



## AUS DEM ZWIESELER WINKEL

Mann bei Skiunfall verletzt  
Hergang noch unklar

**Großer Arber.** Die Bergwacht hat der Polizei am Freitagvormittag einen Skiunfall am Arber mit zwei Beteiligten gemeldet. Einer der Sportler, ein 50-jähriger Tscheche, erlitt eine Verletzung am Sprunggelenk und wurde zur weiteren Versorgung ins Krankenhaus Zwiesel gebracht. Nach Angaben des vermeintlichen Verursachers und auch eines Zeugen war es jedoch zu keinem Kontakt zwischen den beiden Skifahrern gekommen. Weitere Ermittlungen und auch die Auswertung der entsprechenden Kamera sind erforderlich. – bbz

Gemeinderat Lindberg  
startet ins Sitzungsjahr

**Lindberg.** Zur ersten Sitzung im neuen Jahr kommt der Gemeinderat am morgigen Mittwoch um 18.30 Uhr im Rathaus zusammen. Das Gremium befasst sich mit einem Bauantrag, berät über die Genehmigung der in der Generalversammlung der Ferienregion Nationalpark Bayerischer Wald gefassten Beschlüsse und über Aufträge für Brückenprüfungen in der Gemeinde und für die Erstellung eines Abwasserkatasters. Ferner geht es um eine Neuorganisation bei der ILE Nationalpark-Gemeinden und die Beteiligung am ILE-Projekt „Grenzenloses Wandern im Herzen Europas“. Außerdem steht eine Erhöhung der Kindergartengebühren zur Debatte und es sollen überplanmäßige Ausgaben genehmigt werden. Letzter Punkt der öffentlichen Tagesordnung ist die Entwidmung des Trauungszimmers im Schloss Buchenau. – rz

Auto wird wegen Defekts  
langsamer: Auffahrunfall

**Frauenau/Zwiesel.** Auf der Fahrt in Richtung Frauenau am Freitagvormittag hat ein Mann aus dem Landkreis Freyung-Grafenau Motorprobleme an seinem Auto bemerkt und daraufhin das Tempo verlangsamt. Das bemerkte der nachfolgende Pkw-Fahrer aus Frauenau zu spät, so dass es zu einem Auffahrunfall kam. Es entstand Sachschaden von rund 2500 Euro. Bereits am Donnerstag hatte die Polizei einen Auffahrunfall im Zwieseler Stadtgebiet aufgenommen. Gegen 7.50 Uhr war eine Zwieslerin mit ihrem Wagen auf das Auto einer Lindbergerin geprallt, die von der Hochstraße nach links in die Augustinerstraße abbiegen wollte und verkehrsbedingt anhalten musste. An den Fahrzeugen gab es Gesamtschaden von rund 3000 Euro. Verletzt wurde bei beiden Unfällen niemand. – bbz

Nur noch diese Woche:  
Meldung zur Sportlerehrung

**Zwiesel.** Die Stadt wird wieder Sportler ehren, die im Kalenderjahr 2015 Erfolge ab der Bayerischen Meisterschaft erzielt haben. Die Vorschläge für die Sportlerehrung müssen von Zwieseler Vereinen/Schulen oder von Zwieseler Sportlern, die für einen auswärtigen Verein gestartet sind, mit einem Formblatt bis spätestens 31. Januar bei der Stadt eingereicht werden. Die Richtlinien und die Formblätter kann man bei der Stadt (Hauptamt) anfordern bzw. von der Homepage ([www.zwiesel.de](http://www.zwiesel.de), Stadt und Bürger/Rathaus/Formularservice/Sportlerehrung) herunterladen. – bbz



**Paul Richter** wollte am 17. Januar frühmorgens um 4.24 Uhr in der Arberlandklinik Zwiesel das Licht der Welt erblicken. Bei seiner Geburt wog der kleine Frauenauer 3370 Gramm und war 50 Zentimeter groß. Seine glücklichen Eltern sind Andrea und Daniel Richter.

Mehr Babys unter:  
[www.pnp.de/baby-galerie](http://www.pnp.de/baby-galerie).

## ZITAT DES TAGES

„Qualität, Nachhaltigkeit und Regionalität spielen eine immer wichtigere Rolle.“

Thomas Donaubauber über das Kaufverhalten bei Fischprodukten. – Artikel rechts

**Zwiesel: Redaktion:** ☎ 09 922/84 75 21  
Fax: 0851/802 100 20, E-Mail: [red.zwiesel@pnp.de](mailto:red.zwiesel@pnp.de)  
**Geschäftsstelle/Anzeigen:** ☎ 8 47 50 – Fax: 84 75 41  
**Öffnungszeiten:** Mo. bis Do. 8.30 – 12.50, 13.50 – 16 Uhr,  
Fr. 8 – 13 Uhr

## Geschäftsziel Genuss

Unternehmer Thomas Donaubauber hat eine Saiblingszucht eröffnet – aus purer Lust an frischem Fisch

Von Christina Hackl

**Frauenau/Zwiesel.** Die UAS Messtechnik GmbH mit Sitz in Viechtach ist ein internationales Unternehmen auf dem Gebiet der industriellen Mess-, Steuer- und Regeltechnik. Das Tochterunternehmen EDSTA in Zwiesel hat sich auf Anlagenbau mit Edelstahl spezialisiert. Chef der beiden Firmen ist Thomas Donaubauber. Der 46-jährige Zwiesler ist aber nicht nur ein erfolgreicher Geschäftsmann. Er ist auch ein Genussmensch. Gutes Essen, dazu ein Glas Wein, das lässt sein Herz höher schlagen – und hat ihn jetzt zu einer neuen Geschäftsidee inspiriert: eine eigene Saiblingszucht.

„Ich bin dazu wirklich gekommen wie die sprichwörtliche Jungfrau zum Kinde“, schmunzelt Thomas Donaubauber und stapft an diesem eiskalten Januar-Tag durch den Schnee in Richtung eines kleinen Holzhauses. Falunrot, wie man es aus Schweden kennt, ist es gestrichen, so wie auch alle weiteren Gebäude auf dem 2,2 Hektar großen Areal im Frauenauer Ortsteil Wasserhäusl. Florian Stadler kennt das Grundstück seit Kindertagen, schon als kleiner Bub hat er hier gefischt und die Umgebung erkundet. Heute ist Florian Ingenieur bei der Firma UAS – und hat seinen Chef 2010 darauf aufmerksam gemacht, dass dieses idyllische Stückchen Erde mit seinen Naturweihern verkauft werden soll.

Thomas Donaubauber hat nicht lange gezögert und zugeschlagen. Seitdem ist er dabei, das Grundstück aus seinem Dornröschenschlaf aufzuwecken. Ziemlich verwildert war das Gelände, die Fischweiher seit Jahren nicht mehr genutzt. „Ich hatte bis dato eigentlich gar nichts mit der Fischerei am Hut – außer, dass ich immer schon gerne Fisch gegessen habe. Ich habe mich der Sache also quasi von der kulinarischen Seite her genähert“, erzählt Donaubauber.

Voller Elan und mit Unterstützung seines Mitarbeiters und erfahrenen Fischers Florian Stadler hat er die ersten Fische in die Weiher gesetzt. „Silberkarpfen, zehnteilige Prachtstücke“, erinnert sich Donaubauber. Am nächsten Tag die Ernährung: Die Fische schwammen nicht mehr im Wasser, sondern lagen ohne Kopf auf dem Trockenen. Der Fischotter hatte zugeschlagen.

Seitdem sind alle Versuche, den schlaun Rüber in Schach zu halten, gescheitert. „Wir hatten große Verluste, einmal hat uns der Fischotter zweihundert Fische in einer Nacht aus den



In großen Rundbecken werden die Saiblings im Wasserhäusl aufgezogen. Unternehmer Thomas Donaubauber (r.) und sein Mitarbeiter und Fisch-Experte Florian Stadler haben damit gute Erfahrungen gemacht, denn im Gegensatz zu den Naturweihern sind die Fische hier vor dem Fischotter in Sicherheit. – Fotos: Hackl

Weihern geholt“, erinnert sich Florian Stadler. Auch Elektrozaune halfen nichts. Sobald im Sommer ein kleiner Ast darauf fiel, oder im Winter schwerer Schnee, waren sie wirkungslos. Irgendwann stand Thomas Donaubauber vor der Entscheidung: Entweder das Vorhaben Fischzucht aufgeben oder handeln. Und der Geschäftsmann befand: „Jetzt machen wir es richtig!“

Im Jahr 2013 hat er, immer in enger Abstimmung mit dem Fischereiverband, die ersten Rundbecken gebaut. Die sind mit einem Netz abgedeckt. Außerdem weiß der Fischotter, dass er zwar in die Becken hineinkommt, aber nicht mehr heraus. Heute stehen vier der Becken mit einem Fassungsvermögen von rund 120 000 Litern auf dem Gelände. Das Wasser kommt direkt aus der Umgebung, reines Bergquellwasser, ideal für die Zucht auch anspruchsvoller Fische. Warum er sich für den Saibling entschieden hat? „Ganz einfach, weil der Saibling einfach der beste heimische Speisefisch ist“, sagt der Genussmensch Thomas Donaubauber.

Die Steuerungstechnik ist selbstverständlich eine UAS/EDSTA-Eigenproduktion. Fütterung, Überwachung des Sauerstoffgehalts, Belüftung, das alles läuft vollautomatisch. Bei Störungen gibt es eine Alarmerung aufs Handy. In den klei-



In einem eigenen Schlachtraum werden die Saiblings zerlegt und veredelt. Genussmensch Thomas Donaubauber hat sich das Filetieren übrigens selbst beigebracht – mit Hilfe eines youtube-Videos.

nen, auf dem Gelände verstreuten roten Holzgebäuden entstanden zudem ein Schlachtraum und ein Verkaufsraum. Außerdem Räume zum Räuchern und

Beizen der Fische. Rund 250 000 Euro hat Thomas Donaubauber nach eigenen Angaben bisher investiert. „Und zwar mit dem Ziel, beste Qualität zu

erzeugen“, wie er betont. Gerade beim Thema Fisch sei bei den Verbrauchern ein Umdenken im Gange, glaubt Donaubauber: „Qualität, Nachhaltigkeit und Regionalität spielen eine immer wichtigere Rolle“, sagt er und hofft, dass er mit seiner Geschäftsidee genau diesen Trend trifft.

Ein bis zwei Gramm leicht sind die Fische, die in die Becken eingesetzt werden. Rund einhalb Jahre dauert es, bis sie schlachtreif sind. Zirka 400 Gramm wiegt dann ein Saibling. Den bietet Donaubauber unter dem Markennamen „Auerer Saibling“ zum Verkauf an, im Ganzen, als Filet, geräuchert oder nach norwegischer Art gebeizt. Erste Kontakte zur heimischen Gastronomie sind bereits geknüpft, für den Endverbraucher startet der Verkauf pünktlich zum Beginn der Fastenzeit. Rosenmontag, Faschingsdienstag und Aschermittwoch sowie dann jeden Freitag von 9 bis 17 Uhr ist der kleine Ladenverkauf im Wasserhäusl geöffnet.

„Frischer als bei uns bekommt man den Fisch nirgends“, behauptet Thomas Donaubauber. Er selbst isst seinen Saibling übrigens am liebsten ganz puristisch: Nur in etwas Öl und Butter auf der Hautseite gebraten. Dazu ein grüner Salat und ein Glas kühler Weißburgunder. „Mehr braucht es nicht zum Glücklichein“, ist der Genussmensch überzeugt.

## Tauwetter lässt City-Sprint-Organisatoren (noch) kalt

Auf dem Grenzlandfestplatz wurde bereits Schnee für das Spektakel gebunkert



Mit Lastwagen wird der Schnee für den City-Sprint (hier ein Bild von 2013) auf den Stadtplatz gebracht. – Foto: Archiv Schlenz

**Zwiesel.** „Ein Wetter wie vergangene Woche, das wäre natürlich ein Traum“, seufzt Eva Rossberger. Sie ist von Seiten der Tourist-Info Organisationsleiterin für den City-Sprint, der am Faschingssamstag, 6. Februar, auf dem Zwieseler Stadtplatz über die Bühne gehen soll. Gestern war von den jüngsten Wintermärchen-Tagen freilich nichts mehr zu erahnen und die Temperaturankündigungen für die kommenden Tage sind auch nicht allzu vielversprechend. Dennoch sind Rossberger und die Verantwortlichen der Sparte Ski des SC Zwiesel, die sich um den sportlichen Teil der Veranstaltung kümmern, sehr zuversichtlich, dass es klappt mit diesem Event im Ortszentrum.

„Wir haben schon viel Schnee gebunkert“, berichtet Eva Rossberger. Der Bauhof sammelt bereits seit Tagen Fräsgut am Grenzlandfestplatz, damit die entsprechende Unterlage für

den City-Sprint zur Verfügung steht. Vor den Rennen soll der Schnee auf den Stadtplatz gefahren werden, wo dann mit der Pistenraupe die Strecke für die Langlauf-Sprinter präpariert

wird. Bei der letzten Auflage im Dezember 2013 musste der Schnee bis vom Arbersee nach Zwiesel gekarrt werden. Insofern ist Eva Rossberger froh über den Termin im Februar.

Nun soll also am Faschingsamstag ab 16.30 Uhr ein spektakuläres Winterfest Leben in Zwiesels gute Stube bringen. Dass eine so ungewöhnliche Idee funktioniert, hat der SC Zwiesel zusammen mit der Stadt bereits Ende der Neunzigerjahre gezeigt. Nach fast 15 Jahren Pause wagte man Ende Dezember 2013 ein Revival, das dann auch ein voller Erfolg wurde. Künftig soll der City-Sprint alle zwei Jahre durchgeführt werden.

Aber nicht nur Sportfans kommen auf ihre Kosten, auch Partywütige sind willkommen. Denn verbunden ist das Rennen, an dem sich zwischen 100 und 150 Langläufer von Sportvereinen aus ganz Deutschland beteiligen, mit einer großen Après-Ski-Winterparty. Zwischen den beiden Läufen heizt die Truppe der Griesbacher Wolfauslasser den Zuschauern ein, und beim historischen Holzschlitten-Gaudi rennen die tollküh-

nen Männer und Frauen der Oldtimerfreunde Tröppkeller die Strecke hinunter. Auch eine Maskenprämierung mit vielen tollen Preisen ist geplant – weshalb die Besucher aufgerufen sind, maskiert zu kommen.

Nach dem rund dreistündigen Wettbewerb, bei dem sich immer zwei Läufer in einem Zeitlauf miteinander messen, geht die große Party gegen 20.30 Uhr los und dauert bis spätnachts: Viel Musik und die DJs der Q-Bar sorgen mit den Gastronomen des Stadtplatzes für die Gäste. Für Freunde der etwas leiseren Töne ist ebenfalls gesorgt: Ab 21 Uhr tritt die Band „Missing O' Love“ in der Pizzeria Rialto auf und verwöhnt die Zuhörer mit melodischen Gitarrenklängen und harmonischem Gesang.

Infos zum City-Sprint gibt es bei der Tourist-Info Zwiesel, ☎ 09922/840523 oder auf [www.zwiesel.de/citysprint](http://www.zwiesel.de/citysprint). – rz/bbz