

Gestatten: Brenda, Alter: drei Jahre, Rasse: Braunvieh, Sommerwohnsitz: die Alpe Sattellegg im Bregenzerwald (Bildhintergrund). Rechts: Im Käsekeller in Lingenau reifen die Laibe bis zu 30 Monate

Alles für Laib und Seele

Was das Bordeaux für Weinliebhaber, ist der Bregenzerwald für Käsekenner: Beste Kräuterwiesen-Lagen, erfahrene Sennen und glückliche Kühe lassen die aromatischsten Sorten der Welt entstehen



TEXT: Verena Haart
FOTOS: Egbert Krupp

Erich, Oki, Sausi und Ecke arbeiten hart. Tag und Nacht fahren sie die fußballfeldgroßen Regalreihen ab, in denen sich mehr als 32 000 Käseläibe bis unter die Decke in sieben Meter Höhe stapeln. Alle 30 Sekunden nehmen sie einen der 30 Kilo schweren Laibe aus den Fichtenholzregalen und schmieren ihn mit Salzlake ein. Es ist kalt im Käsekeller in Lingenau, und in der unerträglich feuchten Luft liegt ein beißender Geruch von Ammoniak. Nicht gerade die besten Arbeitsbedingungen für Erich und seine Kollegen. Doch was kein Mensch aushalten würde, schaffen die vier problemlos. Kein Wunder, sie sind Roboter.

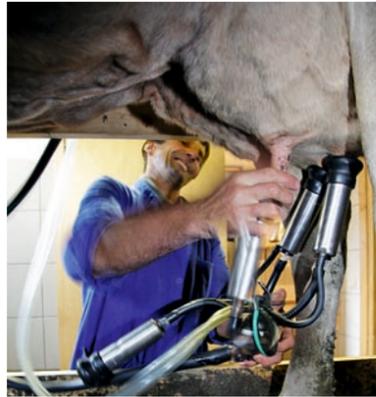
Auf der Alpe in 1450 Meter Höhe muss Werner Geiger seinen Käse noch per Hand mit Salz und Wasser pflegen, damit die Rinde nicht schimmelt und fest und körnig wird. In seinem Käsekeller lagern an die 150 Käseräder. Nach Ammoniak riecht es hier auch, aber das macht dem 51-Jährigen schon lange nichts mehr aus. Werner Geiger ist Alpsenn. Seit er denken kann, verbringt er die Sommermonate auf der Alpe Sattellegg, die hoch oben über den Dörfern Au und Schnepfau thront. Sein Gesicht ist von der Höhensonne gebräunt, die strammen Waden stecken in kniehohen Gummistiefeln. Seit sechs Uhr morgens ist Geiger auf den Beinen, hat die Kühe mit Heu gefüttert und den Stall ausgemistet. So wie jeden Tag. Wochenenden kennt er nicht. An den wenigen freien Nachmittagen, die ihm bleiben, jagt Geiger mit dem Mountainbike die Berge hoch. Einmal hat er sich mit Freunden eine einwöchige Radtour über

die Pyrenäen gegönnt. „Danach waren wir noch einen Tag am Strand“, sagt er und lacht, „aber das fand ich stinklangweilig.“ Über dem Gipfel des Diedamskopfes geht die Sonne auf, als Geiger mit dem Melken des Viehs beginnt. Vor dem Stall warten die Kühe geduldig, bis sie an der Reihe sind. Jede trägt eine Glocke um den Hals, deren blechernes Läuten die Morgenstimmung auf der Alpe vertont. Eine nach der anderen tritt in die Melkbox, wo Werner Geiger schon auf sie wartet. Er nennt nicht nur alle Kühe beim Namen, sondern kennt auch ihre Eigenheiten. „Die Billa ist eine ganz Sensible, die kommt immer als Letzte in die Box“, sagt er, während er dem Tier das Melkgeschirr anlegt. Die Melkmaschine ist ein kleines, vollautomatisches Hightech-Wunder. Zweimal täglich saugt sie 170 Liter Milch aus Geigers

Kühen und analysiert gleichzeitig, ob sie frei von unerwünschten Keimen ist. Aus der Milch macht der Alpsenn jeden Tag zwei Laibe Hochalpkäse. Käse gehört zum Bregenzerwald wie der Rotwein zu Burgund oder Bordeaux. Die Sennerrinnen und Sennen pflegen die Kühe und Weiden das ganze Jahr wie ein guter Winzer seine Reben. Wäre die Alpe Sattellegg ein Weinberg, sie hätte die Bezeichnung Grand Cru, also beste Lage, verdient. Denn nur hier oben wachsen die aromatischen Kräuter und Gräser, die der Milch und damit auch dem Hochalpkäse sein ganz besonderes Bouquet verleihen. „Von Alpe zu Alpe schmeckt der Käse anders. Meine Variante ist ausgesprochen mild und cremig“, erklärt Werner Geiger. „Die würde ich unter 100 anderen Käsesorten herauschmecken.“



Das Feuerholz muss Bauer Werner Geiger noch eigenhändig hacken. Die Computer-unterstützte Melkmaschine nimmt ihm viel Arbeit ab (l.)



Käseproduktion in 1450 Meter Höhe: Mit der Käseharfe zerteilt Werner Geiger das geronnene Eiweiß und schöpft den entstandenen Bruch mit einem Leinentuch heraus. Zum Schluss presst er den Käse in die Form. Die Laibe bleiben zwei Tage im Salzbad



Was Werner Geiger hier in den Kupferkessel schüttet, ist die Milch von 17 Kühen. Zweimal täglich werden sie gemolken. Die 340 Liter Milch verarbeitet der Alpsenn zu zwei Laiben Hochalpkäse

In der Region verarbeiten 15 Dorfsennereien die Milch der Bauern hauptsächlich zu Bergkäse. Gesamtproduktion: 4500 Tonnen jedes Jahr. Während der dreimonatigen bis zweieinhalbjährigen Reifezeit in den Käsekellern entwickeln der Berg- und Hochalpkäse ihren Geschmack. Die Bauern und Sennereien aus der Gegend, die keinen eigenen Keller haben, bringen ihre Waren in den 2003 eröffneten Käsekeller nach Lingenau. Dort, wo die Roboter Erich, Oki, Sausi und Ecke das „gelbe Gold“ Tag und Nacht pflegen.

Als der Vater von Werner Geiger die Alpe mit den Bergwiesen und der Holzhütte 1966 kaufte, bestand der Boden in der Sennküche noch aus speckigen Holzdielen, und die Wände waren vom Rauch der offenen Feuerstelle schwarz. Heute blitzen in dem hellen Raum weiße Fliesen und ein neuer Kessel mit integriertem Holzofen. Darin erhitzt Geiger die entrahmte Milch. Zuvor hat er das Lab, ein Enzym aus dem Kälbermagen, hinzugegeben. Dadurch flockt die Milch, und das Eiweiß trennt sich von der Molke. „Das Sennen hab ich von meinem Vater gelernt, aber eigentlich mache ich alles nach Gefühl“, sagt Geiger, während er mit der Käseharfe die Masse in kleine Körnchen zerteilt. Mit einem großen Leinentuch sieht er dann die Flocken ab. Seit Jahrhunderten hat sich die Methode nicht verändert: Zwischen den Zähnen hält der Senn zwei Zipfel eines Leinentuches fest, die anderen beiden hat er in je einer Hand. Dann taucht er, ohne zu zögern, mit beiden Armen tief in die fast 50 Grad heiße Milchsuppe. Er zieht das Leinen- →

Die Alpe Sattellegg mit Blick auf die Nördlichen Kalkalpen (oben). Wer so nah am Himmel wohnt, vertraut auf göttlichen Beistand: In vielen Stubenecken hängt deshalb auch heute noch das traditionelle Kruzifix (unten)



tuch heraus; in dem Stoff bleiben die kleinen weißen Käsekörner zurück. Anschließend füllt er den Käse in zwei kreisrunde Formen. Eine Nacht lang wird er darin gepresst, bis der letzte Tropfen Molke entwichen ist. Erst dann kommt der Käse zum Reifen in den Keller.

Was die Region des „Ländle“ zwischen Bodensee und Arlberg so einzigartig macht und als Käse-Region auszeichnet, ist der ausschließlich aus silofreier Rohmilch hergestellte Käse. Die Milchkühe und Ziegen bekommen keine Silage, also durch Milchsäuregärung konserviertes Grünfutter. Sie ernähren sich hauptsächlich von dem, was sie auf den Weiden finden. „Das ist natürlich ein Pluspunkt, wo doch nur noch zwei Prozent der EU-Milch silofrei produziert werden“, sagt Hans-Peter Metzler. Der Gastwirt und Obmann der Käsestraße Bregenzerwald schaut von der Terrasse seines Hotels in Hittisau auf die umliegenden grünen Wiesen. Die Bauern sind gerade dabei, das frisch gemähte Gras einzufahren. Dass die Welt hier noch in Ordnung ist, hat nach Ansicht Metzlers vor allem einen Grund: „Der Käse ist, wenn man so will, die Basis für alles. Denn dahinter stehen die vielen Bauernfamilien, die unsere Landschaft pflegen und erhalten.“

Das war nicht immer so. Früher produzierten die ortsansässigen Sennereien fast nur Emmentaler Käse. Ein sicheres Geschäft. Denn der ist einfach herzustellen, schmeckt immer gleich und kann bereits nach acht bis zehn Wochen Lagerzeit verkauft werden. Die Situation änderte sich

erst 1995 mit dem Beitritt Österreichs zur Europäischen Union. Bis dahin erhielten die Bauern Ausgleichszahlungen, wenn der Marktpreis für die Milchprodukte sank. Mit dem Beitritt fiel diese Finanzspritze weg. Die Landwirte mussten sich etwas Neues einfallen lassen, wenn sie überleben und nicht von einer großen Sennerei geschluckt werden wollten. „Gott sei Dank haben sich die Bauern dagegen gewehrt und gekämpft“, sagt Metzler stolz. 1998 schlossen sich die Sennereien, Bauern und Gastwirte zusammen, riefen die Käsestraße Bregenzerwald ins Leben. Ihr Ziel: die heimischen Produkte zu erhalten, zu fördern und zu vermarkten, allen voran den Bregenzerwälder Berg- und Hochalpkäse.

Die Käsestraße ist keine durchgängige Route zum Abfahren oder Wandern, sondern eignet sich eher für eine riesige Schnitzeljagd auf den Spuren des Käses. Überall, wo ein Schild mit dem „K“ für Käsestraße zu sehen ist, steckt einheimischer Käse dahinter, ob in den Dorfsennereien, auf den 90 Sennalpen – oder im Käsehaus in Andelsbuch. Dort umfasst das Angebot gut 60 Käsesorten: Wein-, Bärlauch- und violetten Holunderkäse, Camembert, Ziegenfrischkäse und natürlich Berg- und Hochalpkäse in allen Reifegraden. Je älter, desto würziger. Eine Spezialität ist die Wälder Schokolade, auch Gsig genannt. Die marzipanähnliche, braune Masse aus karamellisiertem Milchzucker schmeckt zuerst süß und dann im Abgang salzig. Was nach dem Zweiten Weltkrieg als Schokoladen-Ersatz diente, wird heutzutage



Diese Ziegen stehen im Stall von Ingo Metzler. Ihre Milch wird nicht nur zu Frischkäse verarbeitet (Foto rechts), sondern auch zu Kosmetikprodukten

zutage in den Haubenlokalen zu feinem Gsig-Parfait verarbeitet.

Neben Käse füllen auch Kosmetikprodukte aus Molke die Verkaufsregale im Käsehaus. Dahinter steckt Ingo Metzler (nicht verwandt oder verschwägert mit Hans-Peter Metzler) aus Bruggan bei Egg. Der Bauer zählt nicht nur bei der Milchverarbeitung zu den Avantgardisten. Sein Bergbauernhof, ein aus Beton und Glas errichteter, postmoderner Bau, ragt wie ein Teleobjektiv aus dem Hang. Drinnen tür-

Von wegen alles Käse! Aus Milch wird auch Lippenbalsam gemacht

men sich Plastikeimer, und es riecht nach Ringelblumen und Lavendel. Dass sich aus Milch nicht nur Käse herstellen lässt, weiß Ingo Metzler für sich zu nutzen. Zehn Liter Milch ergeben etwa ein Kilo Käse. Der Rest ist Molke. Doch anstatt das Milchwasser an die Schweine zu verfüttern, entwickelte der Landwirt Anfang der Neunzigerjahre ein Verfahren, mit dem er aus dem eigentlichen Abfallprodukt Lippenbalsam, Badezusatz oder Gesichtstonic herstellt. „Schon Hippokrates nannte die Molke das heilende Wasser der Milch“, referiert Ingo Metzler, „denn Molke ist reich an Mineralstoffen und Vitaminen.“ Was mit wilden Experimenten im heimischen Keller begann, hat sich mittlerweile zu einer Produktions- und Vermarktungsmaschinerie entwickelt, mit Internetshop und allem Drum und Dran.

Das World Wide Web ist auch bei Alpenn Werner Geiger längst angekommen. Auf der familieneigenen Homepage bieten die Geigers Ferien auf dem Bauernhof an. Drei bis sechs Monate lässt der Senn den Hochalpkäse in seinem Käsekeller reifen, manchmal auch ein ganzes Jahr. Den Alpkäse verkauft Geiger direkt ab Hof an Bekannte, Touristen und Gasthäuser. Der Käse vom letzten Sommer war bereits im Frühjahr ausverkauft.

Wenn im Winter der Schnee auf der Alpe bis unters Dach reicht und die Kühe längst wieder runter ins Tal gezogen sind, tauscht Werner Geiger die Gummistiefel gegen Skischuhe. Dann verdient er als Skilehrer den Lebensunterhalt für sich und seine Familie. „Im Sommer freue ich mich auf den Winter, und wenn der Frühling kommt, kann ich es kaum abwarten, wieder hoch auf die Alpe zu gehen“, sagt er und schaut aus dem offenen Fenster der Sennküche. Die Sonne geht langsam unter, das Läuten der Kuhglocken kündigt den Heimweg der Tiere von den Weiden an.

Im Käsekeller in Lingenau geht die Arbeit für Erich, Oki, Sausi und Ecke auch nach Sonnenuntergang weiter. Das Knacken und Surren der Greifarme, die einen Käse nach dem anderen aus den Regalen heben, hallt durch die Gänge. Plötzlich tritt Stille ein. Zeit für die Wartung der Roboter. Sie werden gewaschen, desinfiziert und mit neuer Salzlake betankt. Das alles erledigt Ulrich. Ein Mensch. Denn ganz ohne den geht es dann doch nicht.

—> Info Käse Seite 66

Im Abwrack-Fieber

Alt- gegen Neufahrzeug: Auf diesen Handel lassen sich derzeit viele Deutsche ein – dank 2500 € Verschrottungsprämie. Doch wie komme ich an das Geld vom Staat, und was passiert, wenn der Fördertopf leer ist? Der ADAC gibt Tipps und beantwortet die 20 wichtigsten Fragen zur Abwrackprämie

Leer gekaufte Autohäuser, lange Lieferzeiten bei Kleinwagen, Ford setzt die Kurzarbeit aus, und der rumänische Hersteller Dacia kommt mit der Produktion nicht hinterher: Die Abwrackprämie wirkt auf den darbenenden Automarkt wie ein doppelter Turbolader. Seit dem 27. Januar 2009 sind bereits 104 840 Anträge (Stand: 23.2.09) beim Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle (BAFA) eingegangen. Und jeden Tag werden es mehr. Laut Umfragen planen bis zu einer Million Menschen, ihren mindestens neun Jahre alten Wagen zu verschrotten und sich einen umweltfreundlichen neuen Pkw zu kaufen. 2500 € zahlt der Staat pro Auto dazu. Insgesamt hat die Bundesregierung 1,5 Milliarden für die Abwrackprämie eingeplant. Dieser Betrag reicht theoretisch gerade mal für 600 000 Autos. Eine Internetumfrage des ADAC ergab, dass 81 Prozent der Befragten fürchten, der Prämientopf könne schnell leer sein. Von einer Aufstockung des Betrags will Berlin jedoch nichts wissen. Dabei hat der Staat allein durch die Mehrwertsteuer beim Kauf eines ca. 13 000 € teuren Wagens die Abwrackprämie schon wieder drin. »Der Autokauf darf wegen der Lieferzeiten einiger Hersteller nicht

zum Lotteriespiel werden«, sagt ADAC-Präsident Peter Meyer und fordert: »Nicht das Datum der Zulassung des Neufahrzeugs muss ausschlaggebend für die Antragstellung sein, sondern das Datum des Kaufvertrags.« Neben der Deckelung des Prämientopfs kritisiert der ADAC auch die fehlende soziale Komponente der Förderung. Der Club hatte vorgeschlagen, auch den Kauf gebrauchter Pkw zu fördern, welche die Emissionswerte der Schadstoffstufe Euro III einhalten. Im Gegenzug sollten Fahrzeuge mit schlechteren Emissionswerten stillgelegt werden. »So wäre die Abwrackprämie auch den Menschen zugutegekommen, die sich aus finanziellen Gründen keinen teuren Neuwagen leisten können, und die wirklich alten Fahrzeuge wären in der Schrottpresse gelandet«, betont Ulrich Klaus Becker, ADAC-Vizepräsident für Verkehr.

Wer sich für einen neuen Wagen entscheidet, sollte Angebote vergleichen. Viele Händler werben derzeit mit Rabatten »inklusive Abwrackprämie«. Diese hat aber nichts mit den üblichen Preisnachlässen der Hersteller zu tun. Alles, was Sie zum Thema Abwracken wissen müssen, haben wir hier für Sie zusammengestellt.

Motorwelt-Service: Antworten auf die wichtigsten Fragen

1 Wer kann die staatliche Prämie beantragen?

Die Förderung in Höhe von 2500 € richtet sich an Privatpersonen, die ihren mindestens neun Jahre alten Pkw verschrotten lassen und gleichzeitig einen Neu- oder Jahreswagen kaufen bzw. leasen, der mindestens die Abgasnorm Euro 4 erfüllt. Außerdem muss der Wagen im Inland auf den Antragsteller zugelassen werden. Autokauf und Verschrottung müssen zwischen 14.1. und 31.12. 2009 erfolgen bzw. erfolgt sein.

ADAC-Tipp: Die Abwrackprämie muss nicht versteuert werden.

2 Was passiert, wenn der Prämientopf leer ist?

Die Bundesregierung stellt 1,5 Milliarden Euro für die Abwrackprämie bereit. Das reicht rechnerisch für 600 000 Fahrzeuge. Das Geld wird in der Reihenfolge der eingehenden Anträge vergeben. Sollte der Prämientopf vorher leer sein, geht auch der Käufer leer aus.

ADAC-Tipp: Die BAFA aktualisiert täglich die Zahl der bereits eingereichten Anträge auf ihren Internetseiten unter www.bafa.de.

3 Wie definiert sich ein Jahreswagen?

Ein Pkw, der höchstens ein Jahr auf den Hersteller, einen Werksangehörigen, ein Autohaus, eine herstellereigene Autobank, eine Autovermie-



Die Gelegenheit zum Autokauf ist günstig. Kleinwagen sind besonders gefragt

tung oder eine Autoleasinggesellschaft zugelassen war.

Achtung: Tageszulassungen gelten als reguläre Zulassung und sind somit prämienecht. Für Fahrzeuge, die bereits zwei Mal zugelassen wurden, wird allerdings keine Prämie gezahlt.

4 Gibt es die Prämie auch für Freiberufler und Geschäftsleute?

Antragsberechtigt sind nur Privatpersonen. Alt- und Neufahrzeug zählen zum (steuerlichen) Privatvermögen. Fahrzeuge, die auf einen Gewerbebetrieb zugelassen sind oder die von einem Freiberufler im Rahmen seiner beruflichen Tätigkeit genutzt werden, entsprechen nicht den Voraussetzungen der Richtlinie.

5 Muss ich den Wagen unbedingt beim Händler kaufen?

Nein. Die Fahrzeuge können zum Beispiel auch von Werksangehörigen erworben werden. Allerdings darf das Auto höchstens ein Jahr (zurückgerechnet vom Zeitpunkt der Zulassung) auf den Werksangestellten zugelassen gewesen sein.

6 Wie sieht es bei einem Re-Import-Fahrzeug aus?

Wenn es sich um einen Neu- oder Jahreswagen handelt, der die Kriterien der Abwrackprämie erfüllt, kann dieser auch aus dem Ausland importiert werden. Denn eine Beschränkung der Prämie auf in Deutschland hergestellte oder gekaufte Fahrzeuge ist aus europarechtlichen Gründen nicht zulässig. Dies würde einen Eingriff in den freien Warenverkehr darstellen. Daher können Sie auch ein Auto im Ausland kaufen.

7 Gilt die Abwrackprämie nur für Pkw?

Nein. Auch wer ein Reisemobil oder einen Kleinbus mit Euro 4-Norm (und Klasse M1) kauft, profitiert von der Prämie. Verschrotten darf man dafür alte Wohnmobile mit der Bezeichnung »Sonder Kfz Wohnmobil« im Fahrzeugschein.

Achtung: Motorräder, Lkw und Transporter erfüllen die Voraussetzungen für die Förderung nicht.

8 Ich habe meinen Altwagen vor dem 14. Januar abgemeldet. Bekomme ich die Prämie?

Leider nicht. Das Altfahrzeug muss mindestens bis inklusive 14. Januar auf den Antragsteller zugelassen gewesen sein – und zwar ein Jahr durchgehend.

ADAC-Tipp: Saisonkennzeichen gelten auch als durchgehende Zulassung.

9 Wo finde ich die Antragsformulare?

Auf den Internetseiten des Bundesamts für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle (BAFA) www.bafa.de oder beim Bundeswirtschaftsministerium unter www.bmw.de/go/umweltpraemie können Sie die Antragsformulare herunterladen oder schriftlich beantragen. Kontakt zur BAFA: Frankfurter Straße 29–35, 65760 Eschborn, Hotline (0 30) 3 46 46 54 70.

10 Welche Dokumente muss ich einreichen?

Neben dem komplett ausgefüllten Antragsformular müssen Sie das Original des Verschrottungsnachweises sowie eine verbindliche Erklärung des Demont-

tagebetriebs einreichen. Durch Unterschrift und Stempel muss der Verwerter auf dem Antragsformular bestätigen, dass die Restkarosserie des Altfahrzeugs der Schredderanlage zugeführt wird. Außerdem sind einzuschicken: die Kopie des Fahrzeugscheins mit Vermerk der Abmeldung und das Original des entwerteten Fahrzeugbriefs; der Nachweis der Zulassung des Neufahrzeugs auf den Antragsteller; eine Kopie der Rechnung bzw. des Leasingvertrags oder beim Erwerb eines Jahreswagens durch einen Werksangehörigen eine Bescheinigung des Kfz-Herstellers, dass der Pkw zum Zeitpunkt des Kaufs auf einen Werksangehörigen zugelassen war. Die Formulare können noch bis zum 31. Januar 2010 an die BAFA geschickt werden.

Achtung: Nur vollständige Anträge mit allen Nachweisen werden bearbeitet.

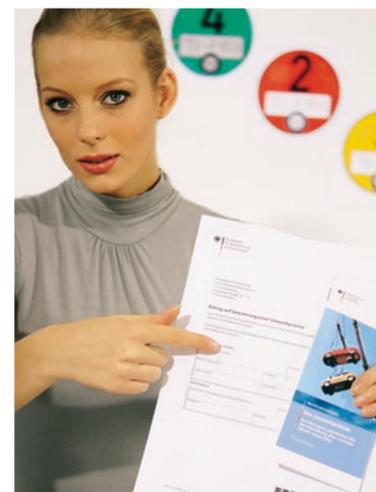
11 Lohnt sich die Abwrackprämie immer?

Bevor Sie Ihren Altwagen verschrotten lassen, vergewissern Sie sich, dass das Fahrzeug weniger als 2500 € wert ist. Viele neun Jahre alte Autos bringen bei einem Wiederverkauf deutlich mehr als die staatliche Abwrackprämie.

ADAC-Tipp: Unter www.adac.de/umweltpraemie können Sie mit Hilfe des ADAC-Gebrauchtwagen-Preisrechners den Wert Ihres Altfahrzeugs ermitteln.

12 Gibt es außer dem Geld vom Staat noch weitere Rabatte?

Die Abwrackprämie hat mit den normalen Rabatten der Hersteller nichts zu tun. Lassen Sie sich daher nicht nur mit den



Wichtig: Ohne vollständig ausgefüllten Antrag gibt es keine Prämie

Exklusiv für Leser der ADACmotorwelt: All-Inclusive beim Baden

15-tägige Reise

ab € **599,-**
pro Person im DZ/Doppelkabine

Jetzt auch schon für Herbst und Winter buchen!



Ägypten Nilkreuzfahrt & Badeurlaub

Lernen Sie das Land der Pharaonen und Pyramiden kennen. Erleben Sie an Bord eines 5-Sterne-Nilkreuzfahrtschiffes die Kulturwunder Ägyptens zwischen Luxor und Assuan entlang des Nils. Genießen Sie anschließend Ihren Urlaub im komfortablen 4-Sterne Holiday Inn Safaga in Hurghada.

Reiseverlauf:

- 1. Tag: Anreise – Transfer Luxor
- Flug von Deutschland nach Hurghada. Bei Anreise am Montag und Donnerstag Transfer nach Luxor und Einschiffung. Bei späterer Ankunft Transfer ins Hotel in Hurghada und Einschiffung am Donnerstag bzw. Montag. Es kommt zu keinem Verlust von gebuchten Leistungen.
- 2.-7. Tag: Nilkreuzfahrt
- Nilkreuzfahrt mit unvergesslichen Höhepunkten aus der Pharaonenzeit. Lernen Sie das alte Ägypten auf Ausflügen kennen (Ausflugspaket auf Wunsch buchbar): Tal der Könige, Hatshepsut Tempel, Mammut Kolonnade, Karnak- und Luxor-Tempel, Edfu/Horus-Tempel, Kom Ombo (Sabel-Tempel), Assuan Staudamm.
- 8.-14. Tag: Ausschiffung und Bustransfer nach Safaga/Hurghada.
- Genießen Sie Ihren Aufenthalt in Ihrem 4-Sterne Hotel Holiday Inn Safaga mit All-Inclusive.
- 15. Tag: Transfer zum Flughafen und Rückflug. (Programmänderungen vorbehalten)

Ihr 5-Sterne Nilkreuzfahrt-Schiff – MS Nile Marquis (oder gleichwertig):

Das luxuriöse Schiff bietet Restaurant, TV Lounge, Sonnendeck mit Swimmingpool, Miersates, Liegen und Auflegen inklusive. Alle Außenkabinen sind mit Klimaanlage, TV, Telefon, Kühlschrank und Bad/WC ausgestattet. Die Vollpension an Bord besteht aus einem reichhaltigen Frühstücksbuffet, mittags Buffet oder Menü, Nachmittags Kaffee oder Tee mit Gebäck und Abendessen in EC Teilform. (Die Ausstattung der Schiffe kann variieren.)

Ihr 4-Sterne Hotel Holiday Inn Safaga:

Das Hotel liegt nahe Hurghada am Roten Meer direkt an der herrlichen Strandbucht. Es besteht aus einem Haupthaus und mehreren Nebengebäuden, die von einer gepflegten Gartenanlage umgeben sind. Es bietet ein Hauptrestaurant, À-la-carte-Restaurant, Bar/Pied und Diskothek. In der Gartenanlage befindet sich ein großer Swimmingpool mit Kinderbecken, Sonnenterrasse mit Liegen und Sonnenschirmen (inklusive). Die Doppelzimmer sind ausgestattet mit Dusche oder Bad/WC, Telefon, Sat. TV, Klimaanlage, Kühlschrank und Balkon bzw. Terrasse. Die All-Inclusive-Verpflegung besteht aus Frühstück, Mittag- und Abendbuffets, Langschläferfrühstück, Snacks am Nachmittag, alle lokalen alkoholischen und alkoholfreien Getränke von 11-23 Uhr. Ohne Gebühr: Swimmingpool, Gegen Gebühr: Sauna, Dampfbad und Fitnessraum.

- Inklusive Flug mit deutscher Fluggesellschaft
- Nilkreuzfahrt auf einem Schiff mit Vollpension
- Badeaufenthalt im 4-Sterne Holiday Inn Safaga mit All-Inclusive-Verpflegung
- Inklusive deutschsprachiger Reiseleitung
- Großes Ausflugspaket nur 169,- € pro Person

Inklusivleistungen pro Person:

- Charterflug mit Luftfracht der wertigsten Kategorie und zurück
- Alle Flughafensteuern und Sicherheitsgebühren
- Transfers inklusive deutschsprachiger Reiseleitung
- 7 x Übernachtung auf dem 5-Sterne-Nilkreuzfahrtschiff MS Nile Marquis oder gleichwertig (Landeskategorie) in der Doppelkabine im Unterdeck
- Täglich Vollpension an Bord
- 7 x Übernachtung im 4-Sterne Hotel Holiday Inn Safaga (Landeskategorie) im Doppelzimmer
- All-Inclusive wie beschrieben im Hotel
- Deutschsprachige Reiseleitung vor Ort
- Reisepreis-Sicherungsschein

Wunschleistungen pro Person:

- Zuschlag für Unterbringung im Mittel- oder Oberdeck des Nilkreuzfahrtschiffes, Termine Mai bis Okt. 25,- € / Termine Nov.-Dez. 35,- €
- Einzelkabinen- oder Einzelzimmerzuschlag Saison A-D 249,- €, Saison E 259,- €, Saison F-G 289,- €
- Ausflugspaket 180,- €
- Rail & Fly ab 169,- € pro Strecke

Zusätzliche Kosten (vor Ort zahlbar):

- Visa und Bearbeitungsgebühren ca. 30,- €
- Trinkgelder auf dem Schiff ca. 30,- €

Alle Preise pro Person in der Doppelkabine im Unterdeck/Doppelzimmer in €

Saison / Termine / Abflughäfen	Zuschläge 2009 in €	Preis	
Montag	Dienstag	Donnerstag	
Frankfurt – 5,- Berlin-Schönefeld – 40,-	Zusatzkosten – 0,- Bauschiff – 75,-	Minizuschlag – 0,- Ausgang – 25,- Ersatzkosten – 10,-	15 Tage
A 21.09., 28.09., 15.10.	02.09., 09.09., 16.09.	11.09., 18.09.	599,-
B 15.09., 22.09.	23.09.	25.09.	679,-
C 27.09., 11.10., 18.10.	06.10., 13.10., 20.10.	07.10., 14.10.	759,-
D 29.09., 06.10.	30.09.	02.10., 09.10.	799,-
E 07.10.	11.10., 18.10., 25.10.	03.10., 10.10.	839,-
F 21.09., 28.09., 14.10.	01.10., 08.10., 15.10.	09.10., 16.10., 23.10., 30.10., 06.11., 13.11., 20.11.	899,-
G 11.10., 18.10., 25.10.	22.10., 29.10., 05.11.	24.10., 31.10., 07.11., 14.11., 21.11.	999,-

Kennziffer 20/800 Reise-Code: HRGB02C

Bitte beachten: Die Reise ist ein Angebot der Mediplus Reisen. Die Reiseleistungen sind verbindlich gebucht. Bei Änderungen der Reiseleistungen oder bei Nichtantritt der Reise sind die Reiseleistungen nicht rückgängig zu machen. Die Reiseleistungen sind nur für die Dauer der Reise gültig. Die Reiseleistungen sind nur für die Dauer der Reise gültig. Die Reiseleistungen sind nur für die Dauer der Reise gültig. Die Reiseleistungen sind nur für die Dauer der Reise gültig.

Öffnungszeiten: Täglich von 8.00 – 22.00 Uhr
(Bei Buchung bitte angeben Kennziffer 20/800)

Reisetelefon: 01805 - 990 800
www.medi-plusreisen.de/motorwelt





Alles richtig gemacht? Dann gibt es 2500 € Abwrackprämie

2500 € abspeisen. Zwar kümmern sich viele Händler um die formale Abwicklung und erledigen die Verschrottung des alten Fahrzeugs, gleichzeitig knausern sie aber bei den Rabatten.

ADAC-Tipp: Verhandeln Sie mit dem Händler über mögliche Preisnachlässe, und übernehmen Sie lieber selbst die Beantragung der Prämie.

13 Kann der Händler eine Prämie zurückfordern, weil der staatliche Topf leer ist?

Das hängt ganz vom Kaufvertrag ab. Einige Händler nehmen eine Klausel auf, damit sie die Prämie im Notfall vom Käufer zurückfordern können.

ADAC-Tipp: Halten Sie im Kaufvertrag fest, dass der Händler in jedem Fall die Abwrackprämie übernimmt, auch wenn das staatliche Geld schon verbraucht ist.

14 Zahlt mir der Schrotthändler Geld für meinen Altwagen?

Unter Umständen ja. Erkundigen Sie sich vorher bei verschiedenen Verwertern, wie viel Ihr altes Auto wert ist. Oft bekommen Sie Geld für die Ersatzteile, die der Schrotthändler noch gut weiterverkaufen kann.

15 Ich habe einen Unfallwagen. Darf die Versicherung die Prämie verrechnen?

Nein. Bei einem Totalschaden hat der Geschädigte Anspruch auf den Wieder-

beschaffungswert seines Fahrzeugs, wobei nur der tatsächliche Restwert des Unfallautos abgezogen werden darf. Diese Schadenregulierung erfolgt unabhängig von der Abwrackprämie, die nur bei der Zulassung eines neuen oder neuwertigen Ersatzautos gezahlt wird. Sie können also Ihr Unfallauto verschrotten lassen und beim Kauf eines neuen Wagens die Prämie kassieren.

16 Darf der Verwerter den Wagen weiterkaufen?

Nein. Laut Richtlinie muss der Altwagen in die Schredderanlage. Um Betrügereien vorzubeugen, wird jetzt der Kfz-Brief des Altfahrzeugs eingezogen. Bisher reichte eine Kopie des Briefes aus.



Vom Ladenhüter zum Dauerbrenner: Neu- und Jahreswagen sind wieder gefragt

Dadurch besteht nicht mehr die Möglichkeit, dass der Schrotthändler den Gebrauchtwagen ins Ausland weiterverkauft.

17 Ich habe ein Auto geerbt, bin ich prämieneberechtigt?

Nein. Halter des neuen und zu verschrottenden Fahrzeugs müssen ein und dieselbe Person sein. Diesbezüglich hat der ADAC beim Wirtschaftsministerium bereits nachgefragt, Ausnahmeregelungen wird es leider nicht geben.

18 Wo kann ich mein Altfahrzeug verschrotten lassen?

Bei allen anerkannten Demontagebetrieben in Deutschland. Eine Verschrottung im Ausland ist nicht zulässig. Die Adressen dieser Betriebe finden Sie unter der Internetseite www.arge-althauto.de. Als Zeitpunkt der Verschrottung gilt das Datum im Verwertungsnachweis.

Achtung: Das Fahrzeug muss tatsächlich verschrottet werden. Eine Stilllegung allein reicht nicht aus.

19 Ich habe mein altes Auto am 10. Juni 2008 zugelassen. Bekomme ich die Förderung?

Ja. Sobald Ihr Fahrzeug ein Jahr durchgehend auf Sie zugelassen und es darüber hinaus älter als neun Jahre ist, sind Sie prämieneberechtigt. Die Verschrottung darf in diesem Fall aber erst nach dem 10. Juni 2009 erfolgen. Unabhängig davon können Sie schon jetzt ein neues Auto kaufen. Die zeitliche Reihenfolge von Verschrottung und Neukauf ist egal. Den Antrag dürfen Sie aber erst stellen, wenn alle Dokumente vorliegen.

20 Wann wird die Abwrackprämie ausgezahlt?

Eine Auszahlung der Prämie kann erst nach Inkrafttreten des Gesetzes zur Errichtung eines Sondervermögens »Investitions- und Tilgungsfonds« (ITFG) bzw. nach Verabschiedung des dafür vorgesehenen Nachtragshaushalts erfolgen. Das soll ab März 2009 geschehen.

VERENA HAART

Info

Internet www.adac.de/umweltpraemie
ADAC-TV/E-Paper Aktuelle Filmbeiträge zum Thema sehen Sie unter www.adac.de/tv und www.adac.de/epaper

Leserbriefe zur Abwrackprämie finden Sie auf Seite 115



Unser Kulturprogramm

Unsere Vollpension

Unser Fitnesstrainer

Unsere Nebensaison. Spontan einsteigen und losfahren. Mit dem Wetterbericht als Routenplaner. Halt machen, wo es am schönsten ist. Und von der Freiheit Besitz ergreifen. Caravaning macht's möglich. Welcher Caravaning-Typ sind Sie? Erfahren Sie mehr über sich, Reisemobile, Caravans und den Weg zum nächsten Händler auf www.caravaning-info.de und gewinnen Sie eine traumhafte Caravaning-Reise!


CARAVANING
 Jeder Tag ein anderer Urlaub.

Glückwunschkarten in Weiß liegen wild verstreut auf dem grauen Asphalt. »Alles Gute zur Hochzeit« steht auf den Umschlägen geschrieben. Blaulichter blinken in der Dunkelheit. Mitten auf der vierspurigen Autobahn liegt etwas, das vor wenigen Minuten noch aussah wie ein Auto. Jetzt ist es lediglich ein Haufen zerbeultes Blech.

Der Unfallwagen gehört Peter und Niwako Bisang aus Hagen. Das Ehepaar hatte sich gerade erst vier Tage zuvor in Zürich das Jawort gegeben. Gemeinsam mit Hündchen Cipolletta waren sie auf dem Weg in ihr Ferienhaus nach Umbrien. Doch ihre Hochzeitsreise endete kurz hinter Bologna. »Das Einzige, woran ich mich erinnere, ist, dass plötzlich zwei helle Lichter auftauchten. Dann wurde es schwarz«, erzählt der 70-jährige Peter Bisang.

Erst viel später erfährt das frisch verheiratete Paar durch die Polizei, was in jener Nacht im Juli 2005 passierte. Ein angetrunkenen Fahrer hatte sich in einer Kurve mit seinem Auto überschlagen. Der Wagen blieb auf dem Dach liegen, die Scheinwerfer strahlten noch in die entgegengesetzte Fahrtrichtung. Ohne die Unfallstelle abzusichern, flüchtete der Fahrer. Auf der sonst stark befahrenen Strecke waren nachts nur wenige Autos unterwegs. »Als ich das verunglückte Fahrzeug sah, war es schon zu spät«, sagt Peter Bisang. Mit 120 Stundenkilometer prallte der Wagen des Paares gegen das Hindernis.

Nur die kleine Hündin Cipolletta, die im Fußraum vor dem Beifahrersitz lag, übersteht den Zusammenstoß unverletzt. Herrchen und Frauchen kommen nicht so glimpflich davon. Peter Bisang erleidet schwere Bauch und Lungenverletzungen. Ein Knie ist zertrümmert. Zweieinhalb Monate



»Zwei helle Lichter tauchten auf. Dann wurde es schwarz.« Peter und Niwako Bisang (mit Hund Cipolletta) fuhren auf ein verunglücktes Auto auf

Hochzeitsreise endet im Crash

Das Ehepaar Bisang überlebte einen schweren Autounfall. Der ADAC-Unfallschutz betreute die beiden und unterstützte sie finanziell

muss der gebürtige Züricher auf der Intensivstation bleiben. »Ich fühlte mich so hilflos wie ein Neugeborenes, konnte nichts mehr selbstständig tun und musste sogar das Sitzen wieder neu erlernen«, erinnert sich der ehemalige Opernsänger und Regisseur.

Ehefrau Niwako konnte zwar bereits wenige Wochen nach dem Unglück das Krankenhaus verlassen, leidet aber auch heute noch immer unter den psychischen Folgen. »Wenn die Scheinwerfer von entgegenkommenden Fahrzeugen aufleuchten, zucke ich zusammen«, erzählt die Japanerin, die bereits seit 40 Jahren in Deutschland lebt. Lange Zeit konnte die Sängerin die Fotos von ihrer Hochzeit nicht anschauen, weil dann sofort die schlimmen Erinnerungen wieder hochkamen.

Bei allen Problemen, mit denen die Bisangs nach dem schweren Schicksalsschlag zu kämpfen hatten, halfen ihnen die Mitarbeiter des ADAC. Der AmbulanceService sorgte für den Rücktransport des Ehepaars von Italien nach Deutschland. Im Anschluss übernahm das Beratungsteam des ADAC-Unfallschutzes den Fall. Es unterstützte die beiden nicht nur finanziell, sondern half auch bei der Auswahl der Reha-Kliniken und Therapiemöglichkeiten. »Viel wichtiger als alles Geld der Welt waren für mich aber die Telefonate mit Monika Jung vom Unfallschutz. Sie hat uns neben der fachlichen Beratung immer wieder Mut zugesprochen«, erzählt Peter Bisang.

Mittlerweile geht es dem Ehepaar Bisang wieder besser, und die beiden genießen ihren Ruhestand. Auch die nächste Reise in ihr 450 Jahre altes Bauernhaus in Italien ist schon geplant.

VERENA HAART

Info
INTERNET www.adac.de/unfallschutz

FOTOS: FRANK PETERSCHROEDER, LAIFPLUS

Gibt es Methoden, Krebs zu heilen, die uns von der Schulmedizin vorenthalten werden?

Professor Klaus Maar ist ein außergewöhnlicher Arzt. In Medizinerkreisen heiss diskutiert, oft als »Rebell« gebrandmarkt, durch seine Patienten als Ausnahmemediziner anerkannt, der über Jahre hinweg einer großen Zahl von Menschen das Leben gerettet hat. Dieses Buch ist der Bericht eines Visionärs und Erfinders; eines Unbequemen, der sich in der Medizin nicht nur Freunde gemacht hat und der dennoch niemals die Konfrontation gescheut hat, wenn es um das Leben seiner Patienten geht.

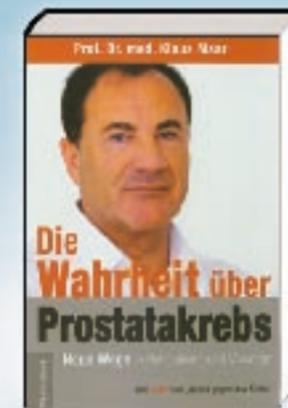
Klaus Maar war früher etablierter Schulmediziner, Operateur und Chef einer großen Universitätsklinik. Nach langen Jahren, in denen er an den Misserfolgen der herkömmlichen Krebstherapie beinahe verzweifelte, nahm er die Dinge in die eigene Hand und entwickelte in langjähriger Arbeit eine »Biologische Intensivtherapie«, mit der er in seiner onkologischen Tagesklinik in Düsseldorf herausragende Erfolge erzielen konnte, über die bereits mehrfach in Presse und Fernsehen berichtet wurde. Tausende von Patienten aus vielen Ländern – sogar aus den USA und aus Neuseeland – berichten über die Erfolge seiner bisher einzigartigen Therapie: Sie bündelt biologische Heilkräfte, die gleichzeitig Krebszellen abtöten und die körpereigere Abwehr festiger können.

Was Professor Maar zu sagen hat, lässt niemanden kalt. Er scheut sich nicht, Wahrheiten auszusprechen, die anderen Fachleuten unangenehm sind. In »Rebell gegen den Krebs« räumt der Autor leidenschaftlich und mit großer Offenheit mit weit verbreiteten Irrtümern über den Krebs und über die Defizite der Schulmedizin auf.

Sein Buch ist ein sehr persönliches, bewegendes Ratgeber, der Krebspatienten neue Chancen und Perspektiven eröffnet.

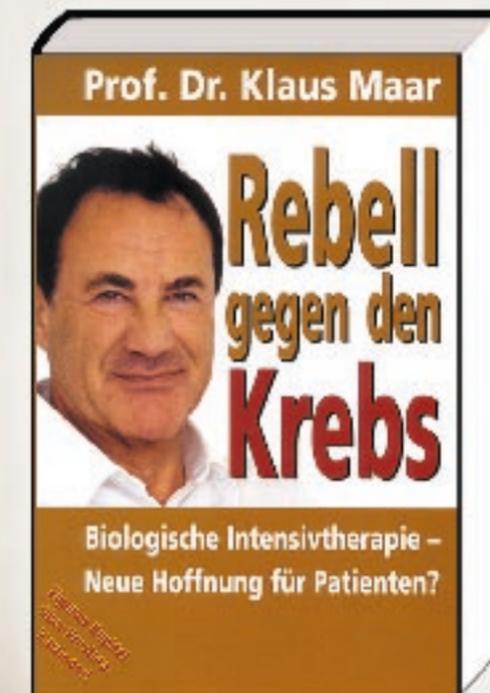
Kein Krebs wird so oft falsch behandelt wie Prostatakrebs.

Dieses Buch versteht sich als Ergänzung des Grundlagenbandes »Rebell gegen den Krebs« und führt dessen Erkenntnisse detailliert weiter. Falsche Diagnosen, Tausende unnötige Operationen, Inpatientenqualende Chemotherapien, »Probleme« – die Folgen falscher oder unnötiger Behandlung sind von einer Tragweite, die nur weniger Menschen bewusst ist. Der bewunderte und viel diskutierte Autor setzt hier die Aufklärung seiner Patienten fort und nennt die Dinge beim Namen. Wie »Teleachen, die sonst gerne verschwiegen werden, kommen ins Licht.



- Aus dem Inhalt:**
- Warum Nichtstun bei Prostatakrebs manchmal besser ist als operieren
 - Chemotherapie: Urheil in der Ampulle
 - Was kann die Schulmedizin und was nicht?
 - Die Biologische Intensivtherapie: wie und warum sie funktioniert

Paperback • 102 Seiten • Best.-Nr. 912 700 • 11,90 €



gebunden • 206 Seiten • zahlreiche Abbildungen
Best.-Nr. 912 600 • 22,90 €

Ein Buch, auf das viele Menschen bereits lange warten!

Die vorgestellten Bücher erhalten Sie schnell und versandkostenfrei beim:

KOPP VERLAG

Bücher, die Ihnen die Augen öffnen
Pfeiferstraße 52
72108 Rottenburg
Telefon (0 71 72) 98 06 - 10
Telefax (0 71 72) 98 06 - 11
www.kopp-verlag.de
info@kopp-verlag.de

Senden Sie meine Bestellung bitte an folgende Anschrift:

Name: _____
 Adresse: _____
 PLZ: _____
 Ort: _____
 Ich bezahle ganz bequem gegen Rechnung mit Karte / Bank / Paypal

Ja, bitte senden Sie mir versandkostenfrei und mit 14-tägigem Rückgaberecht

Exemplar **Rebell gegen den Krebs** zu je 22,90 €

Exemplar **Die Wahrheit über Prostatakrebs** zu je 11,90 €

Umfangreicher **GRATIS-Katalog**



www.kopp-verlag.de



Ein Fell für zwei: Holzschuhe aus Vorarlberg

Vergessen Sie Manolo Blahnik und Stuart Weitzman. Der neue Star unter den Schuhdesignern heißt Anton Devich. Sein Laden liegt nicht an der Fifth Avenue in New York, sondern in Bezaus, einem Städtchen mit 1984 Einwohnern im Bregenzerwald. Dort produziert und entwirft der 40-Jährige fantasievolle Holzschuhmodelle. Die sind nicht nur bequemer als Pumps mit 15-Zentimeter-Absätzen, sondern auch wesentlich preiswerter. Ein Paar mit Ziegenfell und Schaffellfutter ist ab 60 Euro zu haben. Die einfache Holzversion kostet um die 40 Euro. Anton Devich verwendet für das traditionelle Schuhwerk, das er in seiner eigenen Werkstatt herstellt, ausschließlich Ahorn- und Pappelholz. Und er hat viel zu tun. Denn die Clogs trägt der Vorarlberger längst nicht mehr nur zur Arbeit auf dem Hof. Holzschuhe sieht man

im Straßencafé ebenso wie in der Bar. Und wer besonders mutig ist, trägt Exemplare, die mit echtem Rindfell überzogen sind (Foto oben). Auf Wunsch fertigt Devich auch ganz exklusive Stücke: „Wenn jemand einen Holzschuh mit Diamantenbesatz will, dann mach ich das auch.“ Alles nur eine Frage des Preises. Seine außergewöhnlichste Arbeit? Ein Holzstiefel mit zehn Zentimeter langen Schaffelllocken. Bis nach Japan, China und Südafrika werden die Holzschuhe verschifft. Wer es nicht schafft, persönlich in Devichs kleinem Laden direkt gegenüber der Barockkapelle vorbeizuschauen, kann seine Schuhe auch im Internet bestellen. Kontakt:

Anton Devich
6870 Bezaus, Ellenbogen 186
Tel. +43 (0) 5514/2246
www.holzschuhe.at

Foto: Egbert Krupp



**SKILAND
VORARLBERG**
JEDER SKITAG WIRD ZUM BERGERLEBNISTAG.

Tagesaktuelle Informationen:
www.winterbergbahnen.at





**WANDERLAND
VORARLBERG**
DIE BERGE ERLEBEN.

Tagesaktuelle Informationen:
www.sommerbergbahnen.at



FÜR FAMILIEN GIBT ES VIEL ZU ENTDECKEN!

MIT KINDERN IN VORARLBERG URLAUBEN? EINE GUTE IDEE. DENN ZU UNTERNEHMEN GIBT ES VIEL. ABENTEUERLICHES, SPIELERISCHES, INFORMATIVES. BEI JEDEM WETTER, AM SEE UND IN DEN BERGEN.



„Keine Spur von Langeweile“ verheißt der Vorarlberger Familien-Sommer. Die gleichnamige Broschüre informiert über abwechslungsreiche Aktivitäten und die schönsten Ausflugsziele in Vorarlberg und rund um den Bodensee. Darin finden sich Anregungen für Entdeckungsreisen mit Schiffen und nostalgischen Bahnen. Tipps für Wanderungen auf den Spuren von Sagen, zu Burgen oder mit dem Kinderwagen. Wege zu Wildparks, Wasserfällen und durch Schluchten. Unterhaltsam-informative Museen wie die inatura, die interaktive Erlebnis-Naturschau in Dornbirn. Klettergärten, Badeplätze, Sommerrodelbahnen u.v.m.

Viele Orte organisieren außerdem den ganzen Sommer hindurch Kinderprogramme: vom Abenteuer auf der Viehweide über Besuche in Kräutergärten und auf Alpen bis hin zu Kletterkursen.

Praktisch und schonend fürs Urlaubsbudget sind die Inclusive-Cards, die alle Regionen in unterschiedlicher Form anbieten. Über spezialisierte Familiengastgeber und attraktive Angebote informiert die Broschüre „Vorarlberger Familienclub“.

Prospekte/Urlaubsinformationen erhalten Sie kostenlos bei: Vorarlberg Tourismus, Postfach 99, A-6850 Dornbirn
Tel.: +43(0)5572/377033-0, Fax: +43(0)5572/377033-5, info@vorarlberg.travel, www.vorarlberg.travel
Topaktuelle Informationen, Veranstaltungssuche, Reisetipps, Pauschalangebote und Prospekte zum „Download“: www.vorarlberg.travel

**VOR
ARL
BERG**