

## Kurz informiert

## KARRIERE

## So kann es nach dem Abitur weitergehen

Für Gymnasiasten oder Schüler der Fachober- oder Berufsoberschulen, die nicht wissen, wie es nach erfolgreich bestandem Abitur weitergehen soll, bietet die Agentur für Arbeit, Wertachstraße 28, am Dienstag, 9. Juli, den Last-Minute-Infotag an. Geboten werden Vorträge, Sprechstunden und kurze Einzelberatungen rund um die Studien- und Berufswahl oder passende Überbrückungsmöglichkeiten. Die Experten des Arbeitsamts stehen an diesem Tag von 10 bis 15 Uhr zur Verfügung. Eine Anmeldung zu speziellen Angeboten erfolgt direkt vor Ort. (nist)

## Berghütte öffnet mit neuen Pächtern

Gastronomie Walter und Stefanie Schaller kümmern sich ab sofort um das kleine Lokal am Predigerberg

VON MIRIAM ZISSLER

Walter Schaller hat schon viele Gastronomien in Augsburg betrieben – das „Wiener Neustadt“ in der Blücherstraße etwa oder das „Café Margaret“ im Seniorenheim St. Margaret. Zuletzt kochte der 56-Jährige die vergangenen 13 Jahre in Schaller's Hochablass-Gaststätte. Aufgrund der Kanuslalom-Weltmeisterschaft 2022, die am Augsburger Eiskanal ausgetragen wird, werde das Gebäude allerdings abgerissen, so Walter Schaller. Mitte Mai stellte er dort den Betrieb der Gaststätte ein. „Die 13 Jahre waren eine schöne Zeit. Wir hatten viele

Stammgäste und Geburtstagsfeiern“, sagt er. Doch für das folgende gastronomische Projekt suchten Walter Schaller und seine Tochter Stefanie, die ihn seit Jahren unterstützt, nach etwas anderem: zentraler und kleiner sollte es sein. „Wir haben bei allen Brauereien angerufen und gesagt, dass wir auf der Suche sind“, erzählt die 22-Jährige. Schließlich erhielten Vater und Tochter ein Angebot, bei dem sie sofort zusagten: die Berghütte am Predigerberg.

Einhalb Jahre hatte ein Münchner Paar das kleine Lokal betrieben – zuvor hatte Filip Knezovic acht Jahre für gemütliche und oft

auch zünftige Hüttenatmosphäre gesorgt. Daran erinnert sich Walter Schaller gern. „Ich war bereits bei Mauro Ficotto Stammgast in dem Lokal. Damals hieß es Casanova“, erzählt der neue Wirt.

Die Größe der Berghütte sei optimal. „Das Lokal ist klein und dadurch sehr gemütlich“, sagt er. Den Namen „Berghütte“ wollen Walter und Stefanie Schaller behalten. „Das passt hier am Predigerberg doch sehr gut hin“, sagt die 22-Jährige. Ansonsten wollen sie ein bisschen was verändern. Die Polster werden unter anderem ausgetauscht. Neue Lampen hängen bereits an der Decke. Es gibt noch allerhand zu tun,

bevor es am Dienstag, 9. Juli, losgehen wird. Vater und Tochter wollen ab kommender Woche mittags und abends öffnen. Für den Mittagstisch (11.30 bis 14 Uhr) haben sie eine kleine Karte zusammengestellt. Abends geht es um 18 Uhr los. Auf der Speisekarte werden unter anderem verschiedene Salate, Baguettes aber auch Burger und andere Fleischgerichte stehen. „Die Patties für die Burger machen wir selber“, sagt Walter Schaller. Seine Tochter Stefanie ist von klein auf in die Gastronomie hineingewachsen. „Ich habe meinem Vater schon immer in seinen Lokalen geholfen. Das macht mir einfach Spaß“, sagt sie.



Walter und Stefanie Schaller starten am Dienstag in der Berghütte. Foto: B. Hohlen

## ANZEIGE

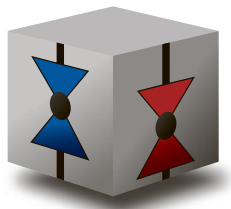
Hofmetzgerei Franz OTTILLINGER

NEUERÖFFNUNG nach Umbau  
in der Bäckerstraße 17 · Augsburg

## ANZEIGE

Der Bäcker Knoll  
... seit 1905

## Planung &amp; Projektierung von haustechnischen Anlagen



Heizung • Lüftung • Sanitär • Klima  
**PLANTEC**  
Haustechnik

Bahnhofsallee 13 a • 86438 Kissing  
Telefon 082 33 / 8 49 94 40 • Fax 082 33 / 84 99 44 30  
info@plan-tec.net • www.plan-tec.net

## Heimat, Handwerk, Herzlichkeit

Brotzeit, Auszeit oder Genusszeit: Die neue Filiale der Bäckerei Knoll bietet ein vielfältiges Konzept

VON CARINA SIRCH

Der Name Bäckerstraße war im 15. Jahrhundert Programm. Rund 25 Bäcker gingen hier ihrer Arbeit nach und präsentierten ihre Zunft und Backkünste in der Straße. Aus 25 wurde eins. Heute hält die Traditionsbäckerei Knoll die Stellung und repräsentiert das Bäckerhandwerk nunmehr seit 23 Jahren in der Bäckerstraße. Das wird geschätzt.

Beim Knoll, wie das Unternehmen liebevoll genannt wird, finden die Kunden hausgemachte Backwaren aus besten Zutaten. „Bei uns wissen die Kunden, woran sie sind. Wir verwenden nur beste regionale Rohstoffe und backen für unsere Heimat“, erklärt Marie-Luise Knoll. Geliefert wird ausschließlich im Umkreis von 20 Kilometern. So kann der hervorragende Standard von der Bäckerei Knoll hochgehalten werden und es entsteht keine Massenproduktion – ganz nebenbei wird durch kurze Transportwege die Umwelt geschont. Gebacken wird bei Knoll bereits in der vierten Generation. 1905



Sind stolz auf die neu gestaltete Filiale in der Bäckerstraße 17 (von links): Steinmetz Markus und Franz Seidl, Marie-Luise und Johannes Knoll, Ludwig Griesmann (Vermieter) und Carolin Ottillinger. Fotos: Carina Sirsch

wurde der Betrieb gegründet und wird seit 2016 von Johannes Knoll geführt. Wie sein Vater, Großvater und Urgroßvater ist Johannes Knoll ein Meister seines Faches und hat das Handwerk von der Pike auf gelernt. Nach dem gemeinsamen Um-

bau mit der Hofmetzgerei Ottillinger präsentiert sich die Filiale in der Bäckerstraße 17 in neuem Gewand. Im modernen, gemütlichen sowie klimatisierten Ambiente kann man sich bei einer Tasse frischgemahltem Gourmet-Kaffee die steinofen-

frischen Backwaren schmecken lassen. Aber auch wer mittags ein schnelles aber dennoch gesundes Essen benötigt, ist bei Knoll richtig. Belegte Brote, Bäcker-Snacks oder etwas Vegetarisches/Veganes – hier muss niemand hungrig bleiben. Und

wer mehr Zeit mitbringt, kann seinen Cappuccino samt Knoll-Kuchen auf der Sonnenterrasse genießen.

## Ein Held der Backstube

Ein ganz besonderes Highlight bietet die Bäckerei im Inneren. Hier steht ein Abbild des „Steinernen Mas“, der laut der Legende als Erinnerung an den Bäcker Konrad Hacker geschaffen wurde. Der schlaue Bäcker soll demnach Augsburgs Bevölkerung von einer Stadtbelagerung und Hungersnot gerettet haben. Das Original steht nach wie vor an der Stadtmauer, doch auch auf dem Augsburger Handwerkerweg macht sich der heldenhafte Hacker gut. Übrigens: Das Berühren der schwarzen Nase soll Glück bringen.

Neben zahlreichem Sehenswertem gibt es in der Eröffnungswoche bis Samstag, 13. Juli, super Angebote. Vorbeischaun lohnt sich also in jedem Fall. „Wir freuen uns, den neuen Laden zu präsentieren und die Menschen mit kreativen und klassischen Leckereien zu verwöhnen“, lädt Familie Knoll ein.

**Hermann Auerhammer**  
Sanitär – Heizung

- Wellnessbad
- Generationenbad
- Heizungsbau
- Heizungswartung
- Regenerative Energien
- Checks & Instandhaltung
- Schwimmbadtechnik
- Wasseraufbereitung
- Klimatechnik



Hermann Auerhammer GmbH & Co KG | Umlandstraße 13 | 86157 Augsburg  
Telefon: 0821 523208 | Telefax: 0821 525617 | Mail: auerhammer@web.de  
www.auerhammer-sanitaer-heizung.de

## Kältdienst Johann Kottmair e. K. in Friedberg

Lieferung & Montage  
von gewerblichen Kühleinrichtungen

Speyerstr. 1, 86316 Friedberg  
Handy-Nr. 0171/4012630



Modern und gemütlich: Das Café bietet genügend Möglichkeiten zum Verweilen und Genießen. Die Fenster zur Straße können übrigens geöffnet werden, so dass eine Sonnenterrasse entsteht.

## Knollis Bestes



Der Bäcker Knoll mit seinem legendären „Friedberger Landbrot“ ist weit über Stadtgrenzen hinaus bekannt. Der saftige, handgeformte Brotlaib aus dunklem, ballaststoffreichem Roggenmehl, gelockert mit hausgemachtem Natursauerteig hält sich für viele Tage frisch und aromatisch. Seit 1905 schätzen die Kunden dieses Friedberger Landbrot mit der unveränderten Rezeptur mit Reinheitsgarantie aus der Knoll's eigenen Backstube in Friedberg. pm



Ein besonderer Hingucker: Ein Abbild des „Steinernen Mas“ findet man nun in der Bäckerstraße 17.

Eröffnungs-Angebote bis 13.7.

**Wir feiern:**

- 2 Knoll Brezen 1,11 €
- 100g Friedberger Landbrot 2,55 €
- 2 Schneckchen 2,22 €
- 4 Knoll Sammeln 1,11 €

Der Bäcker Knoll ... seit 1905

Danke für die gute Zusammenarbeit!

**EHRET & MAY** amb  
Fliesenfachgeschäft

Michael May  
Fliesenlegermeister  
Brunnenbachstraße 8 · 86157 Augsburg  
Telefon: +49 (0) 821/52 65 03  
Fax: +49 (0) 821/52 34 14  
Mobil: +49 (0) 172/820 1000  
E-Mail: info@ehret-may.de  
Internet: www.ehret-may.de

**FRANZ SEIDL**  
Steinmetz- und  
Steinbildhauerbetrieb  
Inh. Markus Seidl  
Herrgottsruhstraße 24 a  
86316 Friedberg  
Tel. 0821/60 45 88  
www.grabstein-seidl.de  
Wir gratulieren zum  
gelungenen Umbau!

**RENOVIERUNGSARBEITEN DOMINIK**  
MADE BY DOMINIK  
Tel.: 0163-2432515

Wir gratulieren zur  
NEUERÖFFNUNG

# Ullrich kämpft gegen Störfeuer aus Inningen

Partei Im Ortsverband Inningen rumort es. Was der designierte CSU-Chef zur Kritik aus dem Stadtteil sagt

VON MICHAEL HÖRMANN

Der Augsburger CSU-Bundestagsabgeordnete Volker Ullrich, 43, steht bereit. Am Mittwoch, 15. Juli, wird er zum neuen Bezirksvorsitzenden gekürt. Nach achtjähriger Amtszeit tritt der Landtagsabgeordnete Johannes Hintersberger, 65, nicht mehr an. Ullrich kandidiert. Dass es einen Gegenkandidaten gibt, ist nicht zu erwarten. Bei den Stellvertretern könnte es ebenfalls Veränderungen geben. Ruth Hintersberger, Vorsitzende der Jungen Union, gilt als Anwärterin für einen der vier Vizeposten. Claudia Haselmeier könnte den Platz frei machen.

Ullrich sagt: „Wichtig ist mir, dass nach der erfolgreichen Nominierung unserer Stadtratsliste auch der künftige Bezirksvorstand die CSU in ihrer ganzen Breite über die Stadtteile hinweg repräsentiert. Dazu wünsche ich mir eine Mischung aus erfahrenen und auch neuen Vorstandsmitgliedern.“ Gespräche würden geführt. Zum Parteitag wird Ministerpräsident und Parteichef Markus Söder erwartet.

In seiner neuen Funktion muss Ullrich innerparteiliche Querelen aufarbeiten. Im Ortsverband Inningen rumort es. Da bei Stadtratsliste keiner der 60 Kandidaten aus Inningen vorkommt, gab es vom Ortsvor-



Volker Ullrich



Gerhard Schmid

sitzenden Oliver Heim und dessen Stellvertreter Gerhard Schmid massive Kritik an der Parteiführung. OB-Kandidatin Eva Weber hatte danach erklärt, „dass die CSU in Inningen nicht auf der Stadtratsliste der CSU berücksichtigt wurde, ist selbst verschuldet. Die CSU hat eine

Liste zusammengestellt, die die bürgerliche Mitte abbildet. In Inningen gibt es dagegen Personen, die eher am rechten Rand anzusiedeln sind.“

Schmid kontert. Es gebe Mitglieder in der CSU Inningen, die kritisch und konservativ seien: „Wer kritisch und konservativ als rechten Rand bezeichnet, stellt sich gegen die Grundsätze der CSU, die bürgerliche, liberale und konservative Auffassungen als Volkspartei bündelt.“ An die Adresse der OB-Kandidatin sagt Schmid weiter: „Ich denke, dass Frau Weber als Finanz- und Wirtschaftsreferentin den falschen Kurs der CSU in Augsburg mitgetragen hat: zum Beispiel unge-

heure Aufblähung der Schuldenlast für die Stadt und damit für die Bürger, deutliche Erhöhung der Gewerbesteuer und ihre negativen Auswirkungen auf den Wirtschaftsstandort.“ Mit der Diffamierung „rechter Rand“ wolle man Kritiker dieser Politik mundtot machen, denn Opportunismus sei gefragt.

Ullrich betont, dass die Aufstellung der Stadtratsliste absolut korrekt abgelaufen sei: „Im Übrigen erwarte ich mir von der Führung der CSU-Inningen dringend, dass sie nicht, wie jüngster Zeit gehäuft, gegen die eigene Partei arbeitet und Stellung bezieht. Das ist auf Dauer nicht akzeptabel.“

## Eva Weber geht auf Wahlkampf tour

Mit einer intensiven „Themen-Tour 2020“ will sich die OB-Kandidatin der CSU, Eva Weber, in den kommenden Monaten bei Bürgern der Stadt vorstellen und in den direkten Austausch von Ideen und politischen Anliegen gehen. „Ich will mit unterschiedlichen Formaten allen Augsburgern die Möglichkeit bieten, mich kennenzulernen.“ Den Auftakt der Tour machen fünf Werkstattgespräche im Juli und August in den Stadtteilen, organisiert von den Ortsverbänden der CSU und adressiert an Mitglieder, Unterstützer und gesellschaftlich engagierte vor Ort. Auch die Junge Union ist mit einem eigenen, auf „junge Themen“ fokussierten Werkstattgespräch involviert. (möh)

ANZEIGE

ANZEIGE

Hofmetzgerei Franz OTTILLINGER

NEUERÖFFNUNG nach Umbau  
in der Bäckergasse 17 · Augsburg

Der Bäcker Knoll  
... seit 1905

## Mit Leidenschaft und Liebe

Die Hofmetzgerei Franz Ottillinger bietet in der Bäckergasse ein besonderes Einkaufserlebnis

VON CARINA SIRCH

Der Beruf des Metzgers ist ein Handwerk, das mit Leidenschaft und Liebe ausgeübt wird. Diese Liebe ist es auch, die in der Hofmetzgerei Franz Ottillinger vorherrscht – und das bereits seit über 150 Jahren. Zu Beginn des Betriebs im Jahr 1842 hatte wohl keiner damit gerechnet, dass die Metzgerei heute bereits in fünfter Generation geführt wird. Doch Fleiß, Ausdauer und der hohe Qualitätsstandard zahlten sich aus und machten die Hofmetzgerei Ottillinger in der ganzen Region bekannt.

Insgesamt zählt das florierende Familienunternehmen heute sieben Filialen, davon befindet sich je eine in Pfersee und Königsbrunn. Und auch in der Augsburger Bäckergasse müssen die Kunden seit Donnerstag, 4. Juli, nicht mehr auf die gewohnt guten Fleisch- und Wurstwaren verzichten.

Nach einer großen Umbauphase eröffnete die Hofmetzgerei wieder die Pforten und lädt auf ein besonderes Kauf-

erlebnis ein. „Wir möchten etwas Außergewöhnliches bieten. Dabei legen wir nicht nur den Fokus auf erstklassiges Fleisch, auch das Ladengeschäft sollte unsere Philosophie und Affinität zu herausragenden Produkten verkörpern“, erklärt Carolin Ottillinger, die vor drei Jahren das Geschäft von ihrem Vater übernahm.

### Edel und aromatisch

Dass der Umbau gelungen ist, verrät der Blick in den Laden. Gemeinsam mit der Bäckerei Knoll, die ebenfalls im Geschäft vertreten ist, wurde ein Konzept geschaffen, das stauen lässt. Moderne Ausstattung trifft auf Liebe zum Detail. Besonderes Highlight ist der zwei auf zwei Meter große, begehbare Kühlschrank. Durch Schaufenster Scheiben wird das Innere für jeden sichtbar und das ist auch gut so, beherbergt der Schrank doch einen leckeren Schatz: So genanntes Dry-Aged-Fleisch. Das trocken abgehangene Edelfleisch reift dabei schonend und wird mit steigendem



Stolz präsentiert Carolin Ottillinger eines der Dry-Aged-Fleischstücke. Auch besondere Cuts (Schnitte) werden von den Profis am Fleisch vorgenommen. Fotos: Carina Sirsch

Reifegrad aromatisch und geschmacklich unverkennbar. Zusätzlich bieten die Profis auch besondere Schnitte (Cuts). So erhält man Flank Steak, Flat Iron oder Whiskey wet aged.

Um die hohe Qualität ihrer Waren zu garantieren, kontrollieren Ottillingers regelmäßig ihre Vertragslandwirte. Die Schlachtung sowie Produktion wird in der hauseigenen Firma in Pöttmes übernommen. „Nur wenn wir selbst die Arbeitsschritte übernehmen, können wir Fleisch- und Wurstwaren garantieren, die mit gutem Gewissen genossen werden können“, sagt Ottillinger. Und so entstehen Tag für Tag aus ausgewählten regionalen Zutaten und mit viel Sorgfalt, Hingabe sowie Erfahrung die Ottillinger Produkte. „Ich kann mit Fug und Recht das Motto meines Urgroßvaters bestätigen und ebenfalls behaupten: Ich biete Ihnen ehrliche, regionale Qualität“, betont Ottillinger. Und diese zum Glück nun auch in der Bäckergasse 17.



Der neue zwei auf zwei Meter große Kühlschrank beherbergt edelstes Dry-Aged-Fleisch.

### Artgerechte Haltung

Die Ottillinger-Landwirte im Wittelsbacher Land ziehen aus Deutschem Landschwein, Duroc- und Pietrainebrem in artgerechter Haltung nach den Vorgaben der Hofmetzgerei und den Richtlinien des Programms „Offene Stalltüre“ Ottillingers die Landschweine aus dem Wittelsbacher Land auf. Die spezielle Aufzucht und artgerechte Haltung, sowie die möglichst gentechnikfreie Fütterung nach Ottillingers strengen Kriterien garantieren die gleichbleibende Qualität der erprobten Rassen. Auch die Ochsen stammen aus artgerechter, heimischer Haltung. Regelmäßige Kontrollen garantieren Qualität und Frische der Produkte. pm



Eine hervorragende Auswahl: Links die ofenfrischen Backwaren der Bäckerei Knoll, rechts die hochwertigen Fleisch- und Wurstwaren der Hofmetzgerei Ottillinger.

GRIESMANN  
IMMOBILIEN

gewerblich · privat · persönlich

Wir bedanken uns  
für die gute Zusammenarbeit  
und wünschen viel Erfolg in den  
neuen Räumlichkeiten.

www.griesmann.com

- Tragwerksplanung
- Statik
- CAD-Zeichnung
- Eingabeplanung
- Beratung EnEV
- Bauüberwachung Statik

Ingenieurbüro  
für Baustatik und Planung

Ingenieurbüro Franz Furbass GmbH

Hauptstraße 56b, 86405 Meitingen

Tel.: 0 82 71 / 4 10 44, E-Mail: statik@fuerbass.net

### DER BEWEIS!

Die Anzeige wird von Ihnen gelesen. Denn Anzeigen wirken – auch bei Ihren Kunden.

■ Anzeigen-Service  
Tel. [08 21] 777-25 00

Augsburger Allgemeine

Wir gratulieren zu den neuen Räumen und wünschen viel Erfolg!

Walter Wiedemann  
Fleischereibedarfs GmbH & Co.KG  
Groß- und Einzelhandel für Metzgerei- und Gastronomiebedarf  
Proviantbäckstraße 3  
86153 Augsburg  
Telefon 08 21 / 5 60 90-0  
www.wiedemann-augsburg.de

Wiedemann



GROSSE NEUERÖFFNUNG UNSERER FLEISCHMANUFAKTUR  
NACH UMBAU HABEN WIR AB DEM 04.07.2019 WIEDER GEÖFFNET.

Sichern Sie sich jetzt vom 04. - 06.07.2019 unsere Angebotstüte für nur 9,90 €

1 x Paar Wiener - 1 x Paar Käsekacker - 1 Kl. Glas Kochsalami, ca. 220 g  
1 Stk. herzhaftes Bauerngeräuchertes, ca. 250 g - 150 g Wacholderschinken

Entdecken Sie unsere außergewöhnlichen Steakspezialitäten:

SPIDER STEAK  
zartes Steak aus dem Schlosknochen - sehr marmoriert

FLANK STEAK  
populärer Cut für Kenner dünn aufgeschnitten ein Genuss

...und vieles mehr!

Bäckergasse 17 • 86150 Augsburg • www.ottillinger.de

Wir fertigen die Energiesparfenster in heimischer Eiche aus nachhaltiger Bewirtschaftung und montieren diese, ebenso wie die automatische Ganzglas-Schiebetüranlage, fachgerecht.

FEDERLE  
HOLZBEARBEITUNG

Talstraße 12, 89438 Fultenbach, Tel. 0 82 96 / 9 69 00, Fax: 0 82 96 / 96 90 20  
Mail: info@federle-holzbearbeitung.de, web: www.federle-holzbearbeitung.de  
Fenster, Haustüren, Innentüren, Service & Wartung · AUSBILDUNGSBETRIEB

Wir gratulieren zum gelungenen Umbau!

Karl Seitel  
Elektro GmbH

86863 Langenneufnach  
Weberstraße 1  
Tel.: 0 82 39 / 3 85  
www.elektro-seitel.de

Weil deine Stadt alles hat.

www.kauf-vor-ort.com

Eine Initiative der Augsburger Allgemeinen und ihrer Heimatzeitungen

