



Laufen

DAV-Stammtisch startet wieder

Laufen. Der DAV Laufen trifft sich nach der Sommerpause nun wieder zum Stammtisch: Treffpunkt für den laut Ankündigung „ungezwungenen“ und „feuchtföhlichen Abend“ ist am Freitag, 13. September, beim Gasthaus Greimel. Offizieller Beginn ist um 19.30 Uhr. Die Vorstandschaft wünscht in ihrer Ankündigung „einen schönen unterhaltsamen Abend“.

– red

Geistig behindert nach Schütteltrauma

27-jähriger Angeklagter war Lebensgefährte der Kindsmutter – Nur zu einem „Unfall“ geständig

Von **Monika KretzmerDiepold**

BGL/Traunstein. Im nördlichen Berchtesgadener Land erlebte ein erst drei Monate altes Baby schwerste Misshandlungen – Schütteln bis zum massiven Gehirntrauma und erhebliche Gewalt gegen den Brustkorb. Das Kind ist inzwischen drei Jahre alt, geistig behindert und irreversibel in der Sehfähigkeit beeinträchtigt. Der 27-Jährige frühere Lebensgefährte der Kindsmutter muss sich seit Montag vor der Siebten Strafkammer am Landgericht Traunstein mit Vorsitzender Richterin Christina Braune wegen Misshandlung von Schutzbefohlenen und schwerer Körperverletzung verantworten. Der Prozess geht am 11., 18. und 23. September jeweils um 9.15 Uhr weiter.

Das Kind, in dem Strafverfahren vertreten durch Opferanwalt Michael Vogel aus Traunstein,

lebt mittlerweile gemäß Entscheidung des Kreisjugendamts in einer Pflegefamilie. Der Angeklagte, nicht der leibliche Vater des Opfers, und die Kindsmutter hatten sich während der Schwangerschaft kennengelernt. Der 27-Jährige kümmerte sich angeblich liebevoll um das Baby – als ob es sein eigenes wäre, wie er gestern meinte. Die drei lebten nach der Geburt im Frühjahr 2021 in beengten Verhältnissen bei den Eltern und der Oma der Kindsmutter.

Schvermögen des Kindes ist dauerhaft beeinträchtigt

Staatsanwältin Franziska Mitterer wirft dem arbeitslosen Angeklagten vor, zu einer nicht bekannten Zeit in den ersten drei Lebensmonaten mehrfach mit massiver Gewalt auf den Säugling eingewirkt zu haben.

Wörtlich heißt es in der Anklageschrift: „Hierdurch erlitt das wehrlose Kind ein schütteltraumabedingtes Schädel-Hirntrauma, Abrisse beider Brückenvenen, einen Bluterguss sowie eine Glaskörperblutung am rechten Auge und eine Einblutung in der Retina des linken Auges.“

Die Folgen seien eine auf der massiven Schädigung des Gehirns beruhende geistige Behinderung sowie eine nicht rückgängig zu machende dauerhafte Beeinträchtigung des Sehvermögens auf beiden Augen. Letztere werde auf unabsehbare Zeit andauern und das Opfer nachhaltig in seiner körperlichen Unversehrtheit schädigen.

In den ersten Junitagen 2021 soll der 27-Jährige dem noch nicht einmal vier Monate alten Kleinkind durch erneute erhebliche körperliche Gewalt eine Rippenfraktur und ein Hämatom am Oberschenkel zugefügt haben. All diese Verletzungen

soll der Tatverdächtige gemäß Staatsanwältin „vorhergesehen und zumindest billigend in Kauf genommen haben“. Der 27-Jährige, dem als Verteidiger Andreas Penzkofer aus Taching zur Seite steht, wie ein Schütteln des Babys als nicht zutreffend zurück. Zum zweiten Teil erklärte der vor Gericht extrem leise sprechende, fast nicht zu verstehende Mann, das Baby sei ihm einmal heruntergefallen. Er habe reagiert und es noch durch eine Armbewegung erwischt.

Baby gegen Körper gepresst und „ein Knacken“ gehört

Dabei habe er das Kleinkind gegen seinen eigenen Körper gepresst und „ein Knacken“ gehört. In eine Klinik wurde der schwerverletzte Säugling erstmals eine Woche nach dem letzten Vorfall eingeliefert. Ärzte sprachen laut

Vorsitzender Richterin Christina Braune damals von „dramatischen Verletzungen“, die schon viel früher einer Behandlung bedürftig hätten.

Unter den ersten Zeugen war der 73-jährige Vater der Kindsmutter. Nach Braune könnten theoretisch auch andere Personen für die Verletzungen des Babys verantwortlich gewesen sein. Deshalb belehrte das Gericht den Zeugen vorsorglich, er müsse sich nicht selbst belasten, wenn er etwas mit den Verletzungen zu schaffen gehabt habe.

Der 73-Jährige wollte jedoch aussagen. Auf seine Frage nach dem Grund der offensichtlichen Verletzungen erhielt er vom Angeklagten damals nur die Erklärung, der Säugling sei ihm „aus der Hand gerutscht“. Der 73-Jährige hielt die kleine Familie für „etwas überfordert“. Später sei die Tochter aufgrund des Ganzen „völlig am Boden zerstört“ gewesen.

Öl wie Wein: „Farbe und Qualität sind jedes Jahr anders“

Heimische Landwirte produzieren Bio-Speiseöle – Erzeugung über die Herstellung bis zur Vermarktung

Von **Karin Kleinert**

Laufen/Tittmoring. Ob Steak, Salat, Gemüse oder Dipp: Wer gerne kocht, verwendet meist unterschiedliche Speiseöle. Was allerdings viele nicht wissen: Auch in der Region wird sehr hochwertiges Speiseöl hergestellt – und dies sogar überwiegend in Bioqualität. Die Auswahl beeindruckt: Aus mindestens acht verschiedenen Ölfrüchten wird im Rupertwinkel und im angrenzenden Chiemgau Bio-Speiseöl produziert. Zu nennen sind Sonnenblumen, Sojabohnen, Raps, Leindotter, Leinsamen, Hanf, Senf und Walnüsse. Die Öle werden kaltgepresst, damit sie ihre wertvollen Inhaltsstoffe behalten. Eines gilt es allerdings zu beachten: Kaltgepresste Öle sollten nie zu stark erhitzt werden, sondern am besten erst nach dem Kochen über die Speisen gegeben werden.

Öl wird direkt am Hof vermarktet

Ölsaaten gehören für einige wenige ökologisch wirtschaftende Landwirte einfach dazu: Der Anbau ist jedoch aus mehreren Gründen eine Herausforderung. Wetter und Niederschläge müssen passen, und bei Kreuzblütlern wie dem Raps- oder Senfkorn muss man Schädlinge in den Griff bekommen. Einliche Erzeuger pressen die Ölfrüchte selbst und vermarkten das daraus gewonnene Öl direkt am Hof. Hauptabnehmer sind Privatleute, Einkaufsmärkte und Naturkostläden sowie die Betreiber von regionalen Ökokisten.

Ein Erzeuger ist Andreas Maier, den die Heimatzeitung auf seinem Feld mit Sojabohnen trifft. Der Biobauer freut sich, denn die Pflanzenergie gedeihen prächtig, sie haben viele Schoten, die noch dazu prall gefüllt sind. „Das zaubert dem Landwirt ein Lächeln ins Gesicht“, scherzt der Nebenerwerbslandwirt. Weil die Ernte erst Ende September ansteht, kann er nur so viel sagen: Es schaut gut aus, vermutlich wird es eine seiner besten Ernten.

Andreas Maier hat schon einige Erfahrung in der Herstellung von Speiseöl. Er arbeitete etliche Jahre als Betriebsleiter auf einem Hof in Tittmoring, inzwischen lebt er in Au bei Laufen. In Mayerhofen bei Tittmoring hat er Flächen gepachtet und baut dort neben Getreide mit großer Begeisterung Raps, Soja und Sonnenblumen an.



Landwirt Andreas Maier baut in der Nähe von Tittmoring Sojapflanzen an. Aus den Sojabohnen stellt der Laufener in Eigenpressung Bio-Öl her.



Die Senfpflanze mag es trocken und warm. Sie ist in diesem Jahr deswegen gut gewachsen.



Seit mehr als 30 Jahren wird auf dem Hof der Familie Kraller in Wies bei Tittmoring mit der Schneckenpresse Sonnenblumenöl in Bio-Qualität gepresst. Hier prüft Johann Kraller gerade die Temperatur.

Die Herstellung der Speiseöle liegt komplett in seiner Hand. Er presst die Saaten beziehungsweise die Kerne, füllt das Öl per Hand in große Behälter und von dort in dunkle, handelsübliche Glasflaschen, die er selbst etikettiert. Diese schützen den kostbaren Inhalt vor Licht.

Eine Besonderheit des Landwirtschaftsmeisters sind sein Bio-Raps- und sein Bio-Sojaöl, das im Rupertwinkel sonst niemand produziert. Angefangen habe alles, erzählt er, mit seiner Meisterarbeit zum Thema „Erbsen, Ackerbohnen und Soja im Feldversuch nach Eiweißkräften“ vor etwa acht Jahren. Damals beschloss er, die wärmeliebende Sojabohne anzubauen. Er war einer der ersten im Rupertwinkel, dem dies glückte.

Durch die intensive Beschäftigung mit der Sojabohne, sei diese, wenn es um die Herstellung von regionalem Eiweiß geht, für ihn die „Königspflanze“ geworden.

Zum einen, weil das daraus gewonnene Speiseöl ein hochwertiges, sehr gesundes Lebensmittel ist, zum anderen, weil der Ölkuchen, der beim Pressen entsteht, ein nahrhaftes und gesundes Tierfutter ergibt.

Die Sojabohne ist auch ackerbaulich ein wichtiger Bestandteil, um den Kreislauf am Hof zu schließen, erklärt Andreas Maier. Soja habe nämlich die Eigenschaft, über Bakterien den natürlichen Stickstoff der Luft zu binden und für Folgekulturen nutzbar zu machen.

Schon in der zweiten Generation produziert Familie Kraller in Wies, südlich von Tittmoring, Sonnenblumenöl. Auf ihren Sonnenblumenfeldern sind die meisten Pflanzen bereits verblüht – ab Mitte September könne geerntet werden. „Es schaut gut aus, der Bestand steht und der ‚Korb‘ ist gut ausgebildet“, meint Nebenerwerbslandwirt Johann Kraller zufrieden. Die Körner seien zwar



Bio-Landwirt Franz Obermeyer baut seit rund 20 Jahren auf seinen Feldern in Tengling auch Lein an. Die Pflanze blüht Mitte Juni zartblau und wurde früher sehr verbreitet angebaut.

relativ klein, aber es komme sowieso auf den Ölgehalt an und der stelle sich erst beim Pressen heraus“, erklärt er.

Kraller berichtet, dass sein Vater, einer der ersten Biobauern in der Gegend, Anfang der 1990er Jahre mit dem Anbau der Sonnenblumen begann und sogleich auch selbst das Pressen der Kerne in Eigenregie übernahm. Dafür wurde der ehemalige Rübenkeller umgebaut. Die Schneckenpresse von damals ist immer noch in Betrieb.

Auch Familie Kraller vermarktet das unraffinierte und Vitamin E-reiche Öl mit dezentem Eigengeschmack direkt am Hof beziehungsweise über Naturkostläden und regionale Ökokisten. Es sei eines seiner Standbeine, sagt der Landwirt, aber kein riesiges Geschäft. Alles soll regional und überschaubar bleiben. „Mir ist es wichtig, dass die Menschen meine Produkte direkt kaufen können“, betont er. Je nach Bedarf, meist

alle vier bis sechs Wochen, werden aus den Sonnenblumenkernen etliche Liter frisch gepresst. „Beim Öl ist es wie beim Wein: Farbe und Qualität sind jedes Jahr anders“, bringt es Johann Kraller auf den Punkt.

Franz Obermeyer aus Tengling und Hans Posch aus Nudldorf bei Traunstein gehören wie Familie Kraller zu den Pionieren im Anbau von Ölsaaten. Die beiden Biobauern arbeiten im Vollerwerb. Sie betreiben Milchwirtschaft und Ackerbau, Hans Posch hat zusätzlich Bioschweine. Seit vielen Jahren bauen sie auch Ölpflanzen an. Sie pressen allerdings nicht selbst, sondern verkaufen die Saaten an regionale Ölmöhlen beziehungsweise vermarkten sie selbst.

Franz Obermeyer, der seit mehr als zwanzig Jahren Lein und Leindotter anbaut, berichtet, dass viele seiner Kollegen diese Pflanzen ausprobieren, jedoch den Anbau wieder eingestellt hätten, weil es nicht funktioniert hätte. Bis auf

letztes Jahr, wo er wegen der nasen Witterung kaum etwas erntete, habe er aber immer zufriedenstellende Erträge eingefahren. Der gelb blühenden Leindotterpflanze komme als Stützfrucht für seine schwarzen Beluga-Linsen eine wichtige Funktion zu, so Obermeyer.

Den Leindotter und die Linsen lässt er aufbereiten, das Verpacken erfolgt bei ihm am Hof. Hauptabnehmer sind Bioläden und regionale Märkte, einen Teil seiner Produkte vermarktet er direkt am Hof. Wenn die Ernte reichlich ausfällt, verkauft er einen Teil der Saaten an die Chiemgauer Ölmühle von Hans Niedl in Sondermoring, der daraus hochwertiges Leindotteröl und aus seinen ebenfalls angebauten Leinsamen Leinöl herstellt. Der Demeter-Landwirt rät allen Einsteigern, „unbedingte ganze Kette von der Erzeugung über die Herstellung bis zur Vermarktung durchzudenken“.

Gepresst wird daheim oder in der Chiemgauer Ölmühle

Dem kann Hans Posch nur zustimmen. Der Nudldorfer setzt bei den Ölsaaten auf Senf und Hanf. Beide Saaten gehen ebenfalls an die Chiemgauer Ölmühle. Seit fünf Jahren baut er Senf an und ist, soweit er es beurteilen kann, momentan der einzige im Landkreis Traunstein und im Berchtesgadener Land, der diese Frucht in Bioqualität anbaut. Der Senf mag es trocken und warm, daher sind die sonnigen Tage sehr gut. Posch zeigt sich heuer zufrieden mit dem Ertrag, geerntet wurde Ende August. Augenzwinkernd nennt er, wie er die Senfpflanze nennt. Sie sei eine „Reuefrucht“: Wächst sie gut, bereut man, nicht mehr ausgebracht zu haben, gedeiht sie etwa wegen zu viel Regens schlecht, bereut man, sie überhaupt gesät zu haben.

Der Nutzhanf, den er seit etwa zehn Jahren anbaut, sei dagegen eine unkomplizierte Pflanze. Eigentlich, denn heuer musste er zweimal säen, wie Hans Posch erzählt. Die Schnecken hätten die ersten kleinen Pflänzchen komplett gefressen. Aus den Samen wird Schälhanf und Hanföl hergestellt. Das Problem beim Hanf sei die Ernte, erklärt der Biobauer, da es für die ersten Fasern spezielle Maschinen braucht. Weil der Anbau von Hanf in den letzten rund fünfzig Jahren verboten war, müssen auch die Landmaschinenhersteller erst neue Techniken entwickeln.