

Weil's wahr is'...

Jahrelang hot da Fritz, mei Freund, den ganzn Stamm-tisch beim Knei g'ärgert. Wenn oana was verzählt hot, hot da Fritz gfragt: „Wos host g'sagt?“ Wenn der dann sei Red wiederholt hot, hot da Fritz recht dreckad glacht und gfragt: „Warum sagstn ois zwoamol?“ Aaf den kindischn Witz is aa jeder vo uns bestimmt tausnd mol reigfolln. I hätt ma manchmol in Hintern beißn kenna, wenn i wieda amol ois zwoamol, ois zwoamol gsagt hob, wia a Schallplattn mit Sprung.

Irgendwann hamma am Fritz vasprocha, wenn er den Witz no amal macht, dann kriagt er von am jedn oane duscht, dass er de zwölf Apostl für a Reibabande oschaugt. Dann war a Ruah – bis vor a paar Tog. Do hot er wieder nachgfragt. I wollt scho mei Versprecha wahr macha und hob scho mit da Rechtn ausgeholt, do hot er glei gsagt: „Net, i hob's wirkle net vastandn. I hör ollaweil schlechta. I glaub i wer dorad.“

I wollt eam scho den guadn Rat gem, dass er se holt vom Ohrndokta amol sein Gehörgang durchblösn lassn sollt, do is mir no



Bist dorad?

rechtzeitig eigfalln, dass mir grad a so geht, jednfalls, wenn i meina Johanna glaum deaf. Jeds mal, wenn i an Fernseher lauda drah, schimpft s': „Bist eppa dorad? De Nachbarn miaßn des net hörn, wos ma mir uns oschaung.“ I hob wos gmurmt, dass mir des wurscht is, ob de wissn, wos ma mir uns oschaung. Schließlich hör ma mir ja aa, über wos de jedn Tog streitn. Ober dann bin i doch nochdenklich wordn.

I hob ollaweil glaubt, dass bloß de Junga schwerhörig wern, weils d' Musik net laut gnuua aafdrahn kenna und weil in da Disco da Krach wichtiga is wia de Melodie. I moan, bei dene is ja wurscht, obs wos hörn oder net, weil mitaneder redn dann ja sowieso net. Ober offensichtlich geht's uns Oidn langsam genau a so, aa ohne Disco.

Und lang werd's nimma dauern, dann wer i aaf de Frog, wias ma geht, bloß antwortn kenna. „Mei, guad seng dua i nimma, ober schlecht hörn dua i guad.“

Weil's wahr is...

Von Sepp Grantelhauer

Gemeinsam gegen Armut

Zum ersten Mal in Regensburg: Sozialbericht soll Kräfte bündeln

Von Manfred Rohm

Sozial-Bürgermeister Joachim Wolbergs will es wissen. Wie groß ist die Armut in Regensburg und was kann man dagegen tun?

Regensburg. Wenn es um das Problem der Armut in der Stadt geht, dann lässt sich trefflich streiten. „Je nach Interesse findet jeder die Zahlen in irgendwelchen Statistiken, die gerade in seine Argumentationslinie passen.“ sagt Bürgermeister Joachim Wolbergs. „Das hilft den Armen in der Stadt kein bisschen.“

Und deshalb will der Bürgermeister dieses Tohuwabohu ändern. Den im Koalitionsausschuss beschlossenen Kinderarmutsbericht will er erweitern lassen in einen Sozialbericht. Damit soll zum ersten Mal in der Stadt eine gemeinsame Strategie gegen die Armut entwickelt werden.

Wolbergs weiß, dass sowohl verschiedene Ämter im öffentlichen Leben als auch diverse Verbände durch freiwillige Arbeit gegen Armut kämpfen und hier seit Jahren Hervorragendes leisten. Das Ergebnis könnte aber noch besser



Offensive für die soziale Integration: Bürgermeister Joachim Wolbergs. Foto: Rohm

aussehen, wenn die Arbeit gebündelt wird. „Das Problem an der Armut ist es, dass sie mit sozialer

Ausgrenzung einhergeht“, sagt Wolbergs. Und genau hier wolle der Sozialbericht ansetzen, der im

Juli vom Stadtrat auf den Weg gebracht werden soll.

Laut Sozial-Bürgermeister gliedert sich der Bericht in zwei Teile. Bis Ende des Jahres solle feststehen, welche Arten der Armut und der prekären Lebensverhältnisse es gebe. Im Sommer nächsten Jahres soll dann der zweite Teil des Berichts fertig sein, in dem aufgelistet wird, welche Maßnahmen zur Bekämpfung der Armut und zur Verbesserung der sozialen Integration getroffen werden könnten.

Dabei sollen nicht nur die Erfahrungen aus den zuständigen Ämtern im Detail mit einfließen. „Wir wollen die Diskussion auf eine möglichst breite Basis stellen“, sagt Wolbergs, „das heißt, dass wir auch die freien Träger der Wohlfahrtspflege und die sozialen Vereine mit einbinden werden.“

Damit der Bericht keine Eintagsfliege bleibt, soll gleichzeitig beschlossen werden, ihn regelmäßig fortzuschreiben. Wolbergs weiß, dass das Problem der Armut auch in Regensburg zu groß ist, als dass die Helfer ihre Kraft in Einzelmaßnahmen vergeuden könnten, wie wertvoll diese auch immer sind. Er will dafür sorgen, dass es künftig heißt: „Gemeinsam gegen die Armut.“

Schweinegrippe: Schierlinger hat sich angesteckt

Regensburg (rs). Am Wochenende trat in Schierling ein neuer Fall von Influenza A/H1N1, im Volksmund auch „Mexiko-Grippe“ oder „Schweinegrippe“ genannt, auf. Das Regensburger Gesundheits-

amt hat alles Notwendige veranlasst, Kontaktpersonen wurden vorerst zuhause isoliert.

Der 45-jährige Patient befindet sich derzeit wegen einer anderen Erkrankung in einer Klinik und wird dort isoliert. Der Betroffene

zeigt keine Grippe-symptome. In Kürze soll er bereits aus dem Krankenhaus entlassen werden. Aus datenschutzrechtlichen Gründen sind weitere Angaben zum Patienten nicht möglich. Am Landesamt für Gesundheit

und Lebensmittelsicherheit steht eine Hotline für alle Fragen rund um das Thema Influenza A/H1N1 bereit. Bürgerinnen und Bürger können sich von 10 bis 14 Uhr unter der Nummer (089) 3 1560-101 informieren.

BRÄUEREI-GASTSTÄTTE
HIER SPIELT DAS LEBEN!
Kneitinger
Das Mutterhaus
Pächter: Maria und Werner Schligl
Arnulfplatz 3 - 93047 Regensburg - Telefon 5 24 55

ANZEIGE

Regionalmarketing
OBERPfalz e.V.
in Ostbayern



Genießerkarte

Spezialitäten und Kulinarisches aus der Oberpfalz.

Hochprozentiges aus der Oberpfalz

Von den klassischen Wurzelbränden Bärwurz und Blutwurz über Zoiglbrand, Kräuter- und Fruchtliköre bis hin zu außergewöhnlichem Weißbierbrand, Espressolikör oder dem „Böhmischen“. Freunde von Hochprozentigem finden in der Oberpfalz eine ganze Menge an Brennereien, die mit Traditionsbewusstsein und Herzblut eigene Schnäpse herstellen. In Bad Kötzing können Sie sogar ein Schnapsmuseum besichtigen. Die Oberpfälzer Spirituosen eignen sich bestens zum selber Trinken, genauso gut lassen sich die außergewöhnlichen Tropfen aber auch verschenken. Besuchen Sie doch einmal eine der Brennereien und lassen sich inspirieren – vom Geist des Geistes sozusagen.

Übrigens: Wussten Sie schon, dass Whisky nicht nur in Schottland, sondern auch in der Oberpfalz eine lange Tradition hat? Die Brennerei Schraml in Erbdorf brennt seit 1818 einen Single Grain Whisky, den Stonewood 1818.

Teilnahmebedingungen: Es können nur Einsendungen mit vollständiger Adressangabe bearbeitet werden. Einsendeschluss ist der 30. Juni 2009. Die Gewinner werden benachrichtigt. Eine Barauszahlung ist nicht möglich. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Weitere Infos und Bestellung der Genießerkarte unter www.oberpfalz-kulinarisch.de

Gewinnspiel

Gewinnen Sie mit dem Regionalmarketing Oberpfalz und beantworten Sie uns folgende Frage:

Wie heißt ein typischer Wurzelbrand aus dem Bayerischen Wald?

Antwort: B _ _ W _ _ _

Gewinne:

- Eine Führung in der Bad Kötzing Bärwurz-Quelle, Schnapsbrennerei Drexler, in Bad Kötzing inklusive Verkostung, Besuch des Schnapsmuseums und Einkaufsgutschein.
- Eine Führung in der Eichelberger Brennerei in Bodenwöhr mit Schnapsprobe mit der Familie.
- Ein Besuch bei der Schnapsbrennerei Schraml in Erbdorf mit Edelbrandverkostung für zwei Personen.
- Ein Probierpaket des Weinhof Peschke aus Weiden.

Teilnahme: per Post oder E-Mail an: Regionalmarketing Oberpfalz
Emmeramsplatz 8
93047 Regensburg
geniesserkarte@oberpfalz.de
www.oberpfalz-kulinarisch.de

Leucht Bakterien für daheim

Regensburger Biologiestudenten entwickeln neues Experimentierset

Regensburg (rs). Lust statt Frust im naturwissenschaftlichen Unterricht?! Das Experimentier-Set „Leuchtlabor“ macht es möglich.

Dieses von den Regensburger Biologiestudenten Bastian Herzog und Silvia Schmid entwickelte „Leuchtlabor“ lässt Kinder und Jugendliche sowohl lebendigen (Biologie)-Unterricht, als auch Naturwissenschaft zu Hause hautnah erleben. Lernen soll Spaß machen! Getreu diesem Motto können Schüler ihre eigenen Bakterien züchten und leuchten lassen. Anschaulich erfahren sie, dass diese auch für die Analyse der Wasserqualität eingesetzt werden können, und ganz nebenbei erler-



Den Kindern machen die Experimente Spaß. Foto: privat

nen sie Grundzüge biologischer Arbeitsweisen. Das Anzucht-Set ist für den Unterricht und Zuhause

erhältlich. Weitere Informationen auf www.leuchtlabor.de und leuchtlabor@leuchtlabor.de.



BIKINIFIGUR HALLO!

BODYFORMING Ran an die Fettpölsterchen!

Im Juni: Eine Testbehandlung GRATIS

Der Sommer kommt! Weg mit dem Speck! Schneller Erfolg mit hairfree & esthetique

Jetzt Termin vereinbaren. Wir freuen uns auf Sie!

Tel. 0941 29 77 056

Informieren Sie sich im Internet unter: www.hairfree-esthetique.de

Paracelsusstraße 2 | 93053 Regensburg
Email: info@hairfree-esthetique.de

hairfree
&
esthetique