



Firma Ohnhäuser gratuliert ihren Neugesellen Mit Freude konnte die Firma Ohnhäuser ihren Auszubildenden zur erfolgreich abgeschlossenen Berufsausbildung zum Zerspanungsmechaniker gratulieren. Sehr erfreut zeigten sich die Geschäftsführung und das Ausbildungsteam über die guten Ergebnisse der Abschlussprüfungen. Hier zeigte sich erneut, dass das optimierte Konzept im Bereich Ausbildung immer mehr zum Tragen kommt und sich in den guten Resultaten widerspiegelt. Im kleinen Rahmen wurde kurz auf die vergangenen dreieinhalb Jahre Ausbildungszeit zurückgeblickt und anschließend Urkunden und ein kleines Präsent an die Absolventen überreicht. Das Unternehmen freut sich besonders auf eine weiterhin lang anhaltende und sehr gute Zusammenarbeit. Auf dem Foto von links: 1. Reihe: Kevin Höhenberger, 2. Reihe: Manuel Müller, Tim Vogelgsang, 3. Reihe: Stefan Stempfle (Ausbilder), Simone Ohnhäuser-Kunzmann (Geschäftsführung), Matthias Weiß (Ausbildungs- und Fertigungsleiter). Foto: Frank Kunzmann



Die Medienscouts der Realschule Wallerstein erfuhren viel Interessantes auf der „Dein Navi fürs Netz“-Veranstaltung in Augsburg. Foto: Christiane Brunner

Medienscouts bilden sich fort

Turbulente Fahrt zur Uni Augsburg.

Wallerstein Nach einer turbulenten Anreise mit der Bahn kamen die Medienscouts der Realschule Wallerstein mit ihrer Lehrerin Christiane Brunner gutgelaunt an der Universität in Augsburg an. Umgehend meldeten sich alle an und erkundeten den „Marktplatz“.

Dort informierten sich die Schülerinnen und Schüler an den einzelnen Info-Ständen der Bundeszentrale für politische Bildung und der Stadt Augsburg, sammelten Informationsmaterial, Prospekte sowie andere und probierten einige Aktionen aus. So konnte man sein Handy mit Muskelkraft an einem Ergometer aufladen, an Rätseln und Quiz teilnehmen, auf alten Spielekonsolen Mario und Sonic spielen, am 3D-Drucker ein Element für einen Medienwurm gestalten oder vor einem Greenscreen Fotos machen.

Im Workshop „Hack-Attacke“ wurden die Jugendlichen unter der Leitung von Professor Dominik Merli auf die Risiken bei IT-Systemen

hingeführt. In Teams erarbeiteten die Jugendlichen mögliche Szenarien und Lösungsstrategien, die sie dann dem Plenum vorstellten. Im späteren Vortrag „Dein Smartphone - deine Entscheidung - deine Verantwortung“ schilderte Kriminalinspektor Scharbow anhand von echten Fallbeispielen, wie schnell das Recht an eigenen Bild verletzt ist und zu welchen Schwierigkeiten dies führen kann. Im Workshop „Insta vs. Reallife“ wurden Instagram-Fotos nachgestellt und so manche Tipps und Tricks erläutert. Auch konnten in einem kleinen Tonstudio die Chancen und Gefahren des Internets gerappt oder ein virtuelles Konzert eines Orchesters besucht werden.

Mit vielen positiven Eindrücken traten die Medienscouts der Maria-Ward-Realschule Wallerstein am Spätnachmittag ihren Heimweg an und überlegten auf der Heimfahrt, wie sie ihr Wissen an die jüngeren Schülerinnen und Schüler weitergeben können. (AZ)



Neuwahlen beim Gesangverein Mönchsdeggingen Die Generalversammlung des Gesangvereins Mönchsdeggingen fand in diesem Jahr wieder im Gasthaus Rose statt. Die Vorsitzende Anna Riedelsheimer informierte über die Tätigkeit des Vorstands, der im vergangenen Jahr mit Julia Rabel eine hoch qualifizierte Chorleiterin engagieren konnte. Sie gab einen Überblick über die Planung für das Jahr 2023, in dem der Chor sein 75+1 Jubiläum feiert. Bei den nachfolgenden Wahlen wurden Stefanie Beck als 1. Vorsitzende, Waltraud Voggenreiter als 2. Vorsitzende, Hilde Gröger als Schriftführerin und Anna Riedelsheimer als Kassiererin gewählt. Als Beisitzer fungieren Rolf Mühlböck, Timo Mecko, Walter Lettenmeier und Johann Seiler. Die neu gewählte Waltraud Voggenreiter beschloss die Versammlung mit einem Dank an die bisherige 1. Vorsitzende Anna Riedelsheimer für ihr sechsjähriges Engagement. Vordere Reihe von links: Hilde Gröger, Waltraud Voggenreiter, Stefanie Beck, Rolf Mühlböck, Anna Riedelsheimer. Hintere Reihe: Walter Lettenmeier, Johann Seiler, Timo Mecko. Foto: Irmgard Beck



Dem Jungkoch gratulierten von links Uli Großmann (Ehrenvorsitzender Club der Köche Donau Ries), Siegfried Arlt (Landesverbandsvorsitzender der Köche Bayern), Carlo Friebe (Teilnehmer) Kathrin Achenbach (Firma Achenbach) Roland Stiegelmeier (Hotelberufsschule Viechtach) Foto: Robert Müller

Carlo Friebe kocht sich auf den 4. Platz

Baldinger nimmt am Jugendkochwettbewerb Landesfinale Bayern teil.

Nördlingen An der Hotelberufsschule Viechtach hat der Jugendkochwettbewerb „Rudolf Achenbach Preis“ Landesfinale Bayern stattgefunden. Ausrichter dieses Wettbewerbs ist immer der Landesverband der Köche Bayern.

Für den Club der Köche Donau Ries stellte sich Carlo Friebe als Baldinger dem Kochwettbewerb. Carlo Friebe geht in die Donauwörther Berufsschule, ist Auszubildender im dritten Lehrjahr im Restaurant Kleibls in Nördlingen und wurde von Berufsschullehrer und Küchenmeister Roland van Barga für den Wettbewerb trainiert. Angetreten waren Azubis aus Würzburg, Tegernsee, Bayerwald, Bad Wörishofen, Rosenheim, Bamberg, Regensburg, Landshut, Donau Ries und Nürnberg. Nach einer Warenerkennungsprüfung wurde den Teilnehmer und Teilnehmerinnen der Warenkorb vor-

gestellt, aus dem ein Vier-Gänge-Menü hergestellt werden musste. Für die Vorspeise musste die bayrische Garnele, für den Zwischengang Blutwurst, für den Hauptgang Lammkeule und für den Nachtisch Blutorange Verwendung finden. Carlo Friebe entschied sich für folgendes Menü: Tagliatelle mit bayrischer Garnele - Blutwurst Kartoffelrösti - gebratene Lammkeule mit Spitzkohl und Drilling Kartoffeln - Blutorangensorbet. Zahlreiche Gäste aus Wirtschaft, Kultur und Verbänden konnten sich vom Können der Teilnehmer überzeugen und warteten gespannt auf die Bekanntgabe der Platzierungen. Carlo Friebe erkornte sich einen hervorragenden 4. Platz. Die Verantwortlichen vom Club der Köche gratulierten dem Teilnehmer, mit dem Dank, dass er den Landkreis Donau Ries kulinarisch würdevoll vertreten hat. (AZ)



Ehrungen bei den Niederhausschützen Im Rahmen der Generalversammlung bei den Niederhausschützen Hürnheim führte Gausportleiterin Edith Wagner zusammen mit 1. Schützenmeister Marco Link einige Ehrungen durch. Das Gau-Ehrenzeichen in Bronze erhielt Karl Wolfinger (Unterdorf). Der Sebastianstaler in Bronze wurde an Fritz Schwarz junior und Bernd Müller verliehen. Das Projektorabzeichen in Silber „Herzog Franz“ erhielten Günter Steinmeyer und Bernhard Möhlnle. Die Ehrennadel für treue Mitarbeit wurde an Christiane Baur und Christian Rothbauer verliehen. Dominik Dilly und Gaudamenleiterin Edith Wagner überreichten Marco Link ebenfalls die Ehrennadel für treue Mitarbeit. Auf dem Bild von links: Marco Link, Dominik Dilly, Christian Rothbauer, Günter Steinmeyer, Karl Wolfinger, Bernhard Möhlnle, Christiane Baur, Bernd Müller, Edith Wagner, Fritz Schwarz. Foto: Marco Link



Mitarbeitererehrung Der Oettinger Türenhersteller Jeld-Wen hat sich bei langjährigen Mitarbeitern mit Urkunden, Geschenken sowie Ehrennadeln in Bronze und Silber für zehn und 25 Jahre Firmen-Treue bedankt. Mitarbeiter seien das wichtigste Kapital und lange Betriebszugehörigkeit ein Schlüssel zum Erfolg, wie Werkleiter Wolfgang Oswald bei der Übergabe betonte. Von oben links aus dem Angebotswesen Ulrich Holzmann (25 Jahre), aus dem Magazin Tobias Wanger (25), aus dem Servicedienst Alexander Wager (25), aus der Endfertigung Norbert Seefried (25), unten von links: aus dem Vertr.-Technik Thorsten Lindner (zehn), aus der Oberfläche Manuel Rehwald (zehn), aus der Vorfertigung Alexander Schapowalenko (zehn), aus der Kantenbearbeitung Samuel Stelzer (zehn) und aus der Logistik: Daniel Nickel (zehn). Foto: Wolfgang Oswald



Vier verschiedene landestypische Speisen wurden beim Kochabend direkt vor Ort hergestellt. Foto: Claudia Angel

Internationale Köstlichkeiten

Elternkochabend in der Kita Deininger Mauer.

Nördlingen Nach drei Jahren coronageschuldeter Zwangspause hat endlich wieder der internationale Kochelternabend in der Kita an der Deininger Mauer stattgefunden. Viele engagierte Eltern bereiteten zu Hause etwas Landestypisches für das Buffet vor und vier Familien kochten zudem live vor Ort.

Hier konnte man bei der Zubereitung von einem slowakischen Gericht „Rusinske pirohy“ (gefüllte, herzhaft Teigtaschen) zuschauen. Zeitgleich wurde von einer anderen Familie „Fli“, ein Gericht aus dem Kosovo, mit einem speziellen extra mitgebrachten Ofen gekocht. Hier war wirklich Geduld gefragt, da der Teig und die Füllung abwechselnd über einen langen Zeitraum geschichtet werden müssen. Spannend zu beobachten war auch, wie man „Burek“ herstellt. Alle staunten, wie leicht

es doch aussah, den Teig auf Tischplattengröße zu ziehen und anschließend zu füllen und zu rollen. Die vierte Familie kochte in der Kita „Couscous“, ein Gericht aus Marokko, und begrüßte die „Koch-Zuschauer“ in „ihrer Küche“ mit landestypischem Tee.

Im Anschluss wurde ein großes, vielfältiges Buffet aufgebaut. Dort fand man verschiedene Gerichte aus Japan, Eritrea, dem Kosovo, Bulgarien, Slowakei, Marokko, dem Irak, der Türkei und Deutschland. Alle Eltern, die etwas zum Buffet beigetragen haben, stellten ihr Gericht in der großen Runde vor. An der langen Tafel nahmen schließlich alle Platz und ließen sich die leckeren Speisen schmecken. Es war ein wunderschöner, köstlicher Abend, mit vielen schönen und interessanten Gesprächen rund um den Globus. (AZ)