



Fotos: Stephan
Kapitän Harald Feigelbinder lenkt die Freudenau vom Steuerhaus aus über die Donau. Die Ausstattung ist fast originalbelassen.



Von Regensburg aus führt die Fahrt der Freudenau stromabwärts an der Walhalla vorbei.

MIT HISTORISCHEM DIESELSCHLEPPER AUF DER DONAU

Eine Schifffahrt wie in alten Zeiten

Von Tanja Stephan

Viel ist nicht los auf der Donau, wenn die „MZS Freudenau“, Baujahr 1942, stromabwärts zwischen Regensburg und Bach vor sich hintuckert. Nur ein paar kleine Boote schlagen Wellen gegen den alten Dieselmotorschlepper, während Josef Breuer im Steuerhäuschen mit den Passagieren plaudert. „Jedes Schiff klingt anders“, erklärt er. „Aber die Freudenau klingt noch genauso wie früher.“ Breuer muss es wissen. Bis 1993 war er der Kapitän des Schleppers. Nun hat er sich zum 75. Geburtstag ein besonderes Geschenk gemacht und bei der Saisonöffnungsfahrt noch einmal das Steuer des Museumsschiffes, auf dem heute Ausflugsfahrten angeboten werden, übernommen. Nur das Ab- und Anlegen und ein paar Feinheiten überlässt Breuer lieber dem diensthabenden Kapitän, Harald Feigelbinder.

Auf großer Fahrt

Dass der über 48 Meter lange und sieben Meter breite Schlepper noch in Betrieb ist, ist keine Selbstverständlichkeit, schließlich ist er schon einmal außer Dienst gestellt worden. 1942 wurde die Freudenau auf der Linzer Werft in Österreich gebaut und war 51 Jahre lang für die Erste Donaudampfschiffahrts-Gesellschaft un-



Foto: Stephan

Benannt ist der Schlepper „Freudenau“ nach einem Stadtteil Wiens, wo sich ein gleichnamiger Donauhafen befindet. Wer eine der seltenen Fahrten auf der Freudenau erleben will, kann sich auf der Homepage des Museums unter www.schiffahrtsmuseum-regensburg.de informieren.

terwegs. Ähnlich wie eine Lok konnte sie bis zu acht Schiffe auf einmal über die Donau schleppen. Einige ihrer Fahrten führten sie sogar bis Russland. Zuletzt war das Schiff als Bugsierschlepper im Hafen von Linz im Einsatz, bevor es 1993 wegen eines Motorschadens abgestellt wurde.

Zwei Jahre später hat es sich der Arbeitskreis Schifffahrts-Museum Regensburg zur Aufgabe gemacht, die Freudenau wieder herzurichten. „Wir haben viel Mühe und Geld reinsteckt“, erzählt Horst Erbguth, der Vorsitzende des Vereins, der sich die Saisonöffnungsfahrt ebenfalls nicht entgehen lässt. Das Ziel sei es, einen Einblick in längst vergangene Zugschifffahrtszeiten auf der Donau geben zu können. Denn heute gilt die Freudenau als letzter erhaltener Vertreter des sogenannten N-Typs, der während des Zweiten Weltkrieges gebaut worden war. Dieser beeinflusste nahezu alle Nachkriegsbauten von Motorschleppern. „Deshalb haben wir die Freudenau auch fast im Originalzustand gelassen“, erklärt Erbguth. Seit der „zweiten Jungfernfahrt“ der Freudenau im Jahr 2001 können bis zu 50 Passagiere pro Fahrt in Regensburg an Bord gehen. Man sollte die Gelegenheit nutzen – das historische Donauschiff leuchtet jährlich nur wenige Male seinen Anker. Und das ist ein Erlebnis. Mit einem Ausblick auf den Regensburger Dom geht es mit durch-

schnittlich 18 Kilometern pro Stunde an kleinen Anlegestellen und Ortschaften vorbei Richtung Bach an der Donau – jede Fahrt hat ein anderes Ziel. Auf bunten Sitzkissen kann man es sich auf dem Oberdeck oder der Kommandobrücke bequem machen und die Landschaft vorbeiziehen lassen. „Man kriegt so ein ganz anderes Bild von der Donau, als wenn man auf der Straße fährt“, sagt eine Passagierin, während die Freudenau die Walhalla passiert. Im Fahrtwind flattert am Heck die österreichische Nationalflagge. Der Schlepper ist nämlich – aus rein formalen Gründen – im Wiener Hafen gemeldet, obwohl er dem Arbeitskreis Schifffahrts-Museum Regensburg gehört.

Volle Kraft voraus

Wer genug Sonne getankt hat, kann sich davon überzeugen, dass die Freudenau größtenteils tatsächlich originalbelassen ist. Auf der Kommandobrücke findet man alte Maschinenteile, mit denen Kommandos – das bekannteste ist wohl „Volle Kraft voraus!“ – in den Maschinenraum geschickt werden. Auch das Steuerhaus wurde nur einmal umgebaut. Trotzdem steht neben dem großen Steuerhaus ein Bildschirm, der eigentlich nicht zur restlichen Ausstattung passt: das Ecdis. „Das ist quasi ein Navigationsgerät für Schiffe“, erklärt der Kapitän.

„Nur sieht man auf den Seekarten auch andere Schiffe in der Umgebung.“

Eine Etage tiefer geht's vom Oberdeck aus ins Schiffsinnerste. Urige Räume mit alten Holzmöbeln laden zum Kaffeetrinken ein. Mehrere Schaukästen informieren über Seemannsknoten, die Aufgaben und Rangabzeichen der Besatzungsmitglieder. Folgt man einer schmalen Treppe hinunter, kann man einen Blick in die Schlafkabinen erhaschen, in denen die Mannschaft ab und zu übernachtet. „Wenn wir im September zum Beispiel zur Landesgartenschau nach Deggendorf fahren, werden wir dort eine Nacht bleiben, weil man die Strecke nicht an einem Tag schafft“, erzählt der Kapitän. Sogar ins Heiligste des Museumsschiffes dürfen die Passagiere einen Blick werfen: den Maschinenraum. Auch hier gibt es viele Originalteile, nur die beiden Sechszylinder-Motoren wurden 1966 einmal ausgetauscht – sie bringen es jeweils auf 550 PS.

Nach etwa einer Stunde kurbelt Kapitän Feigelbinder am Steuerrad, um die Freudenau zu wenden. Der Rückweg dauert etwas länger, schließlich geht es nun gegen den Strom. Zurück in Regensburg steuert er millimetergenau den Anleger an, die Mannschaft springt vom Schiff und vertut die Freudenau an den Pollern. „Tschüss Harri, bis zum nächsten Mal!“, verabschieden sich die Stammpassagiere vom Kapitän, bevor alle von Bord gehen. ■

Von Carina Lautenbacher

Tradition trifft Moderne. Das gilt gleich in mehrerlei Hinsicht für die Ratsstuben in Pöttmes (Kreis Aichach-Friedberg). In dem historischen Ambiente werden seit Herbst die Gäste von Albert und Petra Utz bewirtet, die zuletzt im Landgasthof Gut Winkelacker bei Ingolstadt gearbeitet haben. Die Gemeinde Pöttmes hat die alte verfallene Brauerei am komplett neu gestalteten Ortskern saniert. In den einen Teil des Gebäudes zog das Rathaus ein, der andere war für Gastronomie vorgesehen. Die Ratsstuben können dadurch auf einen gemütlichen Gewölbekeller, eine Terrasse auf dem Marktplatz und ein ausgebautenes großes Dachgeschoss zurückgreifen, in dem bei Veranstaltungen bis zu 180 Gäste Platz finden können. Auch auf der Speisekarte trifft Bewährtes und Althergebrachtes auf aktuelle Küchentrends. „Bayerisch-elegant“ hat Petra Utz das Konzept bei der Eröffnung genannt, zu dem im Übrigen auch der besonders freundliche Service gehört. Gemäß guter bayerischer Gaststättentradition wird der Besucher immer Klassiker wie Brotzeiten, eine Brezennsuppe, Schnitzel oder Zwiebelrostbraten (14,80 Euro) auf der Karte finden, oder er lässt sich von bayerischen Antipasti überraschen. Neben einer Spargelkarte zur gerade angelaufenen Saison und besonderen Menüs oder Buffets an den Wochenenden stellt Albert Utz auch immer eine Wochenkarte zusam-



Foto: Richter

AUFGETISCHT

Bayerisch-elegant mitten am Markt

Restaurant:
Ratsstuben
Marktplatz 20
86554 Pöttmes
www.ratsstuben-poettmes.de

Besitzer:
Albert Utz



men. Dabei legt er besonderen Wert auf saisonale und regionale Lebensmittel. So findet der Bärlauch-Cappuccino mit gegrilltem Scampi (4,50 Euro) seinen Weg auf die Karte, der tatsächlich nach einem ganzen Buschen Bärlauch schmeckt und wunderbar zum ausgewählten Hauptgang passt, der eine echte Verheißung verspricht: Zweierlei von der Moorschnucke – geschmorte Keule und rosa gebratener Rücken im Bärlauchpfannkuchen mit Rosmarin-Jus, grünem Spargel, gegrillten Kirschtomaten und Kartoffelgratin (18,90 Euro). Die Moorschnucke kommt aus dem Do-

naumoos, viele Wildspezialitäten besorgt Albert Utz direkt beim Jäger. Das Fleisch kommt so rosa, wie es die Karte verspricht, und ist mindestens ebenso zart. Danach ist man wunderbar satt – das kann sich allerdings als echtes Unglück entpuppen. Denn unbedingt versuchen muss man den karamellisierten Kaiserschmarrn nach dem Rezept der Utz-Oma (6,80 Euro). Der hat nichts mit den oftmals strohtrockenen und unambitionierten Varianten in anderen Lokalen gemein, sondern ist so fluffig und saftig, dass er aufgegessen werden muss – egal wie voll der Magen ist. ■

REZEPT VOM CHEF



Kaiserschmarrn nach Utz-Omas Rezept

Zutaten für eine Portion: 100 g Mehl • 0,2 l Milch • 15 g Zucker • 1 Prise Salz, Vanille • Saft von einer Orange • etwas Orangenabrieb • gehobelte Mandeln, in einer Pfanne geröstet • Rosinen • drei Eier • Butter • Zucker

Zubereitung:

Mehl, Milch, Zucker, Salz, Vanille, Orangensaft, Orangenabrieb, Mandeln und Rosinen in eine Schüssel geben und gut verrühren. Die ganzen Eier unterheben. Dabei nicht zu viel rühren, sonst geht der Kaiserschmarrn nicht richtig auf. Etwas Butter in eine Pfanne geben, den Teig dazugeben und leicht anbraten. Dann für etwa zehn Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad goldbraun backen. Wenden und noch ein paar Minuten im Ofen fertig backen. Die Pfanne auf den Herd stellen, den Kaiserschmarrn mit zwei Löffeln zerreißen. Butterflocken und Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Anrichten und mit Puderzucker bestäuben. Dazu passen Apfelsauce und Preiselbeeren. ■