

# Sebastian-Kneipp-Tag als Quelle der Kraft nutzen

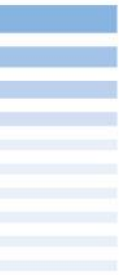
## Fahrt des Kneipp-Vereins Berchtesgadener Land

Am Sebastian Kneipp-Tag, dem 196. Geburtstag von Pfarrer Kneipp, wollte der Kneipp-Verein Berchtesgadener Land seinen Mitgliedern und Interessenten mit einer Fahrt einen erlebnisreichen Tag bereiten. Das Motto der Kneipp-Bewegung lautet in diesem Jahr „Stille – Quelle der Kraft“. Im Sinne von Kneipp bedeutet es auch, den Alltag einmal hinter sich zu lassen und aus einem Tag mit neuen Eindrücken in froher Runde, neue Kraft zu schöpfen. So ging es unter der Leitung von Hans-Jörg Krakora bei strahlendem Wetter zur Privatkäserei Bergader nach Waging, zu einer Burgführung in Burghausen und anschließender Einkehr nach Raitenhaslach.



Die Gruppe des Kneipp-Vereins Berchtesgadener Land vor dem Brunnen im Zisterzienserkloster Raitenhaslach

Während der Fahrt gab Krakora den interessiert lauschenden Teilnehmern einen Überblick über das Leben Sebastian Kneipps. Aus ärmsten Verhältnissen kommend und trotz aller Widrigkeiten, die sich ihm in den Weg stellten, gelang es ihm doch noch, kraft seines



unbändigen Willens und seines unerschütterlichen Glaubens an Gott, seinen Wunsch, Pfarrer zu werden, zu verwirklichen. Als Pfarrer wurde er mit dem Elend der armen und der austherapierten Kranken konfrontiert. Er konnte nicht anders als, trotz Verbot, ihnen mit den einfachsten Mitteln, wie Wasser, Heilkräutern, einfacher, gesunder Nahrung, Bewegungsanweisungen und indem er Ordnung in ihre Seelen brachte, zu helfen. Die Kneipp-Therapie hat ihre Aktualität und Gültigkeit bis heute nicht verloren.

Die Bergader Privatkäserei in Waging am See ist ein mittelständisches Familienunternehmen in 3. Generation. Aus dem Allgäu kommend gründete Basil Weixler eine kleine Dorfkäserei in Leobendorf, vergrößerte sich und zog nach Waging, wo er immer mehr Bauern gewann, die ihn belieferten. Jetzt ist die Käserei ein moderner Betrieb, der traditionelles Käsehandwerk mit moderner Herstellungstechnik verbindet. Es wird nur Milch von Bauern aus dem Alpenvorland und von Bergbauernhöfen verwendet, die streng kontrolliert werden. In Waging werden die Weich- und Edelschimmelkäse hergestellt, während in dem Tochterunternehmen in Bad Aibling die Schnitt-, sowie Salzlakenkäseherstellung stattfindet.

Nach kompetenter Führung und Film konnten 10 verschiedene leckere Käsesorten mit Brot, Weintrauben, Radieschen, Getränken und den dazu passenden Erklärungen verkostet werden. So gestärkt, waren alle fit für eine Führung auf der, mit 1030 m, längsten Burg Europas in Burghausen. Die Burg ist auf drei Seiten von Wasser umgeben, im Osten und Süden die Salzach, im Westen der Wöhrsee, sie liegt auf einem langen Nagelfluh-Rücken mit steilen Hängen und umfasst 6 Burghöfe, die jeder für sich durch Wallgräben, Zugbrücken, Mauern und Torgebäuden abgeschlossen waren. Ganz besonders geschützt war die schwache Seite im Norden. Herzog Georg der Reiche von Wittelsbach baute die Burg im 15. Jahrhundert als Festung, besonders gegen die Türkeneinfälle, aus. Sie wurde nie erobert. Zur Zeit der Besetzung durch Napoleon, wurde sie von ihm als wertlos erklärt. Er ließ das Festungswerk abreißen. Später, zeitweise als Amtssitz genutzt und dann 130 Jahre als Kaserne, veränderte das Aussehen der Burg weiterhin. Jetzt gehört sie dem Freistaat Bayern und wird von der Staatlichen Verwaltung der Schlösser und Seen verwaltet und gepflegt und ist Wohnanlage für ca. 150 Personen.

Die Burg-Führerin schilderte Geschichte und Jetztzeit in so fröhlicher, anschaulicher Weise, dass es eine Freude war ihr zu folgen und alles mitzuerleben. Im nahe gelegenen, ehemaligen Zisterzienserkloster Raitenhaslach, folgte eine entspannende Einkehr im Gastgarten unter Bäumen.

(Text & Bild: Frauke Krakora)

Kontakt:

[Kneipp-Verein Berchtesgadener Land e.V.](#)

[Heinz Becker](#)

[hw.becker@gmx.net](mailto:hw.becker@gmx.net)

