



Dorf aktuell



Der neugewählte Vorstand (hintere Reihe): Martin Rottmüller und Christiane Schlemmer, (vordere Reihe) Albertine Leininger, Katrin Rilck und Rino Frei

Neues vom Kinderneest

Drei Monate spielzeugfrei und Neuwahlen

Nachdem Manuela Hallmann, Katrin Schott und Barbara Tuppen nach teilweise langjährigem Engagement ihre Ämter abgaben, wurde am 12. Mai eine neue Leitung gewählt. Den ersten und zweiten Vorstand übernahmen Christiane Schlemmer und Martin Rottmüller, weiterhin sind Rino Frei, Albertine Leininger und Katrin Rilck im Amt. Alle zusammen packten gleich eine spannende Aufgabe an, denn seit Anfang Mai sind die Regale leer im

Kinderneest: kein Buch, Spiel oder Bastelmaterial ist mehr vorhanden. Unterstützt durch Herrn Strick vom hiesigen Landratsamt (Aktion Jugendschutz) führt das Nest zum dritten Mal das dreimonatige Projekt zur Suchtprävention durch. Bei dieser für Kinder, Eltern und Erzieherinnen gleichermaßen lehrreichen Übung sollen soziale Kompetenzen, wie z.B. die Fähigkeit zur Kommunikation und Streitbewältigung, verbessert werden. Gutes Gelingen! dz

Schmuckes

aus der Schmuckwerkstatt

In Schwills Schmuckwerkstatt werden weibliche Wesen sicher schnell schwach: Denn hier gibt es modischen Schmuck, der nicht nur bezahlbar ist, sondern den sich „frau“ auch individuell anfertigen lassen kann. Im Mai eröffneten Wolfgang und Michael Schwill im „roten Haus“ (über dem „Wein & Sein“) ihre Werkstattgalerie. In Glasvitriolen sind all die dekorativen Schmuckstücke ausgestellt, die Zwillingbrüder mit handwerklichem Geschick und viel künstlerischem Gespür aus Halbedelsteinen, Glasperlen, Schmucksteinen und Original

Swarovski-Kristallen anfertigen. Vor allem aber nehmen sich die beiden viel Zeit für die persönliche Beratung, was die Kunden in Seeshaupt sicher schnell genau so schätzen werden wie die in Essen, wo die Gebrüder Schwill fünf Jahre lang ein ähnliches Geschäft betrieben. Es werden übrigens auch Schmuckreparaturen und einfache Umarbeitungen angenommen. rf
Schmuckwerkstatt Seeshaupt, Hauptstraße 6 – 1. Stock, geöffnet Dienstag, Mittwoch und Donnerstag von 14.30 bis 18 Uhr



Wolfgang und Michael Schwill (re.) bei der Arbeit



Otto Veit

Remise im Alten Forsthaus

Ab sofort kann man wieder beim „Otto“ Veit Wein kaufen. Der frühere Wirt der Bahnhofswirtschaft hat in der liebevoll restaurierten Remise beim alten Forsthaus (neben dem Rathaus) einen Weinladen aufgemacht, mit einem großen Sortiment vor allem aus italienischen Kellereien – und zu allgemein bekannt sehr fairen Preisen. Feste Öffnungszeiten wird es erst in einigen Wochen geben, wenn auch die Innenräume gemütlich hergerichtet sind. Bis dahin ist es am besten, sich für Weinbestellungen telefonisch anzumelden unter 1479 (Festnetz) oder 0179-9167999. rf

Was darf's denn sein?

Große Speisenauswahl in Seeshaupt

Diesmal baten wir die Inhaber von Cafés und der Lokalitäten „für den kleinen Hunger zwischendurch“ um ihre Tipps. Und zusätzlich noch

das Restaurant am See, weil man hier gerade im Sommer einen besonders schönen Blick auf Ausflugsdampfer und Segelboote hat. rf



Restaurant Café am See

Es ist vor allem die herrliche Terrasse direkt über dem See unweit vom Dampfersteg, die die Gäste hierher zum Speisen oder zum Kaffeetrinken lockt. Doch auch drin im Lokal, das die Familie Krause schon seit 22 Jahren betreibt, sitzt man sehr gemütlich. Und genauso lang sind die Starnbergersee-Renken die Spezialität des Hauses: „Ist doch klar, dass ich meinen Gästen eine Renke empfehle, frisch aus dem Netz unserer ‚Hausfischerei Kirner‘, nach Müllerinnen Art mehliert und in Butter gebraten“, schwärmt Wirt Uwe Krause. Und als Nachtisch passt die hausgemachte Rote Grütze. Restaurant Café am See, Tel.714



Bäckerei Stehcafé am See

Der kleine Laden in der Postkurve ist bestimmt auch wegen der immer gut aufgelegten Brüder Friedmann aus Traubing zum beliebten Treffpunkt geworden. Hier kann man drinnen wie draußen frühstücken, Kaffee trinken oder Brotzeit machen. Ein Geheimtipp sind die von Tante Friedmann gebackenen Kuchen: Am besten schmecken ihm ihr Apfelstrudel und der Zwetschgendatschi, verrät Neffe und Inhaber Andreas Friedmann. Bäckerei Stehcafé am See, Tel. 91025, auch Sonntag Vormittag geöffnet



Eisdielen Ghetto

Die Anziehungskraft der Eisdielen gleich daneben ist ungebrochen, seit sie 1995 eröffnet wurde. Und so wie im Café nebenan sitzen auch hier die Leute am liebsten draußen, denn in der Postkurve gibt es immer was zu sehen. Von seinen vielen Eissorten mag Inhaber Simone Mori Haselnuss und Joghurt am liebsten. Letzteres sei sogar ein gesundes Eis und besonders köstlich im Früchtebecher, der natürlich mit frischem Obst garniert ist. Denn „bei uns gibt's nix aus der Dose“, versichert der in der Nähe von Padua geborene Italiener. Eisdielen Ghetto, Tel. 95006, Mittwoch Ruhetag



Bäckerei Café Seemüller

Wem der Rummel in der Hauptstraße nicht so liegt, der kann ins Café Seemüller an der Bahnhofstraße ausweichen, das auch wegen seiner großen Auswahl an Bäckereiwaren viele Stammgäste hat. „Wir verkaufen keine Tiefkühl-Ware“, sagt Inhaber Martin Seemüller, „alle Kuchen und Torten kommen entweder von der Bäckerei Eberl aus Benediktbeuern oder unsere Martina Söhner hat sie selber gebacken“. Ihre Nusskuchen oder die Himbeer-Quarkschnitten schätzt der „Chef“ besonders. Bäckerei Café Seemüller, Tel 2047, auch Sonntag Vormittag geöffnet



Pizza Heimservice Italia

Wenn man mal so gar keine Zeit oder Lust hat zum selber kochen, dann ist ein Pizzaservice eine feine Sache, noch dazu, wenn man unter über 70 Pizzen und Nudelgerichten wählen kann sowie einigen Fleisch- und Fischgerichten, Salaten und italienischen „Dolces“. Zwischen „Frey“ und „Plus“ liegt der kleine „Pizza-Heimservice Italia“. Von seinen „echt italienischen Pizzen nach alter Tradition“ erinnert Besitzer Adelio Tedesco seine „Pizza Della Casa“ am meisten an seine Heimat - ganz traditionell mit Käse, frischen Tomaten und Mozzarella belegt. Pizza Heimservice Italia, Tel. 915466