

# Energie und Leben in Vilsbiburg

Liebe Leserinnen und Leser,

die Zeit ist reif, dass wir uns alle mit dem Thema Elektromobilität ganz individuell auseinandersetzen. Sie ist den Kinderschuhen entwachsen: E-Bikes, E-Roller und einige E-Autos für diverse Ansprüche werden bereits in Serie gefertigt. Damit ist diese schonende Form der Fortbewegung für uns in greifbare Nähe gerückt, für manche bereits Realität geworden. Sobald der nächste Autokauf ins Haus steht, könnte nach einer Probefahrt mit Elektroantrieb die Entscheidung auf diesen fallen, zumindest bei Ihrem Zweitauto. Die Reichweiten dieser Fahrzeuge sind – mit etwas Vorplanung – für die allermeisten Ziele völlig ausreichend. Lassen Sie sich begeistern von einem neuen Fahrerlebnis: spritzig unterwegs sein ohne Lärm und ohne Abgase – aber mit einem richtig guten Gefühl! Und damit dieses auch stimmig ist, soll die Herkunft der Stromversorgung regenerativer Natur sein. Dafür sorgen unsere Fotovoltaikanlagen auf Dach und Freiland, die Biomasseverstromungsanlagen der Landwirte – und schon bald die Windenergie. Auch die Infrastruktur steht: Als Basis für Ihre künftigen Elektromobile mit zwei oder vier Rädern gibt es schon drei Zapfsäulen im Stadtgebiet und weitere werden folgen.

**Helmut Haider,**  
1. Bürgermeister der Stadt Vilsbiburg

Schwerpunkt-Thema:

## Regional elektrisch mobil



**Auch Elektrofahrzeuge wollen betankt werden. Ihr „Sprit“ kommt aus der Steckdose daheim oder von der Zapfsäule unterwegs. Bereits drei Elektrotankstellen haben die Stadtwerke Vilsbiburg installiert, eine davon zentral auf dem Parkplatz Färberanger.**

Foto, von links: Bürgermeister Helmut Haider, Stadtwerkeleiter Wolfgang Schmid und Klimaschutzmanager Georg Straßer beim Beladen des Elektroautos der Stadtwerke

## Aufbruch zu neuen Wegen

„Doch der den Augenblick ergreift, das ist der rechte Mann!“ Dieser Leitspruch aus der Feder Goethes soll uns animieren, die neuen serienreifen Elektromobile unterschiedlicher Couleur zu testen. Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen vor, was unsere Auto- und Fahrradhändler im Raum Vilsbiburg dazu alles anbieten. Probieren Sie es einfach mal aus – ich kann Ihnen versprechen: Sie werden begeistert sein! Wer nach der Probefahrt hungrig ist, kann sich „beim Mottinger“ im Hofla-

den eindecken: Über die Familie und allerlei Spezialitäten informieren wir Sie im Mittelteil dieses Heftes. Derart leiblich gesättigt, bieten plastische Kunstwerke im Spitalgarten kulturelle Nahrung für das Auge: Skulpturen aus natürlichen Werkstoffen, die beim Verweilen ihre Wirkung entfalten. Ein inspirierendes Lesevergnügen wünscht Ihnen

**Georg Straßer, Klimaschutzmanager**  
der Stadt Vilsbiburg

## Der lokale Markt: Erfahrbare Elektromobile

Eine Million Elektroautos sollen schon im Jahr 2020 auf Deutschlands Straßen rollen – so das hehre Ziel der Bundesregierung. Um das zu schaffen, sind diese Fahrzeuge als Anreiz zur Markteinführung bis Ende 2015 zehn Jahre lang (KFZ-)steuerfrei. Doch sind die E-Mobile heute schon wirtschaftlich und entlasten sie wirklich das Klima ...

... oder beruhigen sie nur das Gewissen? Elektro-Fahrzeuge können nur dann einen Beitrag zum Klimaschutz leisten, wenn sie mit Strom fahren, der auch erneuerbar erzeugt wurde. Regional schaffen wir das, vor allem dank unserer Fotovoltaik- und Biogasanlagen. Bundesweit bedeutet das: Zeitgleich mit dem Ausbau der Elektromobilität müssen zusätzlich zu den bestehenden Ausbauplänen der Bundesregierung für erneuerbare Energien weitere Stromerzeugungsanlagen aus Sonne, Wind und Wasser gebaut werden. Nur dann ist und bleibt der Strom, den Elektroautos zum Fahren benötigen, wirklich emissionsfrei. Aktuelle Analysen aus der OPTUM-Studie des Öko-Instituts Freiburg haben ergeben: Im Jahr 2030 können Elektrofahrzeuge rund 5,2 Millionen Tonnen CO<sub>2</sub> vermeiden – verglichen mit einem Szenario ohne Elektrofahrzeuge. So würden die Gesamtemissionen des PKW-Verkehrs bis zum Jahr 2030 um etwa sechs Prozent verringert.

### Wirtschaftlich günstiger binnen zehn Jahren Laufzeit

Beim Rollen und Bremsen den Akku aufladen? Rekuperation nennt sich das Prinzip, das Elektrofahrzeugen bis zu 20 % Energie sparen hilft. Ein Kleinwagen verbraucht im Durchschnitt etwa 18 bis 20 kWh Strom auf 100 Kilometer. Das macht bei den gängigen Stromkosten maximal 5 Euro aus – bei manchen Autos auch deutlich weniger – womit die Elektroversion nur rund halb so teuer unterwegs ist, wie der vergleichbare Benziner. Rechnet man mit einer Fahrleistung von 15.000 Kilometern im Jahr, so beträgt die Kraftstoffersparnis des Elektroautos gegenüber dem klassischen Verbrenner etwa 750 Euro im Jahr. Auch bei den Wartungs- und Reparaturkosten hat das Elektroauto die Nase vorn. Da Ölwechsel sowie stör anfällige Teile wie Auspuffanlage und Kupplung entfallen, spart der Besitzer

eines Elektroautos hier etwa 35 Prozent. Summa summarum lassen sich bei oben genannter Laufleistung mit einem kleineren Elektroauto rund 1000 Euro pro Jahr einsparen. Je nach Modell (und Batterieeinsatz) wäre nach rund zehn Jahren eine kostenmäßige Parität mit dem Benzinauto zu erwarten, für die restliche Lebensdauer hätte die Elektroversion auch wirtschaftlich die Nase vorn. Was jedoch E-Autos noch in die Karten spielt sind die steigenden Benzinpreise. Experten erwarten in den nächsten Jahren einen Anstieg auf über zwei Euro pro Liter. Je höher die Preise steigen, desto attraktiver werden die E-Versionen. Nähere neutrale Infos zum Thema erhalten Sie auch beim Verkehrsclub Deutschland ([www.vcd.org](http://www.vcd.org)).

Nachfolgend möchten wir Sie neugierig machen auf das, was in der Region Vilsbiburg derzeit angeboten wird: sowohl reine Elektrofahrzeuge als auch Hybride. Erstere sollten aus der Sicht des Klimaschutzes nach Möglichkeit bevorzugt werden, da sie im Optimum keine Emissionen verursachen. Letztere werden meist dann gewählt, wenn binnen begrenzter Zeiträume größere Reichweiten zurückzulegen sind. Hybrid-Fahrzeuge besitzen einen herkömmlichen Verbrennungs- sowie einen Elektromotor, um so eine Verbrauchsreduzierung zu erreichen. Der Verbrennungsmotor ist das größere Antriebsaggregat und liefert den Großteil der benötigten Energie. Der Elektroantrieb wird unterstützend eingesetzt und ist weniger leistungsfähig. Er wird meist im Stop-and-go-Verkehr aktiv und sorgt beim Beschleunigen für zusätzliche Leistung.

### Stylish: der smart fortwo electric drive



Petar Brekalo bietet Ihnen den E-smart gerne zur Probefahrt an

Beim Autohaus Schreiner in Landshut steht der E-Smart. Nach Vilsbiburg kann er für eine Probefahrt mit einem Siebtel der Speicherkapazität gebracht werden: bei einer Reichweite von bis zu 145 km, ausgestattet mit einem 75 PS starken Elektromotor. Optisch setzen 9-Speichen-Leichtmetallräder und das „Bodypanels-plus-Paket“ edle Akzente. Der Innenraum setzt diesen Stil mit farblich auf die Polsterung abgestimmten Teilen und Instrumenten auf der Mittelkonsole fort. Der Grundpreis des smart fortwo coupe electric drive liegt bei 18.910 Euro, dazu kommen monatlich 65 Euro für die Batteriemiete. Alternative: Kauf samt Batterie für 23.680 Euro, es kann auch geleast oder finanziert werden. Geladen wird der E-smart in sieben Stunden an der Steckdose, in sechs Stunden an einer Ladestation oder mit einem 22-kW-Bordlader binnen einer Stunde.

### Surren und Nageln: Volvo V60 Plug-in-Hybrid



Katrin Mundigl und Harald Ploch mit dem V60 Plug-in-Hybrid

„Der weltweit erste Turbodiesel, der auch ausschließlich mit Strom fährt“, so stellt Katrin Mundigl die Innovation in ihrem Haus vor. Er verbindet die alte und neue Antriebswelt überzeugend: leise und lokal elektrisch emissionsfrei fahren sowie mit dem wirtschaftlichen Common-Rail-Turbodiesel Reichweite und Dynamik in der Ferne genießen. „Im Alltag fährt er bis zu 50 km emissionsfrei, auch auf Autobahnen segelt er bis zu 120 km/h mit elektrischer Unterstützung“, schwärmt Verkaufsberater Harald Ploch für seinen Hybrid. Er kann im Mischbetrieb mit 1,4 Liter Diesel und 15,8 kWh Strom pro 100 km gefahren werden, vorausgesetzt, der Akku lässt sich zu Hause und am Arbeitsplatz in 3,5 Stunden an einer 230-Volt-Steckdose wieder vollladen. Zum Basispreis von 59.400 Euro kann man ihn im Autohaus Mundigl erwerben. Das Auto steht in Landshut, kann aber zur

Probe in die Vilsbiburger Filiale gebracht werden.

### Bewährt und alltagstauglich: der Opel Ampera



Zwei Pioniere: Alois Scheidhammer mit seinem Ampera

Längst zum Alltagsfahrzeug ist der Ampera für Alois Scheidhammer geworden. Als Pionier in Sachen E-Mobilität schätzt er nicht nur sein Auto – „das erste Alltagsfahrzeug mit elektrischem Antrieb in Europa“ – sondern auch sich selbst ein. Die Reichweite des Hybriden geht bei reinem Elektroantrieb mit den 16 kWh-Lithium-Ionen-Batterien von 40 km im Winter bis zu 70 km im Sommer. Wenn das Batterie-Managementsystem einen niedrigen Ladestand erkennt, springt automatisch der Benzinmotor an, um die Gesamtreichweite auf über 500 km zu verlängern, bei einem kombinierten Kraftstoffverbrauch von 1,2 l auf 100 km. Auch auf die Aerodynamik wurde großer Wert gelegt, nicht nur um die Reichweite zu erhöhen, auch des Stils wegen. Den alltagstauglichen Ampera gibt es jetzt ab 37.000 Euro inklusive Batterie mit acht Jahren Garantie.

### Zwei spritzige Varianten von Renault



Drei Twizy – ein Parkplatz! Der Twizy rollt eigentlich als Quad und darf in der 5-PS-Version als „Twizy 45“ mit Führerschein AM (ab 16 Jahre) bewegt werden, mit 18 PS ist die Auto-Lizenz B nötig. Die Ausstattung ist in mancherlei Hinsicht sparsam – aber günstig: Schon für rund 7.000 Euro plus Batteriemiete ab 50 Euro/Monat gibt es den „elektrischen Stuhl“ mit hohem Spaßfaktor! Mit der 6,1-kWh-

Lithium-Ionen-Batterie kommt man unter günstigen Bedingungen rund 100 km weit, bei 80 km/h Spitze.



Die Modelle Twizy und Zoe können bei Auto Staller in Massing besichtigt werden

Deutlich komfortabler ist man mit dem Zoe unterwegs, bis zu 180 km weit. Die Akkus können in der schnellsten von vier Ladegeschwindigkeiten in 30 Minuten bis zu 80 Prozent aufgeladen werden. Das funktioniert über eine, im Preis inbegriffene, Wallbox zum Laden in der heimischen Garage. „Jetzt kann der Zoe auch an normale Haussteckdosen angeschlossen werden“, weist uns Renault-Händler Tempo 50 erreicht der Zoe schon nach 3,7 Sekunden. Das gilt allerdings nicht, wenn der Fahrer den „Eco-Knopf“ drückt, um die Akkus zu schonen! Der Zoe kostet 21.700 Euro plus 79 Euro monatliche Akkumiete – in der günstigsten Version.

### Toyota und seine ausgereiften Hybriden



Joachim Schober bietet neben dem Prius auch die Modelle Yaris und Auris als Hybride an

Der weltgrößte Automobilhersteller Toyota hat schon früh mit der Entwicklung alternativer Antriebe – wie dem Hybridantrieb – begonnen. Bereits seit 1997 gibt es diese bei Toyota in Serie. Mehr als sechs Millionen Sprit und CO<sub>2</sub> sparende Fahrzeuge wurden seither verkauft. Die Weiterentwicklung des Flaggschiffs – des Prius Plug-In Hybrid – wurde von den Autobild-Lesern zum effizientesten Elektroauto des Jahres 2013 gekürt! Ab 36.500 Euro erhält man einen Elektromotor mit 82 PS samt Benzinmotor mit 99 PS. Ersterer kommt mit einer Ladezeit von 90 Minuten an einer normalen Steckdose

25 km weit, in Summe sind es 1.200 km. Der Geschäftsführer des Veldener Toyota-Autohauses, Joachim Schober, unterstreicht: „Die Zuverlässigkeit der Toyota-Hybridtechnik wird durch viele Testsiege in Fachzeitschriften sowie in TÜV-Reporten immer wieder unter Beweis gestellt.“

### Pedelecs

Vor wenigen Jahren noch als Exoten auf den Straßen unterwegs, nutzen heute bereits viele Radfahrer elektrounterstützte Fahrräder, sogenannte Pedelecs. Der Antrieb dient ausschließlich zur Unterstützung der Pedalkraft und wirkt nicht eigenständig. Die verschiedenen Modelle unterscheiden sich in der Art der Antriebe und der Kapazität der Akkus. Neben den üblichen Damen- und Herrenrädern sind auch Mountainbikes als Pedelecs erhältlich. Unter idealen Bedingungen sind Reichweiten von bis zu 150 km möglich. Die Motorunterstützung ist dabei auf maximal 25 km/h begrenzt, somit sind für den Betrieb auf öffentlichen Straßen weder Zulassung noch Versicherung oder Helm notwendig, letzterer aber empfehlenswert. Zwei Fahrradgeschäfte in Vilsbiburg laden Sie zur Probefahrt ein:

### Rad + Sport Bauer

Angebot an Pedelecs: Sinus, Centurion, Panther, Hai-Bike, Winora, BBF, Ghost



Heiner Werthaler zeigt die einfache Handhabung des Akkus

### Fahrrad Stelzenberger

Angebot an Pedelecs: Göricke, Victoria, Feldmeier, Hercules, Conway, Ideal



Bernhard Stelzenberger kennt sich mit den Pedelecs im Detail aus

## Aus der Region – für die Region

### Zu Besuch: Auf dem Mottinger Hof



Auf dem Mottinger Hof kommt alles aus einer Hand: Schlachterei, Metzgerei, Partyservice & Hofladen

Bei der Familie Weichslgartner auf dem Mottinger Hof bei Vilsbiburg kommt alles aus einer Hand: Schlachterei, Metzgerei, Partyservice und Hofladen. Die Qualität ist dabei oberstes Ziel, und das seit über 40 Jahren. Die meisten Tiere kommen aus der Region Landshut und sie werden in handwerklicher Tradition nach überlieferten Familien-Rezepturen verarbeitet. Eine Besonderheit stellt die Warmfleischverarbeitung dar – die Basis für schmackhafte Ware.

Das große Holztor heißt Besucher und Kunden auf dem idyllisch gelegenen Mottinger Hof der Familie Weichslgartner in Motting bei Vilsbiburg willkommen. Der Vierseithof wurde im Jahre 1899 erbaut und liegt direkt neben der kleinen, im 13. Jahrhundert erbauten und von Walnussbäumen umrahmten, spätromantischen Kirche St. Vitus. Mittlerweile führen Marlene und Andreas Weichslgartner mit ihren drei Söhnen Klaus (21, Metzgermeister), Paul (24, Schreiner) und Michael (26, Koch) den Betrieb in der fünften Generation.

#### Familienbetrieb mit hoher Innovationskraft

„In den 70er Jahren hatten wir noch fünf bis zehn Hausschlachtungen pro Woche und das Fleisch haben wir selbst vermarktet“, erinnert sich der gelernte Landwirt Andreas Weichslgartner und fügt hinzu: „Mit dem Bau von Kühlzellen und entsprechender Weiterbildung wurde Mitte der 80er Jahre der landwirtschaftliche Betrieb immer mehr zu einem Schlachtbetrieb.“ Der Mottinger Hof besitzt seit



Die Eigenkreation „Steinis Grillwürstl“ von Robert Steinfurth, einem der Mitarbeiter in der Hausmetzgerei, ist in der Grillzeit der Hit

#### Alles aus einer Hand

„Zahlreiche Metzgerbetriebe schlachten heute leider nicht mehr selbst, weil sie die strenge EU-Zulassung hierfür nicht erhal-

ten oder ökonomische Gründe dagegen sprechen“, erzählt Klaus Weichslgartner und fügt hinzu: „Wir schlachten in unserem Betrieb und stellen die Wurstwaren direkt und selbst her.“ In der Hausschlachtereie werden Rinder, Schweine und Lämmer aus der Region geschlachtet, sodass möglichst kurze Transportwege und Verarbeitungszeiten gegeben sind. „So sind die Tiere möglichst wenig Stress ausgesetzt. Das ist positiv für die Qualität und spart Kosten“, weiß Andreas Weichslgartner. Die Qualität der schlachtfrischen Fleischwaren wirkt sich auf eine längere Haltbarkeit mit einem intensiveren Eigengeschmack aus – und das fast ohne Haltbarkeit verlängernde Zusatzstoffe, wie z.B. Phosphate und Zitate. Ganz in der Tradition eines Hausmetzgers wird das schlachtwarne Fleisch direkt nach dem Zerlegen in der sogenannten Warmfleischverarbeitung verwurstet, ohne zwischendurch gekühlt zu werden. So entsteht eine aromatische und vor allem naturbelassene Rohmasse. Im eigenen Hofladen können neben den schlachtfrischen Fleischwaren auch verschiedene Schinken und Geräuchertes gekauft werden. „Wir freuen uns, dass unsere Kunden nicht nur Edelteile, wie Filet oder Lende, kaufen – sondern auch andere Teilstücke, wie Kronfleisch oder Schweinsköpfe. So können wir die Tiere ganzheitlich in die Kochtöpfe bringen“, freut sich Andreas Weichslgartner.

#### Die Party kann beginnen!

„Anlässe zum Feiern gibt es viele“, freut sich Michael Weichslgartner, der als gelernter Koch immer wieder neue Rezepturen – neben den überlieferten – für den Party-Abholservice entwickelt. „Der Braten ist allerdings meine Spezialität“, lacht Andreas Weichslgartner, der den Partyservice aus seiner Kochleidenschaft heraus gegründet hat. Ob für Firmen- oder Vereinsfeiern, Geburtstage, Richtfeste oder Hochzeiten: Großer Beliebtheit erfreuen sich verschiedene Fleischgerichte wie Pfannenschnitzel, Haxen oder Rollbraten samt hausgemachter Beilagen, wie Kartoffelsalat und Saucen, zur Abholung. „Wir haben Kunden, die die Spareribs mit unserer speziellen Gewürzmischung bei uns abholen, um sie mit nach Berlin als Geschenk mitzunehmen“, erzählt Michael Weichslgartner stolz.

#### Kontakt, Vermarktung und Sonstiges:

##### Mottinger Hof

Inh. Andreas Weichslgartner  
Motting 33, 84137 Vilsbiburg

Tel.: 08741/1885

Fax: 08741/3930

Mail: post@mottinger-hof.de

Web: www.mottinger-hof.de



Marlene und Andreas Weichslgartner mit ihren drei Söhnen (von vorne) Michael, Klaus und Paul führen den Mottinger Hof bereits in der fünften Generation  
Foto: Ulrich Pioch / www.peppup.de

#### Hofladen-Verkauf

Öffnungszeiten:

Mittwoch und Freitag:

07:00 bis 12:00 Uhr

#### Party-Abholservice

Bestellung Fleischgerichte und Abholung vor Ort in Motting/Vilsbiburg unter: Tel. 08741 1885 oder über E-mail post@mottinger-hof.de

#### Bitte beachten

Sommerpause von Mitte Juli bis Mitte August sowie Winterpause von Mitte November bis Mitte Januar.

#### Rezepttipp zum Erzeugnis der Region:

### Rücken vom niederbayerischen Jungschwein, mediterran gewürzt



Foto: Michael Weichslgartner

#### Für 4 Personen:

- ca. 2 kg Kotelettbraten mit Haut vom Jungschwein
- 4 Rosmarin- und 4 Thymianzweige
- 2 EL getrockneter Thymian
- 2 Knoblauchzehen, halbiert
- ein guter Schuss Olivenöl
- Himalayasalz, Pfeffer aus der Mühle
- 250 ml dunkles Bier
- etwas Stärkemehl

Das Kotelettstück waschen und trocken tupfen. Die Schwarte mit einem scharfen Messer im Abstand von ca. zwei Zentimetern gitterförmig einritzen. Den Schweinerücken mit den Gewürzen und dem Olivenöl gut einreiben und mindestens für 24 Stunden im Kühlschrank marinieren.

Backofen auf 140°C vorheizen und den Bräter hineinschieben. Nach ca. 15 Minuten den zimmertemperierten Rücken samt Gewürzen auf der zweiten Schiene von unten ca. 1 ½ Stunden braten. Danach mit dem Bier aufgießen. Nach ca. 15 Min. mit wenig Wasser immer wieder aufgießen.

Anschließend bei 200°C für ca. 45 Minuten braten, damit der Rücken eine schöne Kruste bekommt. Optimal wäre eine Kerntemperatur von ca. 70°C.

Fleisch herausnehmen und fünf Minuten ruhen lassen. Währenddessen die

Sauce abseihen und mit etwas Stärke binden. Fleisch vom Knochen lösen, in dünne Scheiben schneiden und auf einer vorgewärmten Platte anrichten.

#### Dazu passt:

lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat.

#### Produktauswahl Mottinger Hof

##### Hofladen Sortiment

Das Sortiment ist sehr vielfältig. Freitags werden zusätzlich weiße Wurstwaren (wie z.B. Weißwurst, Kalbsbratwurst, Wollwurst, Schweinswürstl, Rostbratwürstl) und verschiedene warme Surbraten angeboten.

##### Auszug aus der Produktliste

Currywurst, Debrecziner, Filet, Gelbwurst, Geräucherte Schlegel, Geräucherte Wammerl, Gulasch, Grillfleisch, Hackfleisch, Hüftsteak, Kalbsbratwurst, Käsegriller, Kassler, Kochsalami, Knacker, Leberkäse, Lende, Lyoner, Paprikawammerl, Polnische, Presssack, Rinderbraten, Rouladen, Salami, Schaschlik, Schinken, Schnitzel, Sur-Hax'n, Schwarzwurst, Schweinekotelett, Schweinebraten, Schweinshax'n, Schweinswürstl, Spareribs, Streichwurst, Tafelspitz, Weißwurst, Wiener, Wollwurst

# Wolfgang Schmid, Werkleiter der Stadtwerke, im Gespräch: Elektromobilität - eine umweltfreundliche Alternative

**Klima & Kultur:** Elektrofahrzeuge stellen eine umweltfreundliche und zukunftsweisende Lösung im Individualverkehr dar. Welches Angebot bieten die Stadtwerke dazu?

Wolfgang Schmid: Das Thema E-Mobilität ist zweifellos ein Zukunftsmarkt und entsprechend wichtig für uns. Wir betreiben im Stadtbereich drei Ladestationen für E-Bikes und Elektrofahrzeuge (am Färberanger, bei der Stadthalle und am Stadtplatz). Mit einer Kundenkarte der Stadtwerke Vilsbiburg können Sie ihr Fahrzeug hier kostenfrei mit Strom, der zu 100 Prozent aus erneuerbaren Energien stammt, aufladen.

**Klima & Kultur:** Wie funktioniert das Aufladen an der „Zapfsäule“?  
Wolfgang Schmid: Sie benötigen entweder ein Handy oder eine RFID-Ladekarte. Die Ladekarte erhalten Sie gegen eine

Kautions von 15 Euro bei den Stadtwerken Vilsbiburg. Melden Sie sich über die Ladekarte oder per SMS vom Handy an. Nun die Steckdose der Säule mit dem Fahrzeug verbinden oder das Ladekabel des Fahrzeugs in der Säule verriegeln. Während der Ladung sehen Sie am Display ein lachendes Gesicht mit der bereits geladenen Strommenge. Eine ausführliche Beschreibung erhalten Sie im Internet unter [www.stw-vilsbiburg.de](http://www.stw-vilsbiburg.de) oder natürlich auch bei unseren Servicemitarbeitern vor Ort.

**Klima & Kultur:** Welche Ziele haben Sie sich für die Weiterentwicklung der Stadtwerke für die nahe Zukunft gesetzt?  
Wolfgang Schmid: Durch die Errichtung weiterer Ladestationen im Stadtgebiet wollen wir in den nächsten Jahren das Ladesäulennetz verdichten und die

Elektromobilität auch vor Ihre Haustür bringen. Weiter wollen wir versuchen, zusammen mit dem Klimaschutzmanager, die Verbraucher für diese neue Technik zu sensibilisieren.

**Landshuter Umweltmesse™**  
im Messepark  
**20. - 23. März 2014**  
Eintritt frei!  
täglich von 10 bis 18 Uhr  
Bauen & Wohnen  
Natur & Technik  
Energie & Mobilität  
Gesundheit & Ernährung  
[www.Umweltmesse.LA](http://www.Umweltmesse.LA)

## Stadt prüft Elektroauto für ihre Zwecke



Bernhard Krach (2. v. rechts) weist die Mitarbeiter des Rathauses ein

Eine Woche lang haben die Bediensteten im Rathaus ein Elektroauto der Fa. Ostermaier geprüft. Der e-up! von VW

erwies sich für alle Dienstfahrten im Stadt- und Umlandbereich als absolut tauglich. „Man hört ja gar nichts!“, war der allgemeine Tenor zum gewohnten aber hier fehlenden Motorgeräusch beim Tritt aufs Gaspedal. Die rasante und doch so leise Beschleunigung faszinierte alle Mitarbeiter gleichermaßen. „Gerade für den Stadtbereich ist das abgasfreie und leise Elektroauto ein passendes Gefährt“, do-

kumentierte Kämmerer Günter Felkel seinen ersten Eindruck – „wäre da nicht der stolze Preis im Vergleich zur Variante mit Verbrennungsmotor“. Dieser liegt bei 26.900 Euro in der Normalausstattung. „Jetzt haben wir eine erste Erfahrung mit dieser Antriebsart gemacht – in Zukunft wird das sicher ein Thema für uns“, resümierte Felkel die Probeweche.

**Zu Technik und Leistung des e-up!**  
Der Elektromotor leistet 60 kW/82 PS. Die verfügbaren Fahrmodi des e-up! werden Eco und Eco+ genannt; bei Eco+ wird das Ansprechverhalten des Gaspedals herabgesetzt und die Leistung der Klimaanlage reduziert. Die maximale Reichweite gibt Volkswagen mit 160 Kilometern an, diese hängt stark vom Fahrmodus, der Fahrweise und der Umwelt (Temperatur und Topografie) ab. Die Lithium-Ionen-Batterie (im Preis inklusive) hat eine Kapazität von 18,7 Kilowattstunden. Das Auto kann an einer haushaltsüblichen Steckdose oder Wallbox (Ladestation/Stromtankstelle) geladen werden, so kann die einphasige Ladung mit 3,7 kW erfolgen, bei einer Ladezeit von 5 bis 6 Stunden.

**Impressum**  
Herausgeber: Stadt Vilsbiburg, 10. März 2014; Inhalt, Redaktion: Georg Straßer, AB Klimaschutz, Stadt Vilsbiburg, Stadtplatz 26, 84137 Vilsbiburg, Tel. 08741 305-444, E-Mail: [klimaschutz@vilsbiburg.de](mailto:klimaschutz@vilsbiburg.de), [www.klimaschutz.vilsbiburg.de](http://www.klimaschutz.vilsbiburg.de)  
Bilder und Text, S. 1, 2, 3, 6: Stefan Schütze, Georg Straßer, sowie Werksbilder (Renault); Bilder und Text S. 4, 5: Fa. schmeckt³, Freising, [www.schmeckthochdrei.de](http://www.schmeckthochdrei.de); Inhalt S. 7, 8: Sebastian Stelzer;  
Gefördert durch:  
 Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit  
Layout & Verlag: motivmedia GmbH, Alte Bergstraße 145, 84028 Landshut, Tel. 0871 14239224, [www.motivmedia.de](http://www.motivmedia.de)

## Was ist los in Vilsbiburg: Aus dem Veranstaltungskalender

### März 2014

- Donnerstag, 13.03.**  
Lesung in der Buchhandlung Koj, Thomas Grasberger: „Stenz“, Akkordeon: Max Burger
- Samstag, 15.03.**  
Familienmusik im Städt. Veranstaltungssaal der Musikschule, 11 Uhr, Verant.: Musikschule Vilsbib.
- Gitarrenkonzert mit Genevieve Leitner, Karmelkloster, Mariahilfkirchenweg 8, 16 Uhr
- Samstag, 15.03. und Sonntag, 16.03.**  
Ostermarkt, Stadthalle, 10 – 17 Uhr
- Sonntag, 16.03.**  
Mittefastenmarkt, Stadtplatz, 8 bis 17 Uhr
- Samstag, 22.03.**  
Baskets Vilsbiburg – Dachau Spurs, 19.30 Uhr
- Samstag, 29.03.**  
Weiß-Blaue Stimmungsgaudi mit den „Dorffockern“, Stadthalle, Einlass 18 Uhr
- Baskets Vilsbiburg – BC Energie Zwickau, 19.30 Uhr

### April 2014

- Samstag, 05.04.**  
Modellbau-Flohmarkt, Stadthalle, 9 bis 14 Uhr
- Kammerkonzert (Frühlingsklänge) im Städtischen Veranstaltungssaal der Musikschule, 17 Uhr
- Sonntag, 06.04.**  
Joli's Papiertheater: Agathe Christie's „Die Mausefalle“, Städt. Veranstaltungssaal, 16 Uhr
- Donnerstag, 10.04.**  
Lesung in der Buchhandlung Koj, Harry Kämmerer: „Pressing“, Gitarre: Reinhard Soll
- Samstag, 12.04.**  
Baskets Vilsbiburg – Deisenhofen Tropics, 18 Uhr
- Starkbierfest, Stadthalle, 20 Uhr
- Mai 2014**
- Donnerstag, 01.05.**  
Maibaumsteigen der Naturfreunde, Parkplatz Mittelschule, ab 13 Uhr
- Freitag, 02.05.**  
Eröffnung des Naturlehrpfads Vilsauen, Nähe Rathaus, Stadtplatz 26, 9.30 bis 11.30 Uhr
- Freitag, 02.05. bis Sonntag, 04.05.**  
Fischerfest mit Hege- u. Königsfischen, Stadthalle

- Samstag, 03.05.**  
Naturerlebnistag zum 10-jähr. Jubil. Naturerlebnisraum Rettenbach, Nähe Rathaus, 13 bis 17 Uhr
- Samstag, 10.05.**  
Flohmarkt rund ums Kind, Stadthalle, 8 bis 13 Uhr
- „Tag der offenen Tür“ in der Musikschule, ab 10 Uhr
- Muttertagsfeier der Landsmannschaft Schlesien, Kolpinggaststätte „G'sellnhaus“, 14 Uhr
- Sonntag, 11.05.**  
Soiree „Werke zum Lachen und Weinen“ – Benefizkonzert, Städt. Veranstaltungssaal, 17 - 18 Uhr
- Operngala, Vilstalhalle, 19 Uhr, Chorgemeinschaft
- Donnerstag, 15.05.**  
Lesung in der Buchhandlung Koj, Bettina Plecher: „Giftgrün“, Musikalische Begleitung Karl Gatterer
- Samstag, 17.05. und Sonntag, 18.05.**  
100-jähr. Jubiläum des Kath. Frauenbundes Vilsbiburg, Unterhalts. Abend, Festgottesdienst, Festakt
- Sonntag, 18.05.**  
Dorrfest Gaidorf (Pfarrhofgarten), ab 10.30 Uhr
- Samstag, 24.05.**  
Marktmusik am Stadtplatz, Musikschule Vilsbiburg

Es handelt sich um einen Auszug aus dem umfangreichen Veranstaltungskalender auf unserer Homepage: [www.vilsbiburg.de](http://www.vilsbiburg.de) (Stand 11.02.2014)

## Skulpturen Ausstellung in Vilsbiburg

Sehr geehrte Vilsbiburger Mitbürgerinnen und Mitbürger, verehrte Kulturinteressenten, das Kulturforum Vilsbiburg e.V. hat in Zusammenarbeit mit der Stadt Vilsbiburg in den Jahren 2011 und 2013 direkt am Stadtplatz von Vilsbiburg zwei Bildhauersymposien organisiert, wobei sechs Kunstwerke entstanden sind. Diese Kunstwerke wurden an verschiedenen Standorten um die Vilsbiburger Innenstadt aufgestellt und bereichern seither den öffentlichen Raum. Es war Ziel der Symposien, es den Mitmenschen nicht nur zu ermöglichen die Kunstwerke bei der Entstehung vor Ort zu erleben, sondern diese auch noch in Zukunft zu genießen. Ein besonderer Dank gilt dem Kulturforum Vilsbiburg e.V., dem Heimatverein Vilsbiburg e.V., Hubert Huber vom BBK Niederbayern sowie den beteiligten Künstlerinnen und Künstlern.

### Helmut Haider, 1. Bürgermeister



### Zuhause Miteinander (Gefäße)

Für die Künstlerin ist die Gastfreundschaft und Geselligkeit des gemeinsamen Essens ein wesentlicher Bestandteil des menschlichen Miteinanders. Das Kunstwerk ist aus Keramik, Engobe und Salz, gebrannt, 250 x 80 x 50 cm.

Judith Lipfert-Poschmann ist in Gütersloh geboren und besuchte die Berufsfachschule für Keramik in Landshut sowie die Fachschule für Keramikgestaltung in Hör-Grenzhausen. Von 1991 bis 1993 ging sie auf traditionelle Wanderschaft im In- und Ausland. Im Jahr 2000 legte sie die Meisterprüfung im keramischen Handwerk ab. In den Jahren 2000 bis 2006 studierte sie an der Akademie der Bildenden Künste in München. Seit 1996 hat sie ein Atelier in Niederbayern. Lipfert-Poschmann ist mit Örni Poschmann verheiratet und lebt mit drei Kindern in Johannesbrunn bei Gerzen.

[www.judith-lipfert.de](http://www.judith-lipfert.de)

- Judith Lipfert-Poschmann
- Brunnenstraße 10, 84175 Johannesbrunn
- Telefon: 08744 1304, E-Mail: [info@judith-lipfert.de](mailto:info@judith-lipfert.de)

### Mitanand (Plastik)

Die Plastik „Mitanand“ ist eine Einladung zum Innehalten und Verweilen. Die Phantasie der Klostersgartenbesucher wird bei der Betrachtung des Formenspiels gefordert, da die Skulptur nicht sofort erfassbar ist. Das Kunstwerk ist aus Keramik, gebrannt, 80 x 180 x 50 cm.

Michaela Geissler ist 1966 in Burglengenfeld geboren und in Kallmünz aufgewachsen. Nach dem Abitur absolvierte sie eine dreijährige Keramikerlehre in Regensburg. Nach einem Arbeitsaufenthalt in Kanada und verschiedenen Studienreisen nach New York und Südafrika unterhält Geissler seit 1996 zusammen mit Ihrem Ehemann Florian Geissler ein Atelier in Hörkam bei Geisenhausen.

[www.geissler-hoerlkam.de](http://www.geissler-hoerlkam.de)

- Michaela Geissler, Hörkam 63, 84144 Geisenhausen
- Tel. 08743 2671, E-Mail: [geissler-hoerlkam@t-online.de](mailto:geissler-hoerlkam@t-online.de)



## Schatzkiste Der Schatz („thesaurus“)



Bei dem Titel Schatzkiste wird man wohl zunächst an materielle Schätze wie Gold, Silber oder sonstige wertvolle Dinge denken. Das Interesse des Künstlers gilt aber in diesem Fall jedoch mehr den immateriellen Sachen wie Vorstellung, Träumerei und Fantasie sowie den dafür nötigen Freiraum, der diese Imagination erst möglich macht. Das Kunstwerk ist aus Eiche, bemalt, 173 x 250 x 160 cm.

Michael Lauss wurde in Linz/Österreich geboren und wuchs im Oberen Mühlviertel auf. Seine Arbeitsgebiete sind Bildhauerei und Malerei. Er hat seit 1994 ständige Ausstellungstätigkeiten im regionalen und überregionalen Bereich und beteiligt sich an internationalen Bildhauersymposien. Seit 2000 hat Lauss ein eigenes Atelier in Linz.

[www.michaellauss.de](http://www.michaellauss.de)

- **Michael Lauss**, Messnerschlag 5, 94110 Wegscheid
- Telefon: 08592 583, E-Mail: [michaellauss@yahoo.de](mailto:michaellauss@yahoo.de)

## Mitanand (Stelen)



Bei dem Kunstwerk handelt es sich um keramische Elemente, welche aus selbst hergestellten Gipsformen ausgeformt wurden. Das Kunstwerk ist zweifach glasiert und mit Wachstechnik dekoriert. Die Dekore sind angelehnt an indische Motive, was einen Anklang an vergangene Kulturen darstellt. Das Kunstwerk ist aus Keramik, gebrannt, 140 x 180 x 70 cm.

Sybille Regotta wurde in München geboren. Im Jahr 2003 machte sie den Abschluss zur Keramikgesellin an der Berufsfachschule für Keramik in Landshut. Im Anschluss daran erfolgte die Ausbildung zur Keramikgestalterin und Keramikmeisterin, ebenfalls an der Fachschule für Keramik in Landshut. Seit September 2006 hat Regotta ein eigenes Keramikatelier in Unterwattenbach bei Landshut.

[www.sybille.regotta.de](http://www.sybille.regotta.de)

- **Sybille Regotta**, Hans-Leinberger-Str. 12, 84034 Landshut
- Telefon 0871 9749108, E-Mail: [sybille.regotta@gmx.de](mailto:sybille.regotta@gmx.de)

## Vilsgeher

*„Ich hole frische Kraft zum Träumen mir aus den Zwischenräumen“*

**Hans Dieter Schwarze**

Bei genauer Betrachtung ist zu erkennen, dass der Satz in das Kunstwerk eingearbeitet wurde. Die Idee des Künstlers zu der Skulptur ist die, dass der Wanderer am Fluss, der in der Höhe steht und in die Weite blickt, den Überblick behält, seine Umgebung achtet und beachtet und den Einklang mit der Natur sucht. Das Kunstwerk ist aus Eiche, gebrannt, farbig bemalt, 40 x 480 x 40 cm. Peter Frisch ist in Waldshut geboren. In den Jahren 1973 bis 1976 machte er eine Ausbildung zum Holzbildhauer, in den Jahren 1984 bis 1986 besuchte er die Meisterschule. Seit 1986 ist Frisch als freischaffender Künstler tätig. Er lebt und arbeitet in München.

[www.frischpeter.de](http://www.frischpeter.de)

- **Peter Frisch**
- Ehrenbürgstraße 9, 81249 München
- Telefon: 089 35765159, E-Mail: [frischpeter@web.de](mailto:frischpeter@web.de)



## Pontonbrücke

Die Brücke symbolisiert – ob jung oder alt – zusammenzukommen. Das Kunstwerk ist aus Eiche und Robinie, farbig bemalt, 380 x 370 x 200 cm.

Örni Poschmann ist in Berlin geboren. Er machte

eine Bildhauer- und Zimmererlehre und betreibt seit 1996 ein Atelier in Niederbayern. Die traditionelle Wanderschaft im In- und Ausland hat sein künstlerisches Wirken stark geprägt. Poschmann nimmt regelmäßig an internationalen Bildhauersymposien teil und hat Ausstellungsbeiträge im In- und Ausland. Er ist mit Judith Lipfert verheiratet, sie haben zusammen drei Kinder.

[www.oerniskulptur.de](http://www.oerniskulptur.de)

- **Örni Poschmann**
- Brunnenstraße 10, 84175 Johannesbrunn
- Telefon: 08744 1304, E-Mail: [info@oerniskulptur.de](mailto:info@oerniskulptur.de)

