



Leony singt in ihrer alten Schule

Cham. (ge) Leony ist auf Heimaturlaub in Cham und sorgt überall, wo sie überraschend auftaucht, für Schnappatmung. So am Wochenende, als sie plötzlich in der JvFG-Sporthalle saß, um ein Handballspiel zu verfolgen. Bekanntlich spielte Leonie Burger – wie Leony mit bürgerlichen Namen heißt – selbst in Schülerzeiten Handball. Apropos Schulzeit: Auch ihrer alten Grundschule in Chammünster hat sie einen Besuch abgestattet. Am Montag stand sie vor der Schultür. Wenig später saß sie, umringt von den Grundschulern, in der Aula. Leony hatte ihre Gitarre dabei und spielte einige ihrer bekannten Songs. Die Aufforderung, mitzusingen, ließen sich die Schüler nicht zweimal sagen. Lautstark stimmten sie „By Your Side“ oder auch „Remedy“ an.



Leony sang ihre Hits, lautstark begleitet von den Kids. Foto: Instagram Leony

Babymesse im Krankenhaus

Cham. (red) Die erste Babymesse findet am Dienstag, 4. November, von 17.30 bis 19 Uhr im Foyer des Sana-Krankenhauses Cham statt. Schwangere sowie junge Familien erfahren dort, wie man sich mit Babybauch und nach der Geburt fit und gesund halten kann. Es kommen vielfältige Aussteller mit Angeboten und Infos rund um Schwangerschaft, Geburt, Baby und Kleinkind. Persönliche Beratung durch Pflegekräfte von Gynäkologie und Geburtshilfe sind möglich. Die Babymesse bietet die Möglichkeit, sich umfassend zu informieren, Fragen zu stellen und in entspannter Atmosphäre mit Fachleuten und anderen Eltern ins Gespräch zu kommen.

Info

Der Eintritt ist kostenlos, eine Anmeldung ist nicht erforderlich. Um 19 Uhr findet der Informationsabend für werdende Eltern im Konferenzraum im dritten Obergeschoss statt.

Landratsamt teilweise geschlossen

Cham. (red) Aufgrund einer umfassenden EDV-Umstellung bleiben morgen, Mittwoch, die Führerschein- und Zulassungsstellen des Landratsamtes Cham in Cham, Roding, Bad Kötzting und Waldmünchen ganztägig geschlossen. Während der EDV-Umstellung können keine Anliegen im Bereich Fahrerlaubnis und Fahrzeugzulassung bearbeitet werden. Das Landratsamt bittet alle Bürger um Verständnis für die vorübergehende Einschränkung. Ab Donnerstag, 30. Oktober, stehen die Dienstleistungen wieder wie gewohnt zur Verfügung.

Weihnachtsduft liegt in der Luft Bettina Haller veröffentlicht ihr zweites Backbuch – dieses Mal geht es um Plätzchen. Ihre Rezepte verbinden Tradition, Kreativität und ganz viel Heimatgefühl.

Von Felicia Lohmeier

Bettina Haller hat sich schon lange einen Namen gemacht. Nicht nur im Landkreis Cham, sondern auch darüber hinaus. Unter „bettis.lecker.es.landleben“ teilt sie mittlerweile mit rund 26.000 Abonnenten auf Instagram ihre besten Rezepte für Kuchen, Torten und Co. Jetzt überrascht sie, pünktlich zur baldigen Vorweihnachtszeit, mit einem neuen Backbuch für Plätzchen. Sie erzählt, was hinter „Weihnachtsbäckerei im Bayerischen Wald“ steckt.

Dass es nach „Backrezepte aus'm Bayerischen Wald“, erschienen im Jahr 2023, noch ein Plätzchenbuch geben soll, das stand für Haller schon früh fest. Sie selbst habe früher jedes Jahr auf ein bestimmtes Plätzchenbuch zurückgegriffen, zu dem es auch ein passendes Backbuch gab. Also sollte es auch zu ihrem Backbuch ein Plätzchenbuch geben. Eine Idee, die wohl nicht nur Haller im Kopf hatte: Schon beim Erscheinen des ersten Buches seien viele auf sie zugekommen, ob sie denn nicht auch ein Plätzchenbuch machen will. Der Verlag bekam die Idee mit – und nun steht zwei Jahre nach der ersten Veröffentlichung Hallers zweites Buch. Am Montag, 20. Oktober, ist es erschienen. „Der Andrang ist riesig“, schwärmt Haller.

Auf 144 Seiten präsentiert sie viele verschiedene Rezepte, unterteilt in Ausstechplätzchen, Spritzgebäck und weitere Klassiker.

„De Guadn san de alten von da Oma“

Doch wie hat sie ihre Auswahl getroffen? Zum einen sollten die Plätzchenrezepte bodenständig sein, sagt Haller. Die ganz klassischen Plätzchen wie Vanillekipferl oder Spitzbuam durften also auf keinen Fall fehlen. „De Guadn san de alten von da Oma“, betont Haller lachend. Sie hörte sich um, sammelte Rezepte, auch von ihrer Mama und Schwiegermutter. Was dann auch nicht fehlen durfte: Hallers Eigenkreationen. Zwar habe sie sich bei den Zutaten an den grundlegenden Plätzerlzutaten orientiert, aber doch immer wieder einen neuen Dreh reingebracht. Zum Beispiel „Zsambickte Plätzerl“ mit Apfelmus, ausgestochen mit einem Apfel-ausstecher. Oder, um den Trend der vergangenen Jahre, die Dubai-Schokolade, mitzunehmen: Plätzerl mit Pistaziencreme. „Die Rezepte habe ich meistens ein paar Tage vorher schon im Kopf.“ Sind die Zutaten gekauft, gelingen ihr die Plätz-



Bettina Haller stellt in ihrem neuen Backbuch Plätzchenrezepte vor. Nicht nur traditionelle, sondern auch kreative Plätzerl. Foto: Lichtwerkfotografie Anette Lex

chen meist schon bei den ersten Versuchen. Circa ein halbes Jahr habe sie an dem neuen Backbuch gearbeitet. Los ging's im September ver-

gangenen Jahres mit Rezeptesuchen, Backen, Verkosten und neues Ausprobieren – und schließlich Fotografieren und Niederschreiben.

Zutaten für den Teig:

- 75 Gramm kalte Butter
- 65 Gramm Zucker
- Zwei Eigelb
- Zwei Päckchen Vanillezucker
- 100 Gramm Mehl
- 30 Gramm Kakao

Zutaten für die Deko:

- Zwei Eiweiß
- Circa 100 Gramm gehackte Haselnüsse
- Nuss-Nougat-Creme

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig miteinander verkneten und für eine Stunde kühlen. Den Teig noch mal durchkneten und

portionsweise zuerst eine Stange formen, dann kleine Stücke abschneiden und zu Kugeln formen. Ein Backblech mit Backpapier vorbereiten, den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kugeln erst mit Eiweiß bestreichen, dann in den gehackten Nüssen wälzen. Auf das Backblech legen und mit einem Kochlöffelstiel eine tiefe Mulde in jede Kugel drücken. Für circa 15 Minuten backen. Nach dem Auskühlen Nougatcreme am besten in einen Spritzbeutel füllen und in jede Mulde etwas Creme füllen. Es entstehen circa 40 Stück Schoko-Husarenkrapfen.



So sehen die Krapferl aus, wenn sie fertig sind. Foto: Bettina Haller

Auf Punsch, Plätzchen und eine Signatur nach Vilzing

Die großen Punschgefäße stehen schon bereit, auf dem Tisch warten verschiedene Plätzchen und ein paar Meter weiter mehrere Exemplare des passenden Buches. Am Freitagnachmittag und Samstagvormittag war Bettina Haller im Hofladen des Milchhofs Irrgang in Vilzing anzutreffen – sie nahm sich Zeit, um persönlich mit den Bäckern und Bäckerinnen zu sprechen, die ihr Buch bereits gekauft haben oder es vor Ort getan haben. Und selbstverständlich gab es auch eine Signatur von Haller im eigenen Buch.

Pünktlich um 13 Uhr trudelten am Freitag die ersten Gäste ein, darunter Bettis beste Freundinnen. „Zur Unterstützung“, sagte Haller. Doch auch von weiter her reisten sie an. Zum Beispiel Rosi Böhmis. Sie ist mit ihrer Familie extra aus Hauzenberg im Landkreis Passau nach Vilzing gefahren, um sich eine Signatur von Haller abzuholen. „Eine Signatur für einen besonde-

ren Menschen“, betonte Haller. „Die Rosi und ich haben uns über Instagram kennengelernt.“ Seitdem seien sie in Kontakt und tauschen sich aus.

„Sie hat beim Karpfhamer Fest den ersten Platz beim Backwettbewerb gemacht“, erzählt Haller wei-

ter. „Mit Bettis Tipps“, ergänzt Böhmis. Denn solche gebe sie über Instagram immer gerne weiter.

Bei Punsch und Plätzchen konnten sich die Besucher noch mit Haller unterhalten – und sich über die besten Rezepte für die Weihnachtszeit austauschen.



Für alle, die noch kein Buch haben, gibt es noch Exemplare bei der Signierstunde. Fotos: Felicia Lohmeier



Die erste Signatur von vielen ist für Rosi Böhmis aus Hauzenberg.