Postaktuell „An sämtliche Haushalte“

VG-Blattl

GEMEINDENACHRICHTEN AUS WAGING A. SEE, TACHING A. SEE, WONNEBERG UND AMTSBLATT DER VERWALTUNGSGEMEINSCHAFT

Nummer 10 | Freitag, den 16. Oktober 2026 | Jahrgang 18

Zeltl'n
2026 21 JAHRE

30.10. Bayrische Schlagernacht
Live: NICKI & RELAX
31.10. JOSEF HADER: Hader on Ice
4.11. CONNY & DIE SONNTAGSFAHRER
5.11. TOM & BASTI
6.11. LENZE & DE BUAM + BAAM BRASS
7.11. PANO-Party Nr. 2

BERGADER SPORTARENA
WAGING AM SEE
ZELTLN.DE


Foto: Gemeinde

Foto: Gerhard Schmid

Foto: Lukas Beck

Foto: Thomas Graf

Foto: Gemeinde

Foto: Agentur Showtime

Verwaltungsgemeinschaft Waging am See

Verwaltungsgemeinschaft Waging a. See		**Salzburger Straße 1, 83329 Waging a. See**	
Telefonnummer:	08681/4005-0	**Telefax:**	08681/4005-60
E-Mail:	Rathaus@Waging.de	**Internet**	www.waging.de

Funktion	Mitarbeiter/in	Nebenstelle	E-Mail
Bürgerbüro	Kristina Reinmiedl Michaela Grabner Magdalena Haunerdinger	40 40 48	Einwohnermeldeamt@Waging.de
Bürgerinfo	Gabi Prechtl Lisa Poller	70 70	
Ordnungsamt	Veit Gröbner Silke Hofmann	42 43	Ordnungsamt@Waging.de
Standesamt	Theresa Streitwieser Doris Reddemann	44 49	Standesamt@Waging.de
VG-Vorsitzender Bürgermeister Waging	Martin Dandl	13	Buergermeister@Waging.de
Sekretariat	Isabella Brunner Brigitte Steinbacher	16 16	Sekretariat@Waging.de
Bürgermeisterin Taching	Stefanie Lang	14	Buergermeister-Taching@Waging.de
Geschäftsleitung	Franz Röckenwagner	12	Geschaeftsleitung@Waging.de
Bürgermeister Wonneberg	Martin Fenninger	15	Buergermeister-Wonneberg@Waging.de
Bauverwaltung	Sabine Strohhammer Veronika Kronbichler Andreas Hopf Ana Blumberg Christian Köfler	25 23 29 27 22	Bauamt@Waging.de
Bautechnik	Tobias Mayer Bastian Maier Richard Schwaiger Matthias Hobmayer	28 26 21 24	Bauamt@Waging.de
Kasse	Leonie Haslberger Sabine Mayer	34 36	Kasse@Waging.de
Kämmerei und Liegenschaftsverwaltung	Bernhard Kraus Elisabeth Geisreiter	35 39	Kaemmerei@Waging.de Liegenschaften@Waging.de
Steuerstelle	Oliver Schmid Marianne Auer Emil Huber	32 33 31	Steuerstelle@Waging.de
Personalamt	Bernhard Stief Christine Steinmaßl Christine Leitner Florian Mayer	45 46 46 47	Personalamt@Waging.de
Ökomodellregion	Marlene Berger-Stöckl	37	Oekomodellregion@Waging.de
Quartiersmanagement	Andrea Trattler	68	Quartiersmanagement@Waging.de

Gemeindewerke Waging a. See	47119-0	info@gw-waging.de

Notfalldienste

Rettungsdienst, Krankentransport, Wasserrettung, Feuerwehr
Notruf.....112

Ärztlicher Bereitschaftsdienst

Hausärztliche Bereitschaftspraxis Rupertiwinkel

im Untergeschoss der Salzachklinik Fridolfing, Krankenhausstr. 1, 83413 Fridolfing, Tel. 08684/985-154, ohne Anmeldung

Samstag, Sonntag und alle Feiertage .....9.00 - 15.00 Uhr

Hausbesuche

nur über Telefonnummer 116 117

Augenärztlicher Bereitschaftsdienst 116 117

Der ärztliche Bereitschaftsdienst ist an **Wochenenden** von Freitag 18.00 Uhr bis Montag 8.00 Uhr, während **gesetzlicher Feiertage** vom vorherigen Werktag 18.00 Uhr bis nachfolgenden Werktag 8.00 Uhr bzw. **täglich** von 18.00 Uhr bis 8.00 Uhr **bei Nichterreichbarkeit des Hausarztes**, erreichbar.

Apotheken-Notdienste

Unter www.aponet.de und www.apotheken.de finden sie alle Apotheken-Notdienste.

Kinder- und jugendärztlicher Bereitschaftsdienst:

Auskunft erteilt die Leitstelle der KV-Bayerns .....Tel. 116 117

Zahnärztlicher Bereitschaftsdienst

Den aktuellen zahnärztlichen Bereitschaftsdienst finden Sie unter www.notdienst-zahn.de oder in der Tagespresse.

Krisendienst- Psychiatrie

tägl. 09.00 bis 24.00 Uhr .....Tel. 0800 655 3000

Öffnungszeiten

Verwaltungsgemeinschaft

Montag bis Freitag..... 8.00 bis 12.00 Uhr
Montag..... 14.00 bis 16.00 Uhr
Donnerstag..... 14.00 bis 18.00 Uhr

Wertstoffhof in Waging a. See

Am Höllenbach 17
Dienstag und Freitag ..... 14.00 bis 17.00 Uhr
Samstag ..... 8.00 bis 12.00 Uhr

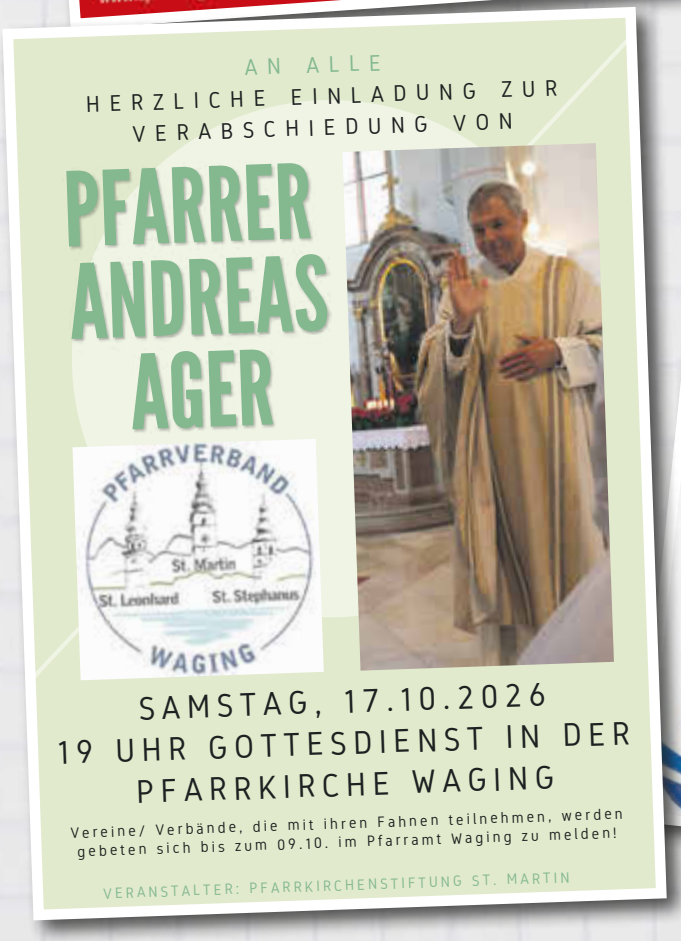
Grünguthof/Häckselplatz in Waging a. See

Kurhaustraße 24
Vom 1. März bis 30. November ist der Häckselplatz geöffnet.
Dienstag und Freitag ..... 14.00 bis 17.00 Uhr
Samstag ..... 8.00 bis 12.00 Uhr

Wichtig! Nicht vergessen!









Wichtig! Nicht vergessen!

Kirchweih Montag

am **19.10.2026** ab **15:00 Uhr**
im **Bürgerhaus Wonneberg**

- Hendl mit Pommes
- Kaffee und Schmalzgepäck
- Kirchweihbier vom Fass

Musikalische Unterhaltung mit den
Leonharder Musikanten
Freies Musizieren







Mental Load im Familienalltag

Wer andere begleitet und unterstützt, braucht auch einen achtsamen Umgang mit sich selbst.

Was tut mir gut? Was brauche ich? Wo sind meine Grenzen?

In diesem Workshop nehmen wir uns Zeit, diesen Fragen nachzugehen, Selbstfürsorge bewusst in den Blick zu nehmen und neue Anregungen für den Alltag zu entdecken.

Referentin: Mag. phil. Christina Mester-Wagner, Erzieherin, Psychologin, systemische Familientherapeutin
Datum: 22. Oktober 2026
Uhrzeit: 19:00 - ca. 20:30 Uhr
Ort: Tourist-Info Waginger See, Salzburger Str. 32, 83329 Waging am See

Anmeldung bis 07. Oktober 2026: vera.huber@traunstein.bayern, 0861 58-7939

Finanziert durch die Traunsteiner Eltern Werkstatt

SozialRaum Traunstein | Haslacher Str. 35a | 83278 Traunstein
vera.huber@traunstein.bayern | Tel.: +49 861 58-7939 | www.traunstein.bayern

Kolping
Kolpingsfamilie Waging am See
verantwortlich leben solidarisch handeln

Altpapier- und Kleiderstraßensammlung

Herbstsammlung
Samstag, 24.10.2026

Die Säcke für die Kleider liegen ca. 1 Monat vorher in der Kirche auf.

Bitte Eure Spende bis 8 Uhr an den Straßenrand stellen.

Danke für Eure Mithilfe!

(Im April 2027 ist unsere Frühjahrssammlung)

Wichtig! Nicht vergessen!

ABENDLOB
ZEIT FÜR DICH



PFARRKIRCHE ST.MARTIN WAGING
SONNTAG 19 UHR

25.10.2026	31.01.2027
22.11.2026	28.02.2027
27.12.2026	21.03.2027

VERANSTALTER: KATHOLISCHE PFARRKIRCHENSTIFTUNG ST. MARTIN, WAGING





Rupertipokal
Breitensport-Ruderregatta

Samstag, 31. Oktober
Regattabeginn 11.00 Uhr

Langstreckenregatta
Vierer und Achter
Regatta des Deutschen Ruderverbandes
www.waginger-ruderverein.de

Leonhardiverein Wonneberg

Einladung
zum altherkömmlichen

Leonhardi-Ritt

Sonntag
8.
November

- 8.30 Uhr Festgottesdienst
- 10.00 Uhr Umritt mit Segnung der Pferde
- Bewirtung im "Wonneberger Bürgerhaus"

Leonhardi-Verein e. V.
St. Leonhard am Wonneberg

Für nicht vom Veranstalter verschuldete Schäden kann keine Haftung übernommen werden.

Wichtig! Nicht vergessen!







Amtsblatt der Verwaltungsgemeinschaft Waging a.See

Amtliche Bekanntmachungen

Inhaltsübersicht

Markt Waging a. See

Vollzug des Bayerischen Straßen- und Wegegesetzes;
Widmung der Straße „von der St. 2104 bei Aich nach Pasee“
als Gemeindeverbindungsstraße Nr. 51/26

Vollzug des Bayerischen Straßen- und Wegegesetzes;
Einziehung der Gemeindeverbindungsstraße Nr. 3 „Gemeinde-Straße v. Passee,
Wintermoning z. St.2104 bei Aich“ Nr. 52/26

Gemeinde Taching a. See

Vollzug des Bayerischen Straßen- und Wegegesetzes;
Einziehung eines Teilstücks des öffentlichen Feld- und Waldweges Nr. 70
„Dürnbergerholzweg“ Nr. 53/26

Nr. 51/26
Vollzug des Bayerischen Straßen- und Wegegesetzes;
Widmung der Straße „von der St. 2104 bei Aich nach Pasee“
als Gemeindeverbindungsstraße

Verfügung und Bekanntmachung über die Widmung von öffentlichen Straßen

Vollzug des Bayerischen Straßen- und Wegegesetzes (BayStrWG)
Widmung (Art. 6 BayStrWG)
Inhalt:

Die bestehende Straße von der St. 2104 bei Aich nach Pasee wird zur Gemeindeverbindungsstraße gemäß Art. 46 Nr. 1 BayStrWG gewidmet.

Begründung:

Die Straße wurde bereits Mitte der 1970er Jahre neu gebaut und ersetzt seitdem die alte Trasse. Allerdings erfolgte bislang nie eine Widmung des neuen Trassenverlaufs, die hiermit nachgeholt wird. In einem eigenständigen Verfahren soll der alte Trassenverlauf eingezogen werden.

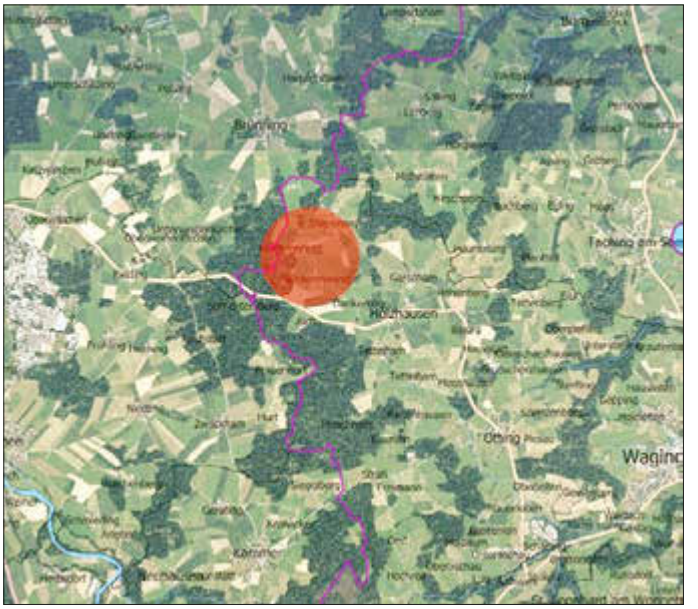
1. Straßenbeschreibung

Straße:	von der St. 2104 bei Aich nach Pasee
Gemeinde:	Waging a.See
Landkreis:	Traunstein
Widmungsbeschränkung:	---
Flurnummern:	520/1 und 608/0, Gemarkung Otting
Anfangspunkt:	Abzweigung von der St. 2104 bei Fl.Nr. 478 der Gemarkung Otting
Endpunkt:	Einmündung in die Gemeindeverbindungsstraße zwischen Dieperting und Pasee bei Fl.Nr. 607 der Gemarkung Otting
Länge:	1,675 km
Baulastträger:	Markt Waging a. See

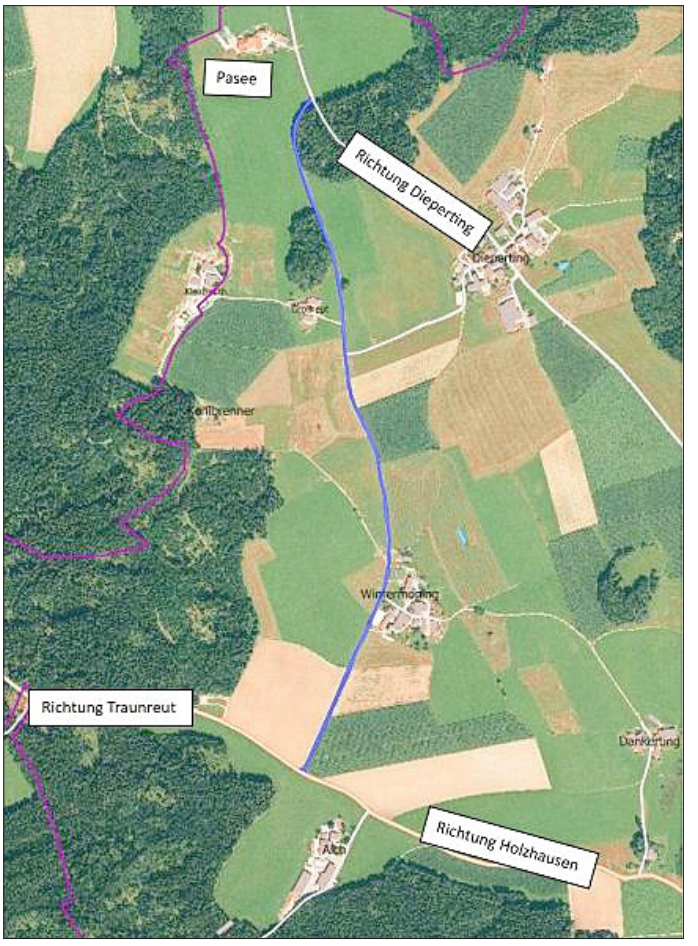
2. Lage

Die genaue Lage ergibt sich aus den nachfolgenden Lageplänen:

Übersichtslageplan:



Lageplan mit Beschreibung:



3. Verfügung
Die unter 1. bezeichnete bestehende Straße ist als Gemeindeverbindungsstraße zu widmen.
4. Wirksamwerden
Wirksamwerden der Verfügung: 01.12.2026
5. Sonstiges:
Gründe für die Widmung: Beschluss des Bauausschuss Waging a.See vom 07.10.2026
Die Verfügung nach Nr. 3 kann während der üblichen Besuchszeiten im Rathaus der Verwaltungsgemeinschaft Waging a. See, Salzburger Str. 1, 83329 Waging am See, 2. Stock, Zi.Nr. 2.03 in der Zeit vom **19.10.2026 bis 19.11.2026** eingesehen werden.
6. Rechtsbehelfsbelehrung
Gegen diesen Bescheid kann **innerhalb eines Monats nach seiner Bekanntgabe Klage** erhoben werden bei dem
Bayerischen Verwaltungsgericht München in 80335 München
Postfachanschrift: Postfach 200543, 80005 München
Hausanschrift: Bayerstraße 30, 80335 München,
schriftlich, zur Niederschrift oder elektronisch in einer für den Schriftformersatz zugelassenen[1] Form.

Hinweise zur Rechtsbehelfsbelehrung

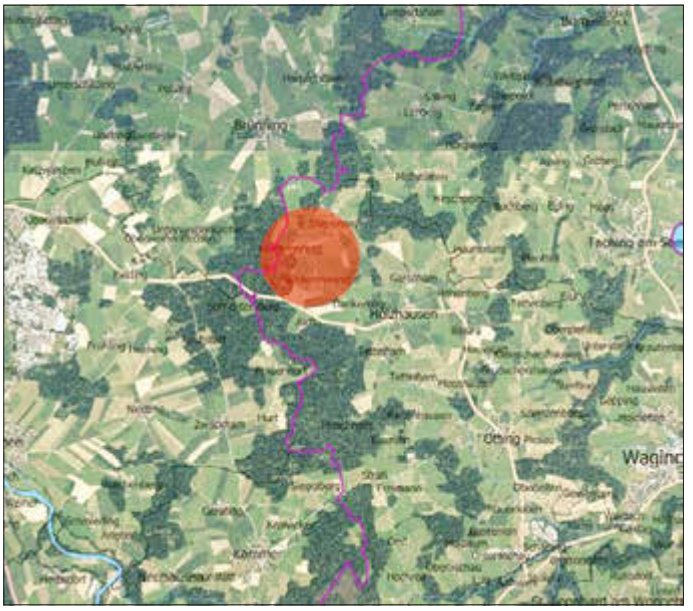
[1] Die Einlegung eines Rechtsbehelfs per einfacher E-Mail ist nicht zugelassen und entfaltet keine rechtlichen Wirkungen! Nähere Informationen zur elektronischen Einlegung von Rechtsbehelfen entnehmen Sie bitte der Internetpräsenz der Bayerischen Verwaltungsgerichtsbarkeit (www.vgh.bayern.de).
Kraft Bundesrechts wird in Prozessverfahren vor den Verwaltungsgerichten infolge der Klageerhebung eine Verfahrensgebühr fällig.

Waging a. See, den 08.10.2026
Markt Waging a. See
gez. Martin Dandl, 1. Bürgermeister

Nr. 52/26
Vollzug des Bayerischen Straßen- und Wegegesetzes; Einziehung der Gemeindeverbindungsstraße Nr. 3 „Gemeinde-Straße v. Passee, Wintermoning z. St.2104 bei Aich“

Bekanntmachung über die Absicht zur Einziehung von öffentlichen Straßen

Vollzug des Bayerischen Straßen- und Wegegesetzes (BayStrWG)
Einziehung (Art. 8 BayStrWG)
7. Bekanntmachung
Der alte Verlauf der GVS Nr. 3 „Gemeinde-Straße v. Passee, Wintermoning z. St.2104 bei Aich“ soll vollständig eingezogen werden, weil er nicht mehr dem faktischen Verlauf entspricht.
8. Lage
Die genaue Lage ergibt sich aus den nachfolgenden Lageplänen:
Übersichtslageplan:



Lageplan Gegenüberstellung alter und neuer Verlauf:



9. Sonstiges:
Gründe für die Absicht der Einziehung:
Vgl. Beschluss des Bauausschuss Waging a.See vom 07.10.2026
Die Widmung wurde nie an den geänderten Trassenverlauf durch den Neubau Mitte der 1970er Jahre angepasst. Durch die nun geplante Neuwidmung (vgl. eigenständiges Verfahren) ist dieser faktisch nicht mehr vorhandene Trassenverlauf bei erfolgreichem Abschluss des Widmungsverfahrens nicht mehr erforderlich.
Die Bekanntmachung nach Nr. 1 kann während der üblichen Besuchszeiten im Rathaus der Verwaltungsgemeinschaft Waging a. See, Salzburger Str. 1, 83329 Waging am See, 2. Stock, Zi.Nr. 2.03 in der Zeit vom **19.10.2026 bis 17.12.2027** eingesehen werden.
Dieses Vorhaben wir hiermit gemäß Art. 8 Abs. 2 des Bayerischen Straßen- und Wegegesetztes angekündigt. Dadurch soll allen Beteiligten die Möglichkeit gegeben werden, innerhalb von drei Monaten etwaige Rechte geltend zu machen und Einwendungen vorzubringen.
Waging a. See, den 08.10.2026
Markt Waging a. See
gez. Martin Dandl, 1. Bürgermeister

Nr. 53/26
Vollzug des Bayerischen Straßen- und Wegegesetzes; Einziehung eines Teilstücks des öffentlichen Feld- und Waldweges Nr. 70 „Dürnbergerholzweg“

Verfügung und Bekanntmachung über die Einziehung von öffentlichen Straßen

Vollzug des Bayerischen Straßen- und Wegegesetzes (BayStrWG)

Einziehung eines Teilstücks (Art. 8 BayStrWG)

10. Straßenbeschreibung

Straße:	Dürnbergerholzweg
Gemeinde:	Taching a.See
Landkreis:	Traunstein
Widmungsbeschränkung:	---
Flurnummern:	1894/0, Gemarkung Taching a.See
Anfangspunkt:	5 m südöstlich der Fl.Nr. 1908 der Gemarkung Taching
Endpunkt:	Dürnberger Holzanfang
Länge:	0,660 km
Baulastträger:	Die jeweiligen Eigentümer der Flst. Nrn.1892, 1908, 1920, 1893, 1669, 1904, 1895a, 1751, 1744

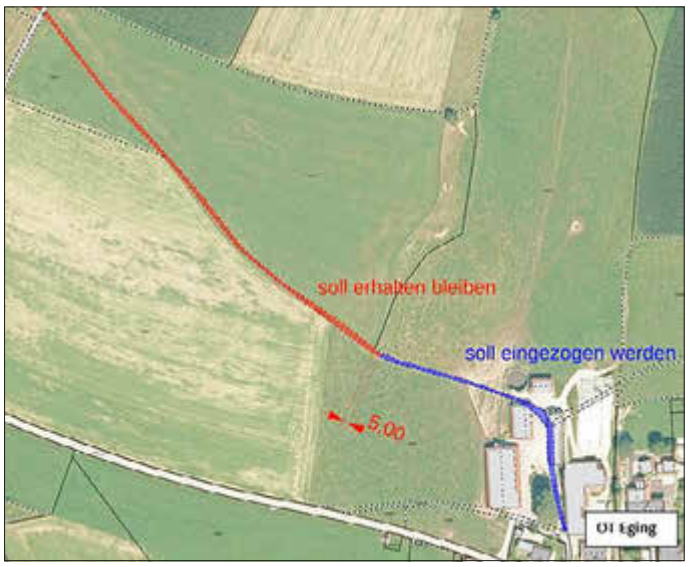
11. Lage

Die genaue Lage ergibt sich aus den nachfolgenden Lageplänen:

Übersichtslageplan:



Lageplan mit Beschreibung:



12. Verfügung

Der unter 1. bezeichnete, bestehende öffentliche Feld- und Waldweg Nr. 70 „Dürnbergerholzweg“ wird auf einer Länge von 205 m eingezogen. Die einzuziehende Strecke beginnt 5 m südöstlich der Fl.Nr. 1908 der Gemarkung Taching und endet nördlich der Fl.Nr. 1857/4 der Gemarkung Taching. Der künftige Anfangspunkt des verbleibenden öffentlichen Feld- und Waldweges liegt damit 5 m südöstlich der Fl.Nr. 1908 der Gemarkung Taching.

13. Wirksamwerden

Wirksamwerden der Verfügung: 23.11.2026

14. Sonstiges:

Gründe für die Widmung: Beschluss des Gemeinderat Taching a.See vom 17.09.2026

Die Verfügung nach Nr. 3 kann während der üblichen Besuchszeiten im Rathaus der Verwaltungsgemeinschaft Waging a. See, Salzburger Str. 1, 83329 Waging am See, 2. Stock, Zi.Nr. 2.03 in der Zeit vom 19.10.2026 bis 09.11.2026 eingesehen werden.

15. Rechtsbehelfsbelehrung

Gegen diesen Bescheid kann **innerhalb eines Monats nach seiner Bekanntgabe Klage** erhoben werden bei dem

Bayerischen Verwaltungsgericht München in 80335 München

Postfachanschrift: Postfach 200543, 80005 München

Hausanschrift: Bayerstraße 30, 80335 München,

schriftlich, zur Niederschrift oder elektronisch in einer für den Schriftformersatz zugelassenen[1] Form.

Hinweise zur Rechtsbehelfsbelehrung

[1] Die Einlegung eines Rechtsbehelfs per einfacher E-Mail ist nicht zugelassen und entfaltet keine rechtlichen Wirkungen! Nähere Informationen zur elektronischen Einlegung von Rechtsbehelfen entnehmen Sie bitte der Internetpräsenz der Bayerischen Verwaltungsgerichtsbarkeit (www.vgh.bayern.de).

Kraft Bundesrechts wird in Prozessverfahren vor den Verwaltungsgerichten infolge der Klageerhebung eine Verfahrensgebühr fällig.

Waging a. See, 28.09.2026

Gemeinde Taching a. See

gez. Stefanie Lang, 1. Bürgermeisterin

VERWALTUNGSGEMEINSCHAFT WAGING A.SEE

gez. Martin Dandl, 1. Vorsitzender

Mitteilungen der Verwaltungsgemeinschaft Waging

40 Jahre Rathausluft - Ehrenurkunde des Freistaates Bayern für Oliver Schmid



v.l.n.r. Martin Dandl, Oliver Schmid, Franz Röckenwagner
Foto: VG Waging

Wer seit 1986 in einer Gemeindeverwaltung arbeitet, hat naturgemäß schon einiges erlebt. Aus Schreibmaschinen und Papierbergen wurden Computer und digitale Akten, Verwaltungsabläufe wurden moderner und so manche Vorschrift hat vermutlich mehr Seiten bekommen. Was geblieben ist, sind Menschen wie Oliver Schmid, die mit Erfahrung, Engagement und Kompetenz unsere Verwaltungsgemeinschaft bereichern und längst zu einer festen Größe im Rathaus geworden sind.

Neben seiner Tätigkeit als Sachbearbeiter für Steuern und Abgaben engagiert sich Oliver Schmid seit 2021 zusätzlich als Vorsitzender des Personalrats. Mittlerweile befindet er sich bereits in seiner zweiten Amtszeit. Damit vertritt er die Interessen der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und ist gewissermaßen nicht nur mit Zahlen beschäftigt, sondern hat auch stets ein offenes Ohr für die Anliegen der Belegschaft.

Zum besonderen Dienstjubiläum gratulierten 1. Bürgermeister Martin Dandl und Geschäftsleiter Franz Röckenwagner dem Jubilar herzlich. Beide würdigten seine langjährige Tätigkeit, seine große Verbundenheit mit dem Arbeitgeber sowie seinen hohen persönlichen Einsatz für die Gemeinde und seine Kolleginnen und Kollegen.

Als besondere Auszeichnung für seine treuen Dienste wurde ihm die Ehrenurkunde der Bayerischen Staatsministerin für Familie, Arbeit und Soziales, Frau Ulrike Scharf, verliehen. Damit wurde sein langjähriges Wirken in besonderer Weise gewürdigt.

Vergelt's Gott für vier Jahrzehnte im Rathaus Waging - und auf viele weitere gemeinsame Jahre!

Blühendes Firmenlogo am Waginger See bietet Insekten Nahrung



KI generiert *Foto: pro aurum GmbH*



KI generiert *Foto: pro aurum GmbH*

Waging am See. Gemeinsam mit der GEOXIP AG hat der Edelmetallhändler pro aurum sein Logo auf knapp acht Hektar oberhalb des Waginger Sees eingesät. Rund 16 Millionen Pflanzen einer artenreichen Blühmischung und etwa 300.000 kleinblütige Sonnenblumen verbinden Markenkommunikation mit Präzisionslandwirtschaft und einem Nahrungsangebot für Insekten.

Millionen Pflanzen formen die Marke

Die rund 80.000 Quadratmeter entsprechen etwa elf Fußballfeldern. Der Schriftzug „pro aurum" ist rund 365 Meter lang und 50 Meter hoch, der Claim „Edelmetalle. Münzen. Barren." rund 300 Meter lang. Aus der Luft ist das Bodenbild sichtbar.

Zur Mischung gehören Phacelia, Buchweizen, verschiedene Kleearten und Sommerwicke. Nach regenreichen Tagen steht die Zwischenfrucht mehr als kniehoch. Wicken blühen weiß bis lila, Phacelia zartblau. Die Sonnenblumen sind fast einen Meter hoch. Unterschiedliche Blattformen und Wuchshöhen verstärken die Kontraste. Honigbienen, Wildbienen und andere Insekten finden schon heute Nahrung und Lebensraum; die Mischung kann sie bis in den Spätherbst versorgen. Später bieten Sonnenblumensamen auch Vögeln Nahrung.

„Gold steht für bleibende Werte – und unser Geobranding übersetzt diesen Gedanken in ein lebendiges Bild. Das Projekt verbindet außergewöhnliche Sichtbarkeit mit verantwortungsvoller Landwirtschaft und konkretem ökologischem Mehrwert", sagt Mirko Schmidt, Gründer und Geschäftsführer von pro aurum.

Präzise gesät, im Wandel der Jahreszeiten

GEOXIP überträgt das Motiv in digitale Saatpläne und bringt das Saatgut satellitengestützt in den Boden. „Unsere Vision ist es, die Natur zur größten Bühne der Welt zu machen", sagt Christian Seebauer, Vorstand der GEOXIP AG. Aus Millionen lebender Pflanzen entsteht eine Markenbotschaft, die mit jeder Wachstums- und Blühphase ihr Erscheinungsbild verändert.

Die 2021 gegründete GEOXIP AG aus Vierkirchen bei München gehörte beim Bayerischen Gründerpreis 2026 zu den drei Finalisten in der Kategorie „Aufsteiger".

Auf der Projektfläche kommen weder Dünger noch Pflanzenschutzmittel zum Einsatz; Folien, Farben und Versiegelung sind ausgeschlossen. Die Pflanzen bleiben über den Winter auf der Fläche. Dann können gold- und ockerfarbene Samenstände das Motiv prägen. Im Frühjahr 2027 sollen die Pflanzen im Rahmen der regulären Bewirtschaftung in den Boden eingearbeitet werden.

Benjamin Summa





DIE KOMMUNALE WÄRMEPLANUNG

Eine nachhaltige Zukunft für unsere Gemeinden

Die Kommunale Wärmeplanung ist ein theoretischer Planungsprozess, um unsere Wärmeversorgung in Zukunft umweltfreundlicher und effizienter zu gestalten.

LIEBE MITBÜRGERINNEN UND MITBÜRGER,

haben Sie sich schon einmal gefragt, woher die Wärme kommt, wenn Sie Ihr Zuhause im Winter beheizen? Oder wie unsere Gemeinden die Wärmeversorgung für die Zukunft planen?

Mit diesen Fragen beschäftigt sich die Kommunale Wärmeplanung. Sie ist eine gesetzliche Aufgabe der Gemeinden Waging a. See, Taching a. See und Wonneberg.

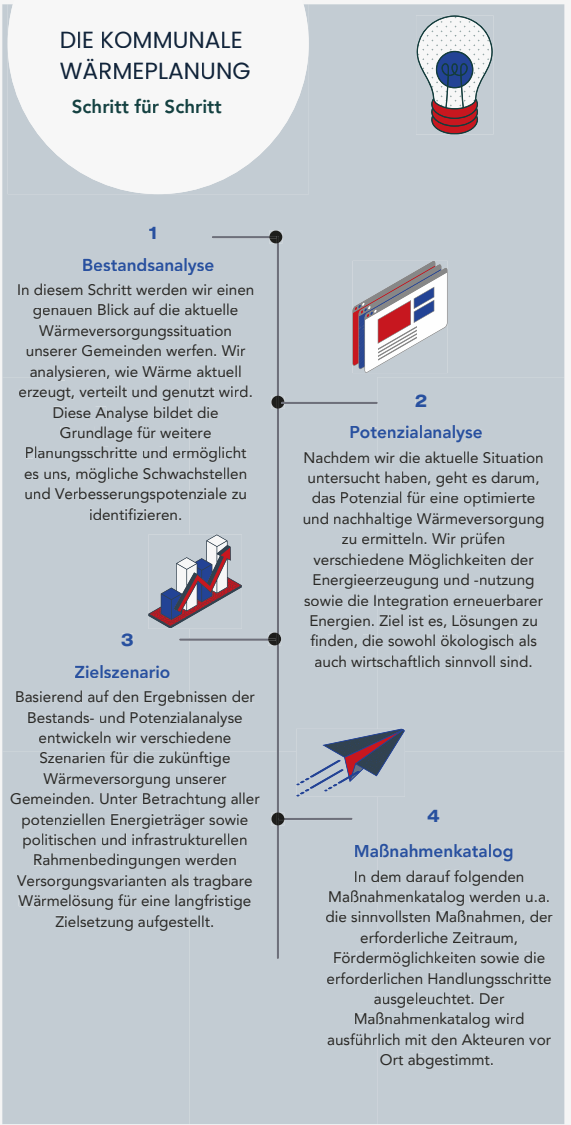
Im Rahmen der Wärmeplanung wird zunächst untersucht, wie hoch der Wärmebedarf in den Gemeinden ist, welche Infrastrukturen bereits vorhanden sind und welche Möglichkeiten für eine zukünftige Wärmeversorgung grundsätzlich bestehen. Dabei werden unter anderem erneuerbare Energien, Wärmenetze und weitere regionale Wärmequellen betrachtet.

Die Kommunale Wärmeplanung schafft eine Grundlage für weitere Planungen und Entscheidungen. Sie untersucht, welche technischen und wirtschaftlichen Lösungen in den verschiedenen Gebieten grundsätzlich infrage kommen. Ob und wo beispielsweise ein Wärmenetz entstehen könnte, ist zum jetzigen Zeitpunkt noch nicht festgelegt. Ebenso wird durch die Wärmeplanung keine konkrete Heizungsart für einzelne Gebäude vorgeschrieben.

Für Sie als Bürgerinnen und Bürger besteht durch die Erstellung der Kommunalen Wärmeplanung kein unmittelbarer Handlungsbedarf. Die Planung dient zunächst dazu, die örtlichen Möglichkeiten zu erfassen und daraus eine Orientierung für die weitere Entwicklung der Wärmeversorgung zu gewinnen. Über die Ergebnisse und die weiteren Schritte wird zu gegebener Zeit informiert.

Häufig gestellte Fragen und Antworten zur Kommunalen Wärmeplanung.

FAQ



Was ist eine kommunale Wärmeplanung?

Die kommunale Wärmeplanung betrachtet den Wärmebedarf und die bestehende Wärmeversorgung in den Gemeinden. Sie untersucht mögliche Optionen für die Zukunft und dient ausschließlich als Grundlage für weitere Planungen – konkrete Maßnahmen oder Entscheidungen werden dadurch noch nicht festgelegt.

Welche Rolle spiele ich als Bürger:in?

Die Bürgerinnen und Bürger sind ein wichtiger Bestandteil der kommunalen Wärmeplanung, da ihre Ortskenntnis und Erfahrungen berücksichtigt werden können. Im Verlauf der Wärmeplanung werden sie über die Ergebnisse informiert. Nach Abschluss von Schritt 2 besteht im Rahmen von Informationsveranstaltungen die Möglichkeit, Hinweise und Ergänzungen einzubringen.

Wie profitiere ich persönlich davon?

Mit der kommunalen Wärmeplanung erhalten Sie Informationen darüber, in welchen Gebieten ein Wärmenetz grundsätzlich technisch und wirtschaftlich infrage kommen könnte. Die Ergebnisse bieten eine erste Orientierung für die weitere Entwicklung der Wärmeversorgung. Konkrete Maßnahmen werden dadurch noch nicht festgelegt.

Welche technologischen Optionen stehen für die kommunale Wärmeplanung zur Verfügung?

Es gibt verschiedene Technologien zur Wärmeerzeugung, darunter Biomasse-Heizungen, Wärmepumpen, Solarenergie, Geothermie und Abwasserwärmenutzung. Die Auswahl der Technologie wird durch Analyse der örtlichen Potenziale, ausgerichtet auf die Ziele des KWPs, ermittelt.

Was ist ein Wärmenetz und können sich in Zukunft alle daran anschließen lassen?

Ein Wärmenetz ist ein Rohrleitungssystem, das Wärme - meist in Form von heißem Wasser - von einer zentralen Energiequelle zu den angeschlossenen Gebäuden transportiert. Es ermöglicht eine effiziente und umwelt-freundliche Wärmeversorgung mehrerer Gebäude. Ob ein Wärmenetz entsteht bzw. ein Gebäude an ein solches angeschlossen werden kann, hängt von der Infrastruktur und den örtlichen Gegebenheiten ab.

BLEIBEN SIE INFORMIERT

www.vgwaging.de

www.kww-halle.de
www.energiewechsel.de

WEITERE FRAGEN UND ANTWORTEN FINDEN SIE HIER

Impressum

VG-Blattl

Mitteilungsblatt der Verwaltungsgemeinschaft
Waging am See und der Gemeinden Taching am See, Waging am See und Wonneberg.

Das VG-Blattl erscheint monatlich jeweils freitags und wird kostenlos an alle erreichbaren Haushalte des Verbreitungsgebietes verteilt.

– Herausgeber, Druck und Verlag:
LINUS WITTICH Medien KG, Windeckstraße 1, 83250 Marquartstein, Telefon 08641/9781-0
www.wittich.de
– Verantwortlich für den amtlichen Teil:
Der erste Vorsitzende,der Verwaltungsgemeinschaft Waging a.See, Herr Matthias Baderhuber,
Salzburger Straße 1, 83329 Waging am See
– für den sonstigen redaktionellen Inhalt und den Anzeigenteil:
gemäß § 7 Abs.1 TMG: Geschäftsführer Patrick Strerath in LINUS WITTICH Medien KG. Nach §§ 8 bis 10 TMG sind die LINUS WITTICH Medien als Diensteanbieter nicht verpflichtet, übermittelte oder gespeicherte fremde Informationen zu überwachen oder nach Umständen zu forschen, die auf eine Rechtswidrigkeit hinweisen.
– Im Bedarfsfall Einzelexemplare durch den Verlag zum Preis von € 0,40
zzgl. Versandkostenanteil.

Für Text- und Anzeigenveröffentlichungen sowie Fremdbeilagen gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen und die z.Zt. gültige Anzeigenpreisliste. Schadenersatzansprüche sind ausgeschlossen. Bei Nichtbelieferung ohne Verschulden des Verlages oder infolge höherer Gewalt, Unruhen, Störungen des Arbeitsfriedens bestehen keine Ansprüche gegen den Verlag.

Urheberrechtshinweise:
Der Inhalt und das Layout dieser Webpräsentation sind urheberrechtlich geschützt. Nachdrucke und sonstige Verwendung jeglicher Art, auch auszugsweise, bedürfen der ausdrücklichen schriftlichen Genehmigung des Verlages.

Ökomodellregion WAGINGERSEE RUPERTIWINKEL

Humusaufbau im Klimawandel - die große Herausforderung

Vortrag und Podiumsdiskussion mit Professor Kurt-Jürgen Hülsbergen, TUM
Freitag, den 20. November, 19.30 Uhr Gasthof Glück in der Ledern, Tittmoning

„Humuserhalt im Klimawandel – die große Herausforderung“: Darum geht es bei der Veranstaltung am Freitag, 20. November, um 19.30 Uhr im Gasthaus Glück in Ledern bei Tittmoning. Die Öko-Modellregionen Waginger See – Rupertiwinkel und Inn-Salzach sowie die Katholische Erwachsenenbildung Rottal-Inn-Salzach laden dazu ein.

Professor Kurt-Jürgen Hülsbergen leitet den Lehrstuhl für Pflanzenbausysteme und ökologischen Landbau an der Technischen Universität München-Weihenstephan und blickt auf 25 Jahre Forschung auf dem Gebiet zurück. An diesem Abend spricht er über „Humusaufbau und CO -Bindung – Einfluss von Fruchtfolge, Düngung und Pflanzenkohle“.

Podiumsdiskussion mit Politik, Verbänden und Praxis

An den Vortrag schließt sich eine Podiumsdiskussion an, zu der Gäste aus der Politik, aus Verbänden und aus der regionalen Landwirtschaft eingeladen sind.

Humus gilt als Hoffnung fürs Klima. Die heißen Tage dieses Sommers belegen, wie wichtig der Humuserhalt ist. Denn viel Humus im Boden kann die Felder vor den Folgen von Hitze und Dürre schützen. Humus speichert Wasser und hält den Boden kühler, weil das enthaltene Wasser verdunsten kann. Gerade im Klimawandel ist der Erhalt und der Aufbau von Humus aber eine große Herausforderung, weil viel Wärme den Abbau von Humus beschleunigen kann.

Ein Abend mit praxisnahem Wissen für Bauern / Bäuerinnen und Gemeinden, um notwendige Wege zum Bodenschutz aufzuzeigen. Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenfrei.

Mehr Informationen zur Veranstaltung gibt es auf der Internetseite der Öko-Modellregionen Inn-Salzach oder Waginger See-Rupertiwinkel unter www.oekomodellregionen.bayern.



Professor Kurt-Jürgen Hülsbergen spricht bei der Veranstaltung am Freitag, 20 November darüber, wie Fruchtfolge, Düngung und Pflanzenkohle den Aufbau und die CO -Bindung von Humus beeinflussen.

Meisterkoch verrät seine Geheimnisse Bio und mit der Vielfalt von Gewürzen: Ökomodellregion auf den Spuren von veganen Brotaufstrichen

Artikel von Dr. Monika Konnert, Südostbayerische Rundschau vom 30.09.2026

Teisendorf: Die kulinarische Erlebnisreise im Rahmen der Waginger Genusswochen der Ökomodellregion Waginger See–Rupertiwinkel hat diesmal im Gut Edermann in Teisendorf Halt gemacht.Im Mittelpunkt standen vegane Bio-Brotaufstriche aus heimischem Gemüse und Kräutern der Saison.

Rund dreißig Teilnehmerinnen und Teilnehmer waren gekommen, um zu erfahren, wie man heimisches Gemüse, am besten in Bio-Qualität, zu leckeren Aufstrichen verarbeiten kann. Sie wurden von Hoteldirektorin Erika Pelz begrüßt, die auch den Küchenchefdes Hauses, Christian Martin, kurz vorstellte. Der Koch ist ein Meister seines Fachs, der einfach und schnell durch das Zusammenspiel von Gemüse, Aromen und Gewürzen spannende Geschmackskombinationen zaubert, die man hinter heimischem Gemüse wie Blumenkohl, Gelber Bete oder Steckrüben nicht vermuten würde.

Dass man aus Kapuzinerkresse ein schmackhaftes, veganes Pesto herstellen könnte, war wohl auch den wenigsten der Anwesenden bekannt. Dabei sah das Herstellen des grünen Dips bei Martin recht einfach aus: die frischen, in Streifen geschnittenen Kresse-Blätter aus dem hoteleigenen Garten kamen in ein Mixgerät. Zugefügt wurde Olivenöl, geröstete Sonnenblumenkerne, Gewürzsalz und, weil es sich um eine vegane Variante handelte, Hefeflocken statt Parmesan als Bindung. Die Zutaten wurden gemeinsam im Mixgerät bis zu der gewünschten Konsistenz zerkleinert, „aber nicht zu lang“, wie Martin betonte. Zwei Blüten der Kapuzinerkresse als Verzierung gaben dem grünen Dip das gewisse Etwas, frei nach dem Motto: „Das Auge isst mit“.

Zu dem Pesto kamen noch drei vegane Aufstriche aus gelber Bete, Steckrübe und Blumenkohl. Der Küchenchef hatte das in der Region gekaufte Bio-Gemüse vorab je nach Rezept gekocht, gedämpft oder gebacken. Die Zutaten, Öl und Gewürze, waren ebenfalls vorbereitet und portioniert. Dann ging alles ganz schnell: rein in das Mixgerät und zur gewünschten Konsistenz zerkleinern.

Während der Zubereitung der Köstlichkeiten hatte Martin Tipps für die Teilnehmer parat. Kerne wie Mandeln, Haselnüsse, Sonnenblumenkerne, Rapssaat, Brennesselsamen, Sesam immer rösten, weil dies den Geschmack erst richtig zur Entfaltung bringt. Das Gemüse immer vorkochen, damit es im Aufstrich richtig cremig wird. Je nach Gemüse und Geschmack unterschiedliche Öle verwenden und auf die Qualität achten. Diesmal waren es je nach Gemüse Olivenöl, Sesamöl, Distelöl und Zitronenöl. Die Gewürze je nach der Geschmacksrichtung auswählen, die man für den Aufstrich wünscht, beispielsweise europäisch, asiatisch oder orientalisch. Bei der Vorführung wurden die Aufstriche je nach Rezeptur neben Gewürzsalz mit Kreuzkümmel, Koriander, Curry, Kurkuma, geröstetem Fenchel, Paprika edelsüß, Sesam oder Kaffirlimettenblättern gewürzt.

Martin ermutigte die Teilnehmer, ihre Kreativität und Fantasie spielen zu lassen und selbst Verschiedenes auszuprobieren. Man müsse sich nicht streng an Rezepte halten, sondern die eine oder andere Zutat auch mal durch einfachere ersetzen. Als Orientierung oder auch zum Nachmachen lagen für die Teilnehmer die Rezepte in gedruckter Form zum Mitholen bereit. Die Geschäftsführerin der Ökomodellregion, Marlene Berger-Stöckl, bedankte sich bei Christian Martin und dem Wellness Ressort Gut Edermann für die interessante und informative Veranstaltung und für die Vorreiterrolle, die sie in der hochwertigen Verarbeitung von heimischem Bio-Gemüse in der Gastronomie einnehmen. Danach blieb noch genügend Zeit zum Verkosten der Aufstriche und zum regen Austausch untereinander und mit dem Küchenchef. – kon



Küchenchef Christian Martin (links) zauberte an einer improvisierten Küchenzeile vor den Teilnehmern vegane Aufstriche und Pesto. *Foto: Dr. Monika Konnert*

Lena I. ist die neue Bayerische Bio-Königin



Thomas Lang, 1. Vorsitzender LVÖ Bayern, krönt Lena Reichtalhammer zur Bayerischen Bio-Königin Lena I.; rechts: Josef Bauer, Sven Horter und Franz Strobl, Vorstände LVÖ Bayern
Foto: LVÖ Bayern



links vorne die verabschiedete Bio-Königin Anna-Lena II.; dahinter Sepp Huber, BBV; Thomas Lang, LVÖ Bayern; Petra Högl, MdL; Lena I., frisch gekrönte Bayerische Bio-Königin; Josef Bauer, Sven Horter und Franz Strobl, Vorstände LVÖ Bayern.
Foto: LVÖ Bayern

München, 14.09.2026: **Eine neue Bio-Königin ist gekrönt: Lena Reichtalhammer aus Engelsberg trägt künftig die Krone der Bayerischen Bio-Königin und wird als „Lena I.“ zwei Jahre lang für Bio aus Bayern unterwegs sein. Gemeinsam gekrönt wurde sie von der Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern (LVÖ Bayern) und dem Bayerischen Bauernverband (BBV).**

Für **Lena I.** war es besonders schön, dass die Krönung daheim, beim großen Hoffest auf dem Eder Bio-Geflügelhof in Engelsberg (Lkr. Traunstein), stattfand: „Hier bin ich aufgewachsen, hier habe ich die Umstellung auf Bio erlebt und mich dadurch für den Weg in die Landwirtschaft entschieden. Hier arbeite ich als ausgebildete Landwirtin, und von hier aus starte ich nun in meine Amtszeit als Bayerische Bio-Königin. Es fühlt sich für mich sehr rund an.“ Petra Högl, MdL und stellvertretende Vorsitzende des Ausschuss für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus, gratulierte der frischgekrönten Bio-Königin als erste von zahlreichen Gratulantinnen und Gratulanten.

Zu ihrer neuen Aufgabe sagte **Lena I.**: „Bio ist für mich Herzenssache. Durch unseren Betrieb weiß ich aus eigener Erfahrung, wie viel Arbeit, Verantwortung und Leidenschaft in unseren bayerischen Bio-Lebensmitteln stecken. Als Bayerische Bio-Königin möchte ich diese Erfahrungen weitergeben und den Menschen zeigen, wo unsere Lebensmittel herkommen und wie sie erzeugt werden. Für mich verbindet moderne ökologische Landwirtschaft Tradition und Zukunft - und steht für Verantwortung für unsere Tiere, unsere Natur und unsere Heimat.“

Thomas Lang, 1. Vorsitzender der LVÖ Bayern sagte: „Das Amt der Bayerischen Bio-Königin ist eine schöne und zugleich sehr wichtige Aufgabe. Bio steht für besonders qualitätsvolle Lebensmittel und einen verantwortungsvollen Umgang mit unseren natürlichen Lebensgrundlagen. Bio steht für eine Landwirtschaft, die unser Ernährungssystem unabhängiger und resilienter gestaltet und zugleich fit für die Zukunft macht. Lena Reichtalhammer kann diese Botschaft besonders glaubwürdig und authentisch vermitteln. Wir freuen uns sehr, dass sie ihre Begeisterung für Bio künftig mit vielen Menschen teilen wird".

Bayerische Bio-Königin Lena I.

Als „Bayerische Bio-Königin Lena I." wird Lena Reichtalhammer in den kommenden zwei Jahren als Botschafterin für die bayerische ökologische Land- und Lebensmittelwirtschaft unterwegs sein. Ihr Anliegen: Menschen für Bio begeistern und ihnen die Arbeit und die Menschen hinter den Lebensmitteln näherbringen.

Lena Reichtalhammer absolvierte zunächst eine Ausbildung zur Bankkauffrau. Doch dann zog es sie zurück auf den elterlichen Betrieb. Ausschlaggebend war die Entscheidung ihrer Familie, den Hof auf ökologische Landwirtschaft umzustellen. Im August dieses Jahres hat die 23-Jährige ihre landwirtschaftliche Ausbildung abgeschlossen und arbeitet nun fest eingebunden in Landwirtschaft und Direktvermarktung auf dem Eder Bio-Geflügelhof.

Abschied Bayerische Bio-Königin Anna-Lena II.

Vor der Krönung der neuen Bio-Königin wurde Anna-Lena Dworschak, Bayerische Bio-Königin von 2024 - 2026 mit großem Dank für ihr herausragendes Engagement verabschiedet. **Sepp Huber, Mitglied des Landesfachausschusses Ökolandbau und Kreisobmann im Landkreis Miesbach beim Bayerischen Bauernverband**, würdigte diesen Einsatz bei der feierlichen Verabschiedung mit folgenden Worten:

„Für deinen Einsatz als Bayerische Bio-Königin möchte ich dir, liebe Anna-Lena, ganz herzlich danken - du hast gezeigt, was ganz viel ‚BIO' bedeutet. Das B stand bei dir für die Bereitschaft, Bio-Landwirtschaft mit tiefster Überzeugung zu verkörpern und den Menschen authentisch näherzubringen. Das I stand für Intelligenz - für deine Fähigkeit, stets zuzuhören, Fragen aufzunehmen und dich offen mit den Menschen auseinanderzusetzen. Und das O stand für Offenheit: immer auf die Menschen zuzugehen, den Dialog zu suchen und dabei auch Kritikern selbstbewusst und stark zu begegnen. Genau diese drei Eigenschaften haben dich zu einer fantastischen Botschafterin für unsere bayerische Bio-Landwirtschaft gemacht. Für deinen weiteren Lebens- und Berufsweg wünschen wir dir von Herzen alles Gute, viel Erfolg und Gottes Segen."

Bio-Genussradltour durch die Ökomodellregion begeistert Teilnehmer

Mit Rückenwind zu regionalen Schätzen!

Regionale Lebensmittel dort kennenlernen, wo sie entstehen: Diese Gelegenheit nutzten rund 80 Teilnehmer bei der Bio-Genussradltour der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel. Eingebettet in die 15. Waginger See Genusswochen führte die Tour zu ausgewählten Bio-Betrieben der Region. Sie zeigte eindrucksvoll, wie eng Landwirtschaft, Verarbeitung, Vermarktung und Genuss in der Region miteinander verflochten sind, und brachte die Menschen hinter den Produkten direkt mit den Verbrauchern ins Gespräch.

Nach der Begrüßung durch Marlene Berger-Stöckl, Managerin der Ökomodellregion, machte sich die Gruppe am Strandbad Taching auf den Weg. Erster Halt war der „Moierhof" von Johann und Sabine Mayer in Rambicheln. Der familiengeführte Naturland-Betrieb bewirtschaftet rund 30 Hektar Fläche und setzt seit der Umstellung auf ökologischen Landbau im Jahr 2016 konsequent auf regionale Kreisläufe: Die Milch wird an die Andechser Molkerei geliefert, ein Teil davon wird durch eine regionale Hofkäserei zu Bio-Käse veredelt. Aufmerksamkeit zog der 2024 eröffnete Selbstbedienungs-Hofladen „Schmankerl Stadl" auf sich, in dem sich eine Milchtankstelle für frische Biomilch befindet. Dort werden auch Bio-Weidefleisch vom Hof in bedarfsgerechten Mengen sowie Produkte aus dem regionalen Umfeld direkt vermarktet. Kunden können sowohl kleinere Portionen als auch individuell zusammengestellte Bestellungen erwerben. „Vorbestellungen nach persönlichen Wünschen und Größen sind jederzeit möglich." Bei einem Rundgang zu den Weiden der Jungtiere, die von April bis Oktober im Freien grasen, sprach Bäuerin Sabine Mayer über die Verantwortung gegenüber ihren Tieren und die Bedeutung einer guten Tiergesundheit. Auf einem Biohof stehe das Wohl der Tiere an erster Stelle. „Ich möchte meinen Tieren mit gutem Gewissen in die Augen schauen können", erklärte die Bäuerin. Zum Abschluss der Hofführung lud die Familie Mayer zu einer Verkostung ein. Am reich gedeckten Probierbuffet konnten die Radfahrer hofeigene Rindersalami, Käse und Joghurtsorten der Partnermolkerei genießen.

Der benachbarte Heinrichhof ist der Nebenerwerbsbetrieb von Andreas und Kerstin Mayer in Hucking und wurde 2023 auf biologische Bewirtschaftung umgestellt. Bei einem Glas Streuobstsaft erfuhren die Besucher, wie das Ehepaar den Hof nach der Übernahme im Jahr 2015 grundlegend neu ausrichtete. Schritt für Schritt wandelten sie den ehemaligen arbeitsintensiven Milchviehbetrieb mit Anbindehaltung in eine nachhaltig und naturnah geführte Mutterkuhhaltung mit Laufstall, Weidegang und Direktvermarktung des eigenen Bio-Rindfleisches in Mischpaketen ab Hof um. Mit viel Eigenleistung verwandelte Andreas Mayer den früheren Anbindestall unter Verwendung wiederverwertbarer Materialien nahezu vollständig in einen modernen Laufstall mit ständigem Zugang zur Weide. Seither prägen ihr Leitgedanke „Rindfleisch aus Mutterkuhhaltung mit Herz" und permakulturelle Grundprinzipien die Arbeit am Hof. Bei einem Rundgang über die Weiden erläuterten Kerstin und Andreas Mayer ihre Philosophie eines ursprünglichen Umgangs mit Tier und Natur im Kreislauf. Dazu gehören etwa der Schädling-Nützling-Gedanke, Kenntnisse des Low Stress Stockmanship, die Bedeutung der Mutterkuh-Kalb-Bindung sowie die Familienrangordnung und Aufgaben der Tiere innerhalb der Herde, in der auch ein Stier mitläuft. Auf den hofnahen Flächen grasen heute rund 20 Rinder, darunter Fleckvieh sowie Fleckvieh-Fleischrinder mit Anteilen der Rassen Limousin und Angus. Diese Kreuzungen sorgen ebenso wie die Fütterung ausschließlich mit Mutterkuhmilch bis zum Alter von zehn Monaten sowie ergänzend mit Gras, Silage und Heu für eine hohe Fleischqualität. Gleichzeitig gelten die Tiere als besonders robust und anpassungsfähig.

Die Schlachtung und Verarbeitung übernimmt die Metzgerei Spitzauer in Fridolfing. „Ein Tier wird nur geschlachtet, wenn das Fleisch auch gebraucht wird, also wenn es zu 90 Prozent vorbestellt ist", erläuterten die Hofbetreiber. Dahinter steht auch das sogenannte „Nose-to-Tail"-Prinzip, das eine möglichst vollständige Verwertung des Tieres anstrebt und einen achtsamen sowie nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln fördert.

Darüber hinaus gewährte Kerstin Mayer Einblicke in den nach Permakultur-Prinzipien angelegten Selbstversorgergarten. Hier wachsen Gemüse, Kräuter, Blumen und Beerenobst in vielfältigen Mischkulturen nebeneinander. Im Mittelpunkt stehen natürliche Kreisläufe, samenfeste Freiland-Gemüsekulturen und ein lebendiger, dauerhaft gemulchter Boden nach dem No-Dig-Prinzip sowie die Förderung von Insekten und anderen Nützlingen, etwa durch Wintergemüsekulturen, ausgereifte Gemüsesamenstände und Totholzstrukturen wie Benjeshecken.

Auch für Gäste bietet der Heinrichhof besondere Möglichkeiten: Auf autarken Campingstellplätzen können Besucher die Ruhe der Landschaft genießen, den Hofalltag unmittelbar miterleben und das permakulturelle Grundprinzip hautnah erfahren.

Einen zukunftsweisenden Ansatz verfolgt die Familie zudem mit einem Wasser-Retentionsprojekt nach den Grundsätzen des Keyline Designs. Ein entlang eines Weidehangs angelegter Graben hält Niederschlagswasser zurück, verteilt es entlang der Höhenlinie und ermöglicht dessen langsame, flächige Versickerung im Boden. Gemeinsam mit einer Reihe heimischer Streuobstbäume auf dem begleitenden Erdwall wird das Wasser zusätzlich entlang der Wurzelkanäle gezielt in tiefere Bodenschichten geleitet. Dadurch können die Grundwasservorräte gestärkt und die Flächen besser an längere Trockenperioden

sowie zunehmend häufigere Starkregenereignisse angepasst werden, wovon langfristig auch die unterhalb gelegenen Häuser profitieren.
Die nächste Station führte die Radfahrer zum Gasthaus Oberwirt in Otting. Wirt Heinrich Thaler bezieht sein Rindfleisch vom oberhalb des Waginger Sees gelegenen Pimperlhofs, auf dem seine Tochter Sabine und ihr Mann Korbinian Danzl rund 19 Hektar Grünland und 14 Hektar Wald nach Biokreisgrundsätzen bewirtschaften. Die artenreichen Wiesen dienen sowohl der Gewinnung von Bio-Pferdeheu als auch einer naturnahen Rindermast. Die Pinzgauer- und Fleckviehkälber kauft der Hof bisher von Bio-Milchviehbetrieben zu. Die Tiere wachsen langsam heran und werden im Alter von zweieinhalb bis drei Jahren geschlachtet. Ein Großteil des Rindfleisches wird im familieneigenen Gasthaus verarbeitet. Traditionsgerichte auf der Speisekarte zeigen, dass die Familien großen Wert auf die möglichst vollständige Verwertung der Tiere legen.
Anschließend durften sich die Teilnehmer mit Ochsengulasch vom hofeigenen Bio-Weideochsen oder Kaspressknödeln aus Zutaten heimischer Bio-Erzeuger stärken. Damit wurde für die Gäste unmittelbar erlebbar, wie aus heimischen Rohstoffen hochwertige Lebensmittel entstehen und auf kurzem Weg zurück auf den Teller gelangen.
Wagings Bürgermeister Martin Dandl und Tourismuschefin Eva Bernauer stimmten die Teilnehmer mit einem kurzen Grußwort auf die zweite Hälfte der Tour ein. Auf dem nahen Steffelhof in Tettelham stellten Barbara und Christian Pflug anschließend ihren noch jungen Naturland-Betrieb vor. Vor gut zwei Jahren begannen die beiden, rund um ihren Hof Bio-Gemüse und einjährige Bio-Schnittblumen anzubauen. Dabei setzen sie auf vielfältige Fruchtfolgen, Mischkulturen, natürliche Düngung und den konsequenten Verzicht auf synthetische Pflanzenschutzmittel.
Am Rande des farbenprächtigen Schnittblumenfeldes am Fuße der Kirche St. Anna erläuterte Barbara Pflug die Bedeutung eines lebendigen Bodens, von Nützlingen und einer ressourcenschonenden Bewässerung mittels einer Regenwasserzisterne. Dort blühten Nigella, Dahlien, Strohblumen, Zinnien, Schafgarben, Amaranth, Strandflieder, Sonnenblumen und Fontänengras um die Wette, umschwärmt von Insekten wie der schwarzblauen Holzbiene. „Wir ziehen alle Pflanzen selbst aus Samen, was oft nicht ganz einfach ist“, erzählte sie. Das Blumenfeld versorgt auch Blumenläden mit heimischen Bio-Schnittblumen. Darüber hinaus können Kunden die Blumen selbst schneiden, die vom Frühsommer bis in den Herbst hinein für ein abwechslungsreiches Bild sorgen.
Neben den Blumen gedeiht auf den Feldern und in den von Obstbäumen umgebenen Gartenbeeten eine große Vielfalt an Bio-Gemüse, darunter Kartoffeln, Kürbisse, Karotten, Zucchini, Gurken, Lauch, Sellerie, Paprika und Rote Bete in unterschiedlichsten Ausprägungen, die die Vielfalt alter und neuer Sorten veranschaulicht. Vermarktet werden die Erzeugnisse direkt ab Hof sowie über den Dorfladen in Taching.
Während die Besucher Kürbis-Quiche, Kürbiskuchen oder knackfrische Paprikastreifen genossen, gab die gelernte Landschaftsplanerin ihr umfangreiches Wissen über den ökologischen Gemüse- und Schnittblumenanbau weiter. Besonders stolz zeigte sie sich auf die Paprikasorte „Resi“, die sich als ausgesprochen wetterfest erwiesen habe. Die Station zeigte eindrucksvoll, wie mit Fachwissen und Kreativität auf vergleichsweise kleiner Fläche eine artenreiche und nachhaltige Landwirtschaft gedeihen kann.
Anschließend wurden die Teilnehmer auf dem Hof von Melanie und Matthias Starzer in Niedling bei Traunwalchen herzlich empfangen. Der Familienbetrieb zählt zu den Pionieren der Bio-Heumilch-Erzeugung in der Region. Bereits seit 2007 werden die Milchkühe ausschließlich mit frischem Gras und Heu gefüttert. Auf Silage wird konsequent verzichtet. Ein bedeutender Meilenstein wurde Ende vergangenen Jahres erreicht: Seitdem wird die Bio-Heumilch des Betriebs von der Andechser Molkerei gesondert erfasst und vermarktet. Aus ihr entstehen hochwertige Produkte wie Heumilch, Naturjoghurt, Bergkäse und Emmentaler, die in Bio-Fachgeschäften und ausgewählten Supermärkten erhältlich sind. Für die Familie ist dies die verdiente Anerkennung ihres jahrzehntelangen Einsatzes für Tierwohl, Nachhaltigkeit und höchste Produktqualität.
Herzstück des Betriebs ist eine moderne Heubergehalle mit innovativer Belüftungstechnik. Dort wird das geerntete Gras schonend getrocknet, sodass möglichst viele wertvolle Nährstoffe erhalten bleiben. Dadurch verbessert sich nicht nur die Futterqualität, sondern zugleich sinkt die Abhängigkeit von stabilen Wetterverhältnissen während der Ernte. Neben der Heumilchproduktion baut die Familie auch Getreide an, das in der Region weiterverarbeitet wird. Aus Dinkel, Weizen und Roggen entstehen in einer Biobäckerei in Chieming hochwertige Brote und Backwaren. Darüber hinaus werden Eier von den hofeigenen Hühnern sowie Fleisch- und Wurstwaren aus eigener Erzeugung direkt vermarktet.
Zweimal jährlich verkauft die Familie Fleisch von Färsen und Schweinen unmittelbar an ihre Kunden. Geschlachtet wird dabei erst, wenn das Biofleisch vorbestellt ist. Ergänzt wird das Angebot durch Kartoffeln aus eigenem Anbau, die nach der Ernte auf dem Hof auch eingelagert werden können.
„Wir lassen unsere Produkte am liebsten alle in der Region verarbeiten“, erklärte die Familie. Dieser Satz beschreibt die Philosophie des Betriebs treffend: kurze Wege, transparente Produktionsketten und eine starke Verbundenheit mit der Heimat. Unter dem Leitgedanken „Aus Überzeugung zur Schöpfung durch die Artenvielfalt zukunftssicher für die nächste Generation wirtschaften“ setzt die Familie auf eine nachhaltige und verantwortungsbewusste Landwirtschaft, die ökologisches Handeln und regionale Wertschöpfung miteinander verbindet.
Beim abschließenden Austausch bei Kaffee und Kuchen im Stadl berichtete Melanie Starzer, Hofnachfolgerin und Mutter von vier Kindern, von ihrer Motivation und den Herausforderungen des bäuerlichen Alltags. „Uns macht es Freude, alle betrieblichen Schritte auf die Erzeugung hochwertiger Lebensmittel auszurichten.“
Der Besuch machte eindrucksvoll sichtbar, wie viel Fachkompetenz und persönlicher Einsatz hinter hochwertigen regionalen Lebensmitteln stehen und wie vielseitig moderne Bio-Landwirtschaft heute aufgestellt sein kann. Damit solche Betriebe auch künftig bestehen können, braucht es Verbraucherinnen und Verbraucher, die den Wert regionaler Lebensmittel erkennen und bereit sind, die dahinterstehende Arbeit der bäuerlichen Familien angemessen zu honorieren.
Danach ging es weiter zur Schlossbrauerei Stein, wo Hannes Biller und zwei Kollegen den Radausflüglern eine Führung durch die Brauerei und den Felsenkeller boten. Braumeister Sebastian Lochner betonte, dass die Brauerei schon seit 2014 mit 20 bis 25 Biobauern aus zwei Ökomodellregionen zusammenarbeitet, die auf 75 bis 100 Hektar Fläche Bio-Braugerste für das Unternehmen anbauen. Daraus werden fünf verschiedenen Bio-Biersorten gebraut. Dazu gehören neben der „Waginger See Hoibe“ auch das alkoholfreie Zwickelbier, das es zum Verkosten gab. Für die Ökomodellregion ist die „Waginger See Hoibe“, unter der das regionale Bier teilweise vermarktet wird, ein Musterbeispiel für eine langjährige Wertschöpfungskette, von der sowohl die Erzeugerseite als auch die Verarbeiterseite profitieren.
Am späten Nachmittag führte Radltour-Experte Sepp Rehrl aus Waging die Ausflügler auf ruhigen Nebenstrecken zurück nach Taching am See. Letzter Haltepunkt waren die Windräder der Firma Heidenhain im Sieben-Eichen-Holz, zu denen Sepp Rehrl detaillierte Informationen liefern konnte.
Die Veranstaltung war Teil der bayernweiten Bio-Erlebnistage, die jährlich von Ende August bis Mitte Oktober stattfinden. In diesem Zeitraum öffnen zahlreiche Bio-Betriebe, Manufakturen und Direktvermarkter ihre Türen und geben bei Führungen, Verkostungen und Hoffesten spannende Einblicke in die Welt der ökologischen Landwirtschaft und regionalen Lebensmittelproduktion. Weitere Termine finden Sie unter www.bio-erlebnistage.de, unter www.bios-erleben.de oder unter www.oekomodellregionen.bayern. *Anneliese Caruso*



Mit anerkennenden Worten begrüßte Bürgermeister Martin Dandl die Teilnehmer der Genuss-Radltour im Gasthaus Oberwirt. Der Sprecher der Ökomodellregion hatte selbst kräftig in die Pedale getreten und freute sich über das große Interesse an den regionalen Betrieben.



Zwischen leuchtenden Blüten und summenden Insekten gewährte Barbara Pflug den Besuchern spannende Einblicke in die Bewirtschaftung ihres Schnittblumenfeldes am Fuße der Kirche St. Anna. Das Feld bietet über viele Monate hinweg wechselnde Farbakzente und lädt dazu ein, den eigenen Blumenstrauß direkt vor Ort zusammenzustellen.

Gustostückerl von Murrs Bioochs herzliche Einladung nach Waging

Gusto-Stückerl von Murrs Bioochs im Landgasthof Tanner, Waging

- Freitag, 23.10.2026
- Samstag, 24.10.2026
- Sonntag, 25.10.2026

Vom 23. bis 25. Oktober 2026 laden wir Sie zu einem besonderen kulinarischen Highlight im Landhaus Tanner ein.
Unter dem Motto „Gustostückerl von Murr´s Bio-Ochs“ bereiten wir für Sie beste Teile vom Pinzgauer Ochsen in traditioneller Metzger-Wirtshaus-Tradition zu. Genießen Sie erstklassiges, regional ausgelesenes Fleisch in gemütlicher Atmosphäre.
Wir freuen uns auf Ihren Besuch und bitten um rechtzeitige Reservierung.

Reservierung: Online via Open table, unter Tel.: 08681 69750 oder office@landhaustanner.de
Kosten: variabel, á lá cárte

Ort: Landhaus Tanner, Aglassing 1, 83329 Waging am See
Die Veranstaltung ist Teil des Programms „Bio-Erlebnisse 2026“ von Tourist-Info Waginger See und Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel.





Bitte beachten Sie unsere weiteren Termine auf den Webseiten unter https://oekomodellregionen.bayern/waginger-see-rupertiwinkel/termine oder https://www.waginger-see.de/info/veranstaltungen/bios-erleben-veranstaltungen.

ZUKUNFTSREGION Rupertiwinkel
Zusammen Zukunft gestalten

Neues Equipment für „Denhauser“ Vereine mit Unterstützung der ILE-Förderung

Die Integrierte Ländliche Entwicklung (ILE) ist ein Förderprogramm, um unsere Region gemeinsam nachhaltig, wirtschaftlich und zukunftsfähig zu entwickeln. Um das Vereinsleben in Tettenhausen zu stärken sowie Feste und Veranstaltungen problemlos organisieren zu können, machten sich die Vereine über benötigte Neuanschaffungen Gedanken.
Mit Hilfe der ILE Zukunftsregion Rupertiwinkel e.V. wurden im Rahmen des Förderprogramms „Regionalbudget“ eine neue Lichterkette, ein Tor für die Vereinshütte, ein Gashockerkocher, zwei Barkühlschränke, ein Induktionskochfeld mit Zubehör, zwei Faltpavillons, Geldbörsen, zwei Teleskopstrahler und neue Cocktailbecher angeschafft.
Der entsprechende Zuschussantrag wurde vom Frauenverein bei der ILE gestellt, sodass nach der Zusage die Materialien angeschafft und bereits bei einigen Veranstaltungen genutzt werden konnten. Alle Tettenhausener Vereine - Feuerwehr, KSK, Wasserwacht, Skiclub, Eisstockclub und Frauenverein - sowie der örtliche Kindergarten freuen sich über das neue Equipment.
Ein herzliches Dankeschön an dieser Stelle an den Vorsitzenden der ILE Zukunftsregion Rupertiwinkel, Bürgermeister Hans-Jörg Birner sowie Lisa Seehuber für die Unterstützung. *Mona Stief*



Tettenhausener Vereinsvorstände mit den Neuanschaffungen

Neues aus dem Einwohnermelde- und Passamt

Entfernt gemäß DSGVO

Entfernt gemäß DSGVO

Mitteilungen der Gemeindewerke

Jahresablesung der Verbrauchszähler 2026

Zum 1. Januar 2027 wird unser Stromnetz an die Bayernwerk AG übergeben. Deshalb ist eine möglichst genaue Erfassung der Zählerstände zum Jahresende 2026 erforderlich.
Unsere Mitarbeiter werden daher ab dem 09.11.2026 persönlich vor Ort alle Strom- und Wasserzähler ablesen und die Zählerstände dokumentieren. Eine eigene Meldung der Zählerstände ist in diesem Jahr nicht erforderlich.
Sollten Sie den Zählerstand am 31.12.2026 selbst ablesen, können Sie diesen zusätzlich per E-Mail an zaehlerstandsmeldungen@gw-waging.de senden. Wir berücksichtigen diese Meldungen selbstverständlich.
Bitte ermöglichen Sie unseren Mitarbeitern den Zugang zu den Zählern und informieren Sie gegebenenfalls auch Ihre Mieter. Alle Mitarbeiter führen einen Dienstausweis mit sich und können sich vor Ort ausweisen.
Vielen Dank für Ihre Unterstützung und Ihr Verständnis!

Volkshochschule

Volkshochschule Traunstein - Außenstelle Waging

Kurse Oktober und November
Handwerk, Tradition und Gestalten
Strickkurs mit Martina Birnbacher,
Kursstart: 09.11.2026 um 16:30 Uhr,
Ort: Tourist-Info Waging, EG, Raum 1.
Schafkopfen mit Christian Schneider,
Kursstart: 13.11.2026 um 19:00 Uhr,
Ort: Tourist-Info Waging, EG, Raum 1.
Räucherkurs mit Gabriele Fietz-Bohleber,
Kursstart: 13.11.2026 um 19:00 Uhr,
Ort: Hotel Eichenhof Waging.
Kreatives Gestalten von Grußkarten II mit Karin Seehofer,
Kursstart: 15.10.2026 um 18:45 Uhr,
Ort: Tourist-Info Waging, EG, Raum 2.
Bewegung und Entspannung
Tai Chi Qigong mit Rita Schmid,
Kursstart: 24.10.2026 um 09:30 Uhr,
Ort: Tourist-Info Waging, EG, Vortragsraum.
Kunst
Aquarellmalen für Anfänger*innen mit Hans-Dieter Heinrich,
Kursstart: 24.10.2026 um 10:00 Uhr,
Ort: Mittelschule Waging, EG, Physikraum.
Malen mit Acryl mit Elmar Schwarz,
Kursstart: 14.11.2026 um 09:00 Uhr,
Ort: Mittelschule Waging, EG, Aula.
Wir freuen uns über Ihre Anmeldung!

Tel.: 08681 - 400566
Mail: j.kirchmann@vhs-traunstein.de
online: www.vhs-traunstein.de



Nachrichten aus der Gemeinde Waging am See



Mitteilungen der Marktgemeinde

Wichtige Telefonnummern und Adressen

Notruf / Polizei 110
Feuerwehr / Rettungsdienst / Notarzt / Wasserrettung 112
Feuerwehrhaus 1500
Polizeiinspektion Laufen ..... (08682) 8988-0
Gemeindeverwaltung ..... (08681) 4005-0
Bauhof ..... (08681) 1329
Kläranlage ..... (08685) 98870
Störmeldung Wasser, Abwasser, Wärme .... (08681) 47119-12
Störmeldung Stromversorgung –
Bayernwerk ..... (0941) 28003366
Wertstoffhof ..... (08681) 45385
(nur zu den Öffnungszeiten siehe unten)
Häckselplatz ..... (08681) 4642
(nur zu den Öffnungszeiten siehe unten)
Behindertenbeauftragter
Stephan Stieglhofer ..... (08681) 4779227
.....o. (0176) 80245521
Jugendbeauftragter
Konrad Heigermoser ..... Handy (0174) 2309230
Familienbeauftragte und Seniorenbeauftragte
(kommissarisch)
Christine Rehrl ..... (08681) 9077
Seniorenheim St. Martin ..... (08681) 696400
Ortsheimatpfleger: Wolfgang Kreuz ..... (08681)4005-90
E-Mail: ..... Ortsheimatpflege@vgwaging.de
Tourist-Info (Verkehrsamt) ..... (08681) 313 oder 334
E-Mail: ..... info@waging-am-see.de
Gemeindebücherei St. Martin ..... (08681) 4778787
E-Mail: ..... info@buecherei-waging.de
Kinderkrippe und Kindergarten St. Maria Waging ..... (08681) 9016
Kindertagesstätte Pfiffikus Tettenhausen ..... (08681) 698966
Kindergarten St. Stephanus Otting..... (08681) 1850
Waldkindergarten Waginger Waldwichtel ..... (0160) 8578634
Bergader Kita Käsemäuse ..... (08681) 4792741
Kindertagesstätte „die Kleinen MüZe-Piraten“
Kita-Krippe ..... (08681) 4787845
Kita-Kiga ..... (08681) 4787846
Kinder- und Jugendbüro ..... (08681) 4715992
.....o. (0160) 2049511
Ganztangsschule/
Mittagsbetreuung ..... (08681) 4715927
Mittelschule Waging ..... (08681) 512
Grundschule Waging ..... (08681) 9739
Grundschule Otting/Wonneberg ..... (08681) 754
VHS-Anmeldung ..... (08681) 400566
Kath. Pfarramt Waging a. See ..... (08681) 218
Strandbad/Campingplatz Tettenhausen ..... (08681) 1622
Sozialfond
Karl-Heinz Neumann, Sozialreferent.....0171/6489951

Gemeindewerke

Am Höllenbach 18, 83329 Waging a. See
Tel. (08681) 47119-0, Fax: (08681) 47119-29
E-Mail: info@gw-waging.de

Vorwahl (08681)
Andreas Schramm, Werkleitung 47119-21
Lukas Kraus, Herstellungsbeitragswesen 47119-25
Stephanie Frank, Finanzbuchhaltung 47119-13
Christiane Huber, Netzdokumentation 47119-17
Vertrieb 47119-0
Thomas Huber, Wasser- und Wärmeversorgung 47119-19
Martin Schüller, kaufm. Stromnetz 47119-15
Michael Heim, techn. Stromnetz 47119-23

Öffnungszeiten

Kinder- und Jugendbüro
Montag ..... 08.00 - 12.30 Uhr
Dienstag ..... nur nach tel. Vereinbarung
Mittwoch ..... 08.00 - 12.30 Uhr
Donnerstag ..... 08.00 - 12.30 Uhr
Freitag ..... nur nach tel. Vereinbarung

Tourist-Info
Oktober bis Mai
Montag - Freitag ..... 8.00 - 16.00 Uhr
Samstag und Sonntag ..... geschlossen
Juni bis September
Montag - Freitag ..... 8.00 - 17.00 Uhr
Samstag ..... 9.00 - 13.00 Uhr
Sonntag und Feiertage ..... geschlossen

Baiuvarenmuseum
Oktober bis Mai
Montag - Freitag ..... 8.00 - 16.00 Uhr
Samstag und Sonntag ..... geschlossen
Juni bis September
Montag - Freitag ..... 8.00 - 17.00 Uhr
Samstag ..... 9.00 - 13.00 Uhr
Sonntag und Feiertage ..... geschlossen

Gemeindebücherei St. Martin
Salzburger Str. 32, Waging am See
Samstag ..... 8.30 - 11.30 Uhr
Dienstag .....14.00 - 16.00 Uhr
Donnerstag .....17.00 - 19.00 Uhr

Wertstoffhof in Waging a. See
Am Höllenbach 17
Dienstag und Freitag .....14.00 - 17.00 Uhr
Samstag ..... 8.00 - 12.00 Uhr

Grünguthof/Häckselplatz in Waging a. See
Kurhausstraße 24
Vom 1. März bis 30. November ist der Häckselplatz geöffnet.
Dienstag und Freitag .....14.00 - 17.00 Uhr
Samstag ..... 8.00 - 12.00 Uhr

Wertstoffsammlung

Aufgrund von Beschwerden wegen der Lärmbelastung wurde die Abgabezeit von Weißblech und Altglas außerhalb des Wertstoffhofes in Waging a. See neu festgelegt.
Die Weißblech- und Glascontainer dürfen nur **von Montag bis Samstag** zwischen 7 Uhr und 20 Uhr benützt werden.
An Sonn- und Feiertagen ist das Befüllen der Container verboten!
Bei Nichtbeachtung muss mit einer Anzeige bzw. mit einem Bußgeldverfahren gerechnet werden!

Einladung zur Bürgersprechstunde



Sehr geehrte Bürgerinnen und Bürger,
der direkte und offene Austausch mit Ihnen liegt mir/uns besonders am Herzen. Ob Sie Fragen, Sorgen, Anregungen oder Kritik haben – ich lade Sie herzlich ein, Ihre Anliegen in einem persönlichen Gespräch mit mir zu besprechen.

Wann: immer am ersten Donnerstag im Monat
von 17:00 bis 18:00 Uhr
Wo: Rathaus Waging a. See, Salzburger Str. 1,
Bürgermeister Zimmer 1.02 (1.OG)

ACHTUNG: am 05.11.2026 findet leider keine Bürgersprechstunde statt!
Um die Gespräche optimal vorzubereiten und Ihnen Wartezeiten zu ersparen, ist eine vorherige Anmeldung erforderlich. Bitte teilen Sie uns bei der Terminvergabe kurz Ihr Anliegen mit, damit wir uns im Vorfeld bestmöglich informieren können.
Anmeldung und Terminvergabe:
- Anmeldung: Sekretariat Zimmer Nr. 1.03 (1.OG)
- Telefon: 08681/4005 – 16 (Frau Brunner / Frau Steinbacher)
- E-Mail: sekretariat@waging.de

Ich freue mich auf das Gespräch mit Ihnen!
Martin Dandl
1.Bürgermeister

Der Bürgermeister informiert

Aktuelles aus der Gemeinde

Bauarbeiten an der Brücke bei Gaden
Die Bauarbeiten für den Neubau der Brücke sowie zur Verbesserung der Verkehrssicherheit an der Ortsausfahrt Gaden und an der Zufahrt zum Campingplatz Schwanenplatz verlaufen planmäßig.
Bei günstiger Witterung sollen die Arbeiten wie vorgesehen abgeschlossen werden. Die Verkehrsfreigabe ist voraussichtlich für die letzte Oktoberwoche oder die erste Novemberwoche vorgesehen.
Seeholzweg zwischen Tettenhausen und Tengling weiterhin gesperrt
Der Seeuferweg zwischen Tettenhausen und Tengling bleibt aufgrund der Schäden durch das Unwetter vom 16. September 2026 bis auf Weiteres gesperrt.
Vor der Freigabe für die Öffentlichkeit müssen zunächst Gefahrenstellen beseitigt werden. Dazu zählen insbesondere schief stehende Bäume, lose Äste und Schäden am Weg.
Die Gemeinde bittet um Verständnis und darum, die Sperrung unbedingt zu beachten.

Mitteilungen der Marktgemeinde

Die Quartiersmanagerin der Gemeinde Waging am See stellt sich vor!



Quartiersmanagement, was ist das?
Das neu etablierte Quartiersmanagement der Gemeinde Waging wird gefördert durch die bayerische Staatsregierung.
„SELA“ Selbstbestimmt Leben im Alter
Es wird eine Anlaufstelle in Waging geschaffen, die allen Bürgerinnen und Bürger für Fragen rund um das Thema **„Leben im Alter“** zur Verfügung steht. Ziel ist es, zukunftsfähige Infrastruktur aufzubauen und die Daseinsvorsorge zu sichern. Das gelingt insbesondere durch Engagement und Bürgerbeteiligung sowie durch das Vernetzen und die Kooperation aller wichtiger Akteure. Für ein gutes Gelingen des Vorhabens sind alle Bürgerinnen und Bürger, Gemeinderat, Bürgermeister, Vereine, Ärzte, Kirchen, Gewerbetreibenden, u.v.m. dazu eingeladen, sich zu beteiligen!
Liebe Bürgerinnen und Bürger der Marktgemeinde Waging am See!
Mein Name ist Andrea Trattler, ich wohne in Tettelham am schönen Schlossberg, bin verheiratet und habe zwei erwachsene Töchter. In meinem Beruf als Krankenschwester habe ich bislang 37 Jahre mit Begeisterung gearbeitet. Tiefe Einblicke in das **„Senioren Leben Daheim“** hat mir meine Arbeit in der ambulanten Pflege gegeben.19 Jahre war ich in der Diakoniestation Traunstein beschäftigt. Den Rest meines Arbeitslebens verbrachte ich in unseren KSOB Kliniken Trostberg und Traunstein. Es freut mich sehr, mich Ihnen heute als Ihre neue Quartiersmanagerin vorstellen zu dürfen.
Warum Quartiersmanagement?
Gerne möchte ich mein Wissen, meine Kompetenzen und mein Engagement in meiner Heimatgemeinde einbringen, um Waging fit für die Herausforderungen des demographischen Wandels zu machen. Ab sofort bin ich Ihre Ansprechpartnerin für all Ihre Fragen zum Thema. Ich freue mich auf die verantwortungsvolle Aufgabe, die seniorengerechte Quartiersentwicklung voranzubringen und somit unsere Gemeinde noch lebenswerter zu machen. Meine erste Aufgabe in diesem Oktober wird es sein, mein Büro in Tourist Ifo zu beziehen und das Quartiersmanagement in Waging bekannt zu machen, damit allen Bürgerinnen und Bürgern die Inhalte meiner Arbeit kennen und wissen mit welchen Fragen und Anliegen sie zu mir kommen können.
Folgende Themengebiete umfasst die Arbeit des Quartiersmanagements:
Wohnen und Grundversorgung
- Beratung und Sensibilisierung zum Thema barrierefreies Wohnen
- Vermittlung und Vernetzung von Wohnberatung
- Initiierung von Wohnprojekten
- Ortsbegehungen
- Koordination der Entwicklung von neuen Beförderungsmöglichkeiten
- Einrichtung von Liefer- und Einkaufsdiensten

Beratung und soziale Netzwerke
- Schaffen einer Anlaufstelle, Beratung, Hausbesuche
- Initiierung von Außensprechstunden regionaler Beratungsangebote
- Ausbau der Begegnungs- und Aktivangebote
- Schulungen im Umgang mit digitalen Medien
- Förderung des ehrenamtlichen Engagements
- Seniorenbezogene Öffentlichkeitsarbeit

Unterstützung und Pflege
- Bereitstellung von Information betreffend Pflege- und Betreuungsmöglichkeiten
- Aufbau einer Nachbarschaftshilfe und Angebote zur Unterstützung im Alltag
- Initiierung bedarfsgerechter, regelmäßiger Verpflegungsmöglichkeiten für Seniorinnen und Senioren, wie z.B. Mittagstisch und Essen auf Rädern
- Sensibilisierung zum Thema Demenz

„Miteinander – Füreinander“

Ihr Engagement und Ihre Unterstützung sind für das lebendige Miteinander in Waging am See von großer Bedeutung. Die Entwicklung des Quartiersmanagements ist ein fortlaufender Prozess, ein starkes Netzwerk ist der Motor der Gemeinde. Packen wir es an für ein starkes Waging!

Haben Sie Fragen zum Thema, wollen sich ehrenamtlich engagieren (jeder kleine Handgriff hilft!), dann melden Sie sich gerne bei mir. Sie finden mich im Ersten Stock der Touristinfo Waging am See (Aufzug vorhanden).

Salzburger Straße 32
83329 Waging am See
Tele.: 08681/4005-68
Handy: 0151 57123132
Email: Quartiersmanagement@Waging.de

Ortsteil für Ortsteil ins Gigabit-Zeitalter

Mehr als 220 Kilometer Glasfaserkabel, 34 neue Netzverteiler und ein Ausbaugebiet mit 550 Haushalten: In den Waginger Außenbereichen hat der geförderte Glasfaserausbau begonnen. Vergangene Woche kamen Vertreter des Marktes, des Bundes, der Telekom und der Baufirma zum symbolischen Spatenstich zusammen.

Den Weg dafür ebneten der Marktgemeinderat und Franz Röckenwagner, Geschäftsleiter der Gemeinde und Breitbandbeauftragter. Im Auftrag des Marktes brachte Röckenwagner 2022 das Förderverfahren auf den Weg. Für den nun gestarteten vierten Bauabschnitt sind rund 4,44 Millionen Euro veranschlagt. Die Hälfte übernimmt der Bund, weitere 40 Prozent der Freistaat Bayern und die übrigen zehn Prozent die Gemeinde.

Besonders dringend ist ein schneller Anschluss in den bislang schwach versorgten Außenbereichen von Tettenhausen, Nirnharting und Gaden sowie in Teilen Ottings. Auch das Gewerbegebiet Waging West gehört zum Ausbaugebiet. Dort wurden die Kabelverzweiger bereits vor etwa acht Jahren ans Glasfasernetz angebunden; seither ist der Bedarf der Betriebe weitergewachsen.

„Glasfaser ist die Technologie, die den steigenden Anforderungen der digitalen Welt heute und in Zukunft gerecht wird“, sagte Bürgermeister Martin Dandl (FW). Eine leistungsfähige und zuverlässige Internetverbindung sei längst ein entscheidender Standortfaktor für Haushalte und Unternehmen, betonte er. „Daher freue ich mich, dass die Telekom ihren Glasfaserausbau für Waging am See jetzt begonnen hat.“

Ortsteil für Ortsteil bis 2028

In Holzleiten baut die von der Telekom beauftragte Tief- und Hausbau GmbH aus Aham seit Mitte September zunächst die Längstrassen und verlegt dafür Speednet-Rohrverbände in den Straßen. Die Hausanschlüsse sollen möglichst zeitgleich hergestellt werden. Da die Asphaltwerke nur noch bis Ende Oktober geöffnet haben, konzentriert sich die Baufirma zunächst auf Trassen mit befestigter Oberfläche. Wo nötig, folgen die Hausanschlüsse etwas später. Die vorgesehenen Arbeiten in Holzleiten dauern voraussichtlich bis Ende des Jahres; anschließend geht der Ausbau Zug um Zug weiter. Dandl betonte beim Spatenstich ausdrücklich, dass die Baufirma die Grundstückseigentümer jeweils vor dem Bau der Längstrassen kontaktieren und die Arbeiten mit ihnen abstimmen soll.

Voraussetzung für einen Hausanschluss ist die vorherige Zustimmung des Eigentümers. „Wer seine Zustimmung für den Hausanschluss seiner Immobilie bisher nicht gegeben hat, kann das jetzt nachholen“, sagte Telekom-Regionalmanager Frank Dentgen. Geht sie nicht rechtzeitig ein, wird der Anschluss erst 2027 gebaut. Für die Nutzung des Netzes muss außerdem ein Glasfasertarif gebucht werden.

Die Leerrohre werden überwiegend im Boden verlegt. Auf einzelnen Strecken müssen die Leitungen aufgrund der Förderauflagen an bestehenden Masten geführt werden. Bautechniker Tobias Mayer begleitet die Arbeiten für die Gemeinde und achtet darauf, dass die Straßen bei den Aufgrabungen möglichst wenig Schaden nehmen: „Insbesondere bei der Wiederverfüllung der Leitungsgräben ist darauf zu achten, dass verdichtungsfähiges und frostsicheres Material eingebaut wird.“ Punktuell kann es während der Bauzeit zu Verkehrsbehinderungen kommen. Die ersten Haushalte und Betriebe sollen das Netz schon in Kürze nutzen können. Es ermöglicht Geschwindigkeiten von bis zu 1.000 Megabit pro Sekunde. Bis Anfang 2028 soll der geförderte Ausbau abgeschlossen sein.

Für die Ortsmitte plant die Telekom parallel ein eigenständiges Projekt ohne Förderung, das noch in diesem Jahr mit einem eigenen Spatenstich starten soll. Damit zählt Waging am See zu den ersten Kommunen im Landkreis Traunstein, in denen die Telekom auch den Ortskern eigenwirtschaftlich mit Glasfaser ausbaut. *Sandra Arsan*



Gemeinsam setzten sie das sichtbare Zeichen für den Ausbau der digitalen Infrastruktur: THB-Bauleiter Tobias Pflügler, Telekom-Kommunalberater Frank Dentgen, Bürgermeister Martin Dandl und Aconium-Regionalleiter Roland Grillmeier (von links) beim symbolischen Spatenstich für den geförderten Glasfaserausbau in Waging am See.

Altersjubilare

Entfernt gemäß DSGVO

Gemeindebücherei St. Martin Waging am See

www.buecherei-waging.de

Abschlussfeier des Sommer-Ferien-Leseclub in Waging: Lesen, das verzaubert und ein Zauberer, der verzaubert Was für ein Lese-Sommer!

Fast 120 Teilnehmer haben in der Waginger Bücherei fleißig gestöbert, ausgesucht und gelesen. Zwischen spannenden Abenteuern, lustigen Geschichten und fantastischen Welten wurde aus den Ferientagen eine Reise in eine andere Welt.

Am 28. September 2026 wurde in der Bücherei der Abschluss des erfolgreichen Lesesommers gefeiert. Und da Bücher nicht nur spannend, sondern auch wunderbar verzaubern können, wurden die zahlreichen Anwesenden zum Dank für Ihre Teilnahme von einem echten Zauberer begeistert. Mit seinen verblüffenden Tricks zog er nicht nur die Kinder, sondern auch die anwesenden Erwachsenen in seinen Bann und sorgte für manch ungläubiges Staunen. So verzaubert erhielten alle fleißigen Leserinnen und Leser zum Abschluss als Anerkennung und Dankeschön für die vielen gelesenen Geschichten eine Urkunde und einen kleinen Sachpreis.



Abschlussfeier *Foto: Ela Kleißl*

Ein herzliches Dankeschön gilt auch allen Eltern, die ihre Kinder immer wieder zum Lesen ermutigen, gemeinsam mit ihnen Bücher entdecken und damit einen wichtigen Beitrag zur Lesefreude ihrer Kinder leisten.

Ein Buch kann man immer lesen - egal ob Sommer oder Winter, ob Sonnenschein oder Regen, ob zu Hause, unterwegs oder in unserer Bücherei. Es öffnet uns Türen zu Welten voller ungeahnter Möglichkeiten - und manchmal sogar zu Welten, von denen wir vorher gar nicht wussten, dass es sie gibt.

E. Kleißl

Herbststart der beliebten Putzi-Vorlesestunde

Am 15. 10. 26 startet in der Gemeindebücherei Waging am See wieder unsere beliebte Vorlesestunde mit Putzi und dem Lesefuchs Felix.

Jeden 3.Donnerstag im Monat um 15:00Uhr für Kinder zwischen 3 und 6 Jahren.

Wir freuen uns auf Euch!

Silvia Christensen

Wir helfen Ihrem Glück auf die Sprünge

LINUS WITTICH Medien KG
Windeckstraße 1 · 83250 Marquartstein
Tel.: 08641 97810 · Fax: 08641 978122
anzeigen@wittich-chiemgau.de · www.wittich.de

Veranstaltungskalender

Veranstaltungen Waginger See/Salzachtal

Veranstaltungen Waging

Zeitraum: 16.10.2026 bis 15.11.2026

Hinweis: Angaben basieren auf Veranstalterinformationen. Änderungen oder neue Veranstaltungen bitte an: zehentner@waginger-see.de

Regelmäßige Veranstaltungen

Waginger See Genusswochen 2026

Landschaftliche Schönheit trifft auf gepflegte Gasthauskultur bei den **Waginger See Genusswochen** vom **7. September bis 7. November**.

Ein attraktives **Programm** ausgewählter Aktivitäten ergänzt die Zeit des Genießens und Entschleunigens. Tauchen Sie ein in besondere Landschaften rund um den Waginger See, zu Fuß oder per Rad, unter kundiger Führung.

Ein besonderer Anreiz zum Mitmachen ist der **Wirte-Stempelpass**. Wer bei teilnehmenden Gastronomiebetrieben für mindestens 20 Euro speist oder Getränke genießt, erhält einen Stempel. Mit mindestens fünf gesammelten Stempeln können Teilnehmer an der Verlosung von 15 Preisen im Gesamtwert von über 1.000 Euro teilnehmen. Hauptgewinn ist ein 300 Euro-Einkaufsgutschein von Meindl Fashion.

Weitere Infos: www.waginger-see.de/genusswochen

Zeltl'n 2026 - Konzert und Kabarett

Das Festival „Zeltl'n" ist ein Aushängeschild in der oberbayerischen Kultur- und Veranstaltungslandschaft. Die Mischung aus Konzerten, Kabarett und Show ist ein Publikumsmagnet und findet heuer wieder in der Bergader SportARENA statt.

Viele Größen der bayerischen und deutschen Künstlerszene waren bereits zu Gast und genauso begeistert, wie die Besucher. Das „Mini-Tollwood-Festival" geht also nun in die 21. Runde und wir freuen uns auf ein buntes Programm.

Programm:

30.10.2026	Bayrische Schlagernacht Live: NICKI & RELAX
31.10.2026	JOSEF HADER: Hader on Ice
04.11.2026	CONNY & DIE SONNTAGSFAHRER
05.11.2026	TOM & BASTI
06.11.2026	LENZE & DE BUAM + BAAM BRASS
07.11.2026	PANO-Party Nr. 2

Infos: www.zeltln.de
Einlass: 19 Uhr / **Beginn:** 20 Uhr
Karten-VVK: Tourist-Info Waginger See (PANO-Party Nr. 2: nur Abendkasse)
Ort: Bergader SportARENA, Mühlberger Weg 5, Waging am See

Jeden Samstag bis 25.10.2025	
08:00 - 12:00 Uhr	**Waginger Bauernmarkt**Am Bgm.-Sepp-Daxenberger-Platz werden regionale Produkte wie z.B. Käse, Nudeln, Eier, Butter, Marmelade, Obst, Joghurt, Biogemüse u.v.m. angeboten.Die Bäuerinnengemeinschaft verwöhnt Sie mit Kuchen und Feingebäck. Ort: Parkplatz / Vorplatz Tourist-Info, Salzburger Str. 32, Waging am See
Jeden Samstag ab 07.11.2026	
08:00 - 12:00 Uhr	**Waginger Bauernmarkt**Am Bgm.-Sepp-Daxenberger-Platz werden regionale Produkte wie z.B. Käse, Nudeln, Eier, Butter, Marmelade, Obst, Joghurt, Biogemüse u.v.m. angeboten.Ort: Parkplatz / Vorplatz Tourist-Info, Salzburger Str. 32, Waging am See
Freitag, 16.10.2026	
18:00 - 21:00 Uhr	**Einladung zum Fermentieren - Sauerkrautvorrat für den Winter** Freuen Sie sich auf einen Vortrag des staatl. geprüften Lebensmittelchemikers Christian Pflug vom Biogemüsehof Steffel zum Thema „Rund ums Fermentieren". Nach dem Vortrag laden wir Sie zur Verkostung von fermentiertem Gemüse ein. Danach werden Sie sich einen eigenen kleinen Sauerkrautvorrat anlegen.

	Anmeldung: bis 01.10.2026 bei Barbara Pflug, Tel.: 08681 479190 oder servus.steffelhof@gmx.de **Teilnehmer:** max. 10 Personen **Kosten:** 45 € pro Person **Treffpunkt:** Oberwirt Otting, Holzhauser Str. 2, Waging am See **Bitte mitbringen:** Schneidbrett, Messer, Küchenschürze, Getränk, 3 Einmachgläser mit Gummiring/Deckel/Klammern (750 ml oder 500 ml). **Hinweis:** Kraut und Salz im Preis inbegriffen, Einmachgläser vor Ort erhältlich.*Die Veranstaltung ist Teil des Programms „Bio-Erlebnisse 2026" von Tourist-Info Waginger See und Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel.*
Samstag, 17.10.2026	
09:00 - 12:00 Uhr	**Werkzeugpflege** Der Verein für Gartenbau und Landespflege Otting e.V. veranstaltet einen Workshop über Werkzeugpflege von 9 bis 12 Uhr im Pfarrhof Otting.**Kursleitung:** Gottfried Hopf**Kosten:** 6 € für Gartenbauvereinsmitglieder / 10 € für Nichtmitglieder **Hinweis:** Bitte vorhandene Gartenschere zum Schleifen mitbringen **Anmeldung** beim Gartenbauverein Otting erforderlich!
14:00 Uhr	**Jahreshauptversammlung** des VdK-Ortsverbandes Waging beim *Strandwirt Waging.* Die Vorstandschaft freut sich über eine rege Teilnahme aller Mitglieder, Freunde und Interessierten.
Dienstag, 20.10.2026	
09:30 - 12:00 Uhr	**Sehnsuchtswege rund um Otting** Jeder Mensch hat auch im Alter bestimmte Sehnsüchte und innere Anliegen, denen er nachspüren mag.Die Wanderung, dieses Mal zu Kapellen in der Umgebung, lädt dazu ein sich an schönen Orten in der Natur, Herz und Seele berühren zu lassen.Auf dem Weg gibt es kurze geistliche Impulse und Informationen zu den jeweiligen Kapellen.Anschließend besteht noch die Möglichkeit zur Einkehr beim Ottinger Wirt.
	Treffpunkt: Parkplatz an der Kirche Otting, Pfarrgasse 1, Waging
	Wegstrecke: Natur- und Teerwege; gutes Schuhwerk empfohlen
	Reine Gehzeit: ca. 1,5 Stunden
	Referentin: Waltraud Jetz-Deser, Seelsorgerin
	Anmeldung: Seniorenseelsorge im Landkreis Traunstein, Tel.: 08681 47933630 oder E-Mail: wjetz-deser@ebmuc.de
	Kosten: keine
19:30 Uhr	**Herbstversammlung** Der Verein für Gartenbau und Landespflege Waging lädt herzlich zur Herbstversammlung im Hotel Eichenhof ein. Neben den Ehrungen langjähriger Mitglieder erwartet die Besucher ein Vortrag von Claudia Bruns zum Thema „Gärtnern nach den Mondphasen".
19:45 Uhr	**Jahreshauptversammlung** Die Frauengemeinschaft Otting lädt zur Jahreshauptversammlung beim *Oberwirt* ein und bittet um zahlreiche Teilnahme.
Samstag, 24.10.2026	
19:30 Uhr	**Herbstversammlung** Der **GTEV „D'Mühlberger"** lädt zur **Herbstversammlung** beim *Oberwirt* in Otting ein. Es werden Ehrungen für langjährige Mitglieder durchgeführt.Alle Vereinsmitglieder und Interessierte sind herzlich eingeladen.
Sonntag, 25.10.2026	
10:00 Uhr	**Terminabsprache Ottinger Vereine** Die Ottinger Vereine laden zur Terminabsprache für 2027 ins Ottinger Sportheim ein.

Schöne Herbstgrüße
wittich.de/familienanzeigen


19:00 Uhr	**Abendlob in der Pfarrkirche St. Martin** Diese Stunde am Sonntagabend in der Kirche, nennen wir auch „Zeit für dich". Denn es ist eine Gelegenheit, in die Kirche zu kommen, still zu werden, zu beten und gemeinsam zu singen.Die meditativen Taizélieder lassen uns zur Ruhe kommen. Und gerade in der eher dunklen Jahreszeit tut es gut, sich mit Kerzenlicht zu umgeben. Das Abendlob steht jeden Monat unter einem anderen Thema, das sich am Kirchenjahr orientiert.Termine: 25.10.2026, 22.11.2026, 27.12.2026, 31.01.2027, 28.02.2027 und 21.03.2027
Freitag, 30.10.2026	
20:00 Uhr	**Zeltl'n 2026 - Konzert und Kabarett** Weitere Infos s. „Regemäßige Veranstaltungen"**Heute:** Bayrische Schlagernacht Live: NICKI & RELAX
Samstag, 31.10.2026	
08:00 - 12:00 Uhr	**Bauernmarkt einmal anders: Genuss, Musik & Marktfreude** Der Waginger Bauernmarkt am Bürgermeister-Sepp-Daxenberger-Platz ist längst eine feste Größe im Ort.Heute erwartet Sie dort ein besonderes herbstliches Genussfest – mit Musik, vielen kulinarischen Überraschungen und geselligem Beisammensein.Die Marktbeschicker verwöhnen Sie an diesem Tag mit liebevoll zubereiteten Spezialitäten aus eigener Herstellung – selbstverständlich regional, saisonal und mit Herz gemacht.Freuen Sie sich auf stimmungsvolle Musik, entdecken Sie vielfältige Köstlichkeiten und genießen Sie den Markt als Ort der Begegnung, des Genusses und der guten Laune.
11:00 Uhr	**Ruderregatta - „Ruperti-Pokal"** Waginger-Breitensportregatta um den „Ruperti-Pokal" am Strandkurhaus Waging. Langstreckenregatta über 19 km auf dem Waginger und Tachinger See für Vierer und Achter.Für das leibliche Wohl sorgen Grillspezialitäten und ein reichhaltiges Kuchenbuffet. Zuschauer sind herzlich willkommen.
20:00 Uhr	**Zeltl'n 2026 - Konzert und Kabarett** Weitere Infos s. „Regemäßige Veranstaltungen"**Heute:** JOSEF HADER: Hader on Ice
Sonntag, 01.11.2026	
08:30 Uhr	**Sammlung für Kriegsgräber** Die KSK Tettenhausen sammelt für den Volksbund deutscher Kriegsgräber am Friedhof in Tettenhausen.
13:30 Uhr	**Sammlung für Kriegsgräber** Friedhofsammlung der KSK Waging für den Volksbund-Deutsche-Kriegsgräberfürsorge e.V.
Mittwoch, 04.11.2026	
20:00 Uhr	**Zeltl'n 2026 - Konzert und Kabarett** Weitere Infos s. „Regemäßige Veranstaltungen"**Heute:** CONNY & DIE SONNTAGSFAHRER
Donnerstag, 05.11.2026	
19:30 Uhr	**Jahreshauptversammlung SC Tettenhausen** Der SC Tettenhausen lädt alle Mitglieder zur Jahreshauptversammlung im alten Schulhaus ein. Die Vorstandschaft bittet um zahlreiches Erscheinen.
20:00 Uhr	**Zeltl'n 2026 - Konzert und Kabarett** Weitere Infos s. „Regemäßige Veranstaltungen"**Heute:** TOM & BASTI
Freitag, 06.11.2026	
20:00 Uhr	**Zeltl'n 2026 - Konzert und Kabarett** Weitere Infos s. „Regemäßige Veranstaltungen"**Heute:** LENZE & DE BUAM + BAAM BRASS
Samstag, 07.11.2026	
20:00 Uhr	**Zeltl'n 2026 - Konzert und Kabarett** Weitere Infos s. „Regemäßige Veranstaltungen"**Heute:** PANO-Party Nr. 2
Sonntag, 08.11.2026	
10:00 Uhr	**Leonhardiritt** Teilnahme des GTEV D'Mühlberger am Leonhardiritt in St. Leonhard am Wonneberg.

11:00 Uhr	**Martinimarkt** Wir freuen uns auf den traditionellen Martinimarkt mit zahlreichen Fierantenständen im Ortskern von Waging am See. Die vielseitige Gastronomie und der gut sortierte Fachhandel, präsentieren sich an diesem bekannten Waginger Novembermarkt von ihrer Schokoladenseite. Die Fachgeschäfte haben von 11 bis 17 Uhr für Sie geöffnet.Als stimmungsvolles Rahmenprogramm erwarten Sie ab 12 Uhr Live-Musik auf dem Marktplatz und das traditionelle Kinderkarussell.
Sonntag, 15.11.2026	
10:00 Uhr	**Volkstrauertag** Teilnahme der KSK Tettenhausen (in Uniform) mit Fahnenabordnung anlässlich des Gottesdienstes zum Volkstrauertag.**Treffpunkt:** Raiffeisenbank Tettenhausen.

Kindergartennachrichten

Kindergarten u. Krippe St. Maria Waging

Das Kind im Mittelpunkt – Fähigkeiten sehen, Stärken stärken, Entwicklung begleiten

Die ersten Wochen Krippe/Kindergarten sind vorüber und unsere Kinder sind inzwischen gut in ihrem neuen Alltag angekommen. Besonders für unsere neuen Kinder waren die ersten Wochen eine spannende Zeit: neue Räume, neue Gesichter und viele ungewohnte Eindrücke.

Die Eingewöhnung ist bei den meisten Kindern sehr gut gelungen. Und wenn doch noch manchmal ein paar Tränen fließen, weil Mama oder Papa fehlen, dürfen auch diese ihren Platz haben.

Denn Vertrauen braucht Zeit – und mit jedem Tag werden die Kinder sicherer, selbstständiger und vertrauter mit ihrer neuen Umgebung.

Die Kinder erleben dabei täglich: Jeder ist anders, jeder kann etwas anderes – und genau das macht unsere Gemeinschaft so wertvoll.

Passend dazu haben wir uns auch im Team intensiv mit unserem diesjährigen pädagogischen Schwerpunkt auseinandergesetzt:

Fähigkeiten sehen – Stärken stärken – Entwicklung begleiten.



Teamfortbildung - Fähigkeiten erkennen

Dabei haben wir uns bewusst gefragt: Was kann ein Kind bereits? Was interessiert es? Wo liegen seine Stärken und besonderen Fähigkeiten? Was trauen wir ihm zu? Und wie können wir es dabei unterstützen, seine eigenen Fähigkeiten weiterzuentwickeln?

Jedes Kind bringt von Anfang an ganz eigene Anlagen, Interessen und Begabungen mit. Manche Fähigkeiten sind sofort sichtbar, andere zeigen sich erst im Laufe der Zeit. Ein Kind kann besonders gut erzählen, ein anderes kann ausdauernd bauen, ein weiteres tröstet andere, hilft gerne oder findet kreative Lösungen. Auch Mut, Empathie, Ausdauer, Neugier, Bewegungsfreude und Selbstständigkeit sind wichtige Fähigkeiten.



Freispiel - Fähigkeiten sehen - Stärken stärken - Entwicklung begleiten

Unser Blick soll deshalb nicht zuerst darauf gerichtet sein, was ein Kind noch nicht kann, sondern darauf, was es bereits kann und was ihm gelingt. Denn aus diesen Stärken entsteht Selbstvertrauen. Wenn Kinder erleben: „Ich kann das!“, wächst die Freude am Lernen und die Bereitschaft, sich auch an Neues heranzuwagen.

Dabei verstehen wir Entwicklung als einen individuellen Weg. Jedes Kind hat sein eigenes Tempo, seine eigenen Interessen und seinen eigenen Weg. Unsere Aufgabe ist es, aufmerksam hinzuschauen, zuzuhören, Entwicklungsprozesse wahrzunehmen und passende Möglichkeiten zu schaffen, damit Kinder ihre Fähigkeiten ausprobieren und erweitern können.

Wir freuen uns darauf die Kinder ein Stück ihres Lebensweges begleiten zu dürfen auf Augenhöhe – Hand in Hand.

Lisa Promper

Kita Die kleinen MüZe Piraten



Wir starten ins neue Kita-Jahr

Was gibt es Neues bei den Piraten?

In der Krippe haben wir in diesem Jahr einige Neuerungen. Unter anderem dürfen wir eine zusätzliche Kollegin begrüßen. Natalia verstärkt seit dem 01. September unser Team und die Eingewöhnungen laufen bereits. Da wir in diesem Jahr eine besonders hohe Nachfrage an Krippenplätzen in unserer Einrichtung haben, wurde unser Schlafraum neu eingerichtet und mit zusätzlichen Betten erweitert. So können wir unseren Kleinsten einen schönen Platz zum Schlafen anbieten.

Außerdem freuen wir uns sehr, dass wir in diesem Jahr zwei Auszubildende bei uns begrüßen dürfen. Sarah und Eleni sind im ersten Jahr ihrer Ausbildung zur Erzieherin und werden bei uns durch ihr erstes Jahr begleitet.

Erster Schultag

Am ersten Schultag haben wir unsere ehemaligen Kindergartenkinder in ihrer Schule besucht und ihnen fleißig zugejubelt, als sie zum ersten Mal das Schulgebäude als Schulkinder verlassen haben. Wir wünschen ihnen alles Gute und sind sehr stolz auf ihre tolle Entwicklung.



Plakat

Unsere neuen Vorschulkindern haben sich bereits gut in ihren neuen Rollen eingefunden und die Vorschule hat bereits begonnen. Wir freuen uns besonders, in diesem Jahr das neue Vorschulkonzept durchzuführen, dass das Mütterzentrum Traunstein e.V. eingeführt hat. Hierfür wurden unsere Mitarbeiter speziell geschult.

Ausflüge zum Spielplatz und in die Natur

Die schönen Spätsommertage haben wir genutzt und waren mit den Kindern viel draußen. Unter anderem waren wir im Wald spazieren, haben den Spielplatz besucht und viele Kastanien gesammelt.



Spielplatzbesuch

Die Bastelarbeiten zum Thema Herbst haben schon begonnen. Nicht nur Apfeldruck in der Krippe, sondern auch Pfützenbilder aus dem Kindergarten verzaubern bereits unsere Einrichtung. Wir bedanken uns schon jetzt für die Obstspenden zum Apfeldruck und unserem Erntedankfest, über diese freuen wir uns immer besonders.

Kinderkonferenz

Da bei uns Partizipation groß geschrieben wird, haben wir im September bereits die erste Kinder-Konferenz im neuen Kita-Jahr abgehalten. Die Kinder haben sich eine Veränderung der Geburtstagsrituale gewünscht, dies zusammen diskutiert und darüber abgestimmt. Jedes Kind darf nun an seinem Geburtstag nach dem Zufallsprinzip eine von fünf Kisten auswählen, in der ein besondere Aktivität versteckt ist, die die Kinder selbst ausgesucht haben. *Lisa Pöschl*

Kindergarten St. Stephanus Otting

Wenn die Traktoren durch den Kindergarten rollen „Brrrrrr!“ – schon beim Betreten unserer Turnhalle war zu hören: Heute dreht sich alles um den Traktor!



Im Rahmen unseres besonderen „Bulldogtages“ durften die Kinder ausnahmsweise ihre eigenen Spielzeugtraktoren mit in den Kindergarten bringen. Mit viel Begeisterung zeigten sie einander ihre Fahrzeuge und erzählten, was diese alles können, welche Besonderheiten sie haben und wofür sie eingesetzt werden.

In der Turnhalle entstand daraus ein großes, freies Spielfeld. Die Kinder konnten ihre Traktoren nach eigenen Ideen einsetzen, gemeinsam spielen und immer wieder neue Spielmöglichkeiten entdecken. Besonders spannend wurde es, als die Kinder vorbereitete Maiskörner mit ihren Traktoren transportieren konnten. Dabei entstanden ganz eigene kleine „Bauernhof-Szenarien“ und natürlich durfte auch das passende „Brrrrrr!“ als Traktorengeräusch nicht fehlen.

Gemeinsam bauten die Kinder außerdem einen kleinen Traktor-Parcours auf.

Sie entschieden selbst, wie sie ihn nutzen wollten, trafen Absprachen miteinander und fanden gemeinsam Lösungen. Zwischendurch wurde gesungen und zu unseren beliebten Bulldog-Liedern kräftig mitgemacht.



So wurde aus einem besonderen Vormittag weit mehr als nur ein Spiel mit Traktoren: Die Kinder konnten ihre Fantasie und Selbstständigkeit einsetzen, eigene Entscheidungen treffen, miteinander ins Spiel kommen und dabei ganz nebenbei ihre motorischen und sozialen Fähigkeiten stärken. *Manfred Rambichler*

Und bei all dem wurde eines besonders deutlich: Ein Traktortag macht einfach richtig viel Spaß!



Kindertagesstätte Pfiffikus Tettenhausen

Ein kleiner Schritt für unsere Kinder – und ein großer Schritt für die ganze Familie.

Der Kindergarten/Krippenanfang ist ein ganz besonderer Moment. Ein Moment, der voller Vorfreude, Aufregung, Neugier und vielleicht auch ein paar Tränen steckt. Für unsere Kleinen beginnt ein neuer Lebensabschnitt – und für viele Eltern heißt es gleichzeitig, ein kleines Stück mehr loszulassen.

Plötzlich ist da dieser kleine Mensch, der gestern noch ganz selbstverständlich zu Hause war, vielleicht morgens noch im Schlafanzug durch die Wohnung gelaufen ist und heute seinen Rucksack auf den Schultern trägt und voller Spannung auf das wartet, was vor ihm liegt.

Im Kindergarten oder Krippe werden aus kleinen Schritten große Entwicklungsschritte. Die Kinder lernen neue Menschen kennen, schließen erste Freundschaften, entdecken ihre eigenen Stärken und Interessen und sammeln unzählige neue Erfahrungen. Sie lernen, miteinander zu spielen, zu teilen, zu helfen, Rücksicht zu nehmen, Konflikte zu lösen und immer selbstständiger zu werden.

Es wird gelacht, gebastelt, gesungen, getobt, getröstet und gestaunt. Es werden Geschichten erzählt, kleine Geheimnisse geteilt und Erinnerungen geschaffen, die vielleicht noch viele Jahre später ein Lächeln ins Gesicht zaubern.

Und natürlich wird nicht jeder Tag leicht sein. Manchmal wird der Abschied am Morgen schwerfallen. Manchmal fließen Tränen –

bei den Kindern und vielleicht auch bei den Eltern. Aber auch das gehört dazu. Denn wachsen bedeutet manchmal, etwas Vertrautes loszulassen und mutig etwas Neues zu wagen.

Und liebe Eltern:

Vertraut euren Kindern. Ihr habt ihnen so viel mit auf den Weg gegeben – jetzt dürfen sie ihre eigenen kleinen Schritte gehen. Seid stolz auf sie, wenn sie morgens mit ihrem Rucksack durch die Tür gehen. Seid geduldig, wenn es einmal nicht so gut läuft, und freut euch über all die kleinen Dinge, von denen sie euch nach einem Kindergartentag erzählen.

Ein Kindergarten ist so viel mehr als ein Ort, an dem Kinder betreut werden. Er ist ein Ort zum **Wachsen, Entdecken, Staunen, Lernen und Freundschaften schließen und zur Selbstverwirklichung.** Ein Ort, an dem aus kleinen Persönlichkeiten immer selbstbewusstere, neugierige und eigenständige Kinder werden dürfen.

Wir freuen uns riesig auf das bevorstehende Kindergarten/Krippenjahr mit euren Kindern.



Foto: Regina Hurnaus

Waldkindergarten Waginger Waldwichtel

Herbstzauber im Waldkindergarten

Seit nunmehr vier Wochen ist im Waldkindergarten wieder richtig Leben eingekehrt. Tag für Tag wird es ein bisschen lauter im Wald, denn 23 kleine und große Waldwichtel sind wieder unterwegs und erobern mit viel Neugier die verschiedenen Spielplätze. Jeder einzelne Platz hat dabei seine ganz eigenen Besonderheiten.

Am Hundespielplatz entdeckten die Kinder auf einem abgeernteten Maisfeld liegen gebliebene Maiskolben. Diese wurden kurzerhand ins Spiel einbezogen. Mit viel Eifer lösten die Kinder die einzelnen Maiskörner heraus und mahlten daraus sogar Mehl. Auch an unsere kleinen Waldbewohner wurde gedacht: Ein kleines Lager wurde angelegt, damit sich die Mäuse in der kalten Jahreszeit über die gesammelten Vorräte freuen können.

Am Alten-Hasen-Spielplatz wurde ebenfalls fleißig gewerkelt. Mit Hammer, Nägeln und Feilen entstehen individuelle Kunstwerke. Und wenn eine Pause vom Handwerken gebraucht wird, können dort wunderbar leckere Matschsuppen gekocht werden. Der Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt.

Den Herbst entdecken wir gerade mit allen Sinnen. Wir singen Herbstlieder, lauschen dem Geräusch der herabpurzelnden Eicheln und genießen die Schätze, die uns die Natur schenkt.

Auch unsere Apfelbäume haben uns reichlich beschenkt. Aus den selbst gepflückten Äpfeln wurde leckeres Apfelmus gekocht und gemeinsam mit warmem Grießbrei verspeist. Natürlich wurden die Äpfel schon beim Schneiden fleißig vernascht.

So erleben unsere Waldwichtel den Herbst. Sie entdecken, probieren, werkeln, lauschen und staunen und genießen dabei jeden Tag aufs Neue die wunderbare Welt des Waldes. *Theresa Roßmanith*



Kirchliche Nachrichten

Pfarrverband Waging, Otting, St. Leonhard

Gottesdienstordnung vom 16.10. – 15.11.2026

Freitag, 16. Oktober 2026

17.00 Uhr	St. Leonhard	Frauengemeinschaft St. Leonhard - Mädelsflohmarkt im Bürgerhaus ab 19 Uhr Bürgerhaus-Stammtisch
17.00 Uhr	Waging	Ministrantenprobe für alle Ministranten im Pfarrverband, die bei der Verabschiedung von Pfr. Andreas Ager teilnehmen

Samstag, 17. Oktober 2026

14.00 Uhr	Waging	Der Pfarrgemeinderat lädt die Senioren herzlich ein zum „Pfarrcafè“ im Kindergarten St. Maria (Rabenstüberl)
19.00 Uhr	Otting	Pfarrverbandsmesse - e n t f ä l l t - wegen Verabschiedung von Pfr. Ager in Waging
19.00 Uhr	Waging	Messe zur Verabschiedung von Pfr. Andreas

Sonntag, 18. Oktober 2026 *29. SONNTAG IM JAHRESKREIS*

8.30 Uhr	St. Leonhard	Messe - e n t f ä l l t -! siehe Samstagabend
10.00 Uhr	Waging	Pfarrgottesdienst - e n t f ä l l t -! siehe Samstagabend
13.00 Uhr	St. Leonhard	Oktoberrosenkranz zu Ehren der Mutter Gottes

Montag, 19. Oktober 2026

	Otting	Für die Altpapier- und Gebrauchtkleidersammlung am Samstag, 24.10. liegen am Schriftenstand Säcke aus, Gebündeltes Altpapier und Kleiderspenden können von Montag, 19.10. bis Freitag, 23.10. im Pfarrstadl abgegeben werden

Dienstag, 20. Oktober 2026

19.00 Uhr	St. Leonhard	Oktoberrosenkranz der Frauengemeinschaft St. Leonhard
19.00 Uhr	Otting	Gottesdienst anschl. JHV der Frauengemeinschaft Otting

20.00 Uhr St. Leonhard „Neuer Chor für den gesamten Pfarrverband“ – Informationsabend mit erstem gemeinsamem Singen – im Pfarrheim Waging

Mittwoch, 21. Oktober 2026

19.00 Uhr Waging Abendgottesdienst

Donnerstag, 22. Oktober 2026

10.00 Uhr Waging Seniorenheim: Gottesdienst

18.30 Uhr St. Leonhard Rosenkranz für den Weltfrieden, für die Kranken im Pfarrverband

19.00 Uhr St. Leonhard Messe mit den Ehejubilaren, anschl. Empfang im Bürgerhaus

Samstag, 24. Oktober 2026

Die Aktion „Rumpelkammer“ in St. Leonhard entfällt!

8.00 Uhr Waging Altpapier- und Gebrauchtkleider-Sammlung von Kolping – Sammelsäcke liegen am Schriftenstand aus! Bitte gebündeltes Altpapier und die Sammelsäcke mit den Gebrauchtkleidern gut sichtbar am Straßenrand hinstellen!

19.00 Uhr St. Leonhard Pfarrverbandsgottesdienst

Sonntag, 25. Oktober 2026 *30. SONNTAG IM JAHRESKREIS (Zeitumstellung auf Winterzeit)*

8.30 Uhr Otting Messe

10.00 Uhr Waging Pfarrgottesdienst

13.00 Uhr St. Leonhard Oktoberrosenkranz zu Ehren der Mutter Gottes

19.00 Uhr Waging Abendlob - Zeit für Dich - Meditation, Gebet mit Liedern aus Taizé

Dienstag, 27. Oktober 2026

15.30 Uhr Otting Ministrantenstunde

19.00 Uhr Otting Messe

Mittwoch, 28. Oktober 2026

19.00 Uhr Waging Abendmesse

Donnerstag, 29. Oktober 2026

10.00 Uhr Waging Seniorenheim: Gottesdienst

18.30 Uhr St. Leonhard Rosenkranz für den Weltfrieden, für die Kranken im Pfarrverband

19.00 Uhr St. Leonhard Gottesdienst

Samstag, 31. Oktober 2026

18.30 Uhr Waging „Fest der 1000. Lichter“ mit der Jugendblaskapelle Waging, dem Kolping Jugendsingkreis und dem Waginger Kinderchor in der Pfarrkirche St. Martin

19.00 Uhr Otting Pfarrverbandsmesse - Vorabend Allerheiligen

Sonntag, 1. November 2026 *ALLERHEILIGEN*

8.30 Uhr St. Leonhard Messe anschl. ca. 9.30 Uhr Gräbersegnung auf dem Kirchen-Friedhof und ca. 10.00 Uhr auf dem Gemeinde-Friedhof

10.00 Uhr Waging Festgottesdienst

13.00 Uhr Otting Feierliche Andacht mit Gedächtnis der Verstorbenen des letzten Jahres anschl. Gräbersegnung

14.00 Uhr Waging Feierliche Andacht am Friedhof mit Musikkapelle und Gedächtnis der Verstorbenen des letzten Jahres anschl. Gräbersegnung

Montag, 2. November 2026 *ALLERSEELEN*

19.00 Uhr Waging Requiem für die Verstorbenen des Pfarrverbandes in der Pfarrkirche St. Martin Waging

Dienstag, 3. November 2026

19.00 Uhr Otting Gottesdienst

Mittwoch, 4. November 2026

19.00 Uhr Waging Abendmesse - e n t f ä l l t -!

Donnerstag, 5. November 2026

10.00 Uhr Waging Seniorenheim: Gottesdienst

13.30 Uhr Otting Hoagart im Pfarrsaal mit Vortrag von Ortsheimatpfleger Wolfgang Kreuz

18.30 Uhr St. Leonhard Rosenkranz für den Weltfrieden, für die Kranken im Pfarrverband

19.00 Uhr St. Leonhard Messe mit besonderem Gedenken an den hl. Leonhard mit der Bitte um Bewahrung vor Seuchen und bösen Krankheiten mit Aussetzung und Eucharistischem Segen

Samstag, 7. November 2026

19.00 Uhr Otting Pfarrverbandsmesse

Sonntag, 8. November 2026 *32. SONNTAG IM JAHRESKREIS*

8.30 Uhr St. Leonhard Festgottesdienst zum Patrozinium, anschl. Leonhardiritt und Pferdesegnung

10.00 Uhr Waging Pfarrgottesdienst mit den Ehejubilaren der Pfarrei St. Martin Waging, anschl. Empfang für die Ehejubilare in der Kirche

13.00 Uhr St. Leonhard Rosenkranz zu Ehren der Mutter Gottes

Dienstag, 10. November 2026

19.00 Uhr St. Leonhard Pfarrgemeinderatssitzung

19.00 Uhr Otting Gottesdienst

Mittwoch, 11. November 2026 ***Hl. Martin, Bischof***

13.00 Uhr St. Leonhard Seniorennachmittag der Frauengemeinschaft St. Leonhard im Bürgerhaus

15.00 Uhr Waging Tag der ewigen Anbetung - Aussetzung des Allerheiligsten

17.00 Uhr Otting Martinszug - Beginn am Hartplatz an der Schule

19.00 Uhr Waging Patrozinium St. Martin - Abendmesse mit feierlicher Einsetzung des Allerheiligsten - Sammlung für die neue Orgel - die alte Orgel spielt heute zum letzten Mal

20.00 Uhr Waging Waginger PGR-Sitzung im Pfarrhaus

Donnerstag, 12. November 2026

10.00 Uhr Waging Seniorenheim: Gottesdienst

18.30 Uhr St. Leonhard Rosenkranz für den Weltfrieden, für die Kranken im Pfarrverband

19.00 Uhr St. Leonhard Messe

Freitag, 13. November 2026

17.00 Uhr St. Leonhard Martinsfeier ab Jugendhaus, anschließend Martinszug zur Schule

17.30 Uhr Waging Martinsfeier Kindergarten St. Maria in der Pfarrkirche, anschl. Martinszug

Samstag, 14. November 2026

19.00 Uhr St. Leonhard Wort-Gottes-Feier mit Kommunion zum Tag der Vereine, anschl. Kranzniederlegung am Kriegerdenkmal

Sonntag, 15. November 2026 *33. SONNTAG IM JAHRESKREIS*

8.30 Uhr Otting Messe

10.00 Uhr Waging Pfarrgottesdienst anschl. Kranzniederlegung am Kriegerdenkmal mit der Musikkapelle Waging

13.00 Uhr St. Leonhard Rosenkranz zu Ehren der Mutter Gottes

Vereine und Verbände

Freiwillige Feuerwehr Waging

Große Einsatzübung in Unteraschau

„Brand B 3 mit Personenrettung in Unteraschau“ lautete die Meldung bei einer Übung der Feuerwehren Otting, Gaden und Waging. Einsatzörtlichkeit war ein angenommenes Therapieheim. Bei einer derartigen Meldung schrillen im wahrsten Sinne des Wortes die „Einsatzglo-

cken“. Schließlich handelt es sich in einer derartigen sozialen Einrichtung bei den Bewohnern oft um Personen in schwierigen Lebenslagen.
Die örtlich zuständige Feuerwehr aus Otting traf mit ihrem Löschgruppenfahrzeug als erstes an der angenommen Einsatzstelle ein. Oberste Priorität hatte erst die Erkundung der Einsatzstelle, um den genauen Ausmaß der Lage feststellen zu können. „Ein bereits auf der Anfahrt zu sehender und vor allem täuschend echt wirkender Übungsrauch, eine ausgelöste Brandmeldeanlage sowie eine Person die bereits drohte aus einem Fenster abzustürzen, sorgten für umgehende Maßnahmen“, so der stellvertretende Kommandant Michael Würnstl von der FF Otting. Glücklicherweise befand sich der angenommene Leiter der Einrichtung auch vor Ort und konnte wertvolle Hinweise an die Einsatzleitung geben. Insgesamt waren 13 Personen vermisst und mussten gerettet werden.



Bereitstellungsplatz der Atemschutzgeräteträger

Die weiteren anrückenden Kräfte mit dem Löschzug aus Waging, bestehend aus Einsatzleitwagen, Hilfeleistungslöschgruppenfahrzeug, der Drehleiter und dem Tanklöschfahrzeug sowie die FF Gaden mit dem Mittleren Löschfahrzeug wurden dann auf die zwei Abschnitte „Eingangsbereich“ und „Hochtenne“ aufgeteilt. In diesen Abschnitten hatten dann jeweils die Personenrettung aus zwei Stockwerken, sowie die Brandbekämpfung im Treppenhaus oberste Priorität. Die ersten Rettungsmaßnahmen fanden über tragbare Leitern statt. Das schauspielerische Können der angenommen Patienten stellte die fünf Atemschutztrupps vor große Herausforderungen.Die Übung wurde von Ideengeber Stefan Maier gemeinsam mit Michael Schramke, Florian Metzger und Adrian Kolb ausgearbeitet. „Das Teamwork der Feuerwehren muss ausdrücklich erwähnt werden“, so Stefan Maier: „Bei einer derartigen Lage seien alle Kräfte extrem gefordert.“ Etwa 50 Einsatzkräfte mussten koordiniert werden. Ein großer Dank galt auch Franz Kurz, welcher sein Grundstück für die Übung zur Verfügung stellte.



Zu rettende Person aus dem 1. OG Fotos: FF Waging am See

Thomas Pfeffer

Deutscher Alpenverein OG Waging

Auf Bergwegen drei Länder durchstreift
DAV-Ortsgruppe Waging im Rätikongebirge unterwegs
Im Nenzinger Himmel, einer ca. 1350 m hoch gelegenen weiträumigen Alp und Ferienhaussiedlung, zu der eine für den Individualverkehr gesperrte schmale Straße hinaufführt, schnürten die 16 Teilnehmer der Rätikonfahrt der DAV-Ortsgruppe Waging die Bergschuhe und schulterten die Rucksäcke. Dichte Nebel und zeitweise auch leichter Nieselregen begleiteten uns auf dem Weg übers Sareiser Joch und den Augstenberg (2.359 m) zur Pfälzer Hütte auf Liechtensteiner Gebiet. So wurde die noch für den Nachmittag geplante Gipfeltour zum Naafkopf (2.570 m) am Dreiländereck von Liechtenstein, Österreich und der Schweiz in der Hoffnung auf besseres Wetter auf den folgenden Morgen verschoben. Und diese erfüllte sich: Die Wolken rissen auf, und rundherum breitete sich ein herrliches Panorama aus.



Auf dem Dreiländergipfel Naafkopf

Nach der Rückkehr zur Hütte wanderten wir auf dem Liechtensteiner Höhenweg in sanftem Anstieg hinauf zur Scharte der Großen Furka, und dann auf den Tschingel (2.541 m). Anschließend ging es auf Schweizer Boden hinab zur schon von weitem sichtbaren Schesaplanahütte.



Morgendliche Stimmung beim Abmarsch von der Schesaplanahütte

Die Schesaplana ist der höchste Gipfel des Rätikons, und mit 2.964 genau einen Meter höher als die Zugspitze. Für den Aufstieg bildeten wir zwei Gruppen. Eine wählte die direkte, steilere Route über den Schweizer Steig, die andere die etwas leichtere Variante über den Prättigauer Höhenweg, die Gamsluggn und die Totalp. Fast gleichzeitig kamen beide Gruppen auf dem Gipfel an. Bei traumhaftem Wetter mussten wir uns den Platz um das Kreuz mit geschätzten hundert weiteren Bergfreunden teilen. Vom höchsten Punkt konnten wir die traurigen Reste des einst stolzen Brandner Gletschers betrachten.
Auf dem viel begangenen Normalweg stiegen wir auf der österreichischen Seite zum Lünersee hinab, und einige benutzten zur Schonung ihrer strapazierten Knie die Seilbahn, während die meisten auch den Abstieg zur Bushaltestelle an der Talstation noch per Fuß meisterten. Die Teilnehmer zeigten sich begeistert von der Dreiländerrunde, und wollten schon wissen, wohin die Mehrtageswanderung der Waginger DAV-Ortsgruppe im kommenden Jahr führen wird.

Katholischer Frauenbund Waging

Die Geschichte des Frauenbunds Waging - Vereinsauflösung

Am 25.02.2026 war die offizielle Jahreshauptversammlung des Waginger Frauenbunds. Hier waren unter anderem Neuwahlen veranschlagt. Bedauerlicherweise fand sich keine neue Vorstandschaft. Somit wurde nach langem Überlegen festgelegt, dass der Frauenbund aufgelöst werden soll.

Am 09.07.2026 trafen sich die Mitglieder vom Frauenbund Waging zur ersten Versammlung beim Café Oswald, zur Auflösung des Zweigvereins. Die ehemalige Vorsitzende Karin Seehuber begrüßte die anwesenden Damen und gab den Ablauf der Sitzung bekannt. Es waren 90 Frauen anwesend, aber nicht die benötigten 2/3 aller Mitglieder, die zur Auflösung lt. Satzung zwingend sind. Gabi Kendler verlas noch die Spenden, die an die Waginger Jugendvereine und Feuerwehren gingen. Karin Seehuber bedankte sich nochmals bei allen Anwesenden für ihr Engagement, mit dessen der Frauenbund so tatkräftig andere unterstützen kann. Außerdem verkündete sie, dass mit Hilfe der bereits gebildeten WhatsApp-Gruppe auch weiterhin die Tradition das Kräuterbuschen- und Palmbuschbinden weitergeführt wird.

Anschließend wurde der 16.09.2026 für die zweite Auflösungsversammlung festgelegt.

In der Zeit vom 09.07. bis 16.09. kamen keine bzw. nur halbherzige Anfragen zum Weiterführen des Frauenbundes.

Also kam es zur zweiten Auflösungsversammlung am 16.09.2026 – 48 Damen trafen sich im Café Oswald.

Spontan meldeten sich Frau Streibl und Frau Roch vom Vorstand der Diözese in München, sowie Herr Pfarrer Heindl zum Treffen an. Die ehemalige Vorsitzende Karin Seehuber begrüßte alle Anwesenden. Herr Pfarrer Heindl und die Diözesanvorsitzende sprachen nur beste Worte zum Frauenbund Waging und zum Frauenbund als Dachorganisation. Sie appellierten zur Weiterführung des Zweigvereins in Waging. Es kam auch zur Sprache, ob es sinnvoll wäre, ein Sabbatjahr einzulegen und nach dieser Zeit frisch wieder zusammen zu kommen. Dieser Vorschlag wurde vom anwesenden Frauenbund-Vorstandsteam besprochen und unter den Anwesenden diskutiert. Der Vorstand und die Mehrheit der anwesenden Frauen war der Meinung, dass dies auch nicht zielführend sein wird.

So kam nach ca. 1 ½ Stunden die endgültige Abstimmung:

39 Frauen waren für und 9 Frauen gegen die Auflösung des Zweigvereins.

Schweren Herzen verkündete die Karin Seehuber offiziell die Auflösung.

Wie schon geschrieben, wird vom alten Vorstands-Team die Tradition von Kräuterbuschen- und Palmbuschenbinden weiterhin unterstützt und versucht, dies mit den Jugend- Vereinen aus Waging zusammen weiterzuführen.

Karin Seehuber

GTEV D'Mühlberger Waging

Die Aktiven des Gebiet Rupertiwinkel zeigten ihr Können beim Gebietspreisplatteln in Otting

Beim Gebietspreisplatteln der Aktiven des Gebiet Rupertiwinkel beim Gasthaus Oberwirt in Otting waren es insgesamt knapp 60 Mitwirkende. Die aktiven Buam und Dirndl aus den Trachtenvereinen aus Palling, Neukirchen, Weildorf, Roth-Kirchanschöring, Fridolfing, Schönram, Teisendorf und Waging bewiesen, dass sich die vielen Proben das ganze Jahr über gelohnt haben. Neben dem sportlichen Aspekt ist es auch immer wieder schön zu sehen, wie so ein Preisplatteln den regionalen Zusammenhalt stärkt und die Leute aus den Gebietsvereine wieder näher zusammenbringt, so auch der Gedanke des neuen Gebietsvertreter Franz Schweiger.

Am Schluss wurden alle Teilnehmer mit einem Preis der Firma Schnitzer belohnt, natürlich unter Berücksichtigung der minderjährigen Teilnehmer, die einen anderen Sachpreis erhalten haben.

Unter den Augen der PreisrichterMartin Probst aus Chieming, Jakob Steiner aus Lauter, Hubert Siglbauer aus Waging, Hans Hogger aus Teisendorf, Adi Köberle aus Fridolfing, Franz Edfelder aus Anger und Anton Mayer aus Seebruck wurden jeweils die ersten drei Plätze folgendermaßen belegt:

Aktive Dirndl:

1. Lena Aicher aus Neukirchen
2. Regina Zenz aus Palling
3. Lisa Gastager aus Neukirchen

Aktive Buam I:

1. Lukas Hiendl aus Waging
2. Korbinian Hiendl aus Waging
3. Seppi Klinger aus Teisendorf

Aktive Buam II:

1. Stefan Hausmann aus Teisendorf
2. Quirin Hoferer aus Neukirchen
3. Georg Wolferstetter aus Palling

Altersklasse Buam:

1. Andreas Heindl aus Waging
2. Matthias Siglbauer aus Waging
3. Hanse Gastager aus Palling

Bei den Gruppen gewann die Gruppe aus Waging vor den beiden Gruppen aus Palling und der Gruppe aus Teisendorf und Roth-Kirchanschöring.

Veronika Maier



v.l. Stefan Hausmann (Aktive Buam II), Lena Aicher (Aktive Dirndl), Lukas Hiendl (Aktive Buam I) und Andreas Heindl (Altersklasse Buam) *Foto: Helena Poller*



Siegergruppe aus Waging beim Gruppenplatteln
Foto: Helena Poller

Herbstversammlung des GTEV D`Mühlberger Waging - Abstimmung zum Jubiläum 2030 in Waging

Die Herbstversammlung des GTEV D`Mühlberger Waging findet am Samstag, den 24.10.2026 um 19:30 Uhr beim Oberwirt in Otting statt. Es wird hier unter anderem auch eine Abstimmung für das Jubiläum 2030 bezüglich Gaufest in Waging geben.

Bekanntgabe der Tagesordnung:

1. *Begrüßung / Totengedenken*
2. *Protokollverlesung*
3. *Kassenbericht*
4. *Bericht des 1.Vorstands*
5. *Veranstaltungstermine 2027*
6. *Bericht des 2.Vorstands*

7. *Bericht des Jugendvertreters*
8. *Bericht des Vorplattlers*
10. *Neuaufnahmen*
11. *Ehrungen*
12. *Vorstellung der bisherigen Planungen zum 125.-Jubiläum 2030*
13. ***Abstimmung ob das Jubiläum 2030 als Gaufest gefeiert werden soll***
14. *Wünsche und Anträge*

VdK Ortsverband Waging a.See mit Ortsteilen Otting, Taching, Tengling, Tettenhausen

Mit Schwung, Herz und jeder Menge Ballgefühl So viele Teilnehmer wie noch nie beim 12. Inklusions-Minigolfturnier des VdK Waging





So viele Treffer, so viele gespannte Blicke auf kleine bunte Bälle und vor allem so viel gemeinsame Freude: Rund 50 Teilnehmer folgten der Einladung des VdK-Ortsverbandes Waging zum 12. Inklusions-Minigolfturnier auf der Anlage im Kurpark. Drei kurzweilige Vormittagsstunden lang zeigte sich dort, wie selbstverständlich und fröhlich gelebte Inklusion gelingt.
Den zündenden Gedanken für dieses Minigolfturnier brachte Richard Emmermacher 2012 von einer Fortbildung in München mit. Dort erzählte der damalige Lehrgangsleiter, selbst Rollstuhlfahrer, von ähnlichen Turnieren. Emmermacher nahm die Idee mit nach Waging – und landete damit einen Volltreffer. Von 2011 bis 2024 stand er selbst an der Spitze des VdK-Ortsverbandes und war auch diesmal mittendrin statt nur dabei: natürlich mit Minigolfschläger.
Eine Zahl zog sich dabei charmant durch den Vormittag: die Vier. Helga Perschl, Scholastika Leitner, Gaby Deglow und Hildegard Kaiser vom VdK-Ortsverband Waging hatten das Turnier gemeinsam vorbereitet. Vier Frauen, viel Herzblut, beste Organisation.
Gespielt wurde in gemischten Viererteams. Bahn für Bahn. Ball für Ball. Mal schnurgerade durchs Hindernis, mal mit kalkulierter Bande, mal um jene berühmten Zentimeter vorbei, die beim Minigolf zuverlässig zwischen Triumph und tiefem Seufzer liegen. Minigolf eben.
Zwölf Teilnehmer aus den Wohngruppen der Lebenshilfe Waging und ihre Betreuerinnen gehörten zur fröhlichen Runde. Gemeinsam wurde gezielt, mitgefiebert, gehofft und gejubelt – und manches „Das gibt's doch nicht!" gleich hinterhergeschickt.
Unterstützung gab es von allen Seiten: Die Betreiber der Minigolfanlage spendierten die Runde, ein örtlicher Supermarkt die Sachpreise und Brigitte Kamml aus Waging die Pokale. Dazu gab es für jeden Teilnehmer einen Fünf-Euro-Gutschein für den Kiosk der Minigolfanlage.

Aller guten Dinge sind „Vier"
Vier Organisatorinnen, vier Spieler pro Team und am Ende gab es auch vier Wertungsklassen. Bei den Damen setzte sich Katharina mit 66 Punkten an die Spitze, gefolgt von Viola mit 73 Punkten. Bei den Herren spielte Rainer mit starken 48 Punkten die beste Runde. Thomas kam mit 73 Punkten auf Rang zwei, Michi mit 76 Punkten auf Rang drei.
Spannend wurde es auch bei den VdK-Mitgliedern: Doris Obermaier gewann die Damenwertung mit 50 Punkten – nur einen einzigen Zähler vor Alexandra Berreiter. Jutta Harbeck folgte mit 54 Punkten auf Platz drei. Bei den Herren war es ähnlich knapp: Toni Perschl sicherte sich mit 42 Punkten den Sieg, Arthur Ganzenhuber lag mit 43 Punkten nur einen Schlag dahinter. Klaus Tradler komplettierte mit 47 Punkten das Podest. Applaus gab's nicht nur von den Mitspielern: Zweite Bürgermeisterin Barbara Krautenbacher (Grüne) gratulierte den erfolgreichen Minigolfern.
Längst hat das Turnier seinen festen Platz in Waging. Möglich machen das Menschen, die Zeit schenken, anpacken und neue Ideen mitbringen. Wer Lust hat, sich ebenfalls einzubringen, ist beim VdK-Ortsverband jederzeit willkommen.
Und auf der Bahn? Da war ohnehin mehr im Spiel als Punkte und Platzierungen. Da waren die Millimeterdramen an der Lochkante. Die unverhofften Glücksmomente. Die kleinen Triumphe. Der schönste Treffer des Tages aber gelang ganz ohne Ball: das herzliche, selbstverständliche Miteinander auf und neben der Bahn.
Sandra Arsan

Schlossbergschützen Holzhausen-Otting e.V.

Deutsche Meisterschaft 2026
Mit beachtlichen Ergebnissen haben sich vier Schützen der Schloßbergschützen Holzhausen/Otting bis zur Deutschen Meisterschaft qualifiziert, die im Sommer stattgefunden haben.
In der Schülerklasse hat Andreas Parzinger in der Disziplin Luftgewehr mit 201,7 Ringen (20 Schuss) den 7. Platz erreicht, sowie mit der Mannschaft der Ruperti-Sportschützen Freilassing den 5. Platz. Außerdem ging er in der Disziplin 3-Stellung an den Start und belegte mit 577 Ringen (60 Schuss) den 18. Platz.
Hannah Heigermoser qualifizierte sich in der Jugend in 3 Disziplinen. Mit dem Luftgewehr erreichte sie mit stolzen 412,1 Ringen auf 40 Schuss den 10. Platz. Zusammen mit der Mannschaft der SSG Mittelbayern sicherten sie sich in der Disziplin KK 3x20 einen erstaunlichen 2. Platz. In der Disziplin KK liegend erreichte sie auch mit der Mannschaft der SSG Mittelbayern sogar einen stolzen 1. Platz bei der Deutschen Meisterschaft. Hannah trainiert mit dem Kleinkaliber unter Markus Grinzinger im Stützpunkt Burghausen.
In der Klasse Herren 1 Luftgewehr konnte Alexander Seehuber mit beeindruckenden 618,8 Ringen auf 60 Schuss den 44. Platz erzielen.
Auch unser Schützenmeister Stefan Parzinger konnte sich in der Disziplin Zimmerstutzen Herren II den 32. Platz mit 265 Ringen auf 30 Schuss sichern.
Wir freuen uns, dass sich unsere Schützen so erfolgreich bei der Deutschen Meisterschaft behaupten konnten. *Lena Roßberger*



v.l.n.r. Alexander Seehuber, Hannah Heigermoser, Andreas Parzinger, Stefan Parzinger

Sportnachrichten

TSV 1888 Waging e.V.

Fußball

Großer Auftritt vor Rekordkulisse

Gänsehaut vor 9.000 Fans: Waginger Fußballkids laufen mit Regionalliga-Profis ein

Für diesen Tag ließen die Nachwuchskicker des TSV Waging am See ihre eigenen Fußballschuhe einmal im Schrank - stattdessen schlug ihre große Stunde im Scheinwerferlicht des großen Fußballs. Die F- und E-Jugendmannschaften des Vereins durften beim absoluten Heim-Kracher der Regionalliga Bayern zwischen dem SV Wacker Burghausen und dem TSV 1860 München als offizielle Einlaufkinder den Rasen betreten.



Foto: TSV Waging

Die Aufregung im Lager der Waginger war bereits Tage vor dem Anpfiff riesig. Am Spieltag selbst stieg die Nervosität ins Unermessliche, als die jungen Talente tief in die Katakomben des Burghausener Stadions geführt wurden. Hand in Hand mit den Profis ging es schließlich hinaus auf den grünen Rasen - direkt vor die bebende Kulisse von über 9.000 Zuschauern. Ein unvergesslicher Moment, als die Kinder im Mittelkreis das Stadionrund winkend begrüßten und die Atmosphäre der vollbesetzten Tribünen hautnah aufsaugten.



Foto: TSV Waging

Dass der SV Wacker Burghausen die Partie am Ende packend mit 3:1 für sich entscheiden konnte, machte den Tag für die mitgereisten Familien und Betreuer perfekt. Nach dem offiziellen Einlaufen ging es für die Waginger Truppe direkt auf die Zuschauerränge, um die Mannschaften lautstark anzufeuern.

„Das war ein absolutes Highlight, dass die Kinder so schnell nicht vergessen werden“, freute sich das Waginger Trainerteam stolz. Mit glänzenden Augen, unzähligen bleibenden Eindrücken und einer ordentlichen Portion Extra-Motivation für das eigene Training traten die Nachwuchskicker am Abend die Heimreise nach Waging an.

Turnen

Neun Medaillen für Waginger Turnerinnen bei den Bayerischen Gerätefinals

Bei den Bayerischen Meisterschaften im Gerätturnen im April konnten sich Sonja Fischer, Alina Hofmann, Maria Heimann, Anna Geiselbrecht und Elena Reisinger mit hervorragenden Leistungen für die jeweiligen Gerätefinals qualifizieren. Damit war bereits die Teilnahme an den Finals ein großer Erfolg – umso größer war die Freude über das Ergebnis, das die fünf Turnerinnen anschließend am 20.09. in Unterföhring bei München erturnten:

Insgesamt konnten die Schützlinge von Trainerin Susi Barmbichler neun Medaillen mit nach Hause nehmen: 3-mal Gold, 4-mal Silber und 2-mal Bronze. Besonders herausragend war das Ergebnis am Schwebebalken. Auf dem anspruchsvollen, nur 10cm breiten Gerät, bei dem bereits kleinste Unsicherheiten über die Platzierung entscheiden können, gingen die Plätze 1 bis 4 in der AK16+ allesamt an die Turnerinnen des TSV. Anna sicherte sich hier den bayerischen Meistertitel, während Maria und Sonja punktgleich auf Platz 2. Landeten. Damit waren sie nochmal 0,1 Punkte besser als Alina, welche mit Platz 4 ebenfalls ein gutes Ergebnis erturnte. Sonja sicherte sich zudem den bayerischen Meistertitel am Boden und noch eine weitere Silbermedaille am Barren. Auch gab es für Maria am Gerät Sprung die Bronzemedaille nach zwei sauberen Sprüngen; Tsukhara gebückt und Überschlag Salto vorwärts gehockt. Anna krönte ihren Balkentitel noch zusätzlich mit Silber am Boden. Elena ist in der Alterklasse 12 bayerische Meisterin am Sprung und erhielt noch Bronze am Stufenbarren.

Dabei waren die Voraussetzungen für die Gerätefinals alles andere als optimal. Durch die vorausgegangene Sommerpause blieb nur eine kurze Zeit, um sich gezielt auf die Finals vorzubereiten. Umso bemerkenswerter sind die gezeigten Leistungen und die vielen Medaillen.

Ein besonderer Dank geht an die Kampfrichterinnen Nici Israel und Tine Praxenthaler sowie an Physiotherapeutin

Sabine Schmid, die sich um das Wohl der Turnerinnen kümmerte.



v.l.n.r. Trainerin Lena Mader, Kampfrichterin Nici Israel, Elena Reisinger, Maria Heimann, Anna Geiselbrecht, Trainerin Susi Barmbichler, Sonja Fischer, Alina Hofmann, Kampfrichterin Tine Praxenthaler und Physio Sabine Schmid Foto: Alina Hofmann

Skibasar des TSV Waging

Am Sonntag, den 08. November, findet der Skibasar der Skiabteilung des TSV Waging statt. Die Räumlichkeit ist die Schulturnhalle Waging. Die Annahme erfolgt bereits am Samstag, den 09.11., von 15.00 -18.00 Uhr. Der Verkauf erfolgt am Sonntag von 09.00 -12.00 Uhr. Auszahlung und Abholung findet von 13.00 - 14.00 Uhr statt.

Weitere Infos unter www.tsv-waging.de

Tischtennis

Ferienprogramm & Minimeisterschaften: TSV Tischtennis

Das Ferienprogramm unserer Kids wurde 2026 in Einklang mit den Mini-Meisterschaften gebracht. 18 Kinder meldeten sich diese Sommerferien für unser Ferienprogramm an. Sie wurden von unserem Abteilungsleiter Karl-Heinz Neumann herzlichst empfangen und bekamen durch Petra Langbauer, einer Spielerin mit jahrelanger Erfahrung eine Einweisung in den Spielbetrieb beim Tischtennis. Hierbei wurde ihnen gezeigt, wie man den Schläger richtig hält, welche Bewegungen am sinnvollsten sind und, natürlich, wie man einen Schlag richtig durchführt. Man hatte die glorreiche Idee, das Ferienprogramm und die Minimeisterschaften zusammen durchzuführen. Dadurch konnte die Konkurrenz gesteigert und der Beste in allen Klassen klarer herauskristallisiert werden. Die Turnierleitung übernahm Barbara Reschberger. Die jeweils Erstplatzierten der 4

Altersklassen qualifizierten sich für den Bezirksentscheid, der im April 2027 in Haiming stattfinden wird. Sollte man sich auch dort durchsetzen können, geht es weiter über den Verbandsentscheid bis hin zum Bundesfinale. Hier die jeweiligen Gewinner:
AK1: 1.Felix Gröbner, 2.Simon Stockhammer, 3.Bastian Schwarzer,
AK2: 1.Valentin Reiter, 2.Sebastian Reiter
AK3: 1.Marlena Mayer
Mix: 1.Lukas Mayer & Marvin Schwarz, 2.Linus Linner & Elias Stief, 3.Jakob Renz & Valentin Prams
Nachdem die ersten Altersklassen fertig waren, wurde ein sog. Riesentisch, bestehend aus 4 Platten aufgebaut. So verging die Zeit wie im Flug und reges Treiben war selbstverständlich vorprogrammiert. Zur Belohnung gab es für JEDEN ein Eis, eine Urkunde, eine Medaille und eine Einladung zum Schnupper-Tischtennistraining. **Es sind natürlich alle Tischtennisbegeisterten, Groß wie Kein herzlich eingeladen, Di/Fr vorbeizukommen!**(nähere Infos auf unserer Homepage)**.**



Ferienprogramm & Minimeisterschaften

<u>Trainingslager unserer Stuttgarter Freunde</u>
Unsere TT-Freunde aus Baden-Württemberg sind zum 26. Mal für ihr Trainings-lager in Waging erschienen. Aus den Vereinen Hegnach und Murrhardt reisten über 50 Spieler und Angehörige zur Waginger Schulturnhalle an. Nach mehr als 25 Stunden Systemtraining stand der gemeinsame Abend an. Es gab – wie jedes Jahr - traditionelles Schweinebratenessen. Anschließend wurde im Freien auf einer Leinwand der VFB Stuttgart angefeuert.
Niko Maier



Bayerisch-Baden-Württembergsche-Tischtennis-Gemeinschaft

DJK 1966 Otting e.V.

Fußball Jugend/Junioren
Aktuelles vom Jugendfußball in Otting
Abteilung Fußball, Jugendfußball
In dieser Saison stellen wir 13 Jugendmannschaften von der G- bis zur A-Jugend, wobei 3 Mannschaften reine Mädchen-Teams sind. Bei der C-Jugend (U15) haben wir eine Spielgemeinschaft mit der DJK Kammer, bei der A- und B-Jugend (U17 und U19) gibt es eine Spielgemeinschaft mit dem TSV Petting und dem TSV Waging, wie auch im Vorjahr.
Wir freuen uns stets über neue fußballbegeisterte Kinder ab 4 Jahren, die zu uns nach Otting kommen wollen. Schauts einfach vorbei, lasst uns gemeinsam Fußball spielen und Spaß haben! Detaillierte Informationen zu den Ansprechpartnern und Trainingszeiten gibt es auf der Homepage:
www.djk-otting.de.
Mädchen-Fußball (9 - 15 Jahre)
Unsere C-Juniorinnen (U15) spielen Großfeld und trainieren am Montag und Mittwoch von 17:00h bis 18:30h unter der Leitung von Martin Mitterhuber, Anton Lirk und Marie Valerius. Die D1-Mädchen (U13), unter der Leitung von Stefan Maier, und die E-/D2-Mädels (Jahrgang 2014-2017) trainieren auch zweimal wöchentlich mit Markus Mayer und Christoph Huber, auch Montags und Mittwochs von 17:00h bis 18:30h. Sie spielen Kleinfeld.
Jugend-Fußball (4 - 13 Jahre)
Unser jüngster Nachwuchs, die Bambinis der G-Jugend (U7), trainieren immer am Mittwoch von 16:45h bis 18:00h am Hauptplatz vor der Tribüne unter der Leitung von Christian Köfler, Martin Vordermayer und Abbas Daffeh. Die Jungs und Mädels der F1-/F2-Jugend (U9) trainieren am Dienstag und Donnerstag von 16:30h bis 18:00h mit dem Trainerteam Thomas Bücherl und Christian Mader. Die E1-/E2-Junioren (U11) treffen sich jeden Montag und Mittwoch von 16:30h bis 18:00h mit den Trainern Sepp Siglbauer, Michael Mayer, Michael Dandl und Karina Siglbauer. Die Jungs der D-Junioren (U13) trainieren jeden Dienstag und Donnerstag von 17:00 bis 18:30 Uhr mit Florian Lechner, Lukas Eder und Tobias Wimmer.
Manfred Rambichler
Fußball Herren
Großartiger Verein im kleinen Otting wird 60 Jahre alt



Wir, die DJK 1966 Otting e.V., Breitensportverein mit kirchlichem Hintergrund und Tradition, feiern am **13.10.2026 um 19 Uhr unser 60–jähriges Bestehen bei einem Dank- und Gedenkgottesdienst in der Pfarrkirche Otting.** Durch starken Zusammenhalt, viel ehrenamtliches Engagement, gemeinsames Feiern, gegenseitige Hilfe und Akzeptanz wurde am Sportgelände vieles bewegt in den letzten 60 Jahren und das gibt uns ein „gutes Gefühl“. Unsere 940 Mitglieder und Aktive sind immer schon im sportlichen, aber auch im außersportlichen Bereich gefordert. Unzählige Arbeitstage am Sportplatz, jährliche „fünfte Jahreszeit“ Bierzelt, Engagement im Jugendbereich, Weiterentwicklung Sportgelände und Dorfgemeinschaft u.v.m. Dies alles ist notwendig, um unseren Verein finanziell, materiell und gesellschaftlich gut im Rennen zu halten. Die letzten 60 Jahre haben gezeigt, dass dies möglich ist und hoffentlich auch weiterhin so bleibt. Wir freuen uns auf die nächsten 60 Jahre DJK Otting.
Die Vorstandschaft, DJK 1966 Otting e.V.

KIGA-Turnen
Gemeinsam aktiv durch den Winter: das Hallenprogramm

Ottinger Schulturnhalle — TURNHALLENBELEGUNG - Herbst 2026 — DJK 1966 Otting

Uhrzeit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
14:30 Uhr – 15:00 Uhr					
15:30 Uhr – 16:00 Uhr	Kinderturnen 4-6 J.			Kinderturnen 7-10 J.	Uli Jauernig Ministranten
16:30 Uhr – 17:00 Uhr	Eltern-Kind-Turnen	*Fußball-Jugend ab Nov. 2026*	*Fußball-Jugend ab Nov. 2026*		
17:30 Uhr – 18:00 Uhr	*Fußball-Jugend ab Nov. 2026*			*Fußball-Jugend ab Nov. 2026*	*Fußball-Jugend ab Nov. 2026*
18:30 Uhr – 19:00 Uhr					Fit durch den Winter
19:30 Uhr – 20:00 Uhr	Fußball Damen	Pilates	FiTNeSS-Mix		
20:30 Uhr – 21:00 Uhr	Badminton			Fußball Herren	Fußball AH

Wenn die Tage kürzer werden, verlagert sich bei der DJK Otting einiges in die Schulturnhalle. Von Kinderturnen über Pilates bis Badminton ist an jedem Werktag etwas geboten:
Den Anfang machen am Montag um 15 Uhr die Vier- bis Sechsjährigen Kinder beim **Kinderturnen**. Von 16 Uhr – 17 Uhr sind Kleinkinder bis vier Jahre beim **Eltern-Kind-Turnen** an der Reihe. Begleitet werden sie von einem Eltern- oder Großelternteil. Am Montagabend gehört die Halle dann den **Badmintonspielern**, die sich um 20 Uhr treffen. Dienstags um 19 Uhr steht **Pilates** auf dem Programm. Wer Bewegung und verschiedene Übungen miteinander verbinden möchte, kann am Mittwoch um 19 Uhr zu **FiTNeSS-Mix** kommen. Am Donnerstag findet um 15 Uhr das **Schulkinder-Turnen** (für die 7- bis 10-Jährigen) statt. Den Abschluss der Woche bildet Freitags um 18 Uhr **„Fit durch den Winter“**. Wer ein Angebot besuchen möchte, kann sich über unsere Homepage **www.djk-otting.de** informieren.
Ob regelmäßig beim Sport oder zum ersten Mal in einer Gruppe: Das Ottinger Hallenprogramm bietet eine gute Gelegenheit, auch in der kühleren Jahreszeit gemeinsam in Bewegung zu bleiben. Die DJK Otting freut sich über alle, die in der Ottinger Turnhalle vorbeischauen und ein passendes Angebot für sich oder ihre Kinder entdecken.
Manfred Rambichler



Ruderverein Waging

Waginger Ruderer holen acht Bayerische Meistertitel

Mit acht Bayerischen Meistertiteln sind die Ruderinnen und Ruderer des Waginger Rudervereins von den Bayerischen Meisterschaften in München zurückgekehrt. Auf der Olympiaregattastrecke in Oberschleißheim traten bei den 54. Bayerischen Rudermeisterschaften knapp 800 Sportler aus 30 Vereinen an.

Besonders erfolgreich war Nicolas Wolf. Er gewann den Junioren-Einer B und siegte mit Renngemeinschaften aus München zudem im Junioren-Achter B und im Doppelvierer mit Steuermann B. Gemeinsam mit Franziska Steinmaßl holte er außerdem den Titel im Mixed-Doppelzweier B. Das Waginger Duo gewann mit mehr als 19 Sekunden Vorsprung.

Paula Wurm und Kilian Mayer setzten sich im Junioren-Mixed-Doppelzweier A durch. Auch der jüngere Nachwuchs überzeugte: Felix Stief gewann den Jungen-Einer der Altersklasse 14. Zusammen mit Laura Straßer, Amelie Felber, Bastian Steinmaßl und Steuerfrau Carolin Hackl wurde er zudem Bayerischer Meister im Mixed-Vierer 13/14.

Den achten Waginger Titel holten Franziska Steinmaßl und Jasmin Hackl im Juniorinnen-Achter B.

Dazu kamen weitere Medaillen. Laura Straßer und Amelie Felber wurden im Leichtgewichts-Doppelzweier 13/14 Vizemeister. Silber gewannen auch Kilian Rehrl und Bastian Steinmaßl im Leichtgewichts-Doppelzweier 12/13. Straßer holte zudem Bronze im Leichtgewichts-Einer 14.

Eine weitere Bronzemedaille ging an Jasmin Hackl, Helena Öttl, Paula Wurm und Franziska Steinmaßl im Juniorinnen-Doppelvierer A. Die zweite Waginger Mannschaft mit Carolin Hackl und Verena Englisch belegte im Leichtgewichts-Doppelzweier Rang vier.

Mit 18 Sportlerinnen und Sportlern war der Waginger Ruderverein in München in zahlreichen Alters- und Bootsklassen vertreten. Die acht Meistertitel und weiteren Podestplätze zeigen die Breite des Waginger Nachwuchses.



v. l. Bastian Steinmaßl, Felix Stief, Carolin Hackl, Laura Straßer und Amelie Felber auf dem Siegerpodest



Das Waginger Team: v.l. oben B. Rupp, T. Kausior, N. Wolf, K. Mayer, M.Tradler, mittlere R: P. Wurm, F. Steinmaßl, J.Hackl, H. Öttl, A.Klingemann, vorne: A. Felber, C. Hackl, K. Rehrl, F. Stief, B. Steinmaßl, L. Straßer, V. Englisch, lieg: S. Ghandour

VR Bank Oberbayern Südost eG unterstützt Waginger Rudernachwuchs mit 1.000 Euro

Über eine Spende in Höhe von 1.000 Euro konnte sich der Waginger Ruderverein freuen. Die VR Bank Oberbayern Südost eG unterstützte damit die Nachwuchsarbeit des Vereins und ermöglichte die Anschaffung neuer Riemen-Ruder.

Im Jugendbereich wird inzwischen immer häufiger in Riemenbooten trainiert und an Regatten teilgenommen. Entsprechend groß ist der Bedarf an passendem Material. Die neuen Riemen kommen vor allem den Nachwuchssportlerinnen und -sportlern zugute, die in den vergangenen Jahren zahlreiche Erfolge feiern konnten. Unter der Leitung von Trainerin Shania Ghandour gewannen Waginger Mannschaften im Vierer und Achter der U17 Medaillen bei bayerischen und deutschen Meisterschaften.

Bei der Übergabe des symbolischen Schecks trafen sich ein Teil der Nachwuchsmannschaft und Alexander Parzefall, Filialleiter der VR Bank in Waging.

Der Waginger Ruderverein bedankt sich für die Unterstützung, die dazu beiträgt, den jungen Sportlerinnen und Sportlern weiterhin gute Trainings- und Wettkampfbedingungen zu bieten.



Freude bei der Nachwuchsmannschaft bei der Scheckübergabe, von links: Verena Englisch, Helena Öttl, Alexander Parzefall, Jasmin Hackl und Andreas Häusl Foto: G. Englisch

k1

TICKETS HIER
ONLINE BUCHEN



Beflügelndes Kabarett
Andreas Langsch
24.10.2026 | 20:00 Uhr



Vanlife für Anfänger
Work Travel Balance
29.10.2026 | 19:30 Uhr



New York – Rio – Traunreut
Söhne Traunreuts
30.10.2026 | 20:00 Uhr



Hons im Glück - Deutschlandpremiere
Petutschnig Hons
31.10.2026 | 20:00 Uhr



One Night Only – Impromusical
Salon Spontan
13.11.2026 | 20:00 Uhr



Abgetaucht – LIVE 3D Reportage
Stephan Schulz
16.11.2026 | 19:30 Uhr



Echsklusiv
Michael Hatzius
19.11.2026 | 20:00 Uhr



Tasty Biscuits
Duo Mimikry
20.11.2026 | 20:00 Uhr



Lei-Liebe-Tour
Max von Milland &
Die Brennenden Herzen
27.11.2026 | 20:00 Uhr



Die letzte Tasse Testosteron
Michael Altinger
04.12.2026 | 20:00 Uhr



Cicala's Tango
Duo Mario & Mela
05.12.2026 | 20:00 Uhr



Titanic - Das Musical
Freies Landestheater Bayern
30.12.2026 | 19:00 Uhr



www.k1-traunreut.de
+49 8669 857-444



Mitteilungen der Gemeinde

Notruf / Polizei 110
Feuerwehr / Rettungsdienst / Notarzt / Wasserrettung ... 112
Polizeiinspektion Trostberg/
Polizei Traunreut .....(08621) 98420 bzw. (08669) 86140
Bauhof ..... (08681) 4778521
..... (0175) 4364313 - Mayer
..... (0175) 4364304 - Weiß
Kläranlage ..... (08685) 98870
Touristinformation ..... (08681) 313, info@waginger-see.de
OGTS Grundschule Taching am See ..... (08681) 1464
Kita „Tausendfüßler“ ..... (08687) 985 985
Strandbad/Campingplatz Taching ..... (08681) 9548
Katholisches Pfarramt Taching am See ..... (08681) 331
Internet ..... www.taching.de
Referent/in für den Bereich Tourismus und Erholung
Teresa Dufter 0175/6236336
Franz Gramminger ..... (08687) 217
Referent/in für den Bauhof
Franz Seehuber 0170/3478236
Referent/in für Kinder, Jugend und Familie
Teresa Dufter 0175/6236336
Referent/in Vereine
Bastian Seehuber 0160/8318579
Referent/in Rettungswesen
Johannes Winkler 0176/96819179
Daniela Alversammer
Referent/in Straßen
Klaus Öllinger ..... (08687) 9838857
Franz Seehuber 0170/3478236
Referent/in für Gewässer, Umwelt und Naturschutz
Brigitte Thaller ..... (08681) 4788847
Referent/in Gewerbe
Johannes Winkler 0176/96819179

Ansprechpartner Sozialfonds Taching
Brigitte Steinbacher ..... (08681) 4005-16

Öffnungszeiten

Wertstoffhof in der Gemeinde Taching a. See
Freitag ..... 13.00 - 17.00 Uhr
Jederzeit zugängliche Papier- und Altglascontainer finden sich zusätzlich in Taching, Mühlstraße (unterhalb des Sägewerks).

IkoFe – Interkommunale Ferienbetreuung

Freie Plätze in den Herbstferien und am Buß- und Bettag!
Die Interkommunale Ferienbetreuung (IkoFe) steht allen Grundschülerinnen und Grundschülern aus den teilnehmenden Gemeinden Taching a. See, Kirchanschöring, Teisendorf, Petting, Surberg und Tittmoning zur Verfügung.
Für die **Herbstferien 2026** sind noch Plätze an folgenden Tagen verfügbar:

- Montag, 02.11.2026
- Dienstag, 03.11.2026
- Mittwoch, 04.11.2026

Außerdem gibt es noch freie Plätze am **Buß- und Bettag**, Mittwoch, 18.11.2026.
Die Betreuung findet jeweils in Surberg statt.
Anmeldung und weitere Informationen: www.unser-ferienprogramm.de/interkommunale-ferienbetreuung
Wir freuen uns auf zahlreiche Anmeldungen!

Seniorennachrichten Taching / Tengling

Entfernt gemäß DSGVO

Entfernt gemäß DSGVO

Entfernt gemäß DSGVO

Altersjubilare

Entfernt gemäß DSGVO

Veranstaltungskalender

Veranstaltungskalender Taching

Veranstaltungen Taching
Zeitraum: 16.10.2026 bis 15.11.2026
Hinweis: Angaben basieren auf Veranstalterinformationen. Änderungen oder neue Veranstaltungen bitte an: zehentner@waginger-see.de

Regelmäßige Veranstaltungen:

Dorfschießen Taching
Die SG Seerose Taching am See lädt herzlich zum **Gemeindeschießen vom 30.10. - 06.11.2026** im Tachinger Schützenheim ein.
Anmeldung und Infos: www.schuetzen-seerose.de/termine
Die Siegerehrung findet am 08.11.2026 um 19:00 Uhr im Restaurant Georgios in Taching statt.
Ort: Schützenheim SG Seerose, Pallinger Str. 2, Taching am See

Jeden Donnerstag bis 22. Oktober 2026	
19:00 Uhr	**Lauftreff Tengling** Der TG Salzachtal lädt zum Lauftreff ein!Laufen mit Spaß zur Verbesserung von Kondition und Schnelligkeit. Gelaufen wird ca. 1 Stunde, die Streckenlänge beträgt 8–10 km. **Treffpunkt:** Strandbad Tengling
Jeden Donnerstag ab 5. November 2026	
19:00 Uhr	**Lauftreff Taching** Der TG Salzachtal lädt zum Lauftreff ein!Laufen mit Spaß zur Verbesserung von Kondition und Schnelligkeit. Gelaufen wird ca. 1 Stunde, die Streckenlänge beträgt 8–10 km. **Treffpunkt:** TSV Vereinsheim, Strandbad Taching
Jeden Sonntag	
09:00 Uhr	**Lauftreff Tengling** Der TG Salzachtal lädt zum Lauftreff ein!Laufen mit Spaß zur Verbesserung von Kondition und Schnelligkeit. Gelaufen wird ca. 1 Stunde, die Streckenlänge beträgt 8–10 km. **Treffpunkt:** Hofanger, Tengling
Sonntag, 18.10.2026	
13:00 Uhr	**Tachinger-See-Lauf** Der SV Taching lädt herzlich zum Tachinger-See-Lauf ein. Das Event mit einer Strecke von 13 km um den Tachinger See ist perfekt für alle Laufbegeisterten - ob Hobbyläufer oder ambitionierte Sportler. **Anmeldung und Infos:** www.sv-taching.com/tachinger-see-lauf **Treffpunkt:** TSV-Vereinsheim, Am Strandbad 1, Taching
13:00 Uhr	**Kirtahutschn** Der Tenglinger Dorfverein lädt am Kirchweihsonntag herzlich zum traditionellen Kirtahutschn auf dem Steinerhof in Hochfeld ein. Freut euch auf einen gemütlichen Nachmittag in bester Stimmung. Kommt vorbei und genießt das gesellige Beisammensein. **Hinweis:** Änderung vorbehalten - bitte vorab aktuelle Infos einholen! Ort: Steinerhof, Hochfeld 1, Taching
Dienstag, 20.10.2026	
11:30 Uhr	**Halbtagesausflug der Tachinger und Tenglinger Senioren** Die Pfarreien Taching und Tengling laden herzlich zum Halbtagesausflug der Tachinger und Tenglinger Senioren zum Kloster Reutberg zwischen Holzkirchen und dem Tölzer Land ein. Die Fahrt führt auf direktem Weg zur Klosteranlage Reutberg in der Gemeinde Sachsenkam. Nach einer geführten Besichtigung des Klosters ist eine Einkehr im historischen Klosterbräustüberl geplant, das mit seiner Genussküche und Bierkultur mit Höchstbewertungen prämiert wurde. Die Rückkehr zu den Ausgangsorten ist gegen 18:30 Uhr vorgesehen. **Anmeldung für Taching:** Vroni Haslberger, Tel.: 08681 9459 **Anmeldung für Tengling:** Marlies Dumberger, Tel.: 08687 712 **Abfahrt Tengling:** 11:30 Uhr, Bäckerei Wenig **Abfahrt Taching:** 11:40 Uhr, Kirchberg Nähere Angaben oder mögliche Änderungen werden rechtzeitig in der Tagespresse oder durch Aushang bekannt gegeben.

Sonntag, 08.11.2026	
19:00 Uhr	**Siegerehrung – Dorfschießen Taching** Die SG Seerose Taching am See lädt herzlich zur Siegerehrung des Gemeindeschießens im *Restaurant Georgios* in Taching ein. Ort: Restaurant Georgios, Am Strandbad 1, Taching am See

Schulnachrichten

Grundschule Taching

Schulstart an der Grundschule Taching - 15. September 2026

34 Erstklässler erlebten an der Grundschule Taching einen aufregenden ersten Schultag. Begrüßt wurden sie zunächst im Vorgarten der Schule. Anschließend fanden in der Pfarrkirche St. Paul eine musikalisch umrahmte Segnung sowie eine Einschulungsfeier statt.

Die neue Schulleitung, Frau Martina Waurig, begrüßte zunächst die Eltern und Großeltern, vor allem aber natürlich die Schulanfänger herzlich. Den Wortgottesdienst zum Thema „Mit Gott mutig unterwegs“ gestaltete unser Pfarrer Markus Nappert mit den Religionslehrerinnen Frau Claudia Rieß-Bergmann und Frau Michaela Riedl. Die Botschaft an die Erstklässler war: Mut und Freude gehören oft zusammen und wir bitten um Gottes Unterstützung um den Mut aufzubringen.

Die Schülerinnen und Schüler der zweiten Klassen lasen das Bilderbuch „Frau Hoppes erster Schultag“ vor und brachten mit dem Lied „Ich hab einen Rucksack voller Fragen“ gleich viele Schulanfänger zum begeisterten Mitsingen.

Danach ging es für die Erstklässler zurück in das Schulhaus, in das jeweilige Klassenzimmer. Dort erlebten die 27 Kinder der 1. Klasse und die 7 Schülerinnen und Schüler der Kombiklasse ihre erste richtige Schulstunde. Mit dem Fotografieren fand ein aufregender erster Schultag einen würdigen offiziellen Abschluss.

M.Riedl



Klasse 1 *Foto: C. Prokscha*



Kombiklasse *Foto: C. Prokscha*

Sicher auf dem Schulweg und wieder nach Hause

Gleich zu Beginn des neuen Schuljahres fand für die 1. Klassen der Grundschule Taching ein Bustraining mit den Polizisten der Jugendverkehrsschule statt. Sie erklärten den Kindern in sehr anschaulicher Weise, worauf sie beim Fahren mit dem Schulbus achten müssen, um sicher in die Schule und wieder nach Hause zu gelangen. Sie lernten wichtige Regeln für das Einsteigen, Fahren sowie das Aussteigen aus dem Bus kennen. Bei einer Probefahrt mit dem Bus verfolgten die Kinder gespannt, wie heftig die Wirkung eines stärkeren Bremsmanövers ist. Im Anschluss wurde das sichere Überqueren der Fahrbahn geübt. Vielen Dank an die Jugendverkehrspolizisten für den anschaulichen Verkehrsunterricht.

C. Müller



Foto: C. Müller

„Jesus, unser Durstlöscher“ – Schulanfangsgottesdienst an der Grundschule Taching

Mit einem besonderen Gottesdienst starteten die Schülerinnen und Schüler der Grundschule Taching in das neue Schuljahr. Unter dem Motto „Jesus, unser Durstlöscher“ machten sich die Kinder gemeinsam mit Pfarrer Markus Nappert und den beiden Religionslehrerinnen Michaela Riedl und Claudia Rieß Gedanken darüber, dass Menschen nicht nur körperlich, sondern auch im Herzen durstig sein können - etwa nach Mut, Freundschaft, Freude, Unterstützung oder Kraft.

Im Mittelpunkt des Gottesdienstes stand die biblische Zusage Jesu: „Wer Durst hat, komme zu mir und trinke.“ In einer von den Kindern dargestellten biblischen Szene wurde diese Botschaft anschaulich und lebendig.

In der Ansprache wurden die Kinder ermutigt, sich mit ihrem „Durst des Herzens“ an Jesus zu wenden. Jesus kann zur Kraftquelle werden, wenn Mut fehlt, wenn man traurig ist oder Unterstützung braucht.

Eine wichtige Botschaft des Gottesdienstes richtete sich zugleich an jedes einzelne Kind: Jeder kann selbst zum Durstlöscher für andere werden. Wer einem Mitschüler hilft, einen Freund tröstet, Mut macht, zuhört oder einfach füreinander da ist, kann einem anderen Menschen genau das geben, was dieser gerade braucht.

So wurde der Schulanfangsgottesdienst zu einem ermutigenden Start in das neue Schuljahr: Mit Jesus als Kraftquelle und mit einer Schulgemeinschaft, in der jeder dazu beitragen kann, dass niemand mit seinem „Durst“ allein bleibt.

C. Rieß



Foto: C. Prokscha

Kindergartennachrichten

Kindertagesstätte Tausendfüßler

Wie schön, das Kita-Jahr hat wieder begonnen!

Die ersten Wochen in Kindergarten und Krippe sind vorüber und die meisten Kinder haben sich gut eingelebt. Dieses Jahr dürfen wir wieder viele neue Kinder in Kindergarten und Krippe willkommen heißen. Bisher war die Eingewöhnungsphase ein voller Erfolg. Nur manchmal fließen noch ein paar Tränen bei der Verabschiedung von den Eltern am Morgen. Doch insgesamt sind die Kinder gut in ihren jeweiligen Gruppen angekommen.

Aktuell finden in allen Gruppen die Elternabende statt. Hier haben die Eltern die Möglichkeit sind untereinander kennen zu lernen und sich auszutauschen. Außerdem werden Informationen bezüglich der Gruppe vom pädagogischen Personal überbracht.

Medienpädagogische Woche

Dieses Jahr haben wir uns dazu entschieden, eine medienpädagogische Woche zu machen. Dort haben wir gemeinsam mit den Kindern eine spannende und zugleich bewusste Entdeckungsreise durch die Welt der Medien gemacht. Wir wollten nicht nur zeigen, was Medien alles können, sondern auch gemeinsam hinterfragen: Was sehe ich da? Ist das wirklich echt? Kann ich alles glauben? Was tut mir gut und wann wird es zu viel?

Die Kinder durften ausprobieren, fotografieren, zuhören, gestalten, erzählen und eigene Ideen entwickeln. Unser Ziel war es, die Kinder altersgerecht in ihrer Medienkompetenz zu stärken und ihnen erste Werkzeuge für einen bewussten, kritischen und selbstbestimmten Umgang mit Medien mitzugeben.

Jahresthemen

Die Mohnblumen haben sich dieses Jahr für das Thema: „der Natur auf der Spur“ entschieden. Dazu haben sie einiges geplant, werden die Welt mit allen Sinnen entdecken und auch Ausflüge in den Wald und der Natur machen. In der Sonnenblumengruppe dreht sich dieses Jahr alles um unsere kunterbunte Welt. Dazu werden sie sich die unterschiedlichen Länder sowie Menschen anschauen, aber auch die Gefühle und Farben werden entdeckt. Mit dem Thema: „das kleine Ich bin Ich“ beschäftigen sich dieses Jahr die Gänseblümchen. Hier werden alle Dörfer rund um Tengling entdeckt und genau betrachtet. Auch wo die Kinder wohnen und wo andere Menschen herkommen wird gelernt.

Wir möchten uns recht herzlich noch bei der Firma Sport Krenn aus Waging bedanken. Sie haben uns dieses Jahr viele „Rutscherl“ für den Winterspaß gespendet. Wir haben uns sehr darüber gefreut und werden sie natürlich im Winter gleich ausprobieren.

Wir wünschen uns alle ein ereignisreiches Krippen- und Kindergartenjahr. Hoffen auf unvergessliche Ereignisse und besondere Momente für die Kinder und auch für uns Erwachsene. Wir sind gespannt was uns dieses Jahr erwarten wird!

Eure Kita Tausendfüßler

Kirchliche Nachrichten

Pfarrverband am Tachinger See

Gottesdienstordnung vom 16. Oktober bis 15. November 2026

Freitag, 16. Okt. 2026
8:00 Uhr Taching, St. Peter Hl. Messe
Samstag, 17. Okt. 2026
19:00 Uhr Burg Festamt zu Kirchweih
Sonntag, 18. Okt. 2026
8:30 Uhr Weilham Festamt zu Kirchweih
8:30 Uhr Tettenhausen Festamt zu Kirchweih
10:00 Uhr Taching, St. Paul Festamt zu Kirchweih
Dienstag, 20. Okt. 2026
8:00 Uhr Tengling Hl. Messe
Taching/Tengling Halbtagesausflug der Tachinger und Tenglinger Seniorinnen und Senioren zum Kloster Reutberg (bekannte Marienwallfahrtskirche) zwischen Holzkirchen und Bad Tölz mit Einkehr im Klosterbräustüberl
Mittwoch, 21. Okt. 2026
8:00 Uhr Törring Hl. Messe
Donnerstag, 22. Okt. 2026
8:00 Uhr Tettenhausen Hl. Messe
18:30 Uhr Törring Rosenkranz für den Frieden
Freitag, 23. Okt. 2026
8:00 Uhr Taching, St. Peter Hl. Messe
Samstag, 24. Okt. 2026
14:00 Uhr Tettenhausen Gottesdienst mit Krankensalbung für den ganzen Pfarrverband, anschl. lädt der PGR Tettenhausen zum gemütlichen Beisammensein ins Alte Schulhaus ein.
19:00 Uhr Burg Hl. Messe Kollekte für Weltmission
Sonntag, 25. Okt. 2026 Kollekte für Weltmission
8:30 Uhr Törring Hl. Messe
10:00 Uhr Taching, St. Paul Hl. Messe
10:00 Uhr Tettenhausen Hl. Messe
Dienstag, 27. Okt. 2026
8:00 Uhr Tengling Hl. Messe
13:30 Uhr Törring Einladung zum Senioren- und Ratschnachmittag im Vereinsheim in Törring. Die Kinder- und Jugendgruppe des Trachtenvereins GTEV d`Heulandler Törrring sorgt für ein abwechslungsreiches Programm.
Mittwoch, 28. Okt. 2026
8:00 Uhr Weilham Hl. Messe
Donnerstag, 29. Okt. 2026
8:00 Uhr Tettenhausen Hl. Messe
18:30 Uhr Törring Rosenkranz für den Frieden
Freitag, 30. Okt. 2026
8:00 Uhr Taching, St. Peter Hl. Messe
Samstag, 31. Okt. 2026
19:00 Uhr Tengling Hochamt zu Allerheiligen mit Gräbersegnung
Sonntag, 1. Nov. 2026 Allerheiligen
8:15 Uhr Törring Hochamt zu Allerheiligen mit Gräbersegnung
8:15 Uhr Tettenhausen Hochamt zu Allerheiligen mit Gräbersegnung
10:00 Uhr Taching, St. Paul Hochamt zu Allerheiligen mit Gräbersegnung
13:30 Uhr Weilham Andacht am Leichenhaus, anschließend Gräbersegnung
Montag, 2. Nov. 2026 Allerseelen
19:00 Uhr Burg Pfarrverbands-Requiem für die Verstorbenen des vergangenen Jahres
Dienstag, 3. Nov. 2026
8:00 Uhr Tengling Hl. Messe
Mittwoch, 4. Nov. 2026
8:00 Uhr Törring Hl. Messe
Donnerstag, 5. Nov. 2026
8:00 Uhr Tettenhausen Hl. Messe mit Aussetzung
18:30 Uhr Törring Rosenkranz für den Frieden
Freitag, 6. Nov. 2026
8:00 Uhr Taching, St. Paul Hl. Messe mit Aussetzung
Samstag, 7. Nov. 2026 Kollekte für den St. Korbiniansverein
14:00 Uhr Taching, St. Paul Dankgottesdienst zum Ehejubiläum mit Segnung der Paare in der Neuen Kirche in Taching, anschließend Stehempfang.
19:00 Uhr Burg Hl. Messe

Sonntag, 8. Nov. 2026 Kollekte für den St. Korbiniansverein

8:30 Uhr	Weilham	Hl. Messe
10:00 Uhr	Tettenhausen	Hl. Messe
10:00 Uhr	Taching, St. Paul	Hl. Messe

Dienstag, 10. Nov. 2026

8:00 Uhr	Tengling	Hl. Messe
13:30 Uhr	Tettenhausen	Der Frauenverein Tettenhausen lädt herzlich zum Seniorennachmittag mit Kaffee und Kuchen ins Alte Schulhaus ein.

Mittwoch, 11. Nov. 2026

8:00 Uhr	Weilham	Hl. Messe

Donnerstag, 12. Nov. 2026

8:00 Uhr	Tettenhausen	Hl. Messe
14:00 Uhr	Taching, St. Paul	Ü60-Seniorennachmittag im Nebenraum der Tachinger Kirche. Gemütliches Kaffeetrinken, anschließend Überraschungsprogramm. Auf zahlreichen Besuch freut sich das „Ü60-Seniorennachmittagsteam“.
18:30 Uhr	Törring	Rosenkranz für den Frieden

Freitag, 13. Nov. 2026

8:00 Uhr	Taching, St. Paul	Hl. Messe
17:00 Uhr	Törring	Martinsfeier des Kindergartens. Die Andacht beginnt in der Kirche.

Samstag, 14. Nov. 2026 Allgemeiner DIASPORA-Sonntag (mit Bonifatiuswerk der Kinder)

	Burg	19:00 Uhr Hl. Messe entfällt

Sonntag, 15. Nov. 2026 Allgemeiner DIASPORA-Sonntag (mit Bonifatiuswerk der Kinder)

8:30 Uhr	Tengling	Wort-Gottes-Feier, anschließend Kriegergedenken
8:30 Uhr	Törring	Hl. Messe, anschließend Kriegergedenken
10:00 Uhr	Tettenhausen	Hl. Messe, anschließend Kriegergedenken
10:00 Uhr	Taching, St. Paul	Hl. Messe, anschließend Kriegergedenken

- Änderungen vorbehalten -

Vereine und Verbände

Freiwillige Feuerwehr Taching

Einsatzübung bei der Hofmühle Angerpointner in Taching am See



Foto: Stefan Linde

Die Freiwilligen Feuerwehren Taching am See und Tettenhausen führten am 31. August eine gemeinsame Einsatzübung durch. Dabei standen das Zusammenspiel der Einsatzkräfte, die Koordination von Personal und Gerät sowie die Zusammenarbeit mit der Nachbarfeuerwehr im Mittelpunkt.

Die Übung startete mit dem Alamrstichwort B3. Die Einsatzkräfte der beiden Feuerwehren rückten mit insgesamt 30 Feuerwehrleuten und mehreren Fahrzeugen an. Schnell konnte eine unklare Rauchentwicklung in der Hackschnitzelheizung eines landwirtschaftlichen Gebäudes erkundet werden. Zwei Personen wurden zunächst im stark verrauchten Bereich vermisst.

Unter Atemschutz gingen die ersten Trupps zur Personensuche und -rettung in das Gebäude vor. Gleichzeitig wurde die Löschwasserversorgung vom Tachinger Mühlbach über eine rund 100 Meter lange Schlauchleitung aufgebaut. Weitere Einsatzkräfte übernahmen die Außenbrandbekämpfung und gingen mit drei Strahlrohren gegen den angenommenen Brand vor.

Im weiteren Verlauf wurde die Übung durch eine zusätzliche Lage erschwert: Eine weitere Person galt im Obergeschoss im Bereich des Hackschnitzelbunkers als vermisst. Auch sie wurde durch einen Atemschutztrupp gerettet. Die beiden zuerst aufgefundenen Personen wurden zur Verletztensammelstelle gebracht und dort erstversorgt.

Nach dem angenommenen Löschen des Brandes wurde das Gebäude mit einem Hochleistungslüfter entraucht. Eine abschließende Suche mit der Wärmebildkamera diente dazu, mögliche Glutnester aufzuspüren.

Kreisbrandmeister Georg Fleischer beobachtete den Einsatz und zog ein positives Fazit: „Die Tachinger und Tettenhausener Feuerwehren haben bei dieser Übung erneut bewiesen, dass sie sehr gut zusammenarbeiten und sowohl personell als auch technisch bestens für Ernstfälle gerüstet sind.“

Zum Abschluss gab es eine gemeinsame Brotzeit, die von der Gemeinde Taching am See spendiert wurde. Ein herzliches Dankeschön gilt der Familie Angerpointner für die Bereitstellung des Übungsobjekts sowie allen Feuerwehrangehörigen, die sich ehrenamtlich engagieren, zahlreiche Übungsstunden leisten und jederzeit bereitstehen, wenn Hilfe gebraucht wird.

Jana Mayer



Foto: Stefan Linde

Obst- und Gartenbauverein Taching

Jeder Gartengeist ist ein Gewinner!



Am Freitagnachmittag 25.09.2026 machten wir Gartengeister uns auf den Weg nach Traunstein. Alle Bilder, die am Malwettbewerb der HausBauHaus GmbH teilgenommen haben, wurden prämiert. „Jedes Kind ist ein Gewinner“ hieß es da: Zusammen mit Luftballons und Gummibärchen wurde jedem Kind einem Gutschein für den UFO überreicht und wir durften auch die Bilder wieder mitnehmen. Bei herrlichem Wetter lockte der Brunnen uns zum Verweilen am Stadtplatz. Je eine riesige Kugel Eis, welche die Gartengeisterkasse spendierte, durfte da nicht fehlen. Mit einem Schluck Wasser aus dem Trinkwasserbrunnen wurde unser Durst gestillt und die letzten

Eisreste schnell entfernt. So gings dann auch gleich weiter zum neuen Spielplatz in der Au. Die Rolltreppe auf dem Weg dort hin war hier eine erstaunlich willkommene Attraktion :-). Am Spielplatz angekommen wollten alle Spielgeräte getestet werden. Die Zeit verging wie im Flug, die letzten Gummimärchenreserven wurden „vernichtet“ und dann gings fröhlich mit unseren Bildern und Luftballons zurück nach Hause.
Info: Unsere Bilder/Collagen werden bei der GBV-Jahresversammlung im März 2027 ausgestellt.
Text: Susi Wimmer



Obst- und Gartenbauverein Tengling

Erntedank 2026

Wie in den vergangenen Jahren kümmerte sich der Gartenbauverein Tengling auch heuer wieder um das Schmücken für das traditionelle Erntedank-Fest in der Wallfahrtskirche Mariä Himmelfahrt in Burg.
Die Mitglieder des Vereins brachten tags zuvor eine Vielfalt an verschiedenem Obst und Gemüse, sowie Getreide, Nüsse, Blumen, Honig und Wein. Mit viel Liebe zum Detail bot sich nach getaner Dekorationsarbeit ein prächtiges Bild in der Wallfahrtskirche: All die Gaben der Natur sowie das kunstvoll verzierte Erntedank-Brot, das von der Bäckerei Wenig gespendet wurde, schmückten den Altarraum in den schönsten Herbstfarben – als Zeichen der Dankbarkeit gegenüber dem Schöpfer und seiner Natur.
Ein herzliches „Vergelts Gott“ an alle Mithelfenden und Gaben-Spender(innen), durch deren Unterstützung das Erntedank-Fest in solch würdevollem Rahmen gefeiert werden konnte.





Text & Fotos: Gartenbauverein Tengling

Schützengesellschaft Seerose Taching

SG Seerose Taching erhält neue Vereinswesten

Die SG Seerose Taching erhielt beim Anfangsschießen der Saison 2026/2027 neue Vereinswesten. Gesponsert wurden diese vom Mitglied Anja Höft und dem Vorsorge- und Finanzplaner „Die Bayerische“.



von links: 1. SM Elke Thiel-Siglbauer, Sponsorin Anja Höft, 2. SM Jürgen Prambs
Foto: Elke Thiel-Siglbauer

Die Vorstandschaft bedankt sich herzlich für diese Spende.

Anfangsschießen Saison 2026/2027

Am 15.09.2026 wurde das Ergebnis des Schießens auf die Anfangsscheibe der Saison 2026/2027 veröffentlicht. Es nahmen 14 Schützen an den 2 Veranstaltungen teil.
Bei den erwachsenen Schützen sicherte sich Hannelore Prambs mit einem 10,0 Teiler den Geschenkkorb. Auf den Plätzen 2 - 5 folgten Hermann Gerum (10,8 T), Martin Siglbauer (12,1 T), Elke Thiel-Siglbauer (13,0 T) und Resi Bierbichler (21,4 T).



Siegerin Hannelore Prambs, 1. SM Elke Thiel-Siglbauer

Fünf Menschen lassen sich bei der All in Church taufen



Die Besucher der Taufe am Tachinger See Foto: Lea Meyer



Der elfjährige Nils lässt sich taufen. Foto: Lea Meyer

Am 27. September feierte die All in Church – Freikirche Taching – einen besonderen Taufgottesdienst. Mehr als 50 Menschen kamen zunächst in der Dachsteinstraße in Taching zusammen. Anschließend ging es gemeinsam zum Strandbad am Tachinger See, wo fünf Menschen getauft wurden.

Die All in Church wurde am 12. Januar 2025 gegründet. Die Täuflinge waren zwischen 11 und 67 Jahre alt, darunter auch eine Ukrainerin. Die Taufe gehört seit den Anfängen des Christentums zum öffentlichen Bekenntnis des Glaubens an Jesus Christus.

Die persönlichen Geschichten der Täuflinge waren dabei ganz unterschiedlich. Martin berichtet: „Ich habe Gott durch zwei Erfahrungen und das Bibellesen persönlich kennengelernt. Gott ist nur ein Gebet von meinem Herzen entfernt.“

Der elfjährige Nils sagt: „Ich komme aus einem christlichen Elternhaus und habe mich schon mit vier Jahren zu Jesus bekehrt. Jetzt möchte ich meinen Glauben durch die Taufe öffentlich bekennen.“ Kilian sagt: “Ich bin kein guter Mensch, deswegen brauche ich Jesus als meinen Retter”

Annastasiia fasst ihre Erfahrung so zusammen: „Gott hat mir meine Angst genommen.“ Heidi erzählt, dass sie durch gemeinsames Bibellesen die Botschaft des Evangeliums neu verstanden habe: „Ich habe verstanden, dass Jesus für meine Sünden gestorben ist und dass ich durch den Glauben gerettet werde und nicht durch Werke.“

Nach einigen Liedern wurde in einer kurzen Predigt die Bedeutung der Taufe erklärt. In der All in Church wird durch vollständiges Untertauchen getauft. Das Untertauchen steht symbolisch für das Sterben mit Christus, das Auftauchen für das neue Leben mit Jesus.

Nach der Taufe kehrte die Gruppe in die Dachsteinstraße zurück, wo der Tag bei gemeinsamem Grillen und Gesprächen ausklang.

Neben den Gottesdiensten trifft sich die All in Church in verschiedenen Bibelgruppen in der Region. Angebote gibt es unter anderem für Jugendliche, Familien, Senioren, Ukrainer… Jesus ist für alle da.

Weitere Informationen: www.zammkema.de

Sportnachrichten

Turnhalle Taching — **Hallenbelegung 2026 / 2027** — **SV Taching / TSV Tengling**

Zeit / Beginn	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vor-							
mittag							
15:00			Selbstverteidigung, Ringen und Raufen - Grundschulkinder 14:45-15:45 Uhr	Kinder Turnen 4 bis 6 Jahre von 15:00-16:00 Uhr	Ski-Training Race TSV Tengling bis Ende Nov. 15:30 - 17:00 Uhr	Badminton 15:00-17:00 Uhr Huber Helmut 08687/664	
15:30							
16:00	Fußball - E1-Jugend Spielgemeinschaft 16:00 - 17:15 Uhr	Fußball - F-Jugend Spielgemeinschaft 16:00- 17:00 Uhr	Eltern-Kind Turnen 1,5 bis 4,5 Jahre 16:00 - 17:00 Uhr Perschl M. - Tel: 0176-72231586	Kinder Turnen Grundschulkinder von 16:00-17:00 Uhr Schörgnhofer K.-Tel: 0151-43110815	Fußball - G -Jugend Spielgemeinschaft 16:00-17:00 Uhr		Sonntagskicker 16:00 - 18:00 Uhr Fußballfreude Gemeinde Taching
16:30							
17:00	Fußball - E2-Jugend Spielgemeinschaft 17:15 - 18:30 Uhr	Fußball - B-Jugend Spielgemeinschaft 17:00 - 19:00 Uhr	Fußball - F-Jugend Spielgemeinschaft 17:00 - 18:45 Uhr	Fußball - D-Jugend Spielgemeinschaft 17:00-18:30 Uhr	Fußball - D/B -Jugend Mädchen Spielgemeinschaft 17:00 - 18:30 Uhr		
17:30							
18:00							
18:30	Tischtennis 18:30-20:00 Uhr Mayer Thomas 0170-1491793		bodyART mit Conni 18:45-20:00 08681-471757	Rückenschule (mit Eigenanteil) 18:30-19:45 Uhr Mayer Hans - Tel.: 08681/9544	Tischtennis 18:30-22:00 Uhr Mayer Thomas 0170-1491793		
19:00		Badminton 19:00-22:00 Uhr Huber Helmut 08687/664					Volleyball Tengling 19:15 - 21:00 Uhr Danzl J. - 08687/725
19:30							
20:00	Fußball 1. + 2. Mannschaft SV Taching 20:00 - 22:00 Uhr		Zirkeltraining für Frauen und Männer 20:00 -22:00 Uhr Fink Julius 0176-20445352	Fußball 1. + 2. + AH /Mannschaft TSV Tengling 20:00 - 22:00 Uhr		Allgemeines: Ansprechpartner für Tachinger Turnhalle Kühnhauser Falko 08681-698986 Mayer Birgit	
20:30							
21:00							
21:30							

Kursbeginn: Alle weiteren Kurse beginnen ab Schulbeginn bzw. nach Absprache mit dem Trainer

Hinweis: Für einen effektiven Spiel- und Trainingsbetrieb ist eine möglichst regelmäßige Teilnahme wünschenswert. Alle Kurse sind für Sportvereinsmitglieder kostenlos außer Rückenschule.

SV Taching und TSV Tengling freut sich auf Eure Teilnahme!

Belegung Turnhalle Kindergarten Tengling:

Montag: **Frauengymnastik 60+** (16:45-17:45)
Montag: **Rückenfit** (18:00-19:00)
Dienstag: **Vinyasa Yoga** (19.00-20:15)
Mittwoch: **Pilates** (19:00-20:00)
Mittwoch: **Funktionelles Training** (20:15-21:00)

Nachrichten aus der Gemeinde Wonneberg

Mitteilungen der Gemeinde

Rathaus St. Leonhard 08681/246
Grundschule Otting-Wonneberg 754
Kindergarten St. Leonhard 4779890
Wasserversorgung Surgruppe 08666/9880
Kläranlage 08685/98870
Kuratie St. Leonhard 9233

Öffnungszeiten

Rathaus St. Leonhard
Freitag ..... 16.00 - 18.00 Uhr
Wertstoffhof in der Gemeinde Wonneberg (am Mooshäusl)
Mittwoch (von Mai - September) ..... 18.00 - 19.00 Uhr
Samstag ..... 8.00 - 12.00 Uhr

Altersjubilare

Entfernt gemäß DSGVO

Veranstaltungskalender

Veranstaltungskalender Wonneberg

Donnerstag, 15.10.2026	
19:00 Uhr	**Gedenkgottesdienst für die verst. Mitglieder des Gartenbauvereins Wonneberg mit anschließendem gemütlichen Beisammensein im Bürgerhaus**
Freitag, 16.10.2026	
17:00 Uhr	**Mädelsflohmarkt der kath. Frauengemeinschaft** im Bürgerhaus mit Stammtisch (Infos siehe Flyer)
Sonntag, 18.10.2026	
08:30 Uhr	**Kirchweih – feierlicher Gottesdienst**
Montag, 19.10.2026 – KIRCHWEIHMONTAG	
ab 15:00 Uhr	**Musikalischer Kirtag im Bürgerhaus,** des Bürgerhausvereins **„freies Musizieren erwünscht“**
Dienstag, 20.10.2026	
19:00 Uhr	**Oktoberrosenkranz der kath. Frauengemeinschaft** Kuratie Kirche St. Leonhard
Donnerstag, 22.10.2026	
19:00 Uhr	**Ehejubiläum – Gottesdienst** **anschl. Empfang im Bürgerhaus**
Sonntag, 01.11.2026 – Allerheiligen	
08:30 Uhr	**Gottesdienst mit anschl. Gräbersegnung** **Totengedenken am kirchlichen Friedhof anschl. am Kriegerdenkmal** **Totengedenken am gemeindlichen Friedhof** im Anschluss gemütliches Beisammensein im Bürgerhaus
Samstag, 07.11.2026	
09:00 Uhr 09:00 Uhr	**Herrichten für den Leonhardiritt** **Herrichten des Isidorwagens in Reichwimm** **Herrichten der Prozessionswägen in Lechau** Um zahlreiche Beteiligung wird gebeten
Samstag, 07.11.2026	
13:30 Uhr	**KSK Gauversammlung** **Ausrichter: ist der KSK Lampoding in der Rothlerwirt**
Sonntag, 08.11.2026	
08:30 Uhr	**Patroziniumfest** in der Kirche in St. Leonhard
10:00 Uhr	**Leonhardiritt** Der **Leonhardiverein Wonneberg** lädt alle Bürger zum traditionellen Leonhardiritt ein.
anschließend	Mittagstisch im Bürgerhaus Der **Burschenverein** lädt zum Mittagstisch im Bürgerhaus ein
Mittwoch, 11.11.2026	
13:00 Uhr	**Seniorennachmittag der kath. Frauengemeinschaft** im Bürgerhaus
Freitag, 13.11.2026	
17:00 Uhr	im Garten des Jugendhauses **Martinszug für ALLE**
im Anschluss	**Bewirtung des Sportverein Wonneberg am Dorfplatz am Bürgerhaus**
Samstag, 14.11.2026	
18:45 Uhr 19:00 Uhr	Treffpunkt Schule Kirche **Volkstrauertag und Tag der Vereine** anschließend gemütliches Beisammensein im Landgasthof Schweizerhof
Sonntag, 15.11.2026 – Volkstrauertag	

Schulnachrichten

Grundschule Otting-Wonneberg

Wieder ist alles neu – und das im Herbst
Wie aufregend doch immer die ersten Schultage sind!
Alles beginnt wieder von Neuem, die Karten sind neu gemischt, Vieles auf „null“ gestellt. Wirklich? Nein, eigentlich nicht, vielmehr ist es ein stetes Aufbauen auf vorausgegangene Jahre. Und irgendwie ist nie alles gleich.
Doch eine schöne Tradition bleibt bestehen: Am ersten Schultag bekommen die neuen Erstklässler immer einen besonderen Se-

gen. Diesmal war ein etwas „hölzerner Gast“ zugegen – ein Hirte. (Foto) Ein Hirte ist lebendig und wachsam, jederzeit einsatzbereit und immer auf das Wohl seiner Schafe bedacht.



Und wenn unsere jüngsten Schüler nun oft neue Wege gehen, ist solch ein Hirte ein hilfreicher Partner. Jesus hat sich selbst als einen solchen Hirten bezeichnet und auf seine Hilfe dürfen wir immer und überall hoffen. Auch die Lehrer übernehmen ein Stück weit Hirten-Aufgaben und sorgen dafür, dass sie viel dazulernen und sich wohlfühlen bei uns. Ein besonderer Abschluss der Segnungsfeier bildet immer der Einzelsegen, den jedes Kind empfangen darf.

Auch Schulleiterin Maria Hipf begrüßte die Schulanfänger und hieß sie an der Grundschule Otting-Wonneberg herzlich willkommen. Hier sollen sich alle Kinder wohl fühlen, denn es wird sozusagen ihr zweites „Zuhause“ für die nächsten vier Jahre werden. Gleichzeitig beginnt ein weiterer wichtiger Meilenstein im Leben der Schulanfänger. Die Kinder dürfen sich auf die nächste Zeit freuen, auf das Lesen, Schreiben und Rechnen lernen, auf neue Freunde und natürlich auch auf die Pausen, Unterrichtsgänge, Ausflüge und das Spielen. Zu einer Begrüßungsfeier gehören auch kleine Überraschungen. So hießen auch die Viertler die neuen Schüler mit einem lustigen Sketch mit Kasperl und Seppel sowie einem Begrüßungslied willkommen. In der Schule ließen es sich die Zweitklässler der Kombiklasse nicht nehmen, ebenfalls „Herzlich willkommen“ in der Schule zu singen.

Nachdem die Eltern ihre Kinder in die Klassenzimmer begleitet hatten, ging nun endlich die erste richtige Schulstunde los und die Erwachsenen durften sich bei Kaffee und Kuchen etwas entspannen. Vielen Dank an den Elternbeirat und die Kuchenbäckerinnen, die beide Elterncafes wieder soll toll organisiert und durchgeführt haben.

Anfangsgottesdienst in Otting

Am Freitag versammelte sich die gesamte Schulfamilie in der Ottinger Kirche, um ebenso das neue Schuljahr unter Gottes Schutz zu stellen.

Ein paar mutige Viertklässler zeigten ein kleines Rollenspiel zu Beginn. Darin unterhielten sie sich über die Ferien, das Lernen und die Talente.



Foto: Maria Hipf

Es ist doch eine tolle Sache, dass es Dinge gibt, die uns leichtfallen, weil wir darin begabt sind. Über unsere Talente dürfen wir uns wirklich freuen! Zum Leben gehört aber auch, dass man sich manchmal anstrengen muss, und das ist auch gut so. Dazu gibt es sogar eine Geschichte in der Bibel, wo ein Herr seine Verwalter lobt, weil sie tüchtig waren und dazugewonnen haben. Mit dieser Haltung - sich freuen an Dingen, die gut laufen & anpacken, wo es nötig ist - dürfen wir nun auch in unser neues Schuljahr starten.

So wünschen wir allen ein gutes Gelingen und Gottes Segen!

V. Schwarzer

Sicher unterwegs zur Schule - Schulbus- und Schulwegtraining der Erstklässler

Am Montag, den 21.09.26, kamen die Kombiklasse 1/2 und die 1.Klasse der Grundschule Otting-Wonneberg in St. Leonhard zusammen, wo sie bereits von der Polizei erwartet wurden. Gemeinsam mit zwei Polizeibeamten und Busfahrer Harry starteten die Kinder zunächst mit dem Schulbustraining. Dabei wurde nicht nur das richtige Einsteigen geübt, sondern auch besprochen, wie man sich während der Fahrt sicher verhält. Bei einer anschließenden kleinen Runde konnten die Kinder durch eine Gefahrenbremsung eindrucksvoll erleben, warum ein sicherer Sitzplatz und das Festhalten so wichtig sind. Auch das geordnete und sichere Aussteigen wurde anschließend gemeinsam eingeübt.

Nach einer Brotzeitpause richtete sich der Blick auf den Schulweg zu Fuß. Gemeinsam überlegten die Kinder, was dabei zur eigenen Sicherheit beiträgt – von gut sichtbarer Kleidung über geeignete Stellen zum Überqueren der Straße bis hin zu möglichen Gefahrenpunkten auf dem Weg. Dass es dabei nicht nur auf theoretisches Wissen ankommt, zeigte sich anschließend direkt vor der Schule: Dort konnten die Kinder das richtige Verhalten beim Überqueren der Straße selbst erproben und unter Anleitung der Polizisten einüben.

Zum Abschluss erhielten alle Kinder von der Polizei noch ein kleines Heft sowie einen Stundenplan. Damit ging ein abwechslungsreicher und lehrreicher Vormittag zu Ende, an dem die Erstklässler wichtige Regeln für einen täglichen Schulweg praktisch erproben konnten.

M. Ortlauf



Wir begrüßen unsere neuen ABC-Schützen in Otting und in Wonneberg!



Komibklasse 1/2 in Leonhard



1. Klasse in Otting *Fotos: M. Hipf*

Kindergartennachrichten

Kindergarten St. Leonhard Wonneberg

Ankommen, spielen und gemeinsam wachsen

Nach den ersten Wochen im Kindergarten und in der Krippe haben sich die meisten Kinder wieder gut eingelebt. Die neuen Kinder lernten zunächst ihre neue Umgebung, die anderen Kinder und die pädagogischen Fachkräfte kennen. Mit viel Einfühlungsvermögen und Geduld begleiteten die Fachkräfte die Kinder auf ihrem Weg. Kleine Erfolge – ein erstes gemeinsames Spiel, ein Lächeln oder der selbständige Schritt in die Gruppe zeigen, dass Vertrauen wächst.

Mittlerweile ist spürbar: Alle Kinder sind angekommen und haben ihren Platz in der Gruppe gefunden. Es wird gelacht, gespielt, gesungen und neue Freundschaften entstehen. Vertraute Rituale geben Sicherheit und stärken das Miteinander. So wird der Kindergarten- und Krippenalltag jeden Tag ein Stück mehr zu einem Ort, an dem sich alle wohlfühlen und gerne zusammen sind.

Ein neuer Elternbeirat im Kindergarten Wonneberg

Am 29. September 2026 wurde im Wonneberger Kindergarten und Krippe bei einem Elternabend der diesjährige Elternbeirat gewählt: Anna Birnbacher, Bettina Hollinger, Sandra Siglbauer, Lena Sollacher, Lisa Krendlinger, Andrea Fritzenwenger und Sonja Bobik. Das Team der gesamten Einrichtung gratuliert dem neuen Elternbeirat und freut sich auf eine schöne Zusammenarbeit.

Die Leitung Birgit Bleibinger verabschiedete den Elternbeirat vom vorhergehenden Kindergartenjahr und bedankte sich mit einer kleinen „süßen“ Überraschung. KIGA Wonneberg



Eine Bitte der Anzeigenabteilung!

Namen, Adressen und Daten sind für Außenstehende schlecht zu lesen. Eine saubere und deutliche Schreibweise (möglichst Druckbuchstaben) ist daher angebracht. Damit ersparen Sie sich und uns unnötige Rückfragen.

Es dankt Ihnen
Ihre Anzeigenabteilung

Vereine und Verbände

Leonhardiverein Wonneberg

Vorbereitungen auf den Leonhardi-Ritt 2026

Damit der Ritt auch dieses Jahr wieder stattfinden kann braucht es viele fleißige Helfer, die die Festwägen in gewohnter Weise schmücken.

Darum lädt der Leonhardiverein Wonneberg herzlich ein **zum Herrichten der Wägen am Samstag, dem 7. November.**

Treffpunkt ab 9 Uhr bei Schnellinger/Spiegelsberger in der Lechau!

Herzliche Einladung an die Landjugend zum Stecken der beiden Pyramiden **ab 10 Uhr**!



Pyramiden stecken *Foto: Heinrich Gebauer*

Nach getaner Arbeit gibt´s a Brotzeit im Bürgerhaus!

Für den Wagen mit dem Modell der Leonharder Kirche wird eine größere Menge an Buchs gebraucht. Wenn jemand einen hat, bitte bei Heini Gebauer melden – Tel. 08681-1458.

Der traditionelle Leonhardi-Ritt findet statt am Sonntag, den 8. November.



Festwagen des Hl. Leonhard *Foto: Maier Hans*

Patroziniums-Gottesdienst in der Wallfahrtskirche um 8.30 Uhr, Zugaufstellung ab 9 Uhr in Köpfelsberg, der Ritt beginnt pünktlich um 10 Uhr.

Unser geschätzter Herr Landrat Andreas Danzer hat sein Kommen bereits zugesagt. Erwartet werden über 100 Pferde und mehr als 1000 Zuschauer.

Heini Gebauer

Bürgerhausverein Wonneberg

Geselliger Abend beim Wonneberger Weinfest



Die Kellnerin beim Schnapseln Foto: Paul Mader



Alois Anfang gab alte Lieder zum Besten. Foto: Paul Mader

Der Erlös von 1.700 Euro kommt den Sozialfonds der Gemeinde zugute

Wonneberg. Das Bürgerhaus war am Samstag Abend gut besucht: Rund 180 Besucherinnen und Besucher kamen zum Wonneberger Weinfest. Die Atmosphäre war von Beginn an gesellig, viele nutzten den Abend, um miteinander zu ratschen und die Weine aus der Steiermark zu genießen. Für zünftige, musikalische Untermalung sorgte die „Leada Musi“. Zwischendurch sorgte Hans Scharrer mit seinen humorvollen Einlagen für zusätzliche Heiterkeit im Saal. Alois Anfang, der früher regelmäßig bei Heimatabenden auftrat, trat nach längerer Pause mal wieder öffentlich auf. „Bei einer guten Gelegenheit habe ich ihn dazu überreden können, auch beim Weinfest nochmal aufzutreten“, schmunzelte Paul Mader, Hauptorganisator des Abends. Bei dieser Gelegenheit gab Anfang Stücke wie das „Leada Ochsenlied“ und das Lied von den „Bauernknechten“ zum Besten, wobei er sich selbst auf der Gitarre begleitete. Diese Lieder gehören in Wonneberg für viele zum vertrauten musikalischen Erbe. „Alois hat eine wirklich tolle Stimme; es ist schön, dass er wieder einmal zu hören war“, so eine Besucherin.

Für das leibliche Wohl war ebenfalls bestens gesorgt, beliebt waren die Grillhendl mit Pommes wie auch die Käseplatten.

Bei der Begrüßung dankte Mader allen, die zum Gelingen dieses Festes beitragen, und betonte den Benefiz-Gedanken: „Der Sozialfonds ist für Menschen da, denen es vielleicht nicht so gut geht, die heute nicht hier sein können, z.B. kranke Menschen oder Menschen mit Behinderung“. Der Sozialfonds der Gemeinde unterstützt Menschen in akuten Notlagen. Da alle Beteiligten unentgeltlich arbeiteten oder auftraten, kann ein Erlös von 1.700 Euro dem Sozialfonds der Gemeinde gutgeschrieben werden. Ein erfreuliches Ergebnis! Der Abend klang in geselliger Runde aus. „Eine insgesamt tolle Veranstaltung“, „wir freuen uns schon auf das Weinfest im nächsten Jahr“, waren Kommentare von Besuchern beim Verlassen des Bürgerhauses.

Obst- und Gartenbauverein Wonneberg

„Quak, quak!“ – Die Leader Laubfrösche, starten ins neue Jahr

Mit einem lauten „Quak, quak!“ startete am 22.09.26 die Kindergruppe „Die Leader Laubfrösche“ des Obst- und Gartenbauvereins Wonneberg in das neue Schuljahr. Besonders groß war die Freude über zehn neue Kinder, die bei ihrem ersten Treffen herzlich in die Gruppe aufgenommen wurden. Zur Begrüßung bekam jedes Kind ein grünes T-Shirt – passend zum Namen und natürlich zur Farbe eines echten Laubfrosches.

Gemeinsam mit Waldpädagoge Stefan Strasser und seinem kleinen Hund Gustl ging es anschließend in den nahegelegenen Trollwald. Dort gab es viel zu entdecken und zu lernen. Die Kinder lernten bis zu 10 verschiedene Baumarten kennen und konnten den Wald mit allen Sinnen erkunden. Dabei durfte natürlich auch fleißig gesammelt werden.

Nach einer gemütlichen Brotzeit ging es kreativ weiter: Aus den gesammelten Materialien konnten die Kinder kleine Wichtelhäuser bauen. Mit viel Eifer und Fantasie entstanden dabei ganz unterschiedliche kleine Behausungen für die Waldwichtel.

Viel zu schnell vergingen die zwei gemeinsamen Stunden und schon hieß es wieder Abschied nehmen. Wir freuen uns bereits auf das nächste Treffen und hoffen, dass alle Kinder viel Spaß hatten und viele schöne Eindrücke aus dem Wald mit nach Hause nehmen konnten.

Quak, quak – bis zum nächsten Mal!

Andrea Mayr



Foto: Mayr Andrea

VdK Surberg-Wonneberg

Spendenaufruf!

Herbstsammlung des VdK Bayern

Wie jedes Jahr findet die VdK-Haussammlung „Helft Wunden heilen“ vom 16.10. bis 15.11.2026 landesweit statt.

Der VdK Ortsverband Surberg-Wonneberg bittet die ansässigen Firmen, Bürgerinnen und Bürger um ihre Spende über die Gemeindeblätter und Tagespresse, da es immer schwieriger wird Sammler zu finden.

Auch in den beiden Gemeinden Surberg und Wonneberg gibt es bedürftige, kranke Bürger, die eine Unterstützung brauchen. Sei es für kaputte Brillen, notwendige Medikamente oder Lebensmittel.

Mit Ihrer Spende kann schnell und unbürokratisch geholfen werden!

Sozialverband VdK Bayern e.V. OV Surberg
IBAN DE47 7109 0000 0007511841
VR-Bank Obb. Südost
Verwendungszweck HWH Sammlung 2026

Christa Kraller
Schriftführerin



Sportnachrichten

Turnhallenplan St. Leonhard Winter 2026/27

Interessierte sind jederzeit herzlich eingeladen, die verschiedenen Angebote des SV Wonneberg auszuprobieren:

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
16:00 Uhr - 17:00Uhr Spiel und Spaß für 1.+2. Klasse (ab 5.10.)	**15:30 Uhr - 16:30 Uhr** Eltern-Kind-Turnen (ab 6.10.)	**15:30 Uhr - 17:00 Uhr** Einrad	**15:00 Uhr - 16:00 Uhr** Kindergartenturnen (ab 1.10.)	
		17:00 Uhr - 18:00 Uhr DJK-Ottig G-Jugend	**16:30 Uhr - 18:00 Uhr** DJK-Otting F-Jugend	**16:00 Uhr - 17:00 Uhr** **Jeden 1. Freitag im Monat**
	18:00 Uhr - 19:00 Uhr Fitness-Mix I (ab 6.10.)	**18:45 Uhr - 19:45 Uhr** Schnalzer		Tischtennis für Groß und Klein 6.11.26 4.12.26 8.1.27 5.2.27 5.3.27
	19:15 Uhr - 20:15 Uhr Fitness-Mix II (ab 6.10.)	**20:00 Uhr - 21:00 Uhr** Zirkeltraining Mit Flo und Christian		

Bei Fragen zum Hallenprogramm gerne an Birgit Vordermayer wenden, Tel. 08681 4795515.
Tamara Bühler

Testlauf mit neuem geförderten Zeitnahmegerät

Die Vorstandschaft des SV Wonneberg hat das neue Zeitnahmegerät für den Straßenlauf erfolgreich getestet. Bei einem ersten Probelauf konnte die digitale Zeiterfassung praktisch erprobt werden. Zehn kleine und große Testläufer mussten dafür gleich mehrmals die 400-Meter-Teststrecke absolvieren und liefen dabei über die neue Zeitnahmematte.

Die Anschaffung des digitalen Zeitnahmegeräts wurde durch das **Regionalbudget der ILE Zukunftsregion Rupertiwinkel** gefördert. Der SV Wonneberg bedankt sich für die Unterstützung und freut sich, mit dem neuen Gerät für den jährlichen Straßenlauf bestens ausgestattet zu sein.

Tamara Bühler



Foto: Tamara Bühler

RENTZ GmbH
ZIMMEREI & HOLZBAU
Dachstühle • Dachsanierung • Bedachung
Holzhäuser • Trockenausbau • Fassaden • Balkone
83379 Wonneberg • Enzersdorf 8
Telefon 08681 477 866 7
info@zimmerei-rentz.de • www.zimmerei-rentz.de

A&A ENERGY
PHOTOVOLTAIK & MEHR
Photovoltaik zum fairen Preis!
• PHOTOVOLTAIK
• BALKONKRAFTWERK
• SPEICHERSYSTEME
• WALLBOX
30 JAHRE GARANTIE
0% MwSt.
Jetzt Angebot anfragen!
Unterwendling 1 · 83379 Wonneberg
a-a-energy@outlook.de · +49 171/371 78 04

Anzeigen bringen Umsatz!

ANZEIGEN ONLINE BUCHEN: **www.wittich.de**



Herzlich willkommen zum Martinimarkt!

Ein verkaufsoffener Sonntag mit buntem Markttreiben und vielen Ideen für die Weihnachtszeit



Der Martinimarkt in Waging ist ein beliebter Treffpunkt, der jedes Jahr zahlreiche Besucher anzieht.

8. November 2026
Martini Markt
in Waging am See
Verkaufsoffener Sonntag
Geschäfte geöffnet
-Fieranten-Markt
-Essen und Musik
-Autoschau...
Hier lebe ich, hier kauf´ich ein!
Infos unter www.waging-bewegt.de

Nach dem überaus erfolgreichen Herbstzauber, der die Marktgemeinde mit seinem vielfältigen Angebot und einer beeindruckenden Besucherresonanz belebte, blickt der Gewerbe- und Bürgerverein „Waging bewegt“ nun erwartungsvoll dem Martinimarkt entgegen. Auch diesmal hoffen die Organisatoren auf zahlreiche Gäste aus der Region und darüber hinaus, die Wagings Ortszentrum in einen lebendigen Treffpunkt für Bummler, Genießer und Familien verwandeln.

Wenn der Duft von gebrannten Mandeln und frischen Schmankerln durch die Straßen zieht, Musik über den Marktplatz klingt und sich

Wäsche Hildegard Otter Boutique
Postgasse 1
83329 Waging / See
Tel. 0 86 81 / 48 10
Wäsche zum Träumen
Die neue Winterkollektion wartet auf Sie.



Text und Bilder: Anneliese Caruso

die Ortsmitte mit Besuchern füllt, dann ist in Waging wieder Martinimarkt. Am Sonntag, 8. November, erwartet die Gäste ein erlebnisreicher Markttag mit verkaufsoffenem Sonntag, attraktiven Marktständen und einem vielfältigen Angebot für Jung und Alt.

Die Geschäfte öffnen ab 11 Uhr ihre Türen, doch schon zuvor laden die zahlreichen Marktstände zum Bummeln, Entdecken und Genießen ein. Anders als ein Jahrmarkt lebt der traditionelle Martinimarkt nicht von Fahrgeschäften und Spektakel, sondern von seinem besonderen Flair, regionalen Angeboten und persönlichen Begegnungen. Hier bleibt Zeit für Gespräche, für das Stöbern nach Besonderem und für einen entspannten Sonntag in der herbstlich geschmückten Ortsmitte.

Für festliche Stimmung sorgt bei gutem Wetter wieder eine bekannte Live-Band aus der Region. Mit schwungvollen Melodien und beliebten Klassikern schafft sie eine Atmosphäre, die zum Mitsummen, Mitklatschen und Verweilen einlädt. Die Mitgliedsbetriebe des Gewerbe- und Bürgervereins „Waging bewegt“

Wir laden ein zum
Martinimarkt in Waging am See
Verkaufsoffener Sonntag, am 08. November



Ganz neue Brillenmodelle! Gut aussehen und wohlfühlen!



BRILLEN VON DEN MEISTERN
HOHENREIN
Salzburger Str. 19 · Tel. 08681/4833 · Fax 1426
83329 Waging a. See

Café Hafenmair
Inh. Markus Oswald

83329 Waging am See

Wir sind dabei am „MARTINIMARKT“
mit unseren ***Rohrnudeln, frischen Krapfen, Zwetschgenbavesen, Apfelkücherl, Hasenöhrl, Auszognen*** *u. v. m.*

Wir freuen uns auf Sie!
Ihr Markus Oswald mit Team

Seestraße 2 am Marktplatz

Telefon: 08681 - 40020





Am Sonntag, 8. November, verwandelt sich die Marktstraße von 10 bis 17 Uhr wieder in eine bunte Bühne für Händler, Aussteller und Besucher – ein Tag zum Bummeln, Genießen und Einkaufen.

präsentieren sich mit viel Engagement, persönlicher Beratung und oftmals auch mit attraktiven Sonderaktionen. Ergänzt durch die zahlreichen Fieranten erwartet die Besucher ein abwechslungsreiches Angebot, das von saisonalen Neuheiten über regionale Spezialitäten bis hin zu aktuellen Trends reicht. In der Bahnhofstraße laden glänzende Neuwagen zum Entdecken ein, während Wohlfühl- und Gesundheitsprodukte, gebrannte Mandeln, frische Krapfen und herzhafte Schmankerl für genussvolle Momente sorgen. Voraussichtlich wird auch die Pfarrgemeinde wieder ihren beliebten Weinverkauf zugunsten der neuen Orgel in St. Martin anbieten.

Gerade mit Blick auf die bevorstehende Advents- und Weihnachtszeit lohnt sich ein Besuch. Ob Schönes für das eigene Zuhause, regionale Köstlichkeiten, handwerklich gefertigte Einzelstücke oder kleine Aufmerksamkeiten für Familie und Freunde: Der Martinimarkt bietet zahlreiche Geschenkideen, die mit Sorgfalt ausgewählt oder

FRAU LEBACHER
WÄRME für DICH
RABATT für DEIN PORTEMONNAIE
20% Winterrabatt
auf PULLOVER
in beiden Stores
MARTINIMARKT
Verkaufsoffener Sonntag
08. November
für Sie geöffnet
www.frau-lebacher.de
Stores: Marktplatz 5 ab Gr. 34 - 44
Marktplatz 6 ab Gr. 42 - 54
83329 Waging am See

08.11.26 ab 11:00 Uhr geöffnet
MARTINIMARKT
-20%
ausgenommen bereits reduzierte Ware und Setpreise
SPORT KRENN
Postgasse 1 • 83329 Waging • Tele: 08681 304

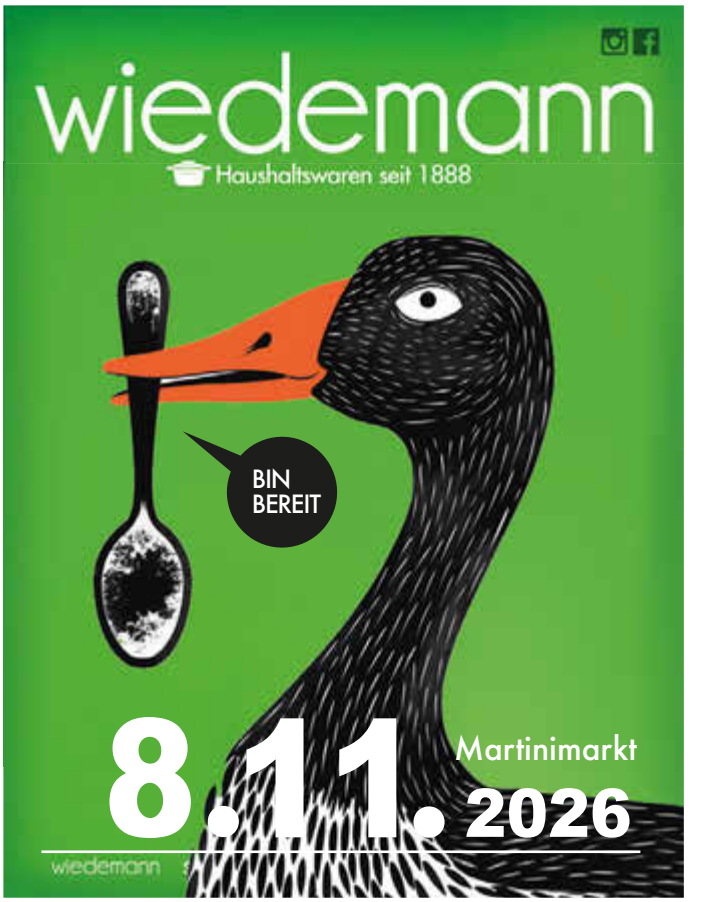
wagingbewegt



Von Kleidung und Lederwaren über Schmuck und Dekomaterialien bis hin zu handgeschöpften Seifen und feinen Düften: Die Auswahl am Martinimarkt ist groß und vielfältig.

gefertigt wurden und nicht von der Stange kommen.
Einen besonderen Charme verleihen dem Markt die Kunsthandwerker und Kreativen aus der Region. Keramiken, Holzarbeiten, handgemachte Seifen, Strick- und Näharbeiten sowie liebevoll gestaltete Dekorationsartikel laden zum Staunen und Entdecken ein. Gerade ihre individuellen Werke machen den Martinimarkt zu einer Fundgrube für alle, die auf der Suche nach persönlichen Weihnachtsgeschenken sind.
Für die kleinen Gäste gibt es das beliebte Kinderkarussell, bunte Spielsachen und weitere Attraktionen, die Kinderaugen zum Leuchten bringen.
Der Martinimarkt ist damit weit mehr als eine Einkaufsmöglichkeit. Er verbindet Einkaufen, Genießen und Begegnung und bietet all das, was beim Bestellen im Internet oft fehlt: persönliche Beratung, das unmittelbare Erleben der Produkte und die besondere Atmosphäre eines lebendigen Ortszentrums.









Insgesamt verspricht der Martinimarkt einen farbenfrohen und abwechslungsreichen Sonntag für Groß und Klein. Waging am See und der Gewerbe- und Bürgerverein „Waging bewegt“ mit Vorsitzendem Markus Oswald heißen alle Besucher herzlich willkommen.

Organisiert wird der Markt von Lydia Wembacher und Karin Wiedemann. Nach dem großen Erfolg des Herbstzaubers hoffen die Veranstalter erneut auf zahlreiche Besucher und einen ebenso stimmungsvollen Tag in der Waginger Ortsmitte.

PR-Anzeige

Bergader spendet insgesamt 4.000 Euro an die Tafeln in Traunstein und Bad Aibling

Pfandgeld und Tombola-Erlöse: Die Mitarbeiter sammelten fast den gesamten Betrag.

Die Tafeln in Traunstein und Bad Aibling durften sich kürzlich über eine Spende von jeweils 2.000 Euro von der Bergader Privatkäserei in Waging freuen.

Einen großen Anteil steuerte die Pfandspende bei: Wer bei Bergader ein Getränk am Automaten kauft, kann das Pfandgeld spenden. So kamen rund 2.380 Euro zusammen. Weitere 1.560 Euro stammen aus der Tombola beim diesjährigen Bergader-Sommerfest. Die Geschäftsleitung rundete die Spende auf 4.000 Euro auf.
Felix Kress, Geschäftsführer und Inhaber von Bergader, übergab die beiden Spendenschecks. In der Bergader-Käsetheke in Waging nahm Claudia Haider den Scheck für die Tafel Traunstein entgegen. In Bad Aibling überreichte Felix Kress den zweiten Scheck gemeinsam mit Birgit Kuntscher vom Werksverkauf an Felix Schwaller, den Vorsitzenden der Bürgerstiftung Bad Aibling, und Karla Hoffmeister von der Tafel Bad Aibling.









Ein paar Pinselstriche, etwas Farbe und schon waren Amelie und ihre Schwester Marlene nicht mehr zu erkennen: Am Stand „Fadenglanz“ von Sabine Schmidsberger ließen sie sich fröhliche Kätzchen-Gesichter schminken und freuten sich sichtlich über ihr neues Aussehen.

EDEKA
Yilmaz
Waging am See
REGIONALE PRODUKTE
Entdecken Sie Vielfalt
in unserem Markt.
METZGEREIABTEILUNG
GRILLFLEISCHAUTOMAT
OBST- & GEMÜSEABTEILUNG
Wir ♥ Lebensmittel.
... und vieles mehr!
EDEKA
Neue Öffnungszeiten:
Mo. - Fr. 7 - 20 Uhr • Sa. 7 - 19 Uhr



Und Rückblick auf den Herbstzauber:

Goldener Herbst, volle Gassen und beste Stimmung



Dichtes Gedränge, gut gefüllte Straßen und beste Stimmung: Das gesamte Ortszentrum war von Besuchern belebt, die das vielfältige Angebot nutzten und das Markttreiben genossen.

Strahlender Sonnenschein, spätsommerliche Temperaturen, buntes Markttreiben und zahlreiche Besucher aus nah und fern machten den Herbstzauber in Waging am See erneut zu einem vollen Erfolg. Schon am Vormittag füllten sich Straßen und Plätze im Ortszentrum, wo Händler, Aussteller, Gastronomen und Vereine gemeinsam einen Markttag gestalteten, der seinem Namen alle Ehre machte.

Ab 11 Uhr öffneten auch die Geschäfte ihre Türen. Unter dem Motto „Flanieren, genießen, entdecken, shoppen“ luden die Mitgliedsbetriebe des Bürger- und Gewerbevereins „Waging bewegt“ zum entspannten Einkaufsbummel ein. Neben der seltenen Gelegenheit zum Sonntagseinkauf lockten vor allem die vielfältigen Marktstände, kulinarischen Spezialitäten, attraktiven Aktionen und das musikalische Rahmenprogramm zahlreiche Gäste in den Ortskern.

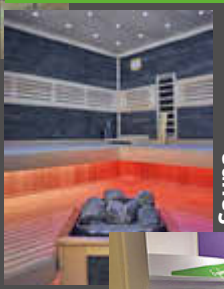


SAUNA WAGING



Entspannung in Waging

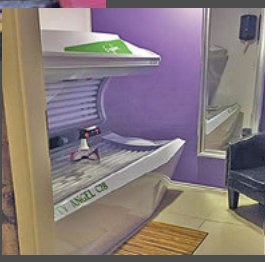
Du willst eine entspannte Zeit mit Freunden oder allein genießen?



Ruhebereich

Der gesamte Wellnessbereich mit Sauna/Ruhebereich kann komplett als Gruppe/Paar nur für EUCH gebucht werden.
2 Stunden
bei 2 Personen - 40,- €
jede weitere Person 10,- €

Sauna



Solarium

SB Solarium 24/7 offen!
Nach Einweisung bräunen, wann DU Sauna willst!
10er Karte 80,- €

Solarium

LOUNGE4 WELLNESS

Lounge4Wellness
Waging am See
0162 - 3763796
info@lounge4wellness.de
www.lounge4wellness.de

Beautylounge
Strandcamping
Waging am See

Unser Angebot für Sie:
• Massage • Kosmetik
• Fußpflege • Maniküre
• Physiotherapie

Beautylounge

Wir freuen uns auf Sie!
Eure Beautylounge
Am See 1
83329 Waging am See

Bei Fragen oder Terminbuchung:
beautylounge@strandcamp.de • 0171/1228033

Alle „Einheimischen“ sind herzlich willkommen!

WALDHERR TOURISTIK GMBH

04.11. - 08.11.2026	ab: 499€	Weihnachtsmärkte	
Saisonabschlussfahrt 2026: Kulinarik, Kultur & Küstenzauber in Umag Ausflüge mit Reiseleiter, Trüffelsuche uvm.		28.11.2026	35 €
		Schwimmender Christkindlmarkt Vilshofen	
12.11. - 15.11.2026	ab: 459 €	02.12.2026	35 €
Goldener November in der Toskana		Ingolstadt & Ingolstadt Village	
05.12. - 06.12.2026	ab: 219 €	05.12.2026	39 €
Advent am Meer - Opatija		Wasmeiers Weihnachtsmarkt	
11.12. - 13.12.2026	ab: 369 €	10.12.2026	45 €
Advent in Zagreb - Kroatiens Hauptstadt		Weihnachtsmärkte Passau & Granitweihnacht Hauzenberg	
21.11.2026	42 €	13.12.2026	49 €
Wels - Europas Weihnachtsstadt 2026		Joska Glasparadies & Schweinhütt	

Weiter Informationen und mehr aus unserem Reiseprogramm finden Sie auf unserer Homepage, oder Sie fordern einfach unseren Katalog an!

Salzburger Str. 12, 83329 Waging am See, Tel. 08681/376
www.waldherrbus.de - info@waldherrbus.de



Wer an diesem Stand vorbeikam, konnte ihn kaum übersehen: Mit seinem außergewöhnlichen Hut im Stil von „Uncle Sam“ zog der Händler die Blicke auf sich und machte wirkungsvoll auf seine hochwertigen Olivenöle aus Italien und Griechenland aufmerksam.



Neuroth-Hörcenter Waging am See

Seestraße 13
Tel.: 08681/47 88 320

NEUROTH
BESSER HÖREN • BESSER LEBEN

Waginger Herbstzauber Rückblick



Am Stand von Christine Vordermayer aus Petting war auf einem Schild zu lesen: „Ina4di“, ein sympathischer Hinweis auf ihren persönlichen Nähservice.



Ein echter Blickfang war der Stand gegenüber der Tourist-Info: Farbige Fahnen flatterten im Wind und lockten die Besucher zu einem abwechslungsreichen Angebot an Damen- und Herrenbekleidung.

Farbenfrohe Stände, fröhliches Stimmengewirr und die schwungvollen Klänge der bayrischen-böhmischen Blasmusik sorgten für eine besondere Atmosphäre. Bei tiefblauem Himmel wurde der Waginger Ortskern einmal mehr zur lebendigen Flaniermeile, auf der eingekauft, probiert, geratscht und genossen wurde.

Das Sortiment der Händler erwies sich dabei als beeindruckend vielfältig und ließ kaum Wünsche offen. Von regionalen Spezialitäten und traditionellen Schmankerln bis hin zu internationalen Köstlichkeiten reichte die Auswahl. Kulinarisch hatte der Herbstzauber einiges zu bieten: Mediterrane Spezialitäten, Salzburger Brezen, Südtiroler Schmankerl, Baumstriezel, Bosna und Pizzaschnitten standen ebenso auf der Speisekarte wie Knödelspezialitäten, frischer Fisch, Fischbrötchen, Zwetschgenpavesen, Auszogne, Apfelkücherl, Krapfen und viele weitere Leckereien. Bäckereien verwöhnten ihre Gäste mit frischem Brot und Kuchen, Cafés mit Kaffee, Schmalzgebackenem und Eiscreme.

Doch nicht nur Genießer kamen auf ihre Kosten. Das Warensortiment war riesig und reichte von erntefrischem Obst und Gemüse über hochwertige Olivenöle, Mode für Damen, Herren und Kinder, Schmuck, Uhren, Taschen, Rucksäcke, Gürtel und Sonnenbrillen bis hin zu praktischen Haushaltshelfern. Zahlreiche Handwerksstände präsentierten kunstvolle Holzarbeiten,

Pubbine's
Inh. Fickl Sabine
Bahnhofstraße 49
83329 Waging
Telefon
015752851557
Bei uns spielt
• Sa., 24.10., ab 20.00 Uhr
Jack in a Box
• Sa., 14.11., ab 20.00 Uhr
BEKK'S
Eintritt frei!

Der besondere Laden für Handgemachtes
Schwemmholzunikate
...und mehr
Inh. Carmen Mühlbacher
Der Laden in Traunstein schließt
zum 31. Oktober
Bitte GUTSCHEINE einlösen
Schaumburgerstr. 17
83278 Traunstein
Tel.: 0861/9096 5961
Öffnungszeiten: Mi. - Fr. 10 bis 17 Uhr, Sa. 10 bis 13 Uhr



Großer Andrang herrschte beim Flohmarkt im Kindergarten: Der vom Elternbeirat organisierte Basar bot eine breite Auswahl an Kinderkleidung für jede Jahreszeit sowie zahlreiche Spielsachen für kleine und größere Kinder. Dabei ließ sich so manches Schnäppchen ergattern.

#UNSER ♥ SCHLÄGTREGIONAL

REWE

FAMILIE NEZLOW-WAGING AM SEE

OTTINGER STR. 12 - 83329 WAGING AM SEE
TEL. 08681-8499010 MO BIS SA 7 - 20 UHR GEÖFFNET

Waginger Herbstzauber Rückblick



Wer Lust auf eine herzhafte Stärkung hatte, war an der Bosna-Hütt'n genau richtig. Der verlockende Duft lockte zahlreiche Besucher an, sodass sich vor dem Stand immer wieder lange Warteschlangen bildeten.



Ein beliebter Anziehungspunkt war das Fahrradgeschäft in der Bahnhofstraße. Stets versammelten sich dort interessierte Besucher, die die ausgestellten Räder begutachteten und sich beraten ließen.

Keramik, Erzeugnisse aus Lammwolle sowie liebevoll gefertigte Einzelstücke. Selbst genähte Kinderkleidung, Dekoratives für Haus und Garten und viele weitere Besonderheiten luden zum Entdecken und Stöbern ein. Für besondere Akzente sorgten die glänzenden Neuwagen eines Händlers in der Bahnhofstraße. Darüber hinaus präsentierten einige Aussteller Wohlfühlprodukte sowie Pflege- und Gesundheitsartikel. Eine Cocktailbar lockte mit exotischen Drinks, während ein regionaler Edelbrenner feine Schnäpse, Liköre und hochwertige Brände zur Verkostung anbot. Besonders Urlaubsgäste zeigten sich von den edlen Tropfen begeistert. Der Duft frisch gerösteter Mandeln und anderer süßer Versuchungen zog von einem weiteren Stand durch die Straßen und lockte zahlreiche Besucher an.

Für den guten Zweck engagierte sich der Kirchenchor mit einem Verkaufsstand, an dem neben ausgesuchten Weinen auch Stofftaschen und dekorative Türkränze angeboten wurden. Der Erlös kommt der neuen Orgel in der Pfarrkirche St. Martin zugute.

Auch die jüngsten Besucher kamen voll auf ihre Kosten: Karussellfahrten, fantasievolles Kinderschminken und der beliebte Spielzeugflohmarkt sorgten den ganzen Tag über für strahlende Kinderaugen und beste Unterhaltung.

So erwies sich der Herbstzauber erneut als weit mehr als ein Marktsonntag. Er brachte Menschen zusammen, lud zum Verweilen ein und verwandelte die Ortsmitte in einen lebendigen Treffpunkt für Einheimische und Gäste.

„Ein Tag, der uns in bester Erinnerung bleibt“, zog Organisatorin Lydia Wembacher Bilanz, die gemeinsam mit Karin Wiedemann von „Waging bewegt“ für die Organisation verantwortlich war.

Zufrieden zeigte sich auch der Vorsitzende von „Waging bewegt“, Markus Oswald: „Der Herbstzauber verbindet Tradition, Genuss und Geselligkeit auf besondere Weise und passt damit perfekt zur Stimmung dieser Jahreszeit.“ Der große Besucherzustrom habe sich auch in den Geschäften und Gaststätten bemerkbar gemacht. „Über den gesamten Tag hinweg herrschte reger Betrieb.“





50 Jahre Caritas

Nah. | Am Nächsten

Ambulante Pflege und Betreuung im Landkreis Traunstein

Seit 1976 – Ambulant. Kompetent. Menschlich.

Wir sind auch weiterhin mit unserer langjährigen Erfahrung für Sie da.

Empathisch. Aufgeschlossen. Zuverlässig.



Ambulante Pflege Caritas Traunstein
Herzog-Wilhelm-Straße 20 · 83278 Traunstein

caritas

Ihre Ansprechpartner – Telefon (0861) 98877-310
Gabriele Pauli, Christa Reiter, Inge Frankenberger, Gila Frühwirth
E-Mail: ambulante-pflege-traunstein@caritasmuenchen.org
Homepage: www.caritas-ambulanter-pflegedienst-traunstein.de

Spenglerei - Schlosserei
Meisterbetrieb

Andi Kaiser

Scharlinger Feld 12 · 83329 Waging
Tel: 0 86 81 / 4 53 34 · Fax: 0 86 81 / 4 53 32

Alles aus einer Hand
Schlosserarbeiten
Spenglerarbeiten
Meisterbetrieb
Bedachung aller Art



WITTICH.DE/ANZEIGEN

Forstbetrieb Schillinger

Hans Schillinger
Lampertsham 1
83349 Palling
info@forstwirt-schillinger.de
Handy: 0151 / 538 66 342

Käferholzernte und Vermarktung
Wir haben Kapazitäten frei!

KARRIERE AUF DER ÜBERHOLSPUR!

WIR STELLEN EIN:

- **SERVICEBERATER (M/W/D)**
  FÜR DIE MARKEN OPEL, HYUNDAI & FIAT IN MÜHLDORF
- **SERVICEBERATER (M/W/D)**
  FÜR DIE MARKEN BMW & MINI IN BURGHAUSEN
- **SERVICEASSISTENT (M/W/D)**
  FÜR DIE MARKEN OPEL, HYUNDAI & FIAT IN MÜHLDORF
- **KFZ-TECHNIKER (M/W/D)**
  FÜR DIE MARKEN OPEL, HYUNDAI & FIAT IN MÜHLDORF
- **KFZ-TECHNIKER (M/W/D)**
  FÜR DIE MARKEN OPEL & HYUNDAI IN BURGHAUSEN
- **LACKIERERMEISTER & LACKIERER (M/W/D)**
  FÜR ALLE MARKEN IN MÜHLDORF

www.UNTERBERGER.cc/jobs/

UNTERBERGER
Faszination Auto



Private Kleinanzeigen

Rubrik gilt nur für private Kleinanzeigen. Gilt **NICHT** für Familienanzeigen (Danksagung, Grüße usw.) Bitte beachten Sie beim Ausfüllen dieses Bestellscheins dass hinter jedem Wort oder Satzzeichen ein Leerkästchen als Zwischenraum frei bleibt. Bitte denken Sie daran, Ihre genaue Anschrift zu vermerken.

Nur 7 Euro

Überschrift (in Fettdruck)

Bis hierher kostet Ihre Kleinanzeige in der ersten Gemeindezeitung 7,- Euro, jede weitere Zeitung 3,50 Euro

Nur 14 Euro

Bis hierher kostet Ihre Kleinanzeige in der ersten Gemeindezeitung 14,- Euro, jede weitere Zeitung 7,- Euro

☒ Kreuzen Sie unten an, in welcher Gemeindezeitung Ihre Anzeige erscheinen soll!

- ☐ Bergen/Vachendorf
- ☐ Bernau
- ☐ Chieming
- ☐ Grabenstätt
- ☐ Grassau/Rottau
- ☐ Inzell
- ☐ Marquartstein/Staudach
- ☐ Nußdorf
- ☐ Oberaudorf
- ☐ Obing
- ☐ Palling
- ☐ Prien/Breitbrunn/Gstadt
- ☐ Reit im Winkl
- ☐ Ruhpolding
- ☐ Schleching
- ☐ Seeon-Seebruck
- ☐ Siegsdorf
- ☐ Teisendorf
- ☐ Trostberg
- ☐ Übersee aktuell
- ☐ Unterwössen/Oberwössen
- ☐ Waging

☐ **Für CHIFFRE bitte hier ankreuzen (ab 19,- Euro, inkl. 5 Euro Chiffre-Gebühr)**

Name/Vorname Straße/Hausnummer PLZ/Ort

☐ **Bargeld liegt bei**

☐ **Bankeinzug**

Datum Unterschrift Rechnung per E-Mail an (nur bei Bankeinzug)

IBAN: **DE**

SEPA-Lastschrift-Mandat Gläubiger-ID: DE84 0280 0000 1167 97

Ich/Wir ermächtigen die LINUS WITTICH Medien KG, eine einmalige Zahlung in Höhe des aus obigen Auftrags resultierenden Gesamtbetrags von meinem/unseren Konto mittels Lastschrift einzuziehen. Zugleich weise ich mein/weisen wir unser Kreditinstitut an, die von LINUS WITTICH Medien KG auf mein/unser Konto gezogene Lastschrift einzulösen. Die Mandatsreferenz wird separat mitgeteilt.
Hinweis: Ich/Wir können innerhalb von acht Wochen, beginnend mit dem Belastungsdatum, die Erstattung des belasteteten Betrages verlangen. Es gelten dabei die mit meinem/unserem Kreditinstitut vereinbarten Bedingungen.

Bitte geben Sie Ihre genaue Anschrift an. Legen Sie Ihrer Bestellung Bargeld bei oder geben Sie im obigen Feld Ihre Bankverbindung/SEPA für einen Bankeinzug an. Es wird keine Rechnung gestellt (außer per E-Mail).

Bitte senden Sie diesen Bestellschein an folgende Adresse:

LINUS WITTICH Medien KG

Windeckstraße 1 · 83250 Marquartstein oder an Fax 08641/978122 oder an anzeigen@wittich-chiemgau.de

Die Anzeige wird in der nächstmöglichen Ausgabe veröffentlicht. Terminwünsche nicht möglich.

Kleinanzeigen

Sammler kauft gegen Barzahlung
Militärnachlässe, -Münzen, -Stahlhelme, - Orden, -Uniformen, -Dokumente, etc., alles vor 1945
Telefon: 01 71 / 4 17 13 00

Viele Katzenbabys und erwachsene Katzen
suchen ein Zuhause (Freigänger) - Tierschutz-Ring-Traunstein e.V.
0 86 66 / 9 27 85 81 oder 01 60 / 94 57 33 78
www.Tierschutz-Ring-Traunstein.de

Zu verschenken:
In gutem Zustand gebrauchte ganze Schlafzimmer, Wandschränke, Bücherregal und vieles mehr.
Interessiert? Dann rufen Sie mich an: **08666/929294**

ACHTUNG! Zahle bar!
Haushaltsauflös., altes Spielzeug, Telespiele, Nachlässe, Silber, Pelze, Handtaschen, Instrumente, Münzen, Gemälde, Uhren, Schmuck, Bernstein u.v.m. Privat!
Hr. Drescher: 01 63 / 4 52 42 30

Propan- und Schankgas
Weidinger Wolfgang, Kurhausstr. 26, Waging
Lieferung möglich.
Anruf genügt: Tel. 01 71 / 6 70 90 06

Tonstudio mit professioneller Akustik und Schallisolierung im Achental zu vermieten
Großer Aufnahmeraum mit über 100 m² und 5 m Raumhöhe, Regieraum und Maschinenraum mit je 30 m², 2 kl. Räume, 2 WC´s. Auch anderweitig nutzbar.
Nähere Infos unter 0175-16 70 322

3 Zimmer Whg dringend gesucht
Mutter (Festanstellung unbefr.) mit Kleinkind und ruhiger Kleinpudel, bis 1.200€ warm, NR
Mail: julia-stegmueller@msn.com

ZÄUNE UND SICHTSCHUTZZÄUNE
www. zaunbau-krammer.de
Roland Krammer
Neuhaus 6
83367 Petting
08686/919990
info@zaunbau-krammer.de


Glaserei **OPPACHER**
Planung, Beratung & Ausführung
Reparaturdienst • Glasduschen • Ganzglasanlagen
83329 Wonneberg / Aichberg 7 08681 / 1696
glaserei.oppacher@t-online.de
www.glaserei-oppacher.de

Blechdächer · Dachrinnen · Einblechungen
MEISTERBETRIEB
Wir schicken den Regen in die Traufe
Spenglerei FELLNER
Qualität für`s Haus
Tengling · Tel. 0 86 87 / 7 97
www.spenglerei-fellner.de

LOHNSCHNITT
Wir schneiden – besäumen – und lagern
Ihr Rund- und Schnittholz
Sägewerk Schneider Alois
Mühlthal 10
83373 Taching am See
Telefon (08681) 241
Telefax (08681) 45233

JOBS IN IHRER REGION
jobs-regional.de by LINUS WITTICH



Die Abtei der Benediktinerinnen Frauenwörth im Chiemsee
sucht möglichst ab dem ersten Quartal 2027 eine
wirtschaftliche Leitung (m/w/d)
mit 32 bis 39 Wochenstunden
für die Geschäftsführung der Wirtschaftsbetriebe Klosterladen mit Likörkellerei, Gästehaus Scholastika, Seminarbereich und der zentralen Buchhaltung mit derzeit insgesamt knapp 40 Beschäftigten und für die strategische, ökonomische und personelle Weiterentwicklung der Zukunftsfähigkeit der Abtei.
Genaue Informationen u. Kontaktdaten finden Sie unter
www.frauenwoerth.de
Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung **bis 11.10.2026.**

FamiLINUS

Kastanien

Kastanienbäume bieten Lebensraum und Nahrung für viele Tiere, darunter Insekten, Vögel und kleine Säugetiere. Rosskastanien werden zum Beispiel von Wildtieren wie Rehen und Wildschweinen gefressen. Die herabfallenden Blätter und Früchte liefern organisches Material und tragen zum Nährstoffkreislauf bei. Wie andere Bäume speichern Kastanienbäume Kohlenstoff und spenden Schatten.
Kastanienholz wird unter anderem für Möbel, Zäune und Bauarbeiten verwendet.


stock.adobe.com - Sergii Mostovyi

Rosskastanien sind nicht essbar für Menschen, während Esskastanien/Maroni gegessen werden können.

Basteln mit Kastanien

Texte und Bastelbilder mit Unterstützung von KI generiert.

Das brauchst du:
- Kastanien in verschiedenen Größen, Filz in braun und beige für die Ohren, - Bastelkleber, - Zahnstocher aus Holz, - Wackelaugen, - braune Farbe für die Hufe, kleine Äste, - schwarze Perlen, - Deckweiß für weiße Punkte

1 Kastanien sammeln und vorbereiten

Sammle schöne, unbeschädigte Kastanien. Für den Körper eine große Kastanie und für den Kopf eine kleinere.



2 Kopf und Körper verbinden

Stecke einen Zahnstocher in die größere Kastanie und befestige daran die kleinere Kastanie (Kopf).



3 Beine anbringen

Stecke oder klebe vier Zahnstocher als Beine an den Körper und bemale die Enden mit brauner oder schwarzer Farbe.



4 Ohren aus Filz basteln

Schneide aus Filz zwei ovale Ohren zu. Eine kleinere hellere Form passt als Innenohr darauf. Klebe die inneren Teile auf die braunen Ohren.



5 Ohren und Geweih befestigen

Klebe die Ohren und die kleinen Äste als Geweih auf den Kopf, klebe die Wackelaugen an und die schwarze Perle als Nase fest.



Das Kastanien-Reh ist fertig!



Baumfällung mit Sonderfahrzeug



In schwer zugänglichen Bereichen, z.B. Siedlungen

- HOLZENTRINDUNG
- LANDMASCHINEN- UND
- HYDRAULIKREPARATUR
- GROSSHACKER BIS 80CM

Fa. RAMBICHLER GmbH

Aich 1 • Waging am See • Tel. 08681-45055

Siro SUPERMERCATO

Prosecco VALDO „I Magredi“

0,75 l Aktionspreis **€ 7,99** (€ 10,65/l)



Traunstein · Rupertistr. 50
Tel. 0861 90946655
www.siro.eu

HÄUSLER die Gärtnerei

Welkam 2 83313 Siegsdorf
Tel. 08662 9457
Mo-Fr 8.30-18.00 Uhr
Sa 8.30-12.30 Uhr
www.haeusler-die-gaertnerei.de

Bei uns zeigt der Herbst seine schönsten Farben !!

Für die Gräber zu

Allerheiligen

haben wir eine große Auswahl an Pflanzen und sehr schönen Gestecken.

Wir haben für Ihren Garten und Ihr Haus Blattschmuck-, blühende Herbstpflanzen und Gräser in großer Auswahl.

Unsere Floristik zaubert Ihnen tolle Sträuße mit herrlichen Beeren, Hortensien und Beiwerk in herbstlichen Farben.

---

www.landhandel-wimmer.de

LANDHANDEL Matthias Wimmer

Landhandel Matthias Wimmer
Reit 1, 83417 Kirchanschöring
Tel.: 08685 527
info@landhandel-wimmer.de

Ihr freundlicher Landhandel mit Lieferservice

Wir haben für Sie:

- Landwirtschaftliche Produkte
- Öle & Schmierstoffe
- Sicherheits- & Arbeitskleidung
- Batterien
- Tiernahrung
- Heim & Garten

MUG'i MASCHINENPUTZ Meisterbetrieb

Am Römergraben 8
83329 Waging am See

Tel.: 08681 92 95
Fax: 08681 471097

info@mugi-maschinenputz.de
www.mugi-maschinenputz.de

- *Vollwärmeschutz*
- *historische Putze*
- *Verputzarbeiten*
- *Sanierung*
- *Malerarbeiten*
- *Solarfarben*

FAMILIENBETRIEB IN 4. GENERATION

Wir blicken nicht nur auf unsere langjährige berufliche Erfahrung zurück, sondern schöpfen auch aus persönlichem Erleben.
Wir nehmen uns Zeit und hören Ihnen zu.



BESTATTUNGSDIENST Ferdinand Huber GmbH

Obere Hammerstraße 3 · 83278 Traunstein · 0861-4318
info@bestattung-huber.de · www.trauer-traunstein.de

Wir machen Ihre Werbung



WITTICH MEDIEN

LINUS WITTICH
Lokal informiert. Druck. Internet. Mobil.
www.wittich.de



PR-Anzeige

GUT VERSORGT UND SICHER IM EIGENEN ZUHAUSE

DIE MALTESER GEBEN MIT HAUSNOTRUF, MENÜSERVICE UND FAHRDIENST ÄLTEREN MENSCHEN UND IHREN ANGEHÖRIGEN VERLÄSSLICHE UNTERSTÜTZUNG IM ALLTAG

In den eigenen vier Wänden leben und den Alltag möglichst selbstbestimmt gestalten – das wünschen sich viele Menschen auch im Alter. Angehörige leisten dabei oft wertvolle Unterstützung. Doch sie können nicht immer vor Ort sein und brauchen manchmal selbst Entlastung.

Die Malteser stehen älteren Menschen und ihren Familien im Landkreis Traunstein mit verlässlichen Diensten zur Seite.

Der Hausnotruf schenkt Sicherheit, denn im Notfall ist Hilfe nur einen Knopfdruck entfernt: Über einen Sender am Handgelenk oder an einer Halskette kann im Notfall unkompliziert Unterstützung gerufen werden.

Je nach Situation werden eine vertraute Kontaktperson, geschulte Mitarbeitende der Malteser oder der Rettungsdienst verständigt. Für zusätzliche Sicherheit unterwegs gibt es seit kurzem außerdem eine mobile Lösung mit Notruf-Uhr.

Der Menüservice bringt täglich oder an ausgewählten Tagen hochwertige Mittagsmenüs direkt nach Hause.

Dabei geht es um mehr als eine warme Mahlzeit: Der persönliche Besuch schafft einen freundlichen Kontakt und gibt zusätzliche Sicherheit. Alternativ können tiefkühlfrische Menüs wöchentlich geliefert und bei Bedarf bequem im Ofen oder in der Mikrowelle erwärmt werden.



Eine gute Mahlzeit und ein freundlicher Kontakt: Der Malteser Menüservice bringt beides direkt nach Hause. (Foto: Joachim Stretz)

Der Malteser Fahrdienst bringt ältere Menschen zuverlässig zu Arzt- oder Therapieterminen und trägt dazu bei, dass sie mobil und selbstständig bleiben.

Die Malteser beraten Sie gerne unter Telefon 0861 230838-10. Weitere Informationen finden Sie unter www.malteser-traunstein.de.



DER DARM IST MEHR ALS EIN VERDAUUNGSORGAN

Die Forschung der letzten Jahre zeigt: Das Mikrobiom beeinflusst Immunabwehr, Stoffwechsel und sogar die Psyche. Darmgesundheit ist ein zentrales Gesundheitsthema. Ein gesunder Darm lebt von Vielfalt. Ballaststoffreiche Ernährung, Bewegung und Stressreduktion fördern ein stabiles Mikrobiom. Extreme Diäten oder übermäßiger Antibiotikaeinsatz können es schädigen.

Viele Versprechen rund um Darmgesundheit sind jedoch überzogen. Probiotika wirken nicht pauschal. Das Mikrobiom ist individuell. Was hilft, lässt sich nicht standardisieren. Seriöse Darmgesundheit setzt auf langfristige Gewohnheiten, nicht auf schnelle Effekte. Der Darm reagiert sensibel – aber langsam.

Es gilt: Darmgesundheit ist kein Trend, sondern Teil ganzheitlicher Prävention. Sie verdient sachliche Aufklärung statt Heilsversprechen.

Mit Unterstützung von KI generiert

ERNÄHRUNG GILT ALS SCHLÜSSEL ZUR GESUNDHEIT ②

Selten war Ernährung so kompliziert wie heute. Personalisierte Ernährung, genetische Analysen und individuelle Stoffwechselprofile versprechen maßgeschneiderte Lösungen. Für viele Menschen führen sie jedoch vor allem zu Überforderung.

Kaum ein Thema ist so widersprüchlich. Fett ist schädlich, dann wieder gesund. Kohlenhydrate gelten als Problem, dann als unverzichtbar. Wissenschaftliche Erkenntnisse ändern sich, werden verkürzt weitergegeben oder marketinggetrieben zugespitzt. Orientierung geht verloren.

Individualisierung ist grundsätzlich sinnvoll. Menschen reagieren unterschiedlich auf Nahrung. Allergien, Unverträglichkeiten oder chronische Erkrankungen erfordern angepasste Ernährung.

Problematisch wird es, wenn Individualisierung zur Daueroptimierung wird. Ernährung darf nicht zur ständigen Selbstbeobachtung führen.

Wer jede Mahlzeit bewertet, verliert Genuss und Gelassenheit. Das kann Stress erzeugen und Essverhalten verschlechtern. Jetzt braucht Ernährung wieder Bodenhaftung. Grundprinzipien gelten weiterhin: abwechslungsreich essen, überwiegend pflanzlich, wenig stark verarbeitetes, maßvoller Konsum. Diese Regeln sind unspektakulär, aber belastbar.

Gesundheit entsteht nicht durch Perfektion, sondern durch Alltagstauglichkeit. Ernährung sollte unterstützen – nicht dominieren.

Mit Unterstützung von KI generiert

Foto: stock.adobe.com - nungning20



SENIORENHEIM Sankt Martin in Waging am See

Seniorenheim St. Martin

Würdevolle Perspektiven Respektvolle Pflege

Füreinander. Miteinander. Als kommunales Dienstleistungsunternehmen sorgt das Seniorenheim St. Martin mit viel Engagement und einfühlsamen Konzepten für persönliches Wohlbefinden und beste Versorgung.

- Stationäre Pflege
- Kurzzeit-Pflege



Servicewohnen
8 komfortable 1– und 2–Zimmer–Appartements

Seniorenheim St. Martin Waging am See
Salzburger Straße 29 - 83329 Waging am See
Telefon 08681/6964 00 - Telefax 08681/4471
www.seniorenheim-waging.de -
kontakt@seniorenheim-waging.de



Förderverein Seniorenheim St. Martin Waging am See e.V.

Helfen durch Spenden. Der Förderverein ist gemeinnützig und hat sich in seinen Statuten das Ziel gesetzt einen sozialen und wirtschaftlichen Beitrag zu Gunsten der Bewohner des Seniorenheim St. Martin zu leisten. Helfen Sie durch Ihre Mitgliedschaft im Förderverein.
Wir informieren Sie gerne über weitere Details. Ihr Bürgermeister Martin Dandl



EINSAMKEIT ALS RISIKO

Einsamkeit ist kein bloßes Gefühl, sondern eine körperliche Stressreaktion. Sie wirkt auf Gefäße und Gehirn wie Kettenrauchen. Wer dauerhaft isoliert lebt oder sich unverstanden fühlt, setzt seinen Körper unter anhaltenden Stress.

Neurowissenschaftliche Untersuchungen zeigen: Fehlender sozialer Kontakt versetzt das Nervensystem in eine Art Daueralarmbereitschaft. Das Gehirn interpretiert soziale Isolation als existenzielle Bedrohung.

Der Körper schüttet permanent Cortisol und Adrenalin aus. In der Folge steigt der Blutdruck, die Gefäßinnenwände verkalken schneller, und das Immunsystem verliert seine Schutzkraft. Das Risiko für Herzinfarkt, Schlaganfall und Demenz steigt um ein Vielfaches.

Soziale Einbindung ist daher kein Luxus, sondern ein essenzieller Baustein der körperlichen Gesundheit.

Heraus aus der Isolationsfalle: Schaffen Sie sich verbindliche Routinen im Alltag. Feste wöchentliche Termine im Verein, bei ehrenamtlichen Tätigkeiten oder in einer Sportgruppe erleichtern den kontinuierlichen Austausch mit anderen Menschen.

Setzen Sie dabei auf Qualität statt Quantität: Bereits zwei verlässliche Vertrauenspersonen reichen aus, um den biologischen Stresspegel messbar zu senken.

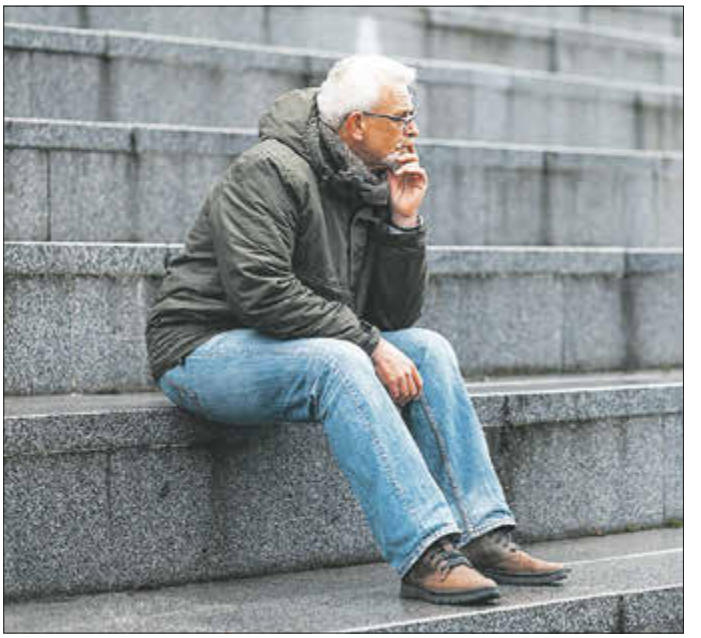


Foto: stock.adobe.com - Andrii Zastrozhnov

Das offene Ansprechen eigener Gefühle baut zudem Hürden ab – denn Einsamkeit ist kein persönliches Versagen, sondern betrifft Menschen aller Altersgruppen.

Erstellt mit Hilfe von KI



AMBIANCE
So individuell wie Sie.

Seniorenwohnen neu gedacht.
Wir kombinieren Seniorenbetreuung & Hotellerie zu einem einzigartigen Wohnkonzept im Alter.



AMBIANCE Quartiershaus Ainring

Tel.: +49 (0)8654 30 94 750
www.betreutes-wohnen.bayern

PR-Anzeige 4

PLÖTZLICH HATTE MEIN ENKEL WIEDER ZEIT, ENKEL ZU SEIN.

„Ich habe mich gefreut, wenn Dani kam. Aber kaum war er da, hatte er schon die Arbeitshandschuhe an: Rasen mähen, putzen, etwas reparieren.

Er war bei mir.
Und trotzdem fehlte er mir.

Wenn alles erledigt war, musste er oft wieder los. Für einen Kaffee und die Frage ‚Oma, wie geht's dir?' blieb kaum Zeit."

Aus dieser Erfahrung entstand Stöckl Service: ein Ansprechpartner statt fünf verschiedener Anlaufstellen – für Reinigung, Fensterputzen, Gartenarbeiten, Winterdienst, Entrümpelung und Umzug.

„Heute übernimmt sein Team die Arbeit. Und Dani sitzt neben mir und hört mir zu. Wir haben wieder Zeit füreinander."

Sie entscheiden, welche Aufgaben Sie abgeben möchten – für weniger Anstrengung im Alltag und mehr Zeit mit Ihrer Familie. Denn ein Besuch darf mehr sein als eine erledigte Aufgabenliste.

Unsere Unterstützung können Sie privat buchen. Bei Pflegegrad, nach einer Operation oder bei schwerer Krankheit klären Sie bitte vorab mit Ihrer Pflege- oder Krankenkasse, ob sie Kosten für die gewünschte Unterstützung durch Stöckl Service übernimmt.



Sie wünschen sich Entlastung für sich selbst oder Ihre Eltern? Rufen Sie uns unter 0178 2874933 an und erzählen Sie uns, welche Arbeiten wir Ihnen abnehmen dürfen.

SELBSTBESTIMMT UND MIT MEHR LEBENSQUALITÄT ZUHAUSE

PR-Anzeige



Daheim gut versorgt
Häusliche
24-Stunden-Betreuung

Ein selbstbestimmtes und würdevolles Leben im eigenen Zuhause ist möglich mit einer liebevollen 24-Stunden-Betreuungskraft. Diese kommen aus den osteuropäischen Ländern.

Unsere Kräfte unterstützen Sie bei

- Haushaltsführung
- Körperpflege
- Ernährung/Kochen
- Mobilität

Wir ermitteln Ihren Bedarf persönlich vor Ort und beraten Sie gerne umfangreich und kostenlos.

Pflege·Bayern
Häusliche 24-Stunden-Betreuung

Daheim gut versorgt
Häusliche 24 Std.-Betreuung

Ihre persönlichen Ansprechpartner
für die Region Traunstein und Umgebung



Lukas Kramer
Geschäftsleitung/
staatl. geprüfter
Krankenpfleger



Ute Kramer
diplomierte
Kinderkrankenschwester

Pflege Bayern Traunstein
Tannenweg 15 · 83362 Surberg
Tel.: 08 61 166 08 80 · Mobil: 0151 74 47 53 81
Mail: kramer@pflege-bayern.de

www.pflege-bayern.de



MUSKELGESUNDHEIT IM ALTER

Muskeln sind weit mehr als Fortbewegungsmittel. Sie arbeiten als körpereigene Apotheke für Herz, Hirn und Stoffwechsel. Ab dem 30. Lebensjahr verliert der Mensch ohne Gegenmaßnahmen bis zu einem Prozent seiner Muskelmasse pro Jahr. Dieser Prozess, Sarkopenie genannt, bleibt lange unbemerkt. Doch schwindende Muskeln bedeuten nicht nur Verlust an Kraft.

Bei der Muskelarbeit werden botenstoffartige Proteine freigesetzt: sogenannte Myokine. Myokine wirken entzündungshemmend, verbessern die Insulinempfindlichkeit und schützen die Gefäße.

Reiner Ausdauersport reicht im Alter meist nicht aus, um diesen Verlust zu stoppen. Wer seine Muskeln gezielt fordert, beugt Sturzgefahr, Osteoporose und Altersdiabetes wirksam vor.

Tipps für den Muskelerhalt: Setzen Sie mindestens zweimal wöchentlich gezielte Kraftreize. Übungen mit dem eigenen Körpergewicht wie Kniebeugen und Liegestütze oder leichtes Training mit Hanteln reichen dafür völlig aus.

Achten Sie zudem auf eine angepasste Eiweißzufuhr: Ältere Menschen benötigen etwa 1,2 bis 1,5 Gramm Protein pro Kilogramm Körpergewicht täglich. Wichtig ist vor allem Kontinuität – kurze, regelmäßige Einheiten erzielen deutlich nachhaltigere Effekte als seltene Maximallasten.

Erstellt mit Hilfe von KI

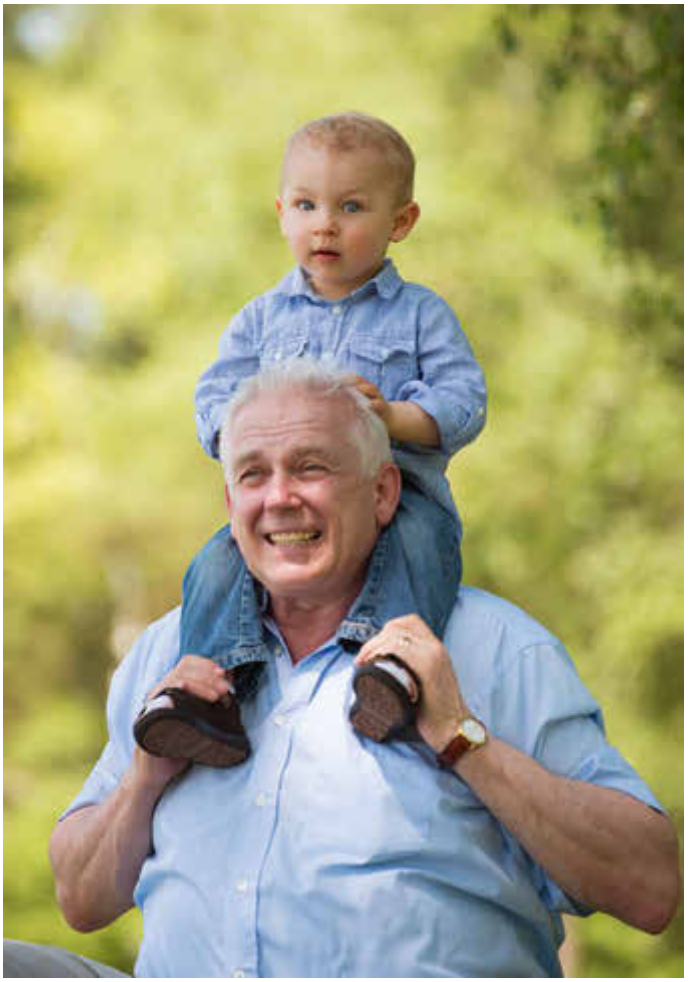


Foto: MEV-Verlag GmbH, Germany



5		6	8				9	
				5	4		3	
		1			7			6
3		4			2			
	1		3	7	8		4	
			9			2		3
4			7			1		
	2		5	8				
	8				3	9		5





Rätsel Spaß

Kreuzworträtsel | Sudoku

Das ganz normale Auf und Ab im Zyklus

(djd-k). Bei monatlichen Befindlichkeitsschwankungen denken Frauen oft, dass mit ihren Hormonen „etwas falsch läuft“. Doch Hormonschwankungen im Zyklus sind normal. Werden sie als sehr belastend empfunden, steckt oft anderes dahinter. So können etwa Stress und Schlafprobleme einen Mangel an Mikronährstoffen fördern, die für das Wohlbefinden benötigt werden. Diese ausreichend mit der Ernährung aufzunehmen, ist im Alltag oft schwierig. Eine gezielte Ergänzung kann deshalb sinnvoll sein. Wichtig sind etwa B-Vitamine, speziell B6, und Magnesium. Eine ausgewogene Mikronährstoff-Kombination enthält etwa Bonasanit plus, dazu kommen sekundäre Pflanzenstoffe aus Passionsblume, Schisandra und Emblica. Unter www.biokanol-frauengesundheit.de gibt es mehr Informationen.

Fort Kniepass bei Salzburg: Wo Geschichte zum Erlebnis wird

(djd-k). Salzburg ist das Land der Burgen und Schlösser. Seit 2025 reiht sich eine neue historische Anlage in die Liste der Ausflugsziele ein: Fort Kniepass im Saalachtal. Die Erlebniswelt verbindet Geschichte, Abenteuer und Kulinarik - und macht einen jahrhundertealten Grenzposten zum Ort für Entdecker. Infos: www.fort-kniepass.at.

- Die „Viper Slide“ als längste und höchste Röhren-Trockenrutsche der Alpen startet an der Festungsanlage und führt über 150 Meter Länge und 56 Höhenmeter spektakulär talwärts.

- Weil die Festung nie Ort größerer Kampfhandlungen war, blieb sie weitgehend original erhalten.

- Ein Erlebnisweg lädt zum Nachdenken über „Grenzen“ ein.

- Im Besucherzentrum kann man sich im Restaurant „Fort Kulinarik“ stärken und im Shop Souvenirs und regionale Produkte erwerben.

Schnellsendung		morsch		Teil eines Dramas	Teil des Webstuhls	Großhirn (med.)			vollständiges Bienenvolk	ein Kartenspiel		Mutter der Nibelungenkönige	lexikalische Einheit	Reigen		Anfängerin	eurasischer Staatenbund
Bienenzüchter						Denkweise, Haltung											
				Vorname von US-Filmstar Baldwin		Held in der Sage						französisches Kartenspiel		ungebraucht			
Feuer, Hitze im Grill			Weiden des Rotwildes						römische Quellnymphe		zweites Buch Mose						
sehr betagt						ital. Regisseur (Pier P.)		Umgangsform									Hundertjähriger
			Wildhund		tschechische Hauptstadt					Hirschart				altes Maß des Luftdrucks		Angeh. eines german. Stamms	
Reisemesse in Berlin (Abk.)	Briefanrede	Werkzeug zum Graben									Teil des Tages		Gabeldeichsel				
französischer Männername				Handy-Norm (Abk.)				nicht lieblich		aufmerken							
					Autor von ‚Ariane‘ † 1931		Viehhüter						eine Gewürzpaste		Kfz-Z. Montabaur		
Gelenkrheuma		Frauenkurzname		Indianerstamm in Nordamerika						Fluss in Peru		Bindegewebsstrang					
zweiteiliger Badeanzug							Fernsehen (Abk.)		Autor von ‚Jim Knopf‘ †					Sohn des Apollo			
Kosename e. span. Königin				Geburt											chem. Zeichen für Natrium		
Gegenteil von absolut								stehendes Gewässer				Kehrgerät					




Foto: DJD/The Popcorn Board

Popcorn sorgt für Knusper in cremigen Suppen

(DJD). Ob mit Kürbis, Pastinaken oder Kartoffeln: Im Herbst kommen überall cremige Suppen auf den Tisch. Sie sind schnell zubereitet, wärmen von innen und machen angenehm satt. Wer seinem Lieblingsrezept eine besondere Note verleihen möchte, sollte Popcorn auf die Einkaufsliste setzen. Denn was viele vor allem als Kino-Snack kennen, fügt sich überraschend lecker ins Herbstmenü ein.

Suppenkino für jeden Geschmack

Camping • Strandbad
Restaurant
Tettenhausen

Wir haben Betriebsruhe
von Mi. 28.10. bis Do. 19.11.2026

Ab Freitag, den 20. November sind
wir gerne wieder für Sie da!

Wir empfehlen uns für
Ihre Weihnachts-, Firmen-
und Familienfeiern.

Über eine Reservierung freuen wir
uns sehr und beraten Sie gerne.

Hauptstr. 2 · 83329 Tettenhausen/Waging am See
Tel. 0 86 81 / 3 58
E-Mail: campingplatz-tettenhausen@t-online.de
www.strandbad-tettenhausen.de
Mittwoch und Donnerstag Ruhetag

schweizerhof
LANDGASTHOF

Liebe Gäste,
gerne sind wir für Veranstaltungen,
Vereine, Familien- und Weihnachtsfeiern
für euch da!

Weiterhin „Essen to go“

Bayrische,
gut bürgerliche Küche, aber auch
mit vegetarischen Gerichten.

Wir freuen uns auf Eure Bestellung ab 10 Personen.
Bitte am Vortag bestellen.
Danke Familie Kain

Unser À-la-Carte-Geschäft ist zur Zeit aus
gesundheitlichen Gründen eingeschränkt.

Familie Kain und Team
Hellmannsberg 1
83379 Wonneberg
Tel. (0 86 81) 93 30

Wochinger-Bräu
Feinste Biere aus Traunsteins kleinster Brauerei

Popcorn als Topping

Rezept-Tipps:



Foto: DJD/The Popcorn Board

Die Zutaten für vier Portionen:
35 g luftgepopptes Popcorn
Kochspray
1 TL gemischte, getrocknete Kräuter (zum Beispiel Petersilie, Thymian, Basilikum und Oregano)
1 Prise Cajun-Creole-Gewürz oder Chilipulver

So einfach ist die Zubereitung:
1. Das Popcorn in eine Schüssel mit Deckel geben und mit fünf kurzen Sprühstößen Kochspray besprühen.
2. Kräuter und Gewürz mischen und über das Popcorn streuen.
3. Die Schüssel verschließen und gut schütteln, damit sich alles gleichmäßig verteilt.
4. Das gewürzte Popcorn als Topping auf die Suppe geben und genießen.

Besonders aromatisch wird das Topping in Kombination mit gerösteten Kürbiskernen oder gehackten Nüssen. Auch Eintöpfen und Chili-Gerichten verleiht das würzige Popcorn einen knusprigen Akzent. Wer Popcornmais aus den USA wählt, setzt auf eine traditionell angebaute Kulturpflanze. Der dort produzierte Popcornmais ist gentechnikfrei und liefert von Natur aus Ballaststoffe sowie antioxidative Pflanzenstoffe. Da beim Popcorn das ganze Korn verzehrt wird, zählt es zu den Vollkornprodukten und kann abwechslungsreiche Akzente in einer ausgewogenen Ernährung setzen. Unter www.popcorn.org finden sich zahlreiche weitere Ideen für kreative Popcorn-Rezepte. Als Nachtisch kann es zum Beispiel Pumpkin Spice Latte Popcorn, Popcorn-Happen mit Pumpkin Pie Spice und weißer Schokolade oder selbst gemachtes Popcorn-Krokant mit Pumpkin Pie Spice geben. So lässt sich ganz einfach ein überraschendes und kreatives Herbstmenü zaubern.

In unserer einheimischen Gastronomie finden sich auch viele schmackhafte, herbstliche Suppenspezialitäten. Für jeden ist das Richtige dabei. Reservieren Sie rechtzeitig.

GRIECHISCHES RESTAURANT
Parthenon
Griechische und mediterrane Spezialitäten
Seestraße 10 • Waging am See • Tel. 08681 / 4798040
Handy: 0179 - 2356960
Ab Freitag, den 16. Oktober sind wir gerne wieder für Euch da!
Essen zum Mitnehmen!
Di. - Sa. von 17.00 - 22.30 Uhr
So. und Feiertag von 11.30 - 14.00 und 17.00 - 22.30 Uhr
Montag Ruhetag, außer Feiertag
Warme Küche bis 21.00 Uhr
Genießen Sie unsere griechischen Spezialitäten in unseren schönen Räumlichkeiten.
Wir freuen uns auf Ihre Reservierung.
Familie Sfendilas mit Team

RESTAURANTE | PIZZERIA | CATERING
forum italicum nuovo
» Italienischer Hochgenuss in modernem, stilvollem Ambiente «
„SEIT 20 JAHREN“ am Marktplatz in Waging
Herbstzeit – Genießerzeit
Frische Muscheln
Täglich wechselnde Highlights
Sa., 17.10. Mixtape-Party - ab 20 Uhr mit DJ Assi und DJ Cordoba
FRISCH • REGIONAL • NACHHALTIG
Wir freuen uns auf euren Besuch!
Ihre Familie Badinelli mit Xhavit und Team
Unsere Öffnungszeiten:
Montag bis Mittwoch und Freitag 10.30 - 14.00 Uhr, 17.00 - 22.30 Uhr
Donnerstag ist Ruhetag.
Samstag 17.00 - 22.30 Uhr
Sonntag 11.30 - 14.00 Uhr, 17.00 - 21.00 Uhr
Weitere Infos und Aktuelles finden Sie stets unter:
www.facebook.com/ForumItalicumNuovo
https://bit.ly/3nSgf2S
MODERNE ITALIENISCHE KÜCHE | FRISCH | REGIONAL
Marktplatz | 83329 Waging am See
Telefon 08681 / 29 70 52 | Inhaberin: Catharina Badinelli





Feines aus dem Wald

Günstige und nachhaltige Ernährung: So gelingt ein herbstliches Wald-Pesto

(DJD). Bärlauch, Heidelbeeren, Bucheckern, Pfifferlinge – im Wald lassen sich viele Leckereien finden. Während das Sammeln von Früchten, Wildkräutern oder Pilzen in Naturschutzgebieten und Nationalparks verboten ist, darf in anderen Wäldern für den Eigenbedarf gepflückt werden, was nach der sogenannten „Handstraußregel“ in eine Hand passt. In nachhaltig bewirtschafteten Wäldern, wie etwa jenen mit PEFC-Zertifizierung, ist die pflanzliche Artenvielfalt häufig besonders hoch – entsprechend groß ist die Auswahl an sammelbaren Früchten oder Kräutern. Rezeptideen und was beim Sammeln zu beachten ist, verrät die Waldschutzorganisation PEFC unter www.pefc.de/neuigkeiten/ideen-und-tipps-fur-leckere-gerichte-aus-dem-wald.

Wald-Pesto mit Bucheckern, Pilzen und Giersch

Die Zutaten für vier Portionen:
40 g Bucheckern (oder Haselnüsse)
1 kleine Zwiebel
120 g frische Waldpilze, etwa Maronenröhrlinge (oder Kräuterseitlinge)
1 Handvoll Giersch-Blätter (oder 1/2 Bund glatte Petersilie)
ca. 50 ml Olivenöl
Salz und Pfeffer
80 g Parmesan (funktioniert vegan/laktosefrei auch ohne Käse)

Zubereitung: Bucheckern schälen und im Mörser fein mahlen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Pilze putzen und klein schneiden. Giersch waschen, trockenschütteln und fein hacken. Parmesan reiben. Zwiebelwürfel in etwas Olivenöl glasig dünsten. Pilze hinzugeben und garen. In zweiter Pfanne gemahlene Bucheckern fünf Minuten ohne Fett rösten. Dabei immer wieder durchschwenken. Geröstete Bucheckern zur Pilzmasse geben, gut durchmischen und kurz erhitzen. So viel Olivenöl hinzugeben, bis eine cremige Masse entsteht. Giersch und Parmesan unter die Pilzmasse heben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Das fertige Pesto zu Pasta, Gnocchi oder Bratkartoffeln servieren.

Gerne laden Sie unsere einheimischen Gastronomen zu feinen Gerichten aus dem Wald ein. Wildgerichte und Pilzspezialitäten lassen keine Wünsche offen. Probieren Sie es aus.

lich willkommen ...
Oberwirt in Otting
Genusswochen in Otting
Probieren Sie unsere Schmankerl von der Spezialitätenkarte.
Offenes Singen
am Dienstag, 20.10., um 14.30 Uhr mit Christian Keller
Betriebsurlaub
Mittwoch, 04.11. bis Donnerstag, 26.11. haben wir unseren Jahresurlaub. AB und E-Mail werden bearbeitet.
Tel. 08681/4 52 87
Holzhauser Str. 2 · 83329 Waging am See

PR-Anzeige



Weihnachtsfeiern mit Seeblick im Strandwirt

Die schönste Zeit des Jahres steht vor der Tür – und was gibt es Schöneres, als gemeinsam mit Kollegen, Freunden, Familie oder dem Verein besondere Momente zu erleben?
Ob festliches Weihnachtsessen, geselliges Beisammensein oder stimmungsvoller Jahresausklang – im Strandwirt findet eure Feier den passenden Rahmen.
Wie wäre es, wenn euer Abend mit einem **Empfang direkt am See** beginnt? Bei winterlicher Landschaft, wärmendem Glühwein, Punsch oder anderen heißen Getränken könnt ihr gemeinsam ankommen und euch auf einen besonderen Abend einstimmen.
Anschließend erwartet euch im Strandwirt eine warme und gemütliche Atmosphäre, in der ihr bei einem festlichen Weihnachtsessen die gemeinsame Zeit genießen könnt.
Unser **Wirtshaus** mit großer Fensterfront zum See verbindet rustikales Ambiente mit modernen Akzenten und bietet Platz für bis zu 100 Personen – ideal für größere Weihnachtsfeiern.
Im neu gestalteten **Gastraum** sorgen natürliche Holztöne und elegante Stoffe für eine Atmosphäre zum Wohlfühlen. An unserer stilvollen Bar könnt ihr den Abend bei einem Aperitif beginnen oder gemeinsam gemütlich ausklingen lassen.
Für kleinere Feiern mit bis zu 24 Personen bietet unsere **Meindl Lounge** einen ganz besonderen Rahmen. Eine große Tafel, sanftes Licht und liebevolle Details schaffen einen privaten Ort für persönliche Begegnungen und genussvolle Stunden.
Lasst das Jahr gemeinsam ausklingen, genießt gutes Essen und verbringt wertvolle Zeit miteinander – in einzigartiger Lage direkt am Waginger See.
Wir freuen uns darauf, eure Weihnachtsfeier gemeinsam mit euch zu etwas Besonderem zu machen!

STRANDWIRT
WAGING AM SEE

SAMSTAG, 31.10.

SCHAFKOPF-RENNEN

Beim Strandwirt werden die Spuikarten ausgepackt.
Freu dich auf spannende Partien und einen geselligen Abend.
Dazu gibt es Brotzeiten und eine kleine warme Karte.

Am See 3 · D-83329 Waging am See · Tel. +49 (0) 86 81 – 47 900
www.strandwirt-waging.de



Weihnachtsfeier im Seestüberl Waging

Das Seestüberl Waging lädt herzlich zu stimmungsvollen Weihnachtsfeiern in besonderem Ambiente ein. Ob in kleiner Runde oder in einer größeren Gesellschaft, im Seestüberl wird Ihre Weihnachtsfeier zu einem unvergesslichen Abend. Genießen Sie saisonale und regionale Spezialitäten aus unserer Küche. Je nach Gruppengröße bieten wir Ihnen entweder á la Carte oder Menü an. Für ein auf Sie zugeschnittenes Angebot sprechen Sie uns gerne an.







Gerne können Sie telefonisch reservieren unter
+49 (0) 8681 1746 oder direkt online auf
www.wellnessgarten.de oder unter folgendem Code

Wir suchen!
Hausmeister m/w/d

für Wellnessgarten und Seestüberl

Wir bieten
Arbeit in einem jungen, dynamischen Team
Steuerfreie Zuschläge an Sonn- und Feiertagen
Betriebsarzt, Essenszuschuss

Geringfügige Arbeit oder als Aushilfe
mit 6 bis 10 Stunden pro Woche

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung!

Wellness Garten

IHR ZERTIFIZIERTER PARTNER...
FÜR NACHHALTIGE FORSTWIRTSCHAFT!
MUXENEDER
HOLZDIENSTLEISTER
FORSTBETRIEB · HOLZVERMARKTUNG
HACK & TRANSPORTARBEITEN
www.muxeneder-holz.de

DEWA GmbH
Aus der Natur für die Natur
Sauber. Natürlich. Regional.
WERKSVERKAUF
Lernen Sie unsere biologischen Produkte kennen!
Kennenlernaktion
bis Ende November 2026
für Privathaushalte
Beide zusammen für 9,95 € (Brutto) ab Werk
bio·on UNIVERSALREINIGER KONZENTRAT
BIO BFAT IT BAD REINIGER VEGAN
DEWA bio.on Universalreiniger
Konzentrat = ergibt 12 x Anwenderflasche
Beat It Badreiniger
Kraftvoll gegen Kalk und Schmutz
DEWA GmbH
Kienberger Str. 42
83119 Obing
www.dewaproducts.com
Direkt beim Hersteller kaufen und sparen!
REGIONAL NACHHALTIG GUT
Unsere Heimat, eine saubere Zukunft.

INSERIEREN SIE DOCH MAL WIEDER


Marco2811 - Fotolia
WITTICH MEDIEN
LINUS WITTICH Medien KG
Windeckstraße 1 · 83250 Marquartstein · Tel.: 08641 97810
anzeigen@wittich-chiemgau.de · www.wittich.de



LAMMINGER
Kranarbeiten
bis 9,5 t. Hubkraft
Handel & Vermietung
- Anhänger für PKW + LKW
- Seecontainer
- Bürocontainer
www.container-lamminger.de
Telefon: 08681- 479660


Urlaub im Rotweinparadies Ahrtal
Ferienwohnung „Himmelchen" im romantischen Ahrweiler
Schön eingerichtete Ferienwohnung in Ahrweiler für 2 – 4 Personen. Direkt am Ahr-Rad-Wanderweg und 10 Gehminuten zum mittelalterlichen Stadtkern. Ab 59,– € pro Nacht inkl. Nebenkosten, Endreinigung und Umsatzsteuer (zzgl. Gästebeitrag der Stadt).
Einzelunternehmung Karl Heinen · Delderstraße 33
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler · Ortsteil Ahrweiler
Tel.: 02641/36076 oder Mobil: 0160/1714841
Mail: h.pacyna@web.de · Net: www.himmelchen.de

Autohaus
Wagner
Renault • Dacia

Servicepartner & Fahrzeugvermittlung
Neu- und Gebauchtwagen

Claus Wagner
Laufener Straße 24
83417 Kirchanschöring
Telefon 0 86 85 / 70 52
wagner.autohaus@t-online.de
www.autohaus-wagner.net

DACIA

Neu-u. Gebrauchtwagen • KFZ Meisterbetrieb
Leasing • Finanzierungen • Unfallinstandsetzung
Reparaturen aller Fabrikate

IP Fahrzeugtechnik
www.ip-fahrzeugtechnik.de

- Reifenservice
- Reifenreparatur
- Felgen
- Schmierstoffe
- Kfz-Ersatzteile

AS-EM-IMP-MPT-LKW-PKW u.v.m.



Max Barmbichler
Oberaschau 1
83329 Waging am See
Tel. 0 86 81 / 17 29

Achtung Landwirte! Reifenreparatur auch an Sonn- und Feiertagen! Handy 0170 - 53 71 971

BIS ZU -70%

DIE HERREN REIßEN UM
DAS WIRD HERRLICH

RÄUMUNGSVERKAUF%

NUR JETZT

26.10. bis 8.11.

easy

WAGING am SEE
MODEHAUS WALDHERR
MODE FÜR MÄNNER
SALZBURGER STR.18

