



STADT OSTERHOFEN
www.donau-anzeiger.de

Termine in Osterhofen und Umgebung

Hallenbad: 15 bis 21 Uhr geöffnet; Damensauna.
Osterhofener Tafel: 13.30 bis 15 Uhr Warenausgabe.
Künzing: 10 Uhr bis 17 Uhr Museum Quintana geöffnet, mit Sonderausstellung „2000 Jahre Varusschlacht“.
Turnverein Osterhofen: 16.30 Uhr bis 18 Uhr Kinderturnen; 18.30 Uhr bis 19.15 Uhr Aerobic; 19.15 Uhr bis 20 Uhr Stepp, Hallenbad-Turnhalle.
ESV Haardorf: 19 bis 21.30 Uhr Training.
FC Obeggensbach: Heute Jugend-Training.
Badminton: 20 bis 22 Uhr Training in der Dreifachturnhalle.
Basketball: Von 17 bis 18.30 Uhr Training Jugend, Dreifachturnhalle.

D-Jugend spielt bei Hallenkreismeisterschaft

Osterhofen. (da) Am kommenden Sonntag, 29. November, beteiligt sich die D-Jugend der Spielgemeinschaft Osterhofen-Aicha an der Hallenkreismeisterschaft in Osterhofen. Beginn der Spiele ist um 9 Uhr Treffpunkt an der Markus-Stöger-Halle ist um 8.15 Uhr. In diesem Turnier trifft die Spielgemeinschaft auf den SV Pankofen (siebter Platz Kreisliga Straubing), den SV Deggenau (dritter Platz Kreisliga), den TSV Aholming (sechster Platz Gruppe Hengersberg), den TSV Seebach (fünfter Platz Kleinfeldrunde) und den SV Neuhausen (sechster Platz Gruppe Metten).

Adventsmusik mit Weihnachtsbasar

Osterhofen. (da) Am Samstag, 28. November, findet um 17 Uhr in der Osterhofener Christuskirche eine Adventsmusik statt. Lieder, Musik und Texte stimmen auf die Adventszeit ein. Mitwirkende sind Anna Sophia Theil, Sopran, Elke Hertzsch, Alt, Michael Stock, Orgel, der Kirchenchor und Pfarrer Christoph Keller. Die musikalische Leitung hat Dr. Marcus Theil. Der Eintritt ist frei, Spenden für die Kirchenmusik sind willkommen. Anschließend wird gegen 18 Uhr der Weihnachtsbasar im Gemeindesaal eröffnet.

Bei Glühwein, Tee und Weihnachtsgebäck sind die Besucher herzlich eingeladen, nach passenden Weihnachtsgeschenken Ausschau zu halten oder sich selber eine kleine Freude zu machen.

Die Polizei meldet

Mehrere Fahrräder im Stadtgebiet aufgefunden

Osterhofen. (da) Im Zeitraum von Ende Oktober bis Mitte November wurden der Stadt Osterhofen von Anwohnern sechs im Stadtgebiet abgestellte Fundfahrräder gemeldet. Im Einzelnen handelt es sich um: ein Herrenfahrrad Colorado, lilafarben, Reifen vorne defekt, aufgefunden in der Ludwig-Thoma-Straße; ein grünes Drei-Gang-Ragazzi-Damenfahrrad, aufgefunden im Stadtpark; ein blaues 18-Gang Herrenfahrrad Marjke M.G.I., aufgefunden in der Ruckasinger Straße; ein 21-Gang-MTB Phönix/Outdoor, lila/silber, aufgefunden in der Passauer Straße; ein rot/schwarzes Kinder-MTB, 21-Gänge, aufgefunden beim Bauhof Osterhofen und ein blau/rotes Kinder-MTB, Vier-Gang-Nabenschaltung, Marke Flyke, aufgefunden am Spielplatz Plattlinger Straße. Die Fahrräder befinden sich beim Bauhof Osterhofen.

Zwei Bronzemedailen für Josef Gerstl junior

Osterhofener Koch und Metzger zeigte bei deutschen Jugendmeisterschaften sein Können

Osterhofen. (hus) Josef Gerstl junior, im Februar 1988 in Osterhofen geboren, besuchte nach der Volksschule die Wirtschaftsschule, die er mit dem mittleren Bildungsabschluss verließ, um im elterlichen Hotel-, Restaurant- und Metzgereibetrieb eine Lehre als Metzger zu beginnen.

Die Gesellenprüfung bestand er mit einer glatten „Eins“, und danach strebte er sofort nach Meisterehren, die er mit 18 Jahren und der Note 1,75 erreichte. Da seine Eltern auch ein Hotel haben, wollte er dazu noch Koch lernen, um in beiden Sparten Fachkompetenz zu haben, und so begann er mit einer Kochlehre im Landshuter Romantik-Hotel Fürstenhof. Die Lehrzeit dauerte von Dezember 2006 bis Juli 2009, und er musste sich verantwortlich als Saucier (Saucenkoch), Entremetier (Beilagenkoch), Gardemanager (Kalte Küche), Pâtissier (Süßspeisen) behaupten.

Der theoretischen Prüfung als Koch unterzog er sich im Mai 2009, wobei er seine Kenntnisse in Tech-

zubereiten. Da er beide Prüfungen mit der Bestnote 1,0 abschloss, erfuhr er die Ehrung von der IHK als Prüfungsbester der Köche und erhielt als sichtbares Zeichen eine Kristallskulptur mit Namensgravur überreicht.

Kombination gefällt

Nach der Ausbildungszeit arbeitete er in der Hauptsaison auf der Fraueninsel im Chiemsee, im Gasthof „Zur Linde“, denn er will noch Betriebe von innen kennenlernen, mitarbeiten und Erfahrungen daraus gewinnen.

Josef Gerstl jun. bevorzugt keinen der beiden Berufe, aber ihm gefällt deren Kombination. Der Beruf des Metzgers gefällt ihm, weil er da mit den rohen Produkten arbeiten, die er als Koch vollenden und auf den Teller bringen kann.

Bei den deutschen Jugendmeisterschaften 2009 im Steigenberger Hotel auf dem Petersberg in Königswinter bei Bonn trat er in der bayrischen Mannschaft gegen 16 andere Mannschaften aus allen Bundesländern und der Region Lippe an.

Diese Meisterschaften begannen an einem Samstag mit einem Theorieteil, in dem Fachrechnen, Fachtheorie und Warenerkennung gefragt waren. Bei der Warenerkennung waren 20 Produkte auf einem Tisch aufgebaut, die man mit der richtigen Bezeichnung auf einer Liste einzutragen hatte. Zu erkennen waren exotische Früchte, Gewürze, Schnäpse, Brände und auch Produkte, die nur in der Industrie Verwendung finden. Beim Fleisch war das betreffende Tier zu benennen und die Körperpartie, aus der dieses Stück stammte. Am gleichen Tag war noch der Warenkorb aufzuteilen. Einige Produkte mit einem

Stern versehen, mussten verwendet werden, andere konnte man verwenden, und dann musste innerhalb von 45 Minuten das Viergängemenü so geschrieben werden, wie es der Gast später auf der Speisekarte liest. Abends gab's noch eine Jugendparty, damit sich die Teilnehmer beschnuppern konnten. Am Sonntag folgte der praktische Teil, bei dem das am Vortag geschriebene Viergängemenü für zehn Personen innerhalb von sechs Stunden zuzubereiten war. Josef Gerstls Wissen und Können wurde mit zwei Bronzemedailen belohnt, eine in der Einzelwertung als Koch und eine in der Wertung des Dreierteams Bayern, das aus einem Koch, einem Restaurant- und einem Hotelfachmann bestand.



Josef Gerstl jun. mit den Bronzemedailen der Einzel- und Mannschaftswertung vor dem Familienwappen im elterlichen Hotel „Bayerischer Löwe“ in Osterhofen. (Foto: hus)

Abschlussrede auf Bayrisch

Am Abend fiel ihm dann die Rolle zu, in großer Gesellschaft und in Anwesenheit seiner Eltern, die Abschlussrede für alle Mannschaften zu halten. Dass er dies in einem für alle verständlichen Bayrisch tat, freut seinen Vater heute noch. Zur Teilnahme an weiteren Wettbewerben sagt der Junior: „Dabei stellt man sich dem Vergleich mit anderen, erfährt, wo man selbst steht und erkennt Nachholbedarf.“

Schon am kommenden Sonntag reist er nach Lech am Arlberg, wo er an der Wintersaison teilnimmt, danach wird er wieder daheim sein, aber je nach Lage, möchte er noch andere Betriebe kennenlernen, indem er dort zwei, drei Monate mitarbeitet. Dabei möchte er nicht immer auf einer Schiene fahren und nicht immer in einem Haus mit Halbpension tätig sein, sondern

auch mal in einem Betrieb mit 800 Essen pro Tag, wie es auch auf der Fraueninsel war. Auf einem Schiff möchte er nicht arbeiten, denn das müsste man als Bayer vertragen, zudem sei man ziemlich lange festgelegt. Doch in das Gebiet Catering im gehobenen Niveau zu blicken, würde ihn schon interessieren.

Wenn er einmal den elterlichen Betrieb in Osterhofen übernehmen wird, beabsichtigt er keinen Riesenumschwung, denn Osterhofen gehört eher zum ländlichen Raum und gefragt sind bodenständige Wirtschaften. Wenn aber jemand für besondere Anlässe ein Fünf-, Sechsgängemenü möchte, dann werde es das selbstverständlich geben.

Was ist nun die Motivation dieses jungen Mannes, der in seinem Beruf aufgeht, fleißig ist, und hervorragende Leistungen erbringt? Josef Gerstl junior überlegt kurz und antwortet: „Wenn man sich Mühe gibt und hinterher den Erfolg sieht, das motiviert immer wieder. Zehn Stunden der Küche stehen, dann durchs Restaurant zu gehen und zu hören, dass die Gäste das Essen mit ‚super‘ beurteilen, das ist schon motivierend für den nächsten Tag.“



Josef Gerstl jun. mit seinem Viergängemenü, das er bei den Jugendmeisterschaften in Königswinter zubereiten musste.

nologie, Warenwirtschaft und Wirtschafts-/Sozialkunde zu belegen hatte. In der praktischen Prüfung im Juli 2009 war ein Dreigängemenü für acht Personen in drei Stunden

betreffende Tier zu benennen und die Körperpartie, aus der dieses Stück stammte. Am gleichen Tag war noch der Warenkorb aufzuteilen. Einige Produkte mit einem



DAMENSTIFT-SCHÜLERINNEN HABEN EIN HERZ FÜR KINDER IN NOT. Wie jedes Jahr beteiligten sich auch heuer die Schülerinnen der Realschule Damenstift wieder zahlreich an der Weihnachtspäckchenaktion des BDKJ Deggendorf. Die Mädchen waren gebeten worden, Päckchen für Kinder und Jugendliche im Alter von drei bis 14 Jahren in Rumänien zusammenzu-

stellen. Birgit Schneider-Aigner, Religionslehrerin am Damenstift, sammelte die Weihnachtspäckchen, die gefüllt waren mit altersgerechtem Spielzeug, Kleidung oder auch Hygieneartikeln wie Zahnpasta und Seife. Dieser Tage wurden sie an Frater Stefan vom Jugendbüro in Osterhofen überreicht, das diese Hilfsaktion für Rumänien organisiert. –da–