

# Wertvolle Arbeit der Vereine wird honoriert

## Gemeinderat verabschiedet Haushalt – Rattenplage im Kreutfeld

**Gottfrieding. (ez)** Einen soliden Haushalt präsentierte die Gemeinde bei der Gemeinderatssitzung in dieser Woche.

Ein Antrag auf isolierte Befreiung ging in der Gemeinde ein. Dabei wurde der Antrag zur Entfernung der bisherigen Hecke und Errichtung eines Sichtschutzaunes bis zu zwei Meter Höhe an der Grundstücksgrenze, Kreutfeld 38, Gottfriedingerschwaige gestellt. Hierfür wurde die Genehmigung mehrheitlich unter Vorbehalt der Zustimmung des Nachbarn erteilt, außerdem muss die Einhaltung des Sichtdreiecks gewährleistet sein. Gleichzeitig sprach sich das Gremium dafür aus, den bestehenden Bebauungsplan zu „durchforsten“, um mögliche Vorgaben der Bayerischen Bauordnung anzupassen.

Kämmerer Günther Däullary stellte die Haushaltsplanung für das Jahr 2020 vor. Das Haushaltsvolumen (Gesamthaushalt) 2020 beträgt 5 871 773 Euro. Die Summe der Gesamteinnahmen und -ausgaben pro Einwohner (2 233 Einwohner) liegt somit bei 2 641,37 Euro. Im Vergleich zum Vorjahr handelt es sich um eine Steigerung des Haushaltsvolumens um etwa eine halbe Million.

### 400 000 Euro Gewerbesteuer

Der Verwaltungshaushalt schließt in Einnahmen und Ausgaben mit 3 598 561 Euro ab (Vorjahr 3 462 801 Euro). Die wichtigsten Einnahmequellen sind hier die Steuern und Zuweisungen, die rund drei Millionen Euro ausmachen. Im Bereich der Gewerbesteuer hat man vorsichtig mit 400 000 Euro geplant, im Bereich der Einkommensteuerbeteiligung mit 1,67 Millionen Euro, Schlüsselzuweisungen sind 529 760 Euro angesetzt. Dem Vermögenshaushalt können an frei verfügbarer Finanzspanne voraussichtlich 578 712 Euro zugeführt werden, im Vergleich zum Vorjahr bedeutet das eine Minderung von 103 131 Euro. Diese Minderung ist unter anderem auf die gestiegenen Kreisumlage zurückzuführen, weshalb der Kämmerer nochmals betonte, wie wichtig der Einsatz von Seiten des Bürgermeisters im Kreistag zum Wohle der Gemeinde ist. Die größten Ausgabe-posten im Bereich des Vermögenshaushaltes sind Personalausgaben in Höhe von 688 200 Euro und dem sächlichen Verwaltungs- und Betriebsaufwand in Höhe von 508 010 Euro. Darunter fallen die Kosten für den Unterhalt des Schulgebäudes, Ausstattung der Kinderspielplätze, Straßenunterhalt, Unterhalt Kindergarten, Feuerwehren und weitere. Zinsausgaben werden in Höhe von 1 200 Euro angesetzt, die Gewerbesteuerumlage von 40 000 Euro, die Verwaltungsumlage von 406 702 Euro und die Kreisumlage in Höhe von 1 047 700 Euro. Zum Vermögenshaushalt sollen 578 712 Euro zugeführt werden. Eine Rücklagenentnahme ist nicht vorgesehen und auch Kreditaufnahmen nicht eingeplant. An Zuweisungen und Zuschüssen für Investitionen sind für 2020 insgesamt 709 500 Euro eingeplant (Investitionspauschale 126 500 Euro, Breitbanderschließung 160 000 Euro, Sanierung Gemeindeverbindungsstraße 300 000 Euro, Teilzuschuss für Feuerwehrgerätehaus 100 000 Euro). Außerdem sind Einnahmen für die Veräußerung von Grundstücken in Höhe von 350 000 Euro eingerechnet sowie Einnahmen für Erschließungsbeiträge mit 600 000 Euro. Der Vermögenshaushalt weist an reinen Ausgaben für Investitionen die Summe von 2 222 012 Euro auf. Davon entfallen auf den Erwerb von Grundstücken 125 000 Euro, Tiefbaumaßnahmen 1 588 500 Euro und Erwerb von beweglichen Sachen von 45 000 Euro. Die Kredite werden planmäßig mit 51 200 Euro getilgt. Unter Berücksichtigung dieser



Auch der Gemeinderat in Gottfrieding tagt unter Corona-Bedingungen.

Tilgungsleistung wird zum Jahresende eine Pro-Kopf-Verschuldung von 184,20 Euro (Vorjahr 206,42 Euro, bei 2 300 Einwohner) erreicht. Eine Übersicht über die größten Investitionsposten wurde aufgezeigt: Ausbau Breitbandnetz 228 500 Euro, Erschließung Seeacker II 600 000 Euro, Sanierung Gemeindeverbindungsstraße Hackerskofen 600 000 Euro, Erschließung Hackerskofen-Mitte 100 000 Euro, Feuerwehrgerätehaus Gottfrieding

400 000 Euro, Geräte Bauhof 25 000 Euro, Ing.-Kosten Straßensanierungen 60 000 Euro, VG-Investitionsumlagen 46 381 Euro.

### Förderung von Vereinen

Bevor man zur Abstimmung ging, behandelte das Gremium noch den Antrag von Josef Stierstorfer. Die Richtlinien zur Förderung von Vereinen in der Gemeinde Gottfrieding wurden 2010 erstellt. Seitdem er-

folgte keine Anpassung des Fördersatzes. Grundsätzlich ist die Förderung für die Vereine eine willkommene und notwendige Unterstützung der laufenden Vereinsaktivitäten und dafür sind die Vereine dankbar. In den letzten zehn Jahren erfolgte keine Erhöhung des Fördersatzes, so dass hier eine Anpassung vorgeschlagen wird. Vorgeschlagen wird die Anpassung des Jugendsportfördersatzes von 22 Euro (Erhöhung um zehn Euro),

auch die Anpassung von Unterhalt und Pflege vereinseigener Sportanlagen solle angepasst werden (Rassenspielfelder je Platz 1 800 Euro, Tennisfreiplätze 200 Euro, Schießstand 35 Euro, Kinderspielplatz 350 Euro, vereinseigene Stockbahnen je Bahn 35 Euro). Fazit des Gremiums war eindeutig, dass die Jugendlichen in den Vereinen gut integriert sind und hier wertvolle Arbeit geleistet wird. Die Jugendlichen sind die Zukunft des Gemeindelebens, daher wurde der Antrag einstimmig befürwortet.

Der Haushalt wurde ebenfalls wie vorgeschlagen aufgestellt, der Kassenkredit wie im Vorjahr beschlossen. Auch über die Finanzplanung für die Folgejahre wurde der Beschluss gefasst. Berücksichtigt wird darin der ständige Wandel und aktuelle Maßnahmen.

Abschließend informierte Bürgermeister Gerald Rost über aktuelle Baumaßnahmen. Die nächste Gemeinderatssitzung ist für den Montag, 27. April vorgesehen, die konstituierende Sitzung des neuen Gemeinderates für Montag, 4. Mai. Bei Wünschen und Anträgen wurde eine „Rattenplage im Kreutfeld“ angesprochen. Die Verwaltung ist hier bereits tätig geworden, aufgrund Mähgutablagerungen hat sich hier ein „Nistplatz“ gebildet. Zusätzliche Schilder werden aufgestellt, weiter soll ein Anschreiben mit der Information erstellt werden, dass diese Ablagerungen zu unterlassen sind.

Serie: Wilde Kräuter neu entdeckt

## Schafgarbe – die „Augenbraue der Venus“

### Kräuterpädagogin Monika Ebnet gibt Tipps zur Verarbeitung von Kräutern

**Mooshäusln. (ez)** Ihre Blätter sind ein filigranes Kunstwerk, ihr Blüten in freier Natur eher unscheinbar, die gezüchtete Form der Schafgarbe besticht im Garten durch ihre Farbenpracht und Vielfalt. Und die Zierpflanze gibt es mittlerweile in fast jeder Farbe des Regenbogens (außer reinem Blau und Grün). Dabei wechselt sie je nach Jahreszeit sogar die Farben und auch im Winter sind die Blütenstände sehenswert. Sie machen sich übrigens auch in Trockengestecken bestens. Doch nun zur „wilden Form“ – der Wiesen-Schafgarbe.

Sie wird auch als „Augenbraue der Venus, Achilleskraut oder Bauchwehkraut“ bezeichnet. Die Wiesen-Schafgarbe - es ist übrigens nur das Original für den Verzehr geeignet, nicht die Zierpflanzen - wächst an trockenen Stellen, auf nährstoffreichen Böden, an Wegrändern, auf Wiesen, sie mag es gerne sonnig. Die Pflanze ist sehr bescheiden und gedeiht auch an unfruchtbaren Plätzen, die Pflanze wurzelt bis zu 90 Zentimeter tief und trägt daher zur Bodenfestigkeit bei. Die Pflanze ist aromatisch duftend, wächst aufrecht und wird bis zu 80 Zentimeter hoch. Die länglichen Blätter sehen aus wie eine „Augenbraue“, was ihr auch den Spitznamen verleiht. Die Blütenköpfe sind drei bis sechs Zentimeter breit und die Blüte weiß bis rosa. Blütezeit ist von Juni bis September. Die Schafgarbe war im Jahr 2004 auch Heilpflanze des Jahres und das Kraut hat es wahrlich in sich und sich diesen Titel zurecht erkämpft. Auch der Name „garbe“ bekräftigt das, es leitet sich nämlich aus dem althochdeutschen „garwe“ her, was so viel wie „Gesundmacher“ heißt. Beliebt ist die Pflanze nicht nur beim Menschen, sondern auch bei Tieren, besonders bei Schafen, hier kommt wohl auch der erste Teil des Namens her.

Aufgrund ihrer Inhaltsstoffe kann es möglich sein, dass manche Menschen empfindlich auf sie reagieren, allergische Reaktion sind auf der Haut bemerkbar. Das kann mit etwas Pflanzensaft, der auf die Haut gegeben wird, einfach ausgetestet werden. Wer darauf reagiert, sollte sie nicht nutzen. Außerdem

wird in der Schwangerschaft von der selbstständigen Nutzung der Schafgarbe abgeraten, da ihr eine wehenfördernde Wirkung nachgesagt wird. Sie zählt übrigens zu einer der ältesten bekannten Arzneipflanzen, Ausgraben belegen sogar schon ihre Verwendung seit Jahrtausenden. Doch zu medizinischen Verwendungen fragen Sie bitte „Arzt und Apotheker und Fachkräfte“, ich habe mich auf die küchentechnische Verwendung spezialisiert.

Und hier punktet die Wiesen-schafgarbe mit ihrem würzigen Geschmack. Die zarten, frischen Grundblätter der Schafgarbe (von März bis April), die weichen Blätter unterhalb des Blütenstandes (bis in den September) und die Blütenknospen (von Mai bis Juni) kann man als leckere Zutat für Gemüsegerichte und Salate verwenden, sie eignet sich auch als frisches Gewürz bei der Herstellung von Kräutersalzen, Nudelteigen, Essig und Kräuterbutter. Sowohl junge als auch ältere Blätter lassen sich getrocknet als Gewürz für Spirituosen und Tee nutzen. Die Blüten können von Juni bis Oktober zur Herstellung von aromatisierten Blütenzucker verarbeitet werden, sind leckerer Geschmacksgeber in Gelees und auch zu Sirup verarbeitet eine Köstlichkeit. Übrigens, jetzt aktuell fallen die Blätter im Grün der Wiese gar nicht auf, wer sie aber einmal „gesehen“ hat, wird schnell merken,

sie ist präsenter, als man meinen mag. Darum ruhig mal eine Ecke im Garten „höher“ werden lassen. Das Auge und auch die Insekten freuen sich darüber.

Noch etwas Geschichtliches - man nennt sie wegen der filigranen Blätter auch die „Augenbraue der Venus“. Ihren Namen hat sie bekommen, weil man beobachtet hat, dass kranke Schafe sie vermehrt gefressen haben. Der wissenschaftliche Name (Achillea millefolium) bezieht sich auf die Legende, nach der Achilles die Wunden der Soldaten mit diesem Kraut behandelt haben soll. Bereits Dioskurides beschreibt die Schafgarbe als „Tausendblättriges Soldatenkraut“, wegen ihrer blutstillenden Wirkung wurde die Pflanze auch hier bei Kriegern und Soldaten zur Wundheilung eingesetzt. Die Pflanze wurde später in Klostergärten angebaut und in den mittelalterlichen Kräuterbüchern beschrieben.

Und hier noch ein paar Rezepte - dieses Mal einfach und zackig gemacht.

### Schafgarbenbutter

Eine Handvoll frischer Schafgarbenblätter fein hacken, mit 250 Gramm Butter, Salz und einem Spritzer Zitronensaft vermengen. Dazu die Butter mit einer Gabel zerdrücken und Kraut und Gewürze einarbeiten. Schmeckt lecker zu Gebrühtem, zu Kartoffel, überall

dort, wo man Kräuterbutter eben einsetzt.

### Schafgarben-Schnaps

Man pflückt ganze Schafgarbenblütenschirme, je mehr rosafarbene dabei sind, desto besser. Die Blüten kommen in ein weithalsiges Gefäß und werden mit so viel Obstbrand oder Kornschnaps übergossen, dass sie vom Alkohol bedeckt sind. Dann 14 Tage an einen kühlen Ort stellen, abfiltern und in ein neues Gefäß gießen, nochmals stehenlassen, bis sich die Flüssigkeit klärt. In Flaschen füllen und lagern. Je länger die Lagerzeit ist, desto besser wird der Schnaps, den man gläschenweise genießt.

### Wildkräuter-Chips

Ausreichend (so dass die Pflanzen darin „schwimmen“) Bratöl in einer Pfanne erhitzen, frische Kräuterblätter nacheinander kurz hineinlegen, sobald sie nicht mehr „zischen“ wieder herausholen. Sie sollten nicht zu lange im Öl liegen, sonst verbrennen sie. Auf Küchenkrepp legen und mit etwas Salz würzen. Schmeckt lecker mit Schafgarbe, Brennnessel, Giersch, Knoblauchsrauke, Bärlauch, Spitzwegerich, aber auch mit dünn gehobelten Kartoffelscheibchen, Süßkartoffeln, Rote Beete, Kürbis, Karotten - einfach mal selber ausprobieren. Aber Vorsicht - Suchtgefahr.



Die zarten Blätter fallen in der Wiese kaum auf.



Eine leckere Kräuterbutter wird einfach aus frischer Schafgarbe, Butter, Salz und einem Spritzer Zitronensaft hergestellt.