

## Die aktuelle Umfrage

» HIER SAGEN SIE IHRE MEINUNG

## SOMMERWETTER

## Wo gehen Sie am liebsten zum Baden?

Nach den nicht allzu warmen Pfingstferien wird es jetzt wieder sommerlich. Die Temperaturen steigen bis zu 28 Grad. Das perfekte Wetter, um nach der Schule oder der Arbeit mit seinen Freunden den Tag am Weiher ausklingen zu lassen. Oder gehen Sie lieber mit ihrer Familie ins Freibad? Zu diesem Thema hat die Neuburger Rundschau Passanten in der Innenstadt befragt.

Text/Fotos: Rosalie Appel



Am liebsten gehe ich an den Weiher zum Schwimmen. Dort fühle ich mich nicht so eingegrenzt wie im Freibad und kann mich ungestört ausbreiten. Die Weiher

in Radersdorf und Weichering besuche ich am liebsten nach der Schule mit meinen Freundinnen. An diesen Badeseen kenne ich mich nämlich aus. Außerdem sind diese nicht so tief wie manche Baggerseen.

Katharina Edin, Schrobhausen



Wenn ich ausnahmsweise mal ins Freibad gehe, dann muss mich schon jemand dazu überreden. Das Baden im Weiher ist mir viel lieber. Hier hab ich genügend

Platz, um mit meinen Freundinnen am Wochenende oder nach der Arbeit zu entspannen und mich abzukühlen. Wenn es warm ist und ich einmal frei habe, fällt meine erste Wahl immer auch auf den Badesee.

Franziska Post, Burgheim



Am Weiher kann man viel besser mit seinen Kumpels chillen als im Freibad. Aber ab und zu gehen wir natürlich auch ins Brandlbad. Am Badeweiher

kann man aber viel mehr machen und man muss sich auch an keine Regeln halten. Wir glauben nicht, dass die Leute im Freibad so begeistert wären, wenn man dort eine Riesenparty mit all seinen Freunden feiert.

Miguel Hunel und Wolfgang Meyer



Ich finde der Weiher hat viele Vorteile im Gegensatz zum Freibad. Als Erstes muss man schon mal keinen Eintritt zahlen und man hat viel mehr Freiheiten als im Freibad. Man ist auch nicht an Regeln gebunden. Meistens gehe ich nach der Arbeit mit meinen Kumpels an den See zum Schwimmen. Manchmal gehe ich auch ins Freibad, wenn ich gerade Lust habe.

Dominik Matc, Neuburg



Am liebsten gehen wir nach Weichering an den Weiher zum Baden. Wir finden, dass der Weiher nur gute Seiten hat. Im Freibad riecht es oft nach Chlor.

Diesen Geruch mögen wir beide überhaupt nicht. Es gibt auch nicht so viel Kindergeschrei am Weiher wie in vielen Freibädern. Im Brandl sind wir eher selten. Die letzten Jahre waren wir fast gar nicht mehr.

Martin Huber und Bernd Schuster



Chef-Konditor und Vater in einem: Ernst Elsler an der Überziehmaschine. Fotos: Volker Linder



Fachmännisch bereitet der gelernte Konditor feine Erdbeertörtchen zu.



Sie hat ihren Traum verwirklicht: Katrin Falkner verziert ihre handgemachten Eigenkreationen.



Kostprobe gefällig: Die „Herzerl“ sind bei Stammkunden der Renner.

## Von der Schnaps- zur Schokoidee

Chocolaterie Katrin Falkner stellt exklusive Schokoladen in liebevoller Handarbeit her

VON VOLKER LINDER

Ingolstadt Es ist schon ein bisschen wie im Film. Wer über die Schwelle zur Konditorei „mundgerecht“ im gut versteckten Ingolstädter Zehnthof tritt, der fühlt sich um ein paar Jahrzehnte oder gar Jahrhunderte zurückversetzt. Das kleine Geschäft ist Konditorei, Café und Laden in einem. Es duftet betörend nach feinsten Schokoladensorten, die Pralinen, Törtchen, Windbeutel, Eclairs und Petit fours sind alle handgemacht. Unweigerlich muss man an die Filmromanze „Chocolat“ mit Johnny Depp und Juliette Binoche denken. Und ja, der Soundtrack des Kinohits aus dem Jahr 2000 lief im Hintergrund, als Katrin Falkner nachtagelang über ihrem umfangreichen Businessplan brütete. Ihre Patisserie und Chocolaterie eröffnete vor einem Jahr in der Fastenzeit – genau wie im Film.

Angefangen hat alles mit einer „Schnapsidee“. Diese ist der 28-Jährigen irgendwo im australischen Outback gekommen. Dort hat Katrin Falkner ihre Leidenschaft für Schokolade entdeckt, oder zumindest wiederentdeckt. Auf Reisen und auf der Suche nach neuer beruflicher Orientierung ist die gelernte Verlagskauffrau zufällig in eine kleine Chocolaterie an der Westküste des fünften Kontinents geraten. „Dort habe

die besten Pralinen meines Lebens gegessen“, schwärmt die Ingolstädterin noch heute von ihrem kulinarischen Erweckungserlebnis. Zuerst wollte sie den Satz selbst nicht glauben, der da plötzlich in ihrem Kopf war und sich ständig wiederholte: „Ich werde Chocolatier!“

Das war vor exakt zwei Jahren. Unzählige Stunden Geschäftsplanung, Gerätebeschaffung, Überzeugungsarbeit, Hoffen und Bangen später steht die Unternehmerin heute in ihrer eigenen Konditorei mit dem klingenden Namen „mundgerecht“. Gerade packt sie Schokoladenherzen in transparente Plastiktüten ein. Der Inhalt ist genauso handgemacht wie die Verpackung. Und als Krönung bekommt jedes kleine Gastgeschenk einen Sinnspruch mit einem silbernen Bändchen angehängt. „Eine Hochzeitsbestellung“, sagt Falkner in schneeweißem Backstuben-Outfit.

### Von allen Seiten Zustimmung

Die Schnapsidee, Chocolatier zu werden, hat die Verlagskauffrau zuerst selbst nicht ernst genommen. Doch als sie dann immer mehr Freunden und der Familie von ihrem Hirngespinnst erzählt hat, blieben die erwarteten Zweifelsbekundungen aus. Von allen Seiten hagelte es Zustimmung, Bewunderung und Unterstützung. Schließlich hat sie sich gesagt: „Warum nicht mal was riskieren und was ganz anderes machen?“ Der Erfolg gibt der 28-Jährigen Recht: Die Idee von den handgemachten Pralinen und dem Feingebäck mit besten Zutaten in traditioneller Herstellung und in Verbindung mit einem kleinen Café – das kommt beim

Ingolstädter Publikum an. Auffällig viele Herzen in den unterschiedlichsten Sorten gehen über die Ladentheke, häufig in stilvoller Geschenkverpackung. Da gibt es das „süße Herzerl“, das „raffinierte Herzerl“, das „lustige Herzerl“, das „charmante Herzerl“, das „scharfe Herzerl“, das „zarte“ oder „knackige Herzerl“. Eine Kundin verlangt neben den Pralinen-Herzeln aber noch eine andere Schokoladenkreation mit dem Namen Scherbelbergerl. Dieses Konfekt ist nach der Ingolstädter Erhebung nahe des Freibades benannt, die aus Trümmern errichtet wurde und im Sortiment ein Dauerbrenner. Bald soll es noch eine weitere Kreation mit lokalem Bezug geben, aber das wird noch nicht verraten.

Ganz ohne das Know-how und vor allem den vereinten Kräften der Familie hätte Falkner ihren Traum wohl kaum verwirklichen können. Es kam ihr nicht ungelogen, dass der Vater vor Jahrzehnten eine Ausbildung zum Konditor gemacht und jahrelang in dem Beruf gearbeitet hat. Ernst Elsler hat sich im Zuge der Geschäftsgründung seiner Tochter wieder auf sein geliebtes Handwerk besonnen. Er ist bei mundgerecht so etwas wie der Chef in Sachen Feinkost: Von der flüssigen Schokolade über die Gussformen, die Füllungen bis hin zur Verzierung: Elsler produziert von morgens bis abends im Zehnthof in der Ingolstädter Altstadt für das vielfältige Sortiment.

Jeder Kunde kann ihm dabei über die Schulter schauen, denn die Backstube befindet sich im hinteren Teil der Manufaktur für Schokolade und ist komplett offen und einsehbar. Gerade beugt sich der gelernte Konditor fachmännisch über ein kleines Törtchen und platziert die Erdbeeren darauf. Alles Bio und aus der Gegend, versteht sich.

Das Besondere an den „mundge-

recht“-Pralinen ist nicht nur die Handarbeit. Viele Konditoren verwenden heutzutage – wenn sie überhaupt noch selbst Hand anlegen – vorgefertigte Bestandteile wie Schokoladenhohlkugeln, die dann nur noch befüllt werden. Die Folge davon ist laut dem „mundgerecht“-Team, dass diese Pralinen landauf landab mehr oder weniger gleich schmecken. Stolz ist Falkner vor allem auf ihren exklusiven Grundstoff: Die Kuvertüre „Grand Cru“ kommt von dem Schweizer Spitzenhersteller Felchlin, der die besten Edelkakaosorten in einem traditionellen schonenden Verfahren verarbeitet und darüber hinaus faire Preise und umwelt- und sozialverträgliche Produktionsweisen garantiert. Das Endprodukt hat auch in Ingolstadt seinen Preis – aber den wissen die Kunden offenbar zu schätzen.

### Individuelle Bestellungen kreativ umsetzen

Mittlerweile hat sich die ausgefallene Geschäftsidee in der Stadt herumgesprochen. Größere Firmen gehören genauso zu den Kunden der kleinen aber feinen Chocolaterie wie private Schokoladenliebhaber. Auch individuelle Bestellungen werden hier kreativ umgesetzt – und natürlich in Schokolade gegossen. Wenn eine Firma ihr Logo einmal in essbarer Form wünscht, dann kann sie es sich bald schmecken lassen.

Zur Weihnachtszeit stieß das „mundgerecht“-Team an die Grenze seiner Kapazitäten. „Die Leute haben uns überrannt“, erzählt Elsler: „Da haben wir schon mal 1000 Pralinen täglich gemacht.“ Ohne Katrins Ehemann Sebastian Falkner wäre die Produktion wohl zusammengebrochen. Sebastian hat für die Idee seiner Frau umgeschult und ist jetzt Auszubildender. Nicht ganz wie im Film, aber ein bisschen schon.



Ein feines Erdbeer-Törtchen von Chef-Konditor Ernst Elsler.

## Lebensretter am Beckenrand

Paula Print besucht das Brandlbad

VON CHRISTINA GRUBER UND PAULA PRINT

Neuburg Für Zeitungssente Paula gibt es nichts Angenehmeres, als an heißen Sommertagen ins erfrischende Wasser zu hüpfen und sich die Sonne auf das Gefieder scheinen zu lassen. So könnte sie stundenlang durchs Wasser schwimmen. Klar, sie ist ja auch eine Ente. Aber gehen Menschen denn nicht im Wasser unter?, fragt sich Paula. Um dieser Frage auf den Grund zu gehen, besucht sie Uwe Jackisch, Betriebsleiter des Neuburger Brandlbades.

„Wie kann man denn über so viele Badegäste den Überblick behalten?“, möchte die neugierige Zeitungssente wissen. Jackisch erklärt, dass er im Laufe seiner Jahre als Bademeister ein Auge bekommen hat, um Gefahren rechtzeitig zu erkennen. Natürlich ist es bei 3000 Besuchern an heißen Sommertagen schwierig, alle Badegäste zu überwachen, doch dafür erhält Jackisch Unterstützung von drei weiteren Beckenaufsichtern.

„Bestimmt ist so eine Aufgabe ziemlich anstrengend“, stellt Paula fest. „Wir sind ständig in Bewegung, um alle Bereiche des Beckens überwachen zu können, da gerät man schon mal ins Schwitzen“, sagt Jackisch. Sportliche Fitness sei Grundvoraussetzung der Bademeisterberufe.

Aber was passiert, wenn ein Kind nicht schwimmen kann, sorgt sich die Zeitungssente. „Wir haben spezielle Nichtschwimmerbereiche, außerdem bieten wir Schwimmhilfen zur Ausleihe und zum Verkauf an.“, sagt der Freibad-Chef. „Selbstverständlich bieten wir auch Schwimmkurse für die jungen Besucher an und wer diese erfolgreich meistert, kann das Seepferdchenabzeichen erwerben. Dabei muss ein Sprung vom Beckenrand, 25 Meter Schwimmen und das Herausholen eines Gegenstandes mit den Händen aus schultertiefem Wasser absolviert werden.“

### Kleine Verletzungen werden sofort versorgt

Da Paula Print eine eher tollpatschige Ente ist, informiert sie sich bei Jackisch was passiert, wenn sie sich beim Herumtoben am Beckenrand eine Verletzung zuzieht. „Kein Problem, wir leisten am Sanitätsstützpunkt sofort Erste Hilfe, bei schlimmeren Verletzungen sollte man jedoch lieber zum Arzt fahren. Aber noch etwas kann passieren: Bei zu langem Herumtoben bei Sonnenschein, erhöht sich die Gefahr eines Sonnenstiches, deswegen sollte man eine Kopfbedeckung tragen“, sagt Jackisch.

Paula denkt dabei sofort an ihren blumigen neuen Sonnenhut, den sie zum Geburtstag bekommen hat, doch gleich im selben Moment fällt ihr auch schon die nächste Frage ein: „Darf man eigentlich vom Beckenrand ins Wasser springen?“ „Nein, da dabei andere Badegäste gestört werden, außerdem sollte man sich kurz vorher abfrischen, damit sich der Körper an die Wassertemperatur gewöhnen kann“, erzählt Jackisch der Zeitungssente.



Genießen die Sonne und das Wasser: Paula Print und Uwe Jackisch. Foto: cg

