



REGENSBURG
www.donau-post.de

Stadt erhält Zuschuss aus Städtebauförderung

Regensburg. (red) Die Stadt Regensburg erhält einen Zuschuss aus den diesjährigen Städtebauförderungsmitteln. 480 000 Euro fließen für Maßnahmen in der Altstadt, weitere 300 000 Euro für die Aufwertung des Obermünsterviertels, wie Landtagsabgeordneter Dr. Franz Rieger bekannt gab. Die Mittel für die Altstadt und das Obermünsterviertel fließen aus dem Bund-Länder-Programm „Lebendige Zentren“.

In der Oberpfalz investieren Bund und Freistaat in 33 Maßnahmen von 32 Gemeinden insgesamt gut 10 Millionen Euro aus dem Programm „Lebendige Zentren – Erhalt und Entwicklung der Stadt- und Ortskerne“.

Sensorik Summer School findet statt

Regensburg. (red) Die Sensorik Summer School findet auch in diesem Jahr statt. Das bayerische Sensorik-Netzwerk bietet Studenten, Berufseinsteigern und Experten im Zuge des dreitägigen Events vom 31. August bis 2. September wieder die Gelegenheit, ihr technologisches Praxis-Wissen auf den neuesten Stand zu bringen. Das detaillierte Programm und weitere Informationen sind unter www.sensorik-bayern.de zu finden. Die Anmeldung ist unter eveeno.com/sensorik-summer-school-2021 möglich.

Familienkasse bietet kostenlosen Service an

Regensburg. (red) Die Familienkasse Bayern Süd bietet während der Pandemie E-Services und alternativen Kontaktmöglichkeiten unter www.familienkasse.de an. Kindergeld und Kinderzuschlag können auch online beantragt werden – schnell und unbürokratisch.

Für Fragen und persönliche Anliegen zu Kindergeld und Kinderzuschlag steht die kostenfreie Telefonnummer 0800/455 55 30 zur Verfügung. Zusätzlich gibt es zum Thema Kindergeld die regionale Nummer 0941/780 82 59. Kunden erreichen die Familienkasse Bayern Süd per E-Mail an Familienkasse-Bayern-Sued@arbeitsagentur.de und mit der Post an die Großkundenadresse 93013 Regensburg.

Die Polizei meldet

Mit Drogen und Messer erwischt

Regensburg. Beamte der zivilen Einsatzgruppe Regensburg kontrollierten am Mittwochabend einen 54-jährigen Mann im Stadtteil Galgenberg. Sie stellten bei dem im Landkreis Regensburg wohnenden Mann Heroin im unteren zweistelligen Grammabereich, einen niedrigen vierstelligen Eurobetrag sowie ein griffbereites Einhandmesser sicher. Der Mann wurde vorläufig festgenommen. In der Wohnung des Mannes fanden die Beamten Marihuana im mittleren zweistelligen Grammabereich. Auf Anordnung der Staatsanwaltschaft Regensburg wurde der Tatverdächtige dem Ermittlungsrichter beim Amtsgericht Regensburg vorgeführt. Dieser erließ Haftbefehl gegen den 54-Jährigen. Er befindet sich seitdem in einer Justizvollzugsanstalt.

Frische Lebensmittel direkt vom Bauern

In Regensburg wird eine Bio-Regio-Genossenschaft gegründet. Bauern verkaufen ihre Produkte direkt an den Kunden. Das bedeutet faire Preise für Erzeuger und Verbraucher

Regensburg. (red) „Immer mehr Menschen legen Wert auf einen bewussten Einkauf von regionalen Produkten mit Bio-Qualität“, sagt Judith Hock-Klemm, die zusammen mit Dörte Marlow und Gero Wiescholke eine Bio-Regio-Genossenschaft gegründet hat. „Die Erzeuger erreichen die Verbraucher aber oft nur mit viel Aufwand. Die neue Bio-Regio-Genossenschaft Radis&Bona möchte für Erzeuger, Verarbeiter und Verbraucher eine Alternative bieten, von der alle etwas haben.“

Die Schließung eines Bio-Hofladens im Süden Regensburgs gab Ende 2019 den Ausschlag für eine intensive Diskussion im Ernährungsrat Regensburg, einem Netzwerk für kommunale Ernährungspolitik: Wo und wie kann man direkt bei Erzeugern oder Verarbeitern biologische Lebensmittel in Regensburg einkaufen? „Schnell wurde klar, dass man das Zepter selber in die Hand nehmen müsse. Ernährungsrat und Öko-Modellregion Regensburg wollen gemeinsam notwendige Strukturen erschaffen“, sagt Hock-Klemm.

50 Euro kostet ein Anteil an der Genossenschaft

Bereits im Februar 2020 habe dazu eine erste öffentliche Infoveranstaltung stattgefunden, zu der bereits 35 Interessierte, darunter auch einige Landwirte, kamen. Von der Pandemie gebremst, aber nicht zum Stehen gebracht, haben etwa zehn Aktive kontinuierlich weiter an der Idee einer Erzeuger-Verbraucher-Genossenschaft gearbeitet. Ab November 2020 sei noch intensiver und ehrenamtlich an Konzept, Satzung und Businessplan gearbeitet worden, viele Detailfragen waren hier zu klären. Auch wurden die Erfahrungen andernorts, zum Beispiel aus Lübeck, Dresden, oder Freiburg einbezogen.

Die Gründungsversammlung mit der Wahl von Vorstand und Aufsichtsrat fand am 10. Juni statt. Ein Anteil an der Genossenschaft beträgt für Verbraucher 50 Euro, für



Judith Hock-Klemm, Dörte Marlow und Gero Wiescholke sind Vorstandsmitglieder der Genossenschaft.

Foto: Philipp von Dittfurth/dpa

landwirtschaftliche und verarbeitende Mitglieder mindestens fünf Anteile, also 200 Euro.

„Durch die genossenschaftliche Organisation sollen einerseits regionale Produzenten und Verarbeiter unterstützt werden und andererseits Verbraucher nachhaltig produzierte und verarbeitete Lebensmittel zu angemessenen Preisen erhalten“, sagt Hock-Klemm. Die Erzeuger würden ihren Gewinn aus den fairen Preisen, die sie für ihre Waren erhalten ziehen. Faire Abnahmekonditionen mit der Genossenschaft böten ihnen Planungssicherheit. Die Verbraucher erhalten dann über die bioregionale Genossenschaft garantiert nachhaltig produzierte und verarbeitete Lebensmittel, direkt

von Betrieben aus der Region. „Der regionale Aspekt ist also von besonderer Bedeutung. Dazu soll ein Ladengeschäft mit Hofladen-Charme entstehen, das die Erzeuger beliefern und in dem die Verbraucher einkaufen können.“

Wichtig ist die persönliche Beziehung

Wichtig sei, dass die persönliche Beziehung zwischen Landwirten und Verbrauchern gestärkt werde und eine gegenseitige Wertschätzung erfolge. Der Genossenschaftsgedanke fordere die Solidarität der Akteure, hebe den Wert der erzeugten bioregionalen Produkte hervor und unterstütze regionale Wirt-

schaftskreisläufe, sagt die Vorsitzende des dreiköpfigen Vorstands. Wie geht es weiter? Die Eintragung ins Genossenschaftsregister steht unmittelbar bevor. Ein möglicher Standort für einen Genossenschaftsladen ist in Aussicht. Vielleicht könnten schon im Verlauf des Sommers die ersten Produkte von der bioregionalen Genossenschaft Radis&Bona verkauft werden.

Weitere interessierte Erzeuger, Verbraucher oder Verarbeiter können sich an Radis&Bona (www.radisundbona.de) oder den Ernährungsrat Regensburg wenden, wenn sie bei der Gründung mitarbeiten oder auch einfach nur weitere Informationen zur Genossenschaft haben wollen.

Der Helfer im OP

In Ostbayern sind jetzt roboterassistierte Operationen von Speiseröhrenkrebs möglich

Regensburg. (red) Speiseröhrenkrebs ist eine hochkomplexe Erkrankung, die bei der Behandlung intensive interdisziplinäre Absprachen erforderlich macht. Dazu braucht es Behandlungsteams, die nicht nur höchste medizinische Standards erfüllen, sondern auch über langjährige Erfahrung verfügen. Vor allem Männer sind von Speiseröhrenkrebs betroffen, meist in Verbindung mit langjährigem Sodbrennen – Tendenz steigend. Tumore bilden sich dabei besonders häufig am Übergang zum Magen. Das Problem: Gerade an dieser Stelle sind Operationen extrem kompliziert.

Muss ein Speiseröhrentumor operativ entfernt werden, kommt bei den Barmherzigen Brüdern erstmalig in Ostbayern auch ein Roboter zum Einsatz. „Denn das Wegschneiden der befallenen Bereiche an Speiseröhre und am oberen Magen reicht hier leider nicht“, sagt Professor Dr. Dr. Pompiliu Piso, Leiter des Viszeralonkologischen Zentrums, der Assoziation Chirurgische Onkologie in Deutschland und Mitglied des Vorstands der European Society of Surgical Oncology.

Minimalinvasive Eingriffe jetzt auch im Brustbereich

„Bei diesem Eingriff müssen wir einen Teil des Magens zum Speiseröhrenersatz umfunktionieren und

dann mit der verbliebenen Speiseröhre zusammennähen.“ Der Eingriff dauert mehrere Stunden. Dabei wird zunächst in der Bauchhöhle, danach – in derselben Narkose – im Brustraum operiert. Die Operation wird minimalinvasiv, also mit wenigen kleinen Schnitten, mit extremer Präzision ausgeführt. Genau

das schafft der Roboter, den Piso und sein Team dabei einsetzen.

„Was bislang nur im Bauchteil möglich war, konnten wir roboterassistiert nun auf den Brustkorbteil ausweiten“, freut sich Piso über bisher zwei erfolgreiche Eingriffe dieser Art. Roboterassistierte abdomino-thorakale Ösophagusresekti-

on nennt man diesen aufwendigen Eingriff, der in Ostbayern ausschließlich hier durchgeführt wird.

Das Viszeralonkologische Zentrum am Krankenhaus Barmherzige Brüder ist für Speiseröhrenkrebs und des Weiteren auch für Tumore des Magens, des Darmes, der Leber und der Bauchspeicheldrüse nach den Kriterien der Deutschen Krebsgesellschaft zertifiziert. Diese umfassende Qualifikation haben bundesweit nur sieben weitere solcher Zentren, in Ostbayern ist es das Einzige.

Lungenentzündungen treten seltener auf

Im Regensburger Speiseröhrenkrebszentrum arbeiten Chirurgen, Gastroenterologen, Strahlentherapeuten und Onkologen eng zusammen, um individuelle Behandlungskonzepte zu erstellen und die Behandlungen durchzuführen. Auch das Operationsteam, welches das Robotersystem einsetzt und steuert, ist stets präzise abgestimmt.

Für die Patienten bietet diese Operation wesentlich weniger Risiken. Die schonendere Operationsmethode führt dazu, dass sie schneller regenerieren und weniger Komplikationen auftreten. Vor allem die in der Vergangenheit gefürchteten Lungenentzündungen treten durch die weniger belastende OP-Technik kaum noch auf.



Chefarzt Professor Pompiliu Piso und sein Team führen einen roboterassistierten Eingriff durch.

Foto: Bianca Dotzer