

Waidmannsheil



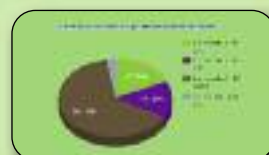
Mitteilungen der Landshuter Jägerschaft



Landesjägertag in Altötting



Fuchswoche - Hegegemeinschaft 11



Schwarzwildmonitoring



Trichinenuntersuchung



Hygiene bei Wildbret

Einladung zur ordentlichen

Mitgliederhauptversammlung mit Hegeschau am Samstag, den 12. April 2014 um 19.30 Uhr, im Landgasthof Hahn, Dorfstraße 11, in Zweikirchen

Tagesordnung

1. Eröffnung durch die Bläsergruppe und Begrüßung
2. Grußworte
3. Kommentar zur Hegeschau und jagdliche Situation
4. Rechenschaftsberichte
5. Kassenbericht des Schatzmeisters
6. Kassenprüfbericht
7. Entlastung der Vorstandschaft
8. Genehmigung des Haushaltsplanes 2014
9. Sonstiges (Anträge etc.)

Anträge müssen laut Satzung mindestens eine Woche vor der Mitgliederversammlung schriftlich bei der Vorstandschaft eingehen.

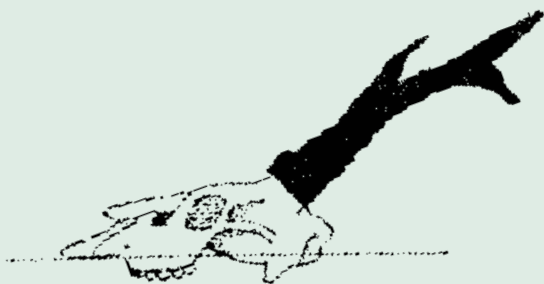
Die Revierinhaber werden gebeten, die Gehörne des Jagdjahres 2013/2014 nebst den zugehörigen Körpergewichten (**Gewichtsangaben: aufgebrochen mit Haupt und Läufen**) der Trophäenträger bis spätestens Mittwoch, den 9. April 2014, beim zuständigen Hegegemeinschaftsleiter abzugeben. Die Hegegemeinschaftsleiter bringen die Trophäen am Samstag, den 12. April 2014, zum Landgasthof Hahn, Zweikirchen. Um Wartezeiten zu verkürzen, wird gebeten, die Trophäen der Reviere links der Isar zwischen 9 und 11 Uhr und die der Reviere rechts der Isar zwischen 11 und 13 Uhr abzugeben. Verspätet angelieferte Trophäen können nicht mehr bewertet werden. Die Hegeschau wird ab 17 Uhr zur Besichtigung freigegeben.

Die Streckenlisten A und B für das Jagdjahr 2013/2014 sind in der ersten Aprilwoche, jedoch spätestens bis zum achten des Monats, bei der unteren Jagdbehörde abzugeben.

Trophäenbehandlung und Bewertungsrichtlinien

Beschluss vom 26. 6. 2007

einheitliche Schnittführung, kein Abzug:
- lange Nase ohne Oberkiefer.



Trophäen sind im ordnungsgemäßen Zustand (abgekocht, gesäubert und gebleicht!) abzugeben.

Günther Eggersdorfer
1. Vorsitzender

**Jeder Empfänger dieses Mitteilungsblattes ist herzlich willkommen.
Ehrengäste werden nochmals gesondert angeschrieben.**

Inhalt

Veranstaltungen, Termine - Kreisgruppen

Mitgliederhauptversammlung mit Hegeschau S. 2

Anschluss

Themenüberblick, Günther Eggersdorfer S. 4

Aktuelles, Informelles

Organisation Kreisgruppe Landshut S. 7

Fachliches

Digitales Schwarzwildmonitoring S. 8

Untersuchung auf Trichinen S. 10

Richtige Behandlung von Wildbret S. 12

Veranstaltungen / Unterhaltung

Landesjägertag in Altötting S. 5

Verbandswesen

Fuchswoche 2014 im Hegegemeinschaft 11 S. 6

Jungjäger

Jungjägerkurs 2014 S. 5

Jägerinnenforum

Kochkurs S. 5

Schießwesen

Öffnungszeiten Bockenberg S. 14

Jagdliches Brauchtum / Jagdhornbläser

Wildschweinsteak vom Holzkohlegrill S. 15

Landesbläserwettbewerb 2014 in Günzburg S. 16

Neumitglieder

Wir begrüßen unsere neuen
Kreisgruppen-Mitglieder S. 18

Geburtstage

Wir gratulieren zum Geburtstag S. 18

Gedenken

Wir trauern um unsere Verstorbenen S. 18

Fundgrube

Tresor zu verkaufen S. 14

Impressum

Herausgegeben von der Kreisgruppe Landshut e.V.
im Landesjagdverband Bayern e.V.

Vorsitz: Günther Eggersdorfer

Anzeigenleitung: Irmis Neumeier

Redaktion: Irmis Neumeier

Anzeigekosten: Mitglieder Nichtmitglieder
ganze Seite 110,- € 160,- €
halbe Seite 65,- € 90,- €
vierfarbige Schlussseite 140,- € 210,- €
Der Entwurf der Inserate wird zusätzlich verrechnet

Druck: W. Dullinger GmbH, Landshut
Tel. 0871/92368-0 · Fax 0871/92368-50
druckerei.dullinger@t-online.de

Alle Angaben in diesem Heft nach besten Gewissen aber ohne Gewähr!
Für den Inhalt der Anzeigen sind die Inserenten verantwortlich.
Die Beiträge der verschiedenen Autoren müssen nicht unbedingt der Meinung
der Redaktion entsprechen."

Wir bitten unsere Inserenten bevorzugt zu berücksichtigen.

Anschluss



Liebe Jägerinnen und Jäger, verehrte Freunde der Jagd,

ich wünsche Ihnen ein gesegnetes und gesundes Jahr 2014, mögen all Ihre Wünsche in Erfüllung gehen.

Das erste Jahr des 3-jährigen Abschussplans ist vorüber und viele Reviere waren nicht in der Lage den vorgegebenen Abschuss zu erfüllen. Gründe dafür gibt es viele.

Das Jahr 2013 war witterungsmäßig schlecht für unser Wild, denn genau zu Zeiten der Aufzucht war es nass und kalt. Viele Reviere meldeten hohe Kitzverluste. Der Niedergang der Hasen war eklatant, die Fasanenpopulation ist völlig eingebrochen, Rebhühner sind faktisch nicht mehr vorhanden. Das was an kleineren Ketten im Herbst noch zu sehen war, ist sichere Beute von Habicht, Fuchs und anderen Prädatoren geworden.

Die Intensivierung der Landwirtschaft ist ein weiterer Grund für den Rückgang unserer Wildtiere, denn der Biotopverlust lässt sich nicht ersetzen. Biotopverbesserungen wie sie noch zu Zeiten der Stilllegungsflächen für den Jäger möglich waren, sind gänzlich verschwunden. Eine Untersuchung der Universität München hat gezeigt, dass der Rückgang der Fasane unter anderem mit dem Anwachsen der Maisflächen eng gekoppelt ist. Zudem hat man festgestellt, dass ein Drittel der untersuchten Hennen unfruchtbar waren. Ursachen dafür sind nicht weiter erforscht worden. Ungeklärt ist auch der Zusammenhang zwischen dem Auftreten von Fallwild und dem Ausbringen von Biogasgülle. Man hat zwar festgestellt, dass Sporen von Clostridium botulinum im Gärrest der Biogasanlagen enthalten sein können, konnte aber noch keinen kausalen Zusammenhang von chronischem Botulismus bei Wildtieren und der Gülle feststellen. Was bleibt ist ein ungutes Gefühl. Sie merken, unseren Wildtieren geht es schlecht. Forderungen nach immer höheren Abschusszahlen werden sich in naher Zukunft als ad absurdum herausstellen, denn sie sind nicht mehr zu erfüllen. Jetzt sind wir Jäger gefordert als Anwalt unseres Wildes aufzutreten und dafür zu sorgen, dass es auch unseren nachfolgenden Generationen möglich sein wird auf die Jagd zu gehen.

Sieht man die Forderungen von NABU zur Jagd und die Vorschläge zur Jagdgesetzänderungen in Bundesländern mit den Grünen als Mitregierende, merkt man schnell, dass die Jagd nur noch dem Schalenwild gelten soll. Wir müssen sehr wachsam bleiben und können nur hoffen, dass die Aussage von Minister Brunner das Bayerische Jagdgesetz wird nicht geändert, über die gesamte Legislaturperiode ihre Gültigkeit behält.

Neben all den unerfreulichen Dingen gibt es aber auch Positives zu berichten. 2013 hat die Messe „Jagd, Fisch & Natur“ ein zweites Mal stattgefunden. Mit gezählten 55.000 Besuchern war sie wieder sehr erfolgreich. Solche Großereignisse sind nur zu bewältigen, wenn man zuverlässige Helfer um sich scharen kann. Heuer haben erstmals die Nachbarkreisgruppen Vilsbiburg, Rottenburg und Dingolfing mit ihren Jägern mitgeholfen und unsere Kreisgruppe doch erheblich entlastet. Die Zusammenarbeit mit den Nachbarkreisgruppen zeigt den guten Zusammenhalt der Jägerschaft im Landkreis und über die Landkreisgrenzen hinweg. Diese Geschlossenheit ist wichtig um unseren Anliegen höheres Gewicht zu verleihen. Allen Helfern, die mit dazu beigetragen haben, dass diese Messe so erfolgreich verlaufen konnte danke ich auf diesem Wege ganz herzlich. Besonders hervorheben möchte ich Josef Karl aus Rottenburg und unseren Hans Langwieser, die großzügig eine Vielzahl von Bäumen (zwei große Anhänger voll) gespendet haben, sowie meinem Jagdfreund Josef Huber, der die Organisation des Auf- und Abbaus in bewährter Manier durchgeführt hat. Ich danke den Organisatoren der Helfer Rainer Scholz (VIB), Josef Spanner (DGF) und Josef Karl (ROT), die uns neben der Organisation auch sonst tatkräftig unterstützt haben.

Die Jagdhornbläser haben die Eröffnung und den „Bayerischen Abend“ begleitet und beim Bläsertreffen mitgewirkt, dafür und auch für den enormen Einsatz, den sie das ganze Jahr über zeigen, danke ich allen auf diesem Wege. Wir haben mit einem solchen Auftreten eine hervorragende Öffentlichkeitsarbeit geleistet und ich glaube, darauf können wir alle stolz sein.

Der Landesjägertag findet heuer vom 28. bis 30. März in Altötting statt. Am Sonntag soll eine Jägerwallfahrt mit Landeshubertusmesse (10.00 Uhr) in der Stiftskirche stattfinden. Es wäre schön, wenn eine Schar Jäger auch aus Landshut daran teilnehmen würden.

Ich wünsche Ihnen zum Aufgang der Jagd einen guten Anblick und Waidmannsheil. Denken Sie daran, dass nicht jedes Stück das in Anblick kommt auch erlegt werden muss. Gehen Sie schonend mit den noch vorhandenen geringen Beständen um.

Günther Eggersdorfer
1. Vorsitzender

Jungjäger

Zum Jungjägerkurs 2014 sind 17 Teilnehmer angetreten.

Besonders erfreulich ist, dass wir drei Aspiranten für den Jugendjagdschein haben. Mit fast 25 Prozent sind auch die Frauen gut vertreten.

Obwohl wir an einer Ausbildung über ein volles Jahr festhalten, wird der Kurs gut angefragt und bestätigt, dass man in einem Jahr eine fundierte Ausbildung gewährleisten kann, die viele auch als sehr angenehm empfinden, da der Stressfaktor „Zeitdruck“ doch erheblich sinkt.

Der nächste Jagdkurs wird im November 2015 beginnen. Nachdem wir unsere Jungjäger bis zur bestandenen Prüfung begleiten, ist ein früherer Zeitpunkt nicht möglich. Unsere Maxime ist, dass jeder der bei uns den Kurs macht, bestmöglich bis zur Prüfung unterstützt wird, um allen Teilnehmern die Chance zu geben, den Jagdschein zu erhalten.

Günther Eggersdorfer
Ausbildungsleiter

Jägerinnenforum

Kochkurs am 12. April 2014

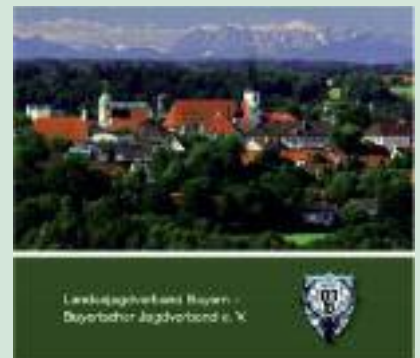
Seit einigen Jahren veranstaltet das Jägerinnenforum Niederbayern in Zusammenarbeit mit dem Landgut Hotel Winterl in Bernried bei Deggendorf Wildkochkurse. Diese Kochkurse sind natürlich nicht nur für Jägerinnen und Jäger, sondern auch für wildbegeisterte Nichtjäger. Wir bieten Ihnen am 12. April 2014 einen Kochkurs mit Zerwirken in der Wildkammer, anschließend lernen Sie fachgerechtes Zerlegen und Vorbereiten zum Kochen. Der Küchenchef Reinhold Winterl vermittelt Ihnen Tipps und Kniffe, welche Sie für das Zubereiten eines drei Gänge Menüs benötigen. Dieses Mal im Menü enthalten sind Stockente, Wildkaninchen und Wildschwein, Änderungen vorbehalten. Der Preis pro Person beträgt 75 €, im Preis enthalten: Kochkurs mit Zerwirken, Sektempfang, Kaffee und Kuchen am Nachmittag und am Ende natürlich das selbst gekochte drei Gänge Menü. Bei Interesse oder Fragen bitte bei Veronika Meyer melden. E-Mail: verona.84@gmx.de

Veronika Meyer, Arbeitskreisleitung Ndb. Jägerinnenforum

Veranstaltung

Landesjägertag in Altötting vom 28. bis 30. März 2014

„Jagd – Verantwortung und Freude in der Natur“



Im Mittelpunkt stehen die **Neuwahlen** zum BJV-Präsidium bei der Landesversammlung am **Samstag, 29. März 2014**, im Kultur- und Kongress-Forum.

Am Vormittag tagen die BJV-Fachausschüsse und Arbeitskreise. Unter anderen geht es im Rechtsausschuss um die Pflichten des Grundeigentümers und Landwirts im Falle von Wildschäden.

Es wird das digitale **Schwarzwildmonitoring** des BJV vorgestellt und über die Umweltbildung in der Praxis informiert. Im Ausschuss Wildkrankheiten werden die Ergebnisse des BJV-**Fuchsbandwurm-Monitorings** erörtert und im Ausschuss Revier- und Wildschutz geht es um das zukunftsweisende Orten von Wildunfallstellen.

Das detaillierte Programm für die Tagung finden Sie unter:

www.jagd-bayern.de/fileadmin/_BJV/Veranstaltungen_und_News/LJT_Altoetting_Programm.pdf

Fuchswoche 2014 in der Hegegemeinschaft 11



In unserer Kulturlandschaft spielt der Fuchs eine sehr wichtige regulative Rolle. Als Gesundheitspolizei entnimmt der Fuchs kranke, schwache Tiere und trägt so wesentlich für gesunde Tierbestände bei. Der Fuchs ist aber auch bekannterweise ein Nahrungsgeneralist, und nutzt alle ihm bietenden Ressourcen. Als typischer Kulturfolger findet er beste Bedingungen für seine flächendeckende Ausbreitung bis in unsere Städte hinein.

Durch seine starke Verbreitung gefährdet er sehr viele bedrohte Tierarten. Gerade unsere bodenbrütenden Vogelarten wie Brachvogel, Kiebitz, Rebhuhn ... sind vom Fuchs zu schützen. Zu hohe Fuchsbestände sind ein wesentlicher Faktor für den rapiden Rückgang sämtlicher Niederwildbestände.

Aber nicht nur wegen der gefährdeten Tierarten muss der Fuchs streng bejagt werden, sondern auch wegen der von ihm übertragenden Krankheiten (Zoonosen) wie Tollwut, Fuchsbandwurm, Räude..., die Menschen und Haustiere in Siedlungen gefährden.

Um den Bestand auf ein für alle erträgliches Maß zu halten, wird der Fuchs im Hegering 11 nach wie vor intensiv bejagt. Die alljährliche Fuchswoche bietet den Revieren die Möglichkeit den Fuchs nicht nur zu erlegen, sondern auch den wertvollen Balg sinnvoll zu verwerten. Die Hegeringleitung hat auch heuer Herrn Andreas Schleiß gewinnen können, dass jeder Fuchs von ihm abgeholt, gestreift und die Bälge vermarktet werden. Das gemeinsame Streckenlegen wurde wieder von den Bläsern der Kreisgruppe Landshut würdevoll umrahmt.

Der Hegegemeinschaftsleiter Christian Högl, hat sich beim gemeinsamen Streckenlegen herzlich bei den beteiligten

Revieren bedankt. Die Strecke betrug immerhin 26 Füchse und 5 Marder. Er wies aber ausdrücklich aus den obengenannten Gründen darauf hin, dass sich jedes Revier das sich der Fuchsbejagung enthält, verantwortungslos gegenüber unserer stark strapazierten Natur verhält.

Im Gasthaus Hanglberger wurden anschließend alle beteiligten Reviere gewürdigt. Jedes Revier, das einen Beitrag zur erfolgreichen Fuchsstrecke leisten konnte, durfte sich einen schönen Sachpreis aussuchen.

Mit 7 Füchsen und 3 Marder war heuer das Revier Wattenbach am erfolgreichsten. Die Erzählungen, und die Ausschmückung der erlebten jagdlichen Eindrücke zogen sich dann noch bis in die Morgenstunden hin. *Christian Högl*

Tierpräparator
Ludwig
Krinner



Sallacher Straße 8 · Hadersbach · 94333 Geiselhöring
Telefon 0 94 23 / 10 41 · Telefax 0 94 23 / 94 37 77
www.tierpraeparator-krinner.de · eMail: info@tierpraeparator-krinner.de

Präparation von
heimischen und
ausländischen Trophäen
Präparate-Verleih

vom Jäger
25 Jahre
Berufserfahrung
für den Jäger

„Präpomobil“-Verleih
(vorgestellt auf der Jagd und
Fischen in München)
Dioramenbau

Kreisgruppe Landshut e.V. im Landesjagdverband Bayern

Hegegemeinschaften der Kreisgruppe Landshut

Organisation

1. Vorsitzender

Günther Eggersdorfer

Am Rosenweg 16
84100 Oberaichbach
Tel.: 08707 / 84 74
Fax 08707 / 93 19 32
E-Mail:
G.Eggersdorfer@t-online.de

2. Vorsitzende

Elisabeth Berger

Dorfstraße 8
84174 Berghofen
Tel. 089 / 36 03 62 24
EBerger.Berghofen@web.de

Schriftführer/

Mitgliederverwaltung

Dietmar Funk

Neißestraße 59
84036 Landshut-Auloh
Tel.: 0871 / 4 30 28 21
funk.dietmar@t-online.de

Schatzmeister

Hans Bergmeier

Scheueck 3
84169 Altfraunhofen
Tel. Büro: 0871 / 55312
Fax Büro: 0871 / 50302
bergmeier@lawobau.de

Hegegemein- schaftsleiter

HG 10

Ernst Sautner

Trauseneck 33
84103 Postau
Tel.: 08702 / 400

HG 11

Christian Högl

Bruckbach 10
84051 Essenbach
Tel.: 08703 / 455

HG 12

Franz Reiter

Mühlbachstr. 43
84034 Landshut
Tel. 0871 / 6 53 43

HG 13

Georg Vilser

Hetzenbach
84095 Furth
Tel./Fax: 08704 / 277
Mobil: 0173 / 391 85 48

HG 14

Martin Graf

Schwaiblreuth 14
84174 Eching
Tel.: 08709 / 631

Stv.

Hans Schmidbauer

h.schmidbauer@gmx.net

HG 15

Franz Nettinger

Pregelweg 4
84036 Landshut
Tel.: 0871 / 5 37 47
franz.nettinger@kabelmail.de

HG 16

Josef Pusch jun.

Goldern Haus 26
84100 Niederaichbach
Tel.: 08702 / 2668

HG 17

Josef Altinger

Langenhettenbach 103
84061 Ergoldsbach
Tel.: 08731 / 39 54 10

Referenten

Bläserobmann

Wolfgang Forstner

Schlehenstraße 7
84051 Essenbach
Tel.: 08703 / 90 53 85
forstner.wolfgang@t-online.de

Hege und Naturschutz

Josef Wagner

Hauptstraße 19
84079 Gündlkofen
Tel.: 08765 / 372
wagner.guendl@web.de

Jägerinnen-Forum Arbeitskreisleitung Niederbayern

Veronika Meyer

Salzburg 1
84088 Neufahrn
Tel.: 08773 / 91 00 50
Mobil: 0151 / 14 11 16 80
verona.84@gmx.de

Ausbildung JJ

Günther Eggersdorfer

Junge Jäger und Natur erleben und begreifen

Veronika Meyer

Salzburg 1
84088 Neufahrn
Tel.: 08773 / 91 00 50
Mobil: 0151 / 14 11 16 80
verona.84@gmx.de

Redaktion

Irmi Neumeier

Dorfstraße 7
84174 Berghofen
Mobil: 0172 / 8 67 55 37
irmgard.neumeier@gmx.de

Rechtsbeistand

Erwin Eckl

Rechtsanwalt
Lindenstraße 4
84109 Wörth
Tel.: 08702 / 8501
Mobil: 0170 / 803 80 08

Beiräte

Arthur v. Breitenbuch

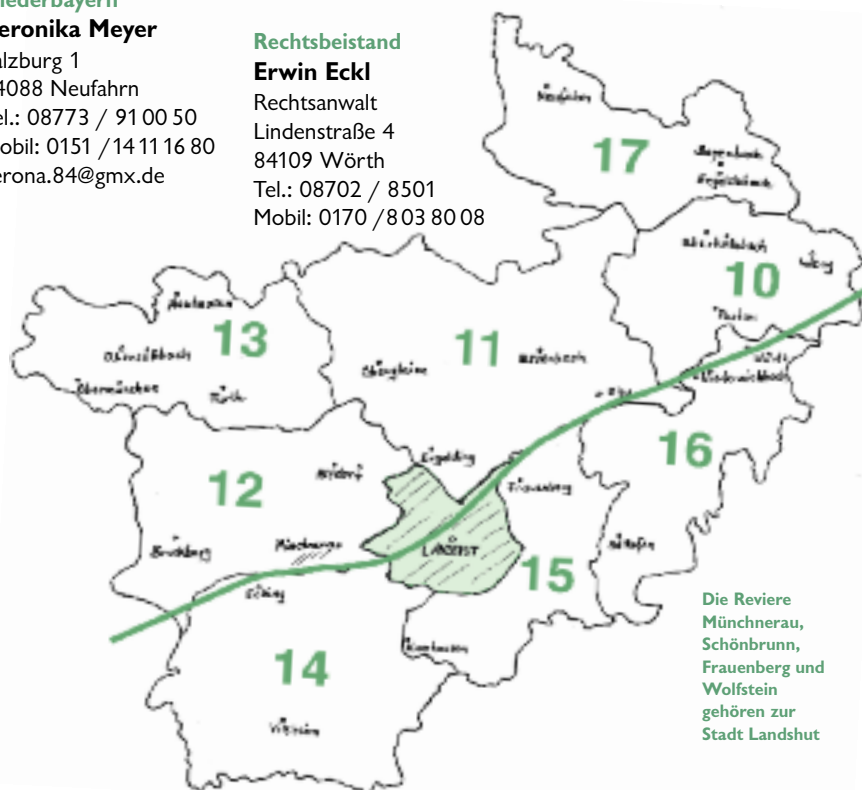
Dr. Karl-Heinz Heizer
Mathes-Deutsch-Weg 49
84036 Landshut

Christian Högl

Willibald Meier
Flurstraße 9
84079 Bruckberg

Martin Nagl

Landshuter Straße 1
84184 Tiefenbach



www.kreisgruppe-landshut.de

Erreichbarkeit der Jagdbehörden

Landratsamt

Untere Jagdbehörde
Tel.: 0871 / 408-1301
Fax: 0871 / 408-16-1301
jagd@landkreis-landshut.de

Fragen zum Waffenrecht Tel.: 0871 / 408-133 / -1325

Stadt Landshut

Untere Jagdbehörde
Tel.: 0871 / 88 16 21
Fax: 0871 / 88 17 86
rupert.stopfer@landshut.de

Digitales Schwarzwildmonitoring im Landkreis Landshut

Im Oktober 2013 wurde während der Messe „Jagd, Fisch & Natur“ der „Schwarzwildarbeitskreis Landshut“ gegründet. Ziel dieses Arbeitskreises ist es, ein geeignetes Schwarzwildmanagement im Landkreis aufzubauen. Am Arbeitskreis, dessen Gründungsversammlung unmittelbar bevor steht, sollen Vertreter der Kreisgruppen, Jagdberater, Vertreter der unteren Jagdbehörde, Vertreter der Bayerischen Staatsforsten, Vertreter privater Waldbesitzer und Vertreter der Grundbesitzer mitwirken. Eine der wichtigsten Voraussetzungen für die Arbeit des Arbeitskreises ist es, auf Basis von echten bzw. annähernd richtigen Zahlen zu urteilen, entscheiden und zu diskutieren.

Daher wurde als Erstes die Möglichkeit für eine digitale Erfassung von Daten geschaffen. Seit Januar 2014 ist ein digitales Monitoring im Betrieb und erste Auswertungen sind bereits für Teilnehmer im Web zu sehen. Auswertungen werden grundsätzlich nur auf Hegegemeinschaftsbasis veröffentlicht. Sollte ein Revier bzw. mehrere Reviere, die sich zu Bejagungsgemeinschaften oder Schwarzwildringen zusammengeschlossen haben, Auswertungen wünschen, müssen alle Reviere einverstanden sein.

Beim Monitoring werden Daten zu Sichtungen, Schäden und Abschüssen erfasst. Da die Angaben in einer zentralen Datenbank erfasst werden, können globale Daten wie Reviername, zugehörige Kreisgruppe, Hegegemeinschaft, Fläche und Waldanteil etc. in der Datenbank bei der Anmeldung gespeichert werden.

Daher müssen bei der Eintragung von

Schäden nur:

- Fruchtart
- Schadensfläche in m²
- und Datum

Sichtungen:

- Ort der Sichtung
- was wurde gesichtet
- Datum

Abschüssen:

- was wurde erlegt
- Jagdart
- Datum

erfasst werden.

Optional kann man die genauen Koordinaten erfassen. Dies ist besonders bei Sichtungen nützlich, da dies eine punktgenaue Darstellung auf einer Karte gewährleistet.

Was muss nun das einzelne Revier tun, um sich am Monitoring zu beteiligen?

- einen Ansprechpartner mit E-Mail Adresse benennen
- Angabe Reviernamen
- evtl. Revierteil
- Angabe der bejagbaren Fläche
- Angabe des prozentualen Waldanteils
- Angabe zugehörige Hegegemeinschaft
- Angabe zugehörige Kreisgruppe

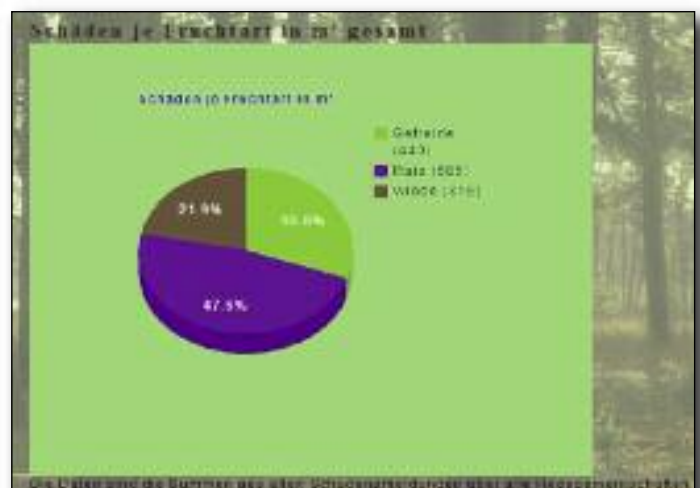
Da es möglich ist, dass einzelne Revierteile eines Reviers erfassen können, kann man pro Revierteil einen Ansprechpartner benennen. Diese Angaben müssen dann per E-Mail an josefweig@gmail.com gesendet werden. Der Ansprechpartner erhält dann den Link zur Webseite und die Zugangsdaten.

Josef Weig

Grafische Auswertungen:



Auswertung Schäden:



Eingabemasken:




Darstellung einer Sichtung in Google Maps:




Ihre Metzgerei und Wildveredelung Alfons Jungmayer



Stadtplatz 17
94333 Geiselhöring
Tel. 09423 - 90 22 66
Fax 09423 - 90 22 67

alfons.jungmayer@t-online.de
www.wildveredelung.de



**Sie suchen ein Geschenk für einen Jäger
oder sonstige Feinschmecker?**

**Wir empfehlen unsere Salamis, Schinken und Pasteten vom
heimischen Wild im dekorativen Geschenkkorb.**

Fachliches

Untersuchung auf Trichinen

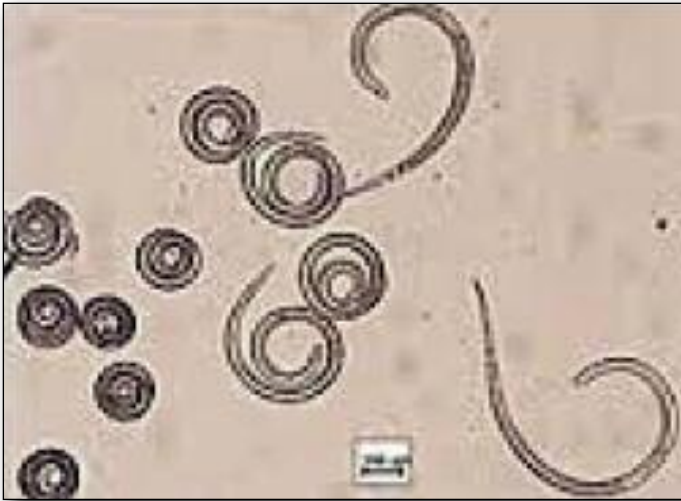


Abbildung 1: Trichinen unter dem Mikroskop

Der Jäger muss alle Tiere, die Träger von Trichinen sein können, wie Wildschweine und Dachse, verpflichtend auf Trichinen untersuchen lassen.

Diese Verpflichtung ist unabhängig davon, ob er das Fleisch selbst verwertet oder an Einzelpersonen oder an den örtlichen Einzelhandel verkauft.

Mit einer Genehmigung des zuständigen Veterinäramtes darf der Jäger Trichinenproben bei Wildschweinen und Dachsen unter bestimmten Umständen selber entnehmen.

Was dabei beachtet werden muss, wird hier kurz zusammengefasst:

Wann können Jäger selbst Trichinenproben entnehmen?

Jäger mit gültigem Jagdschein, die eine entsprechende Schulung zur Probenentnahme absolviert haben und durch die zuständige Behörde ermächtigt sind, können bei Wildschweinen und Dachsen ebenfalls selbständig Trichinenproben entnehmen. Diese Schulung ist unabhängig von der Schulung zur „kundigen Person“.

Voraussetzung hierfür ist allerdings, dass das Wild nicht an zugelassene Wildverarbeitungsbetriebe abgegeben wird, sondern zum eigenen häuslichen Verbrauch oder als kleine Menge an Endverbraucher abgegeben wird.

Wo werden Schulungen angeboten?

Schulungen zur Trichinenprobenentnahme werden von der Kreisgruppe in Zusammenarbeit mit dem Veterinäramt Landshut angeboten.

Wer muss sonst Trichinenproben entnehmen?

Die Entnahme der Trichinenprobe erfolgt normalerweise durch das amtliche Personal der Trichinenuntersuchungs-

stelle (für den Landkreis Landshut siehe Seite 11). Hierbei muss der ganze Wildkörper zur Untersuchungsstelle verbracht werden.

Die Trichinenprobenentnahme kann auch, bei vorheriger Anmeldung, durch einen amtlichen Tierarzt des zuständigen Veterinäramtes entnommen werden.

Wo ist die Trichinenprobe zu entnehmen und wieviel?

Bei Wildschweinen ist vorgeschrieben, dass mind. 10 g aus dem Unterarm, der Zunge oder dem Zwerchfell (Abbildung 2) entnommen werden. Trichinen befinden sich dabei in der Regel am Übergang des Muskels in seinem sehnigen Ursprung. Daher ist auch vom mittleren Teil des Zwerchfells genügend im Wildkörper zu belassen. (Abbildung 3)

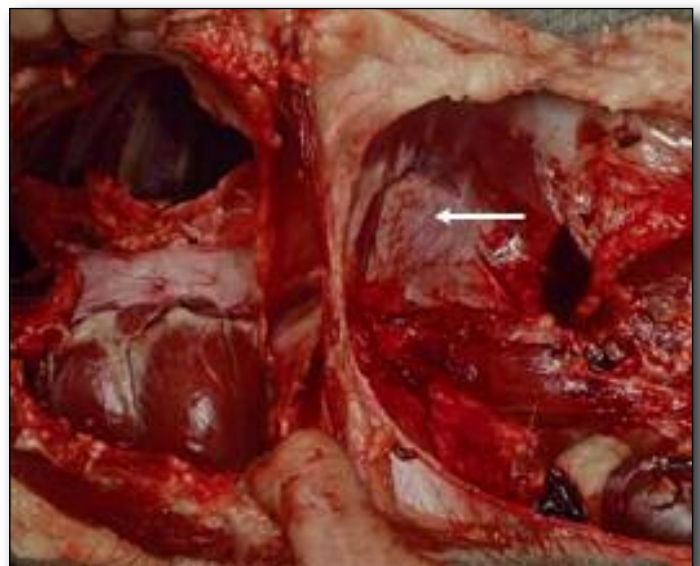


Abbildung 2

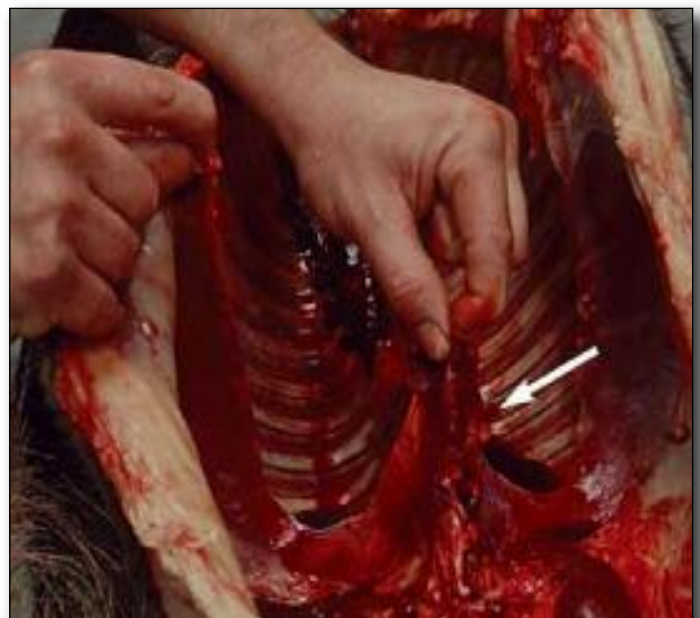


Abbildung 3

Wo kann man die selbst entnommene Trichinenprobe im Landkreis Landshut untersuchen lassen?

Die Trichinenuntersuchung darf ab dem 01.01.2014 nur noch in akkreditierten Laboren untersucht werden. Diese sind:

- Fr. Weiß-Grauschopf in Jellenkofen,
Gewerbestraße 18, Tel.: 08771 / 2129
- Hr. Neumaier in Unterbachham 14½,
Tiefenbach Tel.: 08706 / 233

Was ist zusammen mit der Trichinenprobe noch bei den Trichinenlaboren abzugeben?

Mit der Beauftragung zur selbständigen Trichinenprobenentnahme erhält der Jäger vom Veterinäramt Wildursprungscheine (Abbildung 5) und Wildmarken (Abbildung 4.1). Den Wildursprungschein muss der Jäger vollständig ausfüllen und zusammen mit dem Abriss der Wildmarke bei der Untersuchungsstelle abgeben. Die andere Hälfte der Wildmarke wird am Bauch oder Brustkorb des erlegten Wildes angebracht (Abbildung 4.2). Für jedes Stück Wild muss eine eigene Wildmarke und ein eigener Wildursprungschein verwendet werden, damit die Probe zweifelsfrei dem erlegtem Wild zugeordnet werden kann und sich damit zurückverfolgen lässt.



Abbildung 4 (1)



Abbildung 4 (2)

Was ist sonst noch zu beachten?

Verpflichtend ist weiterhin, die vorübergehende Sperrung des Schlachttierkörpers bis zum Vorliegen des negativen Ergebnisses der Trichinenuntersuchung.

Dr. Christian Heizer
Tierarzt

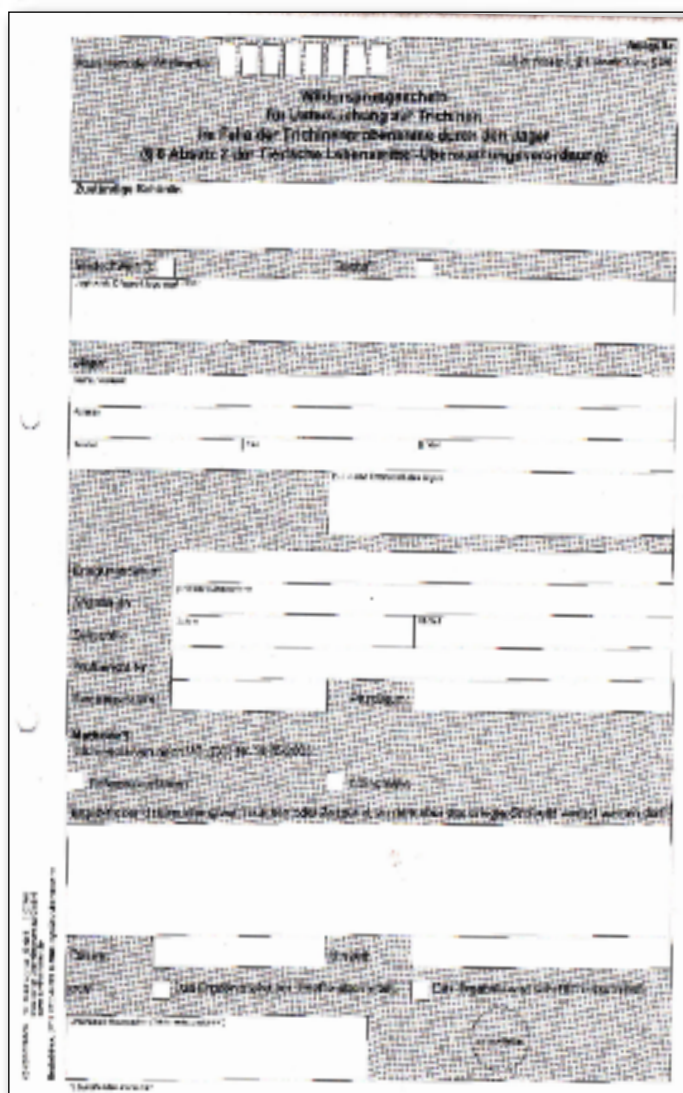


Abbildung 5

HINWEIS

Die Kreisgruppe Landshut bekommt zwei Becquerelmessgeräte, die an die Trichinenuntersuchungsstellen in Ergoldsbach und Tiefenbach verteilt werden. Um die Produktsicherheit zu gewähren, werden solche Untersuchungen immer notwendiger. Genauere Hinweise erhalten Sie, sobald die Geräte verfügbar sind.

I. N.

Fachliches

Richtige Behandlung erhält den Genusswert von Wildbret

Wildbret steht beim Verbraucher in hohem Ansehen. Die Nachfrage nach Fleisch von Reh und Wildschwein in der Gastronomie (Wildwochen) und von Privat aus heimischen Revieren nimmt zu. Wildbret ist ein natürlich erzeugtes, schmackhaftes, fettarmes und mineral- sowie spurenelementreiches Produkt. Hervorzuheben ist der hohe Gehalt an Zink, Eisen und Selen, was in vielen anderen Nahrungsmitteln nicht der Fall ist; desweiteren ist der Gehalt an Vitaminen des B-Komplexes beachtenswert. Gerade wegen der hohen Wertschätzung muss von Jägerseite alles getan werden, damit der Genusswert vom „Revier bis zum Teller“ nicht Schaden nimmt. Einen zentralen Bereich stellt die Wildbrethygiene dar. Für die Einhaltung und Umsetzung diesbezüglicher Vorschriften ist der Jagd ausübende zuständig. Bis zur Abgabe des erlegten Wildes ist der Revierinhaber für die gesundheitliche Unbedenklichkeit und Qualität verantwortlich.

Bereits vor dem Erlegen z.B. eines Rehs hat der Jäger zu beurteilen, ob abartiges Verhalten und schlechte körperliche Verfassung auf Erkrankungen schließen lassen. Bestehen derartige Bedenken, ist das erlegte Stück samt aller Organe der amtlichen Fleischuntersuchung zuzuführen. Aus diesem Grund darf ein verunfalltes Reh nicht mehr als Lebensmittel veräußert werden, weil keine „Lebendbeschau“ durchgeführt werden konnte.

Hygiene beginnt beim Erlegen

Bei der Schussabgabe ist aus Gründen des Tierschutzes eine schnelle Tötungswirkung wichtig. Aus der Sicht der Hygiene sind Schüsse hinter das Zwerchfell kontraproduktiv, da durch die Verschmutzung des Bauchraumes mit Pansen- und Darminhalt die Keimbelastung schlagartig zunimmt, was Qualitätsminderung bis hin zum Verderb des Wildbrets zur Folge hat. Im noch warmen Wildkörper verdoppelt sich die



WAFFEN HIENDLMAYER GmbH
custom guns & engravings

JAGD- & SPORTWAFFEN WERKSTATT
TUNING SONDERANFERTIGUNGEN
VERKAUF FACHHANDEL MUNITION
JAGDBEDARF SCHIESSPORTZUBEHÖR

Waffen Hiendlmayer GmbH Landshuter Straße 59 84307 Eggenfelden
Tel +49/8721/6418 Fax +49/8721/6451 mail@waffen-hiendlmayer.de

Keimzahl alle 30 Minuten. Als baldiges Aufbrechen ist ebenfalls ein Gebot der Hygiene. Parallel mit der Gasbildung im Darmtrakt kommt es bereits nach 30 - 45 Minuten zum Zusammenbrechen der Darmschranke und zum Übertreten von Keimen in die umgebende Muskulatur. Nach einem Kamerschuss und fachgerechtem Aufbrechen ist ein niedriger Keimgehalt gegeben und solches Wildbret kann bei 5° C ca. 2 Wochen gelagert werden. Bei keimbelastetem Wildbret tritt bereits nach 3 Tagen Fäulnis ein, d.h. das Fleisch wird genussuntauglich.



Quelle: BJV

Beim Aufbrechen ist die grobsinnliche Beurteilung wichtig. Farbe und Größe, insbesondere von Leber, Milz und Nieren, geben dem Jäger (= kundige Person) wichtige Hinweise. Abweichungen vom Normalbereich, ein stechender Geruch aus der Bauchhöhle, sowie Schwellungen an Gelenken und Eiterherde sind bedenkliche Merkmale, die - soweit das Stück nicht ohnehin unschädlich beseitigt wird - eine amtliche Untersuchung erforderlich machen. Bedenklich ist auch ein deutliches Untergewicht. Zur Reduzierung des Keimgehaltes und wegen der viel diskutierten (aber aufgrund vorliegender Untersuchungsergebnisse völlig unbedenklichen) Bleibelastung ist der Schusskanal großflächig auszuschneiden.

Nachdem der Aufbruch aus Brust- und Bauchraum entfernt worden ist, soll zum vollständigen Ausschweißen (vorher die großen und kleinen Brandadern öffnen) das Stück aufgehängt und dann als bald in den Kühlraum verbracht werden. Evtl. anhaftender Schweiß kann durch Ausspülen mit Trinkwasser beseitigt werden. Entgegen früherer Gepflogenheit ist Blut der erwünschten Fleischreifung nicht dienlich, da Blut sehr schnell in Verwesung übergeht. Damit ein gleichmäßiges Auskühlen gefördert wird, soll der Wildkörper von der Drossel bis zum Schloss aufgeschärft werden.

Die Fleischreifung

Spätestens nach Eintritt der Totenstarre ist der Wildkörper in den Kühlraum zu verbringen und nach 24 Stunden soll eine Kerntemperatur von 7° C erreicht werden. Bei einem

schwereren Stück Schwarzwild kann der Zeitraum bis zu 36 Stunden betragen. Im Kühlraum ist hierzu die Temperatur auf 1 - 4° C einzustellen; keinesfalls darf die Temperatur so niedrig sein, dass der Wildkörper gefriert - das würde die Fleischreifung erschweren. Bei der Fleischreifung handelt es sich um einen mehrstufigen biochemischen Prozess, bei dem Muskelglykogen unter Einwirkung energiereicher Phosphate und Enzymen Milchsäure gebildet wird. Diese bewirkt, dass das Fleisch weich und wohlschmeckend wird. Unmittelbar vor dem Abschuss gehetzte Rehe enthalten weniger Muskelglykogen, folglich ist dann auch der Milchsäuregehalt niedriger. Das Fleisch solcher Tiere weist - besonders bei älteren Stücken - eine gewisse Zähigkeit auf und es fehlt der angenehme säuerliche Geschmack. Bei Schwarzwild ist wegen des höheren Blut- und Muskelglukosegehalts dieser Vorgang weniger zu befürchten. Bei allen Tieren mit einhöhligen Magen beträgt der Blutglukosegehalt ca. 100 mg/100 ml Blut, bei Wiederkäuern liegt dieser Wert zwischen 35 und 40 mg. Bewegungsjagden haben infolge des höheren Verbrauchs an Glukose vor dem Töten daher Einfluss auf die Fleischreifung. Beim Schwarzwild ist dieser Mangel weniger zu befürchten.

Damit eine gleichmäßige Durchsäuerung der Muskulatur stattfindet, bedarf es einer Zeitspanne von ca. 36-72 Std. Je älter das Stück um so länger muss es abhängen, damit auch das häufiger vorhandene Bindegewebe weich wird.



Quelle: BJV

Nach dem Kühlvorgang kann das Stück aus der Decke geschlagen bzw. abgeschwartet, portioniert und anschließend vakuumverpackt eingefroren werden (schockgefrieren). Im Plastikbeutel verbliebene Luft würde eine gleichmäßige Durchfrostung beeinträchtigen.

Dr. Josef Bauer

Schießwesen

Schießgebühren - Bockenberg

Marken sind nur personenbezogen. Marken (Serien, Blöcke) sind nicht übertragbar und teilbar. Der Übergeber ist haftungsverpflichtet. Bei Zuwiderhandlung entsteht eine Strafgebühr (50,- €). Bei mehrmaligen Verstößen erfolgt Standverbot (Haftungsprobleme).

Eine Versicherungsgebühr von 5,00 € bei nicht vorlegen eines Jagdscheines oder einer Ausbilderbescheinigung wird einbehalten. Waffenbesitzkarte gilt nicht als Versicherungsnachweis.

- Obermeier -

Schießzeiten:

Mittwoch	12.00 - 18.00 Uhr
Freitag	12.00 - 18.00 Uhr
Samstag	9.00 - 18.00 Uhr

Andere Tage und Schießkino nur nach Vereinbarung

Fundgrube

Anschrift:

Schießanlage Bockenberg
Bockenberg 1
93077 Bad Abbach
Tel. 09453/8402
Mehr Informationen finden Sie unter: **www.bockenberg.com**

Verkaufe Tresor der Sicherheitsstufe B mit Innenfach, für 10 Langwaffen

Tresor hat Wasserschaden
Abmessung: 150 x 70 x 40 cm
VB: 170 €
Handy: 0151 / 14111680 · verona.84@gmx.de
nur abends nach 18 Uhr anrufen

Die komplette Waffenpflege aus einer Hand



Beste Markenqualität, Made in Germany

- Airsoft-Gas
- Kaltentfetter
- Laufreiniger
- Reinigungswerg
- Schaftpflege
- Schnellbrünierung
- Schwarzpulver Solvent
- Trophäenbleiche
- Waffenfett
- Waffenöl

Marktführer seit 1904 • www.ballistol.de



Brauchtum / Jagdhornbläser



Die Jagdhornbläser gaben der traditionellen Hubertusmesse in Bayerbach einen feierlichen Rahmen

Landesbläserwettbewerb 2014 in Günzburg

Die Jagdhornbläser bereiten sich derzeit sehr intensiv auf den am **1.6.2014 in Günzburg** stattfindenden „28. Bayerischen Landeswettbewerb im Jagdhornblasen“ vor. Unter der Leitung des seit 2013 neuen Hornmeisters Ulrich Stemmler werden in wöchentlich abwechselnden Gesamt- und Satzproben die vom Bayerischen Jagdverband geforderten Vortragsstücke eingeübt.

Die Jagdhornbläser werden wie in den Vorjahren in der Wertungsgruppe G „Fürst-Pless- und Parforcehörner in B“ am Wettbewerb teilnehmen. In dieser Wertungsgruppe müssen ein Wahlpflichtstück, ein Kürstück und eine Signalgruppe vorgetragen werden. Als Wahlpflichtstück wurde der vom Bayerischen Jagdverband als schwer eingestufte „Schützenmarsch“, als Kürstück der „Steirische Jagdschützenmarsch“ von der Gruppe gewählt. Im Vorfeld des Wettbewerbes hat der Bayerische Jagdverband insgesamt zehn Signalgruppen, bestehend jeweils aus einem Jagdleit- und Totsignal, vorgegeben. Kurz vor dem Wettbewerb wird der Bayerische Jagdverband auslosen, welche dieser Signalgruppen zum Vortrag kommt. Die Darbietung der Vortragsstücke wird durch fünf sachverständige Wertungsrichter bewertet werden.

Durch die sehr intensive Probenarbeit und mit einer hoffentlich guten Tagesform, werden die Jagdhornbläser versuchen, die sehr guten Ergebnisse aus den vorherigen Wettbewerben auch in Günzburg zu wiederholen.

Ulrich Stemmler



Veitl

versicherungsmakler

„Optimaler
Versicherungsschutz
und Service
zu günstigen Preisen“

josef veitl alte regensburger str. 60 · 84030 landshut

telefon 0871 / 95 37 53-11 · fax 0871 / 95 37 53-21 · mobil 0172 / 6 30 87 01
veitl@veitl-versicherungsmakler.de · www.veitl-versicherungsmakler.de

Brauchtum

Davon träumten schon Asterix und Obelix: saftiges Wildschweinsteak vom Holzkohlegrill

Einfach, lecker und gesund: Immer mehr Grillfans mögen es wild!

Wildfleisch ist:

- **ökologisch wertvoll**
- **vitamin- und mineralstoffreich**
- **frei von Hormonen und Medikamenten**
- **fettarm und zart**
- **reich an hochwertigem Eiweiß**

Nicht nur Wildschwein, sondern auch Hirsch, Reh und Federwild eignen sich hervorragend für den Grill.

Welche Stücke können gegrillt werden?

Es bieten sich eigentlich fast alle Stücke zum Grillen an.

Rücken: Da sehr fettarm ist darauf zu achten, dass er nicht trocken wird. Also nicht zu lange auf den Grill legen. Manche erachten den Rücken für zu schade zum Grillen - aber rosa gegrillt eine Delikatesse!

Keulen: Am Stück oder in Steaks geschnitten.

Hals: Der Wildschweinhals ist etwas durchwachsener als die anderen Stücke und kann daher nicht so schnell trocken werden. Somit perfekt zum Grillen!

Fasan- oder Wildentenbrust: Wird schnell zu trocken - nicht zu lange auf den Grill legen. Tipp: Kurz „angrillen“, dann in einer Alufolie ziehen lassen.



Quelle: fotolia



Andreas Sigl
Rechtsanwalt

Mietrecht
Grundstücksrecht
Maklerrecht
Arbeitsrecht

Harald Seiler
Rechtsanwalt und
Fachanwalt für Strafrecht

Strafrecht
Verkehrsrecht
Schadensrecht
Wirtschaftsrecht

Dr. Werner Gleixner
Rechtsanwalt

Erbrecht
Familienrecht
Baurecht
Architektenrecht

Dr. Stefan Strasser
Rechtsanwalt und
Fachanwalt für Miet- u.
Wohnungseigentumsrecht
Fachanwalt für Arbeitsrecht

Mietrecht
Wohnungseigentumsrecht
Arbeitsrecht
Verwaltungsrecht

Karin Ring
Rechtsanwältin und
Fachanwältin für Familienrecht

Familienrecht
Sozialrecht
Kaufvertragsrecht
Inkassorecht

Harald Huber
Rechtsanwalt und
Fachanwalt für Verkehrsrecht
Fachanwalt für Strafrecht

Verkehrsrecht
Strafrecht
Versicherungsrecht
Schadensrecht

Martin Stenzel
Rechtsanwalt und
Wirtschaftsmediator (cvm)

Bau- und Architektenrecht
Erbrecht
Handelsrecht
Gesellschaftsrecht

Christian Helmrich
Rechtsanwalt

Arbeitsrecht
Mietrecht
Beamtenrecht
Sozialrecht

Konradweg 10, 84034 Landshut • Tel. 0871 / 92401-0 • Fax 0871 / 92401-21

E-Mail: info@LA-Recht.de • Internet: www.LA-Recht.de

Wie wird Wild gegrillt?

Hier bieten sich mehrere Möglichkeiten an:

- ➔ Den Braten am Stück belassen. Das Fleisch auf den heißen Grill legen und so anbraten, dass sich eine Kruste bildet. Dann den Rost etwas höher stellen und das Stück bei niedriger Temperatur weiter grillen bis es durch ist. Bei Hirsch und Rehwild nicht zu lange auf dem Grill belassen. Wildschwein sollte durchgegrillt werden.
- ➔ Ca. 1,0 cm dicke, marinierte Stücke auf den Grill legen. Es ist empfehlenswert erst zum Ende des Grillens das Fleisch zu salzen.
- ➔ Wildfleisch z.B. aus der Keule in Stücke schneiden, marinieren und abwechselnd mit Zwiebel, Speckstreifen, Paprika und Zucchini auf Spieße stecken und grillen.



Quelle: fotolia

Folgende Marinaden sind empfehlenswert

1. Öl, Pfeffer, Rotwein, Salbei und Rosmarin
2. Öl, Pfeffer, Rotwein, Lorbeer und Wacholder
3. Öl, Pfeffer, klein geschnittener Bärlauch
4. Öl, Zitronensaft, Honig, frische Kräuter



Quelle: fotolia

Am besten, man legt das Fleisch in einen verschließbaren Behälter gibt das Öl und die Gewürze darüber, schüttelt es kräftig und lässt es über Nacht ziehen.

Echte Grill-Kenner empfehlen sogar, die wilde Köstlichkeit pur auf den Grill zu legen. Einzig ein frischer Rosmarin- oder Thymianzweig in der Glut darf sein delikates Aroma abgeben. Gewürzt wird hinterher nach Bedarf und eigenem Gusto.

Eine schöne Grillsaison und guten Appetit!

Hans Schmidbauer, Irmi Neumeier und

www.wildglueck.de



M E T Z G E R E I

PFLÜGLER

Handwerklich, frisch, rein.

METZGEREI PFLÜGLER GMBH · POSTAUER STR. 1 · 84109 WÖRTH

Neumitglieder

Wir begrüßen die neuen Kreisgruppenmitglieder - Neuzugänge - 28.8.2013. bis 16.3.2014

Anton Wadenspanner	Altdorf
Katharina Wadenspanner	Altdorf
Erik Engelman	Landshut
Ute Engelman	Essenbach
Jörg Beck	Ergoldsbach
Marcus Walter	Kumhausen
Robert Bauer	Kumhausen
Tobias Schalk	Essenbach Oberwattenbach
Stefan Hendlmeier	Niederaichbach
Josef-Markus Schlittmeier	Essenbach Mettenbach
Benjamin Tutsch	Landshut
Herbert Schwendl	Altdorf
Manfred Weindl	Vilsheim
Andreas Schneider	Geisenhausen
Kerstin Wegner	Bockhorn
Franz Gahr	Ergoldsbach
Christian Drexler	Altdorf
Manfred Fürholzner	Essenbach

Bernhard Grüner	Landshut	09.10.	75 Jahre
Max Langer	Ergoldsbach	18.10.	85 Jahre
Peter Hundemer	Furth	31.10.	70 Jahre
Horst Behnke	Geisenhausen	09.11.	75 Jahre
Alfred Hahn	Landshut	26.11.	80 Jahre
Josef Maier	Eching	18.12.	75 Jahre
Max Schnell	Altdorf	29.12.	75 Jahre
Manfred Arbingner	Landshut	29.12.	70 Jahre

Runde Geburtstage - 1.1.2015 bis 31.3.2015

Erich Popp	Landshut	02.01.	75 Jahre
Herbert Huber	Landshut	03.02.	80 Jahre
Siglind Wanschka	Tiefenbach	05.02.	70 Jahre
Josef Bauer	Landshut	04.03.	75 Jahre
Josef Thurmaier	Landshut	22.03.	75 Jahre

Geburtstage

Wir gratulieren herzlich zum Geburtstag!

Runde Geburtstage 1.4.2014 bis 31.12.2014

Albrecht Griebenbeck	Essenbach	19.04.	90 Jahre
Josef Forstner	Essenbach	26.04.	85 Jahre
Ludwig Braun	Ergolding	04.05.	75 Jahre
Wolfgang Zehentner	Vilsheim	21.05.	85 Jahre
Brigitte Langwieser	Kumhausen	01.06.	70 Jahre
Fritz Scheit	Buch a. Erlbach	21.06.	70 Jahre
Hans Karschunke	Landshut	02.07.	80 Jahre
Franz Rauhmeier	Landshut	28.07.	85 Jahre
Siegfried Schindel	Landshut	10.08.	70 Jahre
Christian Grothe	Weihmichl	23.08.	80 Jahre
Horst Schmidbauer	Niederaichbach	24.08.	70 Jahre
Josef Paulus	Landshut	05.09.	80 Jahre
Alfred Eichbichler	Landshut	09.09.	85 Jahre
Heribert Greif	Landshut	11.09.	75 Jahre
Franz Xaver Nettinger	Landshut	22.09.	70 Jahre
Georg Amann	Postau	23.09.	75 Jahre
Peter Münsterer	Landshut	24.09.	90 Jahre
Franz Wagner	Landshut	03.10.	70 Jahre
Herbert Riedl	Lappersdorf	05.10.	80 Jahre

Gedenken



Wir trauern um unsere verstorbenen Mitglieder von 28.8.2013 bis 16.3.2014

† Rudolf Schachtner	Burgthann
† Franz Schönmetzler	Kumhausen
† Therese Worbs	Landshut
† Franz Penker	Geisenhausen
† Johann Amann	Artlkofen



**Getränke
Fleischmann**

**GROSS
GRÜN
GÜNSTIG**

Auf der Jagd nach
günstigen Durstlöschern
sind Sie
bei uns richtig!



Unsere Durstlöcher finden Sie
in über 50 Getränke Fleisch-
mann Fachmärkten.
Bestimmt auch in Ihrer Nähe!

Günstige Preise, große Auswahl, gemütliche Atmosphäre.
Genießen Sie alle Vorteile, die Ihnen unser Getränkefachmarkt zu bieten hat.



Hohenthanner

Schlossbrauerei

"Ja, mei Walldi find des beste Bier!"

Weidmanns Heil Unwegsames Gelände ist Unser Revier



The Power to Surprise



Abb. zeigt Sonderausstattung

KIA Sorento 2.2 CRDi 4WD

- 7-Jahre Kia-Herstellergarantie*
 - Neu bis zu 3,5 Tonnen Anhängerlast
 - Niveauregulierung für die Hinterachse (optional)
 - Berganfahrhilfe • LED-Tagfahrlicht
 - Elektrische Fensterheber vorne und hinten
- * Max. 150.000 km. Gemäß den gültigen Garantiebestimmungen. Einzelheiten erfahren Sie bei uns.

ab € **31.990,-**

Kraftstoffverbrauch in l/100 km: kombiniert 9,1-5,8; innerorts 12,5-7,3; außerorts 7,2-5,0. CO₂-Emission: kombiniert 212-153 g/km. Nach Richtlinie 1999/94 EG.

Fiat Panda 4x4 0,9 TwinAir

Mit dem Panda 4x4 ist Fiat wieder der einzige Hersteller, der ein vollwertiges Allradfahrzeug im A-Segment anbietet.

Dank seines intelligenten Allradantriebs sorgt er auch abseits der Straße für eine sichere Fahrt.

ab €
14.990,-



Abb. zeigt Sonderausstattung



Kraftstoffverbrauch (l/100 km) nach RL 80/1268/EWG: kombiniert 5,6-4,9. CO₂-Emission (g/km): kombiniert 114.

Gerne unterbreiten wir Ihnen Ihr ganz persönliches Angebot: z.B. auch Finanzierung oder Leasing. Besuchen Sie uns und erleben Sie Fahrspaß bei einer Probefahrt. Viele weitere Allradfahrzeuge als Tageszulassung!

AUTOHAUS DORN



The Power to Surprise

VERTRAGSHÄNDLER



Industriestr. 1 b – 84030 Ergolding www.autohaus-dorn.de Tel.: 08 71 - 43 08 33-0