

Übersicht

1
2
3
4
5
6
7
8
9

Kreisbote WM-SOG • Tel. 0881/686-0

Schongau

»Am Ende eines steinigen Weges«

Peiting eröffnet restaurierte „Villa Rustica“ und feiert Förderverein

Peiting – „Ein steiniger Weg geht zu Ende“, kommentierte Peitings Bürgermeister Michael Asam bei der „Wiedereröffnung“ der Villa Rustica. Mit Steinen gespickt war der Weg in der Tat, ging es doch darum, historische Steine wieder an ihren Platz zu setzen und daraus ein Bauwerk zu konstruieren. Das ist dem Förderverein Villa Rustica Peiting e. V. auch gelungen, weshalb die Peitingen am Wochenende auch dessen 20-jähriges Bestehen feierten.

Am Anfang standen Steine, zufällig gefunden an der Straße nach Kreut. Steine, aus denen vor 2000 Jahren die Römer eine Villa Rustica, eine Art Bauernhof, mit allen notwendigen Einrichtungen, erbaut hatten. Heute sind im Wesentlichen die Grundzüge des Badehauses erhalten.

Dieses zu rekonstruieren hat sich der Förderverein unter der Leitung von Jakob Leichter zur Aufgabe gemacht. Die Villa Rustica sei eines der größten Landgüter dieser Art im süddeutschen Raum, so Asam. Es sei ein „nachhaltiges Schmuckstück“ und ein unschätzbare Juwel. Vor 13 Jahren habe das Unter-



Originalgetreue Rüstungen sorgten für authentisches Flair.

Foto: Sommer

nehmen begonnen, an dessen Ende, nach mehr als 29000 ehrenamtlichen Arbeitsstunden nun dieses Ergebnis stehe. „Ich freu mich narrisch“, strahlte der Bürgermeister, der auch auf die Anfänge der Grabungen, die mehr als ein halbes Jahrhundert zurückreichen, blickte. Dabei vergaß er nicht die Beteiligten.

Vor allem der Peitinger Architektin Petra Asanger dankte er,

hatte sie doch die Pläne für den Infopavillon und das Schutzhaus erarbeitet, das die Mauerreste umrahmt. Sie habe das richtige Gespür für den Auftrag bewiesen, lobte Asam. Auch die Unterstützung, die Peiting aus Schongau durch mehrere Experten erfahren hatte, ließ Asam nicht unerwähnt. Vor allem aber würdigte er die Leistung eines Mannes. „Es ist

unfassbar“, so Asam, „aber es gibt solche Menschen“, die mit viel (sozialer) Kompetenz ein derartiges Werk vollbrachten. Daher habe der Gemeinderat schon vor einem halben Jahr beschlossen, Jakob Leichter den goldenen Ehrenring der Marktgemeinde zu verleihen, was nun geschah.

Mehr als 400000 Euro hat das Projekt Villa Rustica in Pei-

ting gekostet, wobei der Förderverein mehr als 250000 Euro alleine aufgebracht. Leichter trete in seiner Art sehr überzeugend auf, erinnert sich Landrat Dr. Friedrich Zeller, der ihn bei einer Zugfahrt kennengelernt hatte. In 40 Minuten sei Zeller damals das römische Weltreich erklärt worden.

Umrahmt wurde die Eröffnung am Samstag sowie der Tag des offenen Denkmals am Sonntag von historischen Gruppen, wie der Römergruppe „Populares Vindelicenses“, die ein historisches Lager aufgebaut hatte. Dort konnte man beispielsweise zusehen, wie Kettenhemden der Soldaten entstehen oder Schilde bemalt werden. Der Peitinger Steinmetz Martin Buchner zeigte ebenso sein Können wie der Schmied. Eine Biologin erklärte, worin sich die Feldfrüchte der Römer von denen der Neuzeit unterscheiden.

Statt einer römischen Orgie mit Sklaven und Gesang ging es aber eher gesittet zu, die Delegation aus Peitings Partnerstadt Calvi hatte Porchetta und römische Würstchen dabei, dazu gab es Brot und statt Wein ein Bier oder Limonade. 9au

100 Jahre TSV

Hohenpeißenberg – Zur Feier seines 100-jähriges Gründungsjubiläums veranstaltet der TSV Hohenpeißenberg am Samstag, 15. September, einen Festabend im Haus der Vereine. Hiezu sind alle Mitglieder und Freunde eingeladen. Um 17.00 Uhr beginnt die Aufstellung um 17.30 Uhr der ökumenischen Feldgottesdienst. Um 18.00 Uhr schließt der Einzug ins Haus der Vereine an, dann wird gemeinsam gegessen. Um 20.00 Uhr findet der Festakt mit Ansprache und Ehrungen statt. Zur musikalischen Umrahmung spielen die Knappschafts- und Trantenkapelle Hohenpeißenberg.

Käse herstellen

Rottenbuch – Die Herstellung von Quark, Joghurt, Frisch- und Schnittkäse steht beim nächsten Käsekurs auf der Schönenberger Käse-Alm am Samstag, 1. September, auf dem Programm. Um 8.20 Uhr geht es in der Brotzeitstube, Schöneberg 6, los. Kursleiterin Angelika Müller zeigt vom Einlaben über die Dicklegung bis zum Ausformen alles Wissenswerte rund um das Thema Käse. Zum Abschluss gibt es eine zünftige Brotzeit und Anmeldung unter Tel. 08862/980122 oder m.gosche@ schoenegger.com.