



**Internationaler Violinwettbewerb**

Vom 23. April bis 6. Mai 2023 versammelt sich erneut ein Teil des weltweiten Geiger\*innen-Nachwuchses in Oberfranken. Zu den früheren Siegenden gehörte beispielsweise Lorenz Chen, hier bei einem Auftritt aus dem Jahr 2017. Zu dem unter der Trägerschaft des Bezirkes Oberfranken stehenden Internationalen Violinwettbewerb Henri Marteau haben sich heuer 112 junge Talentierte aus 27 Ländern angemeldet – aus Japan, China, Taiwan und den USA sowie aus ganz Europa. Seit 2002 wird dieser Wettbewerb im Turnus von drei Jahren ausgerichtet. Er wurde vom Freundeskreis der Musikbegegnungsstätte Haus Marteau e. V. ins Leben gerufen und in den Jahren 2002 und 2005 auch von diesem durchgeführt. Im Jahr 2007 hat der Bezirk Oberfranken die Trägerschaft übernommen und die künstlerische und organisatorische Gesamtleitung des Wettbewerbs den Hofer Symphonikern übertragen. Die erste Runde und das Semifinale finden in Lichtenberg statt. Alle Teilnehmenden wetteifern dort mit der Interpretation von Werken Bachs, Mozarts und Paganinis um den Einzug in die nächste Runde. Sechzehn Semifinalist\*innen stel-

len dann ihr Können bei einem Recital unter Beweis. Dies beinhaltet unter anderem das Pflichtstück von Henri Marteau, den ersten Satz einer Beethoven-Sonate, ein Präludium von Max Reger und die Auftragskomposition des Chinesen Xiaogang Ye. Die sechs Finalist\*innen stellen sich der Jury mit der Interpretation eines Violinkonzerts, begleitet durch die Hofer Symphoniker. Die Kandidaten spielen um Preisgelder in Höhe von 30 000 Euro, Stipendien und zahlreiche Sonderpreise. Die Leistungen werden von einer renommierten internationalen Jury bewertet, den Vorsitz hat erneut Gilbert Varga übernommen. Eine Jugendjury, bestehend aus zehn jungen, talentierten Geiger\*innen der Musikschule der Hofer Symphoniker, wird im Finale ihren Favoriten küren. Alle Wertungsrunden und Konzerte sind öffentlich. Bei den Finalrunden ist auch das Publikum herzlich eingeladen, aktiv teilzunehmen und über den Gewinn des Publikumspreises abzustimmen. Am 6. Mai 2023 findet im Festsaal der Freiheitshalle Hof das Gala-Konzert als Abschluss statt.  
> SUSAN LÖSCHNER-DÖHLER  
FOTO: HARALD DIETZ

**Bräustüble für Fischgerichte ausgezeichnet**

Müsste man ein uriges, altfränkisches Wirtshaus malen: es würde wohl so aussehen, wie das Bräustüble in den Gassen der mittelalterlichen Altstadt von Marktheidenfeld. Durch eine schwere Holztür gelangt man an den Tresen des beeindruckenden Gasthauses mit dem roten Fachwerk. Chefin Elvira Karpf begrüßt ihre Gäste persönlich und führt sie zu einem der vielen Plätze – vorausgesetzt, man hat reserviert.

Die zahlreichen Restaurantgäste kommen nicht zuletzt wegen des hervorragenden Fisches, den man im Bräustüble serviert. Damit haben sie auch die Jury des Bezirkes Oberfranken, des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbands sowie die Fachgruppe Teichwirte im Fischereiverband Unterfranken überzeugt. Das Bräustüble erhielt deshalb kürzlich den „Goldenen Fisch“. Die Auszeichnung erhalten Gastronomiebetriebe, die regelmäßig heimische Süßwasserfische servieren.

Von der Qualität konnten sich die zahlreichen Gäste, die der unterfränkische Fischereifachberater Michael Kolahs eingeladen hatte, selbst überzeugen. Der Vorspeisenplatte aus Forellenmatjes, kalter geräucherter Lachsforelle und Forellenmousse folgte ein cremiges Fischsupple mit gebackenem Karpfen. Zum Hauptgang verwöhnte der Koch seine Gäste mit gebratenem Saiblingsfilet auf mediterranem Gemüse mit Gnocchi und Pesto Grana. Wie es sich für ein Bräustüble gehört, rundete ein Doppelbockbier das Menü ab.

„Von dieser Auszeichnung profitieren die unterfränkischen Betriebe ungemein“, begann Bezirksratspräsident Erwin Dotzel sein Grußwort zur Verleihung des Goldenen Fisches. Viele Leute würden gezielt unterfränkische Restaurants mit diesem Qualitätsnachweis ansteuern. „Die haben den Goldenen Fisch, da muss ich hin!“, das höre Dotzel häufig. Und das aus gutem Grund. „Heimischer Fisch schmeckt nicht nur hervorragend, er ist auch gesund und hat eine brillante Umweltbilanz“, stellte Dotzel klar. Mit ihrer Wahl habe die Jury „goldrichtig“ gelegen, resümierte Dotzel. Um den unterfränkischen Feinschmeckern ihre Suche nach regionalen Fischerzeugern ein wenig zu erleichtern, gibt es eine von der Fischereifachberatung zusammengestellte Broschüre mit köstlichen Rezepten und den wichtigsten Adressen von Fischlieferanten. > BSZ

**Patientin Anna Berger über ihre Erfahrungen mit der Stationsäquivalenten Behandlung**

**„Fühle mich erstmals im Leben wohl“**

**Seit einem Jahr bietet die KBO-Lech-Mangfall-Klinik Garmisch-Partenkirchen am Standort Peißenberg die Stationsäquivalente Behandlung (StÄB) mit 20 Plätzen an. Patientin Anna Berger möchte jedoch weder ihren richtigen Namen nennen, will sie erkennbar im Foto dargestellt werden.**

**BSZ Frau B., Sie waren in einer StÄB-Behandlung und sind inzwischen wieder gesund: Wie sind Ihre Erfahrungen?**

**ANNA BERGER** StÄB war und ist ein ganz großer Glücksfall für mich. Seit ich in Behandlung durch das StÄB-Team bin, fühle ich mich erstmals im Leben so richtig wohl.

**BSZ Sie waren zuvor viele Jahre lang in ärztlicher und therapeutischer Behandlung?**

**BERGER** Ja, wegen verschiedener Symptome. Trotz vieler Medikamente wurden sie nicht besser. Dann habe ich angefangen, mich zu verletzen. Ich ritzte mich und fügte mir auch Blutergüsse zu. Seit 2015 war ich in der KBO-Lech-Mangfall-Klinik in Peißenberg in Behandlung, mir ging es seitdem stetig besser.

**BSZ Was waren die Ursachen Ihrer Krankheit?**

**BERGER** Traumatische Kindheitsereignisse. Gemeinsam mit den Ärztinnen sowie den Therapeuten begann ich mit der Aufarbeitung. Als wegen Corona die regelmäßigen Gespräche und Therapien nicht mehr engmaschig stattfanden, fiel ich jedoch

wieder in ein ganz tiefes schwarzes Loch.

**BSZ Sie waren wegen der Pandemie viel daheim mit ihrem Mann sowie ihren beiden gemeinsamen Söhnen?**  
**BERGER** Wir hatten Geldsorgen, ich fühlte mich mit allem stark überfordert und habe versucht, zu funktionieren, bis das Fass überlief. Dann empfahl mir mein behandelnder Arzt die Stationsäquivalente Behandlung.



Anna B. mit einem ihrer Söhne und ihrer Therapeutin Sabine Kühnel (links) bei einem Spaziergang. FOTO: KBO

**BSZ Hier kommt das Ärzte- und Therapeutenteam täglich zu den Patientinnen und Patienten nach Hause.**

**BERGER** Genau, für mich war das die Rettung. Jeden Tag kam eine Person aus dem ärztlichen, psychologischen oder therapeutischen Team der StÄB für mindestens eine Stunde zu verschiedenen Uhrzeiten vorbei. Jede Person hatte ihre eigene Art und ihren Behandlungsstil. Und von allen habe ich etwas Unterschiedliches über meine Krankheit gelernt.

**BSZ Wie erging es Ihnen in dieser Zeit mental?**

**BERGER** Anfangs fühlte ich einen gewissen Druck. Ich habe den Haushalt einfach nicht geschafft und mich dafür geschämt. Doch das Team nahm mir alle Vorbehalte und ich gewöhnte mich an die regelmä-

ßigen Besuche. Ein großer Vorteil für mich lag darin, dass die Situation daheim gleich mitbearbeitet wurde. Es gab keinen Bruch mehr zwischen Behandlung und Alltag.

**BSZ Wie verliefen die Sitzungen konkret?**

**BERGER** Ich konnte den Verlauf immer frei wählen: ob gemeinsames Einkaufen, Kochen, mit den Hunden vor die Tür gehen, Termine wahrnehmen oder einfach nur reden. Ich durfte es mir aussuchen. Erstmals in meinem Leben wurde nach meinen persönlichen Bedürfnissen und Wünschen gefragt. Ich habe mich sicher und aufgehoben gefühlt und gelernt, mit Alltagssituationen umrechtzukommen. Nach und nach ging es mir besser, ich habe mich relativ schnell unter dieser intensiven Betreuung stabilisiert. Dass auch meine Kinder und die Hunde in die Behandlung integriert worden sind, war sehr wichtig und hilfreich.

**BSZ Können Sie Beispiele des Fortschritts nennen?**

**BERGER** Vor der StÄB-Behandlung habe ich es kaum geschafft, mal vor die Tür zu gehen. Meine zwei Hunde mussten immer im Kreis laufen. Heute sind längere Märsche möglich. Ich kann wieder allein in den Ort gehen. Ich bin selbstständig geworden, habe gelernt, Prioritäten zu setzen und Vorhaben durchzuführen. Ich bin endlich bei mir und im Hier und Jetzt angekommen.

Interview: BARBARA FALKENBERG

**Bezirk tritt Charta zur Betreuung von Sterbenden bei**

Der Bezirk Mittelfranken ist der Charta zur Betreuung schwerstkranker und sterbender Menschen in Deutschland beigetreten. Bezirksratspräsident Armin Kroder hat das Positionspapier unterzeichnet. Das unterstützt der Bezirk den Prozess, Sterben, Tod und Trauer als Teil des Lebens zu begreifen. Betroffenen soll entsprechend ihrer individuellen Bedürfnisse ein gerechter Zugang zu einer würdevollen Versorgung und Begleitung in ihrer letzten Lebensphase ermöglicht werden. In der Charta verpflichten sich Institutionen und Organisationen zur Umsetzung von gemeinsam erarbeiteten Leitsätzen und Handlungsempfehlungen, die für die Verbesserung der Versorgung von schwerstkranken und sterbenden Menschen notwendig sind. Ziel ist, jedem Menschen ein Sterben unter würdigen Bedingungen zu ermöglichen. Über 2700 Organisationen und Institutionen sowie 30 000 Einzelpersonen haben die Charta bisher unterschrieben. > BSZ

**Bewerbungsfrist für Inklusionspreis endet am 31. März**

Bereits zum siebten Mal lobt der Bezirk Mittelfranken in diesem Jahr einen Inklusionspreis aus. Mit dem Preis werden Maßnahmen, Projekte oder Angebote in ganz Mittelfranken ausgezeichnet, welche die Lebenssituation von Menschen mit Behinderung nachhaltig und konkret verbessern und einen spürbaren Beitrag zur Teilhabe und zur Inklusion leisten. Der Preis ist mit 5000 Euro dotiert, er kann auf mehrere Preisträger\*innen aufgeteilt werden. Bewerber können sich sowohl Organisationen und Einrichtungen als auch Firmen und Einzelpersonen. Die Entscheidung über den oder die Preisträger wird der Bezirkstag von Mittelfranken treffen. Zuvor wird eine Jury – welcher auch fünf Menschen mit Behinderung angehören – mit Bezirksratspräsident Armin Kroder an der Spitze eine Vorauswahl treffen. Die Bewerbungsfrist endet am 31. März 2023. > BSZ

VERANTWORTLICH für beide Seiten: Bayerischer Bezirkstag, Redaktion: M. Spiller, K. Hering

**Klimawandel setzt Insekten unter Stress**

**Bienen brauchen jetzt ein Extrazuckerl**

„Für Bienenvölker sind hohe Temperaturen im Winter immer eine Herausforderung“, sagt der oberbayerische Imkereifachberater Hannes Beims. „Imkerinnen und Imker müssen ihre Völker dann gut beobachten.“ Im Gegensatz zu Wespen und anderen staatenbildenden Insekten stirbt die Honigbiene im Winter nicht, sondern überwintert als ganzes Volk mit mehreren Tausend Tieren. Um den Winter zu überstehen, bilden die Bienen bei niedrigen Außentemperaturen eine Wintertraube auf ihren Waben, in der sie eng aneinandergedrängt den Winter über die Wärme halten. Erst im Frühjahr setzt das Brutgeschäft wieder ein.

Damit die Bienen in dieser Wintertraube überleben können, benötigen sie Energie, die sie aus Zucker



Bienen sitzen eng gedrängt in der Wintertraube auf ihren Waben. FOTO: C. ENGELSHALL

oder Honig beziehen. Die Fett- und Eiweißreserven speichern die Winterbienen bereits bei der Aufzucht in einem speziellen Organ, dem sogenannten Fettleibkörper. Somit ist für die reine Überwinterung nur eine Kohlenhydratquelle nötig. Bei konstant niedrigen Temperaturen befindet sich das Bienenvolk in einem optimalen Winterzustand, der bis zum Einsetzen des Frühjahrs anhält.

Ab der Wintersonnenwende beginnt das Bienenvolk jedoch ab Temperaturen von etwa 5 Grad Celsius mit der Aufzucht von Brut. Diese wird innerhalb des Bienenvolks bei 35 Grad Celsius gepflegt, wofür die Bienen aktiv Wärme erzeugen. Zudem verausgaben sich die Bienen bei der Pflege der Brut. Dadurch steigt der Energiever-

brauch des Volkes stark an. Kommt es nach dem Brutansatz erneut zu Kälteeinbrüchen, versucht das Bienenvolk die Brut vor dem Erfrieren zu retten und benötigt entsprechend noch mehr Energie.

In einigen Fällen kann die Brut dennoch nicht mehr gewärmt werden, sodass neben der Energie zum Wärmen auch die Ressourcen für die Anzucht der Brut verloren gehen. „Aktuell finden wir in Oberbayern an den Bienenvölkern bereits sehr große Brutflächen, die einen entsprechenden Futterverbrauch mit sich bringen. Die Imkerinnen und Imker sind daher besonders wachsam und versorgen bei Bedarf ihre Bienenvölker mit extra Futter, damit diese nicht verhungern“, so Hannes Beims.  
> KERSTIN SCHWABE