

Click & Collect

EP-Schuller GmbH

Pfannen Metzger

étagère Elisabeth Eger

COLONEUM Antik - Alwin Homeier

Bayerland Harmonika

Wie im Himmel

Modehaus Schäfer

KARE REGENSBURG

Die Bierothek® Regensburg

Wollmarkt Regensburg

Socken-Sepp

SPORT EXTREME

Goldene Zeiten Juweliers

euronics Hammedinger

Blumen Weis

Ladenviertel

Gärtnerei Blumen Bendler

Riembauer Terrassenüberdachung-
und Markisen Center

Alle weiteren Informationen zu unseren
Click & Collect-Partnern finden Sie unter
www.blizz-regensburg.de/
Branchenverzeichnis

Earth Hour: Die Welt macht das Licht aus

Auch die Stadt Regensburg nimmt an der größten Klima- und Umweltaktion teil. Und Du?

Regensburg - Licht aus für das Klima: Am Samstag, den 27. März, findet die „Earth Hour“ statt. Auch Regensburg beteiligt sich an der weltgrößten Klima- und Umweltaktion - und ruft alle Bürger/innen zum Mitmachen auf.

Von **Mario Hahn**

In über 180 Ländern wird am Samstag ab 20.30 Uhr das Licht ausgeschaltet. Tausende Städte und Millionen Menschen setzen so ein Zeichen für mehr Klima- und Umweltschutz.

Sehenswürdigkeiten wie das Brandenburger Tor in Berlin, die Christusstatue in Rio de Janeiro, die Pyramiden von Gizeh oder der Eiffelturm in Paris werden dann für eine Stunde nicht mehr beleuchtet.

Auch Regensburg nimmt an der vom WWF (World Wide



FOTO: JEMASTOCK / ADOBE STOCK

Fund for Nature) initiierten Aktion teil. So werden neben dem Dom auch die Unterseite der Steinernen Brücke und der Turm des Alten Rathauses in Dunkelheit gehüllt.

Die Earth Hour nimmt ihren Anfang in Samoa. Auf dem Inselstaat im Pazifik schalten die Menschen um 7.30 Uhr deutscher Zeit die Lichter aus. 25 Stunden später knipsen die Bewohner der Cookinseln und von Französisch-Polynesien ihre Lampen wieder an.

Ludwig Artinger, Umweltbürgermeister der Stadt Regensburg: „Jeder kann mitmachen! Wer ein Zeichen für einen lebendigen Planeten setzen möchte, kann selbst für eine Stunde das Licht ausknipsen. Im besten Fall wirkt diese global angelegte Gemeinschaftsaktion sogar weiter nach und motiviert weltweit Menschen dazu, generell umweltfreundlicher zu leben und zu handeln.“

Blizz Voting Brauerei Erl in Geiselhöring feiert 150-jähriges Jubiläum



FOTO: SYDA PRODUCTIONS / ADOBE STOCK

„Sollte die katholische Kirche gleichgeschlechtlichen Paaren den Segen erteilen?“

Stimmen Sie ab bis Donnerstag, 31. März, unter www.blizz-regensburg.de.

Geiselhöring - Am 22. März 1871 war es so weit, Ulrich II. Erl erwarb, als achte Generation der Familie Erl, die Brauerei mit Besitztümern von seinem Schwager Mayer. Ulrich II. Erl legte somit den Grundstein für die bis heute andauernde Familientradition als Erl-Bräu von Geiselhöring und wurde in den 1870er-Jahren zusätzlich als Mitglied der Patriotenpartei in den Bayerischen Landtag gewählt.

Die Grundlage für das lange Bestehen bilden eine handverlesene Auswahl der Rohstoffe sowie die stetige Verfeinerung der Familienrezepte. So stammt der Naturhopfen vom Hopfenbauern aus der Hallertau und das Malz aus einer benachbarten Mälzerei. Eine weitere Besonderheit stellen das weiche, nitratfreie Brauwasser aus dem eigenen kontrollierten Tiefbrunnen und die Hefe aus eigener Reinzucht



FOTO: ERL-BRÄU

dar. Eine handgeführte Gärung mit traditionell offenen Gärbottichen, ein betont langsamer Reifeprozess und der bewusste Verzicht auf Pasteurisierung oder Kurzzeiterhitzung erlauben es Erl-Bieren, ihr volles Aroma zu entfalten, und garantieren so die hohe Qualität. Hierfür ist Erl-Bräu in den vergangenen Jahren unter anderem mit 3x Gold und 2x

Bronze beim European Beer Star ausgezeichnet worden.

Mit einem eigens geschaffenen Jubiläumsbier und einem historischen Steinkrug in 0,5 Liter und 1,0 Liter will die Brauerei dieses Jubiläumsjahr zum Tag des Bieres am 23. April feiern. Jubiläumsbier und Sammlerkrüge sind dann im Brauerei-Getränkemarkt erhältlich. Mehr Infos: www.erl-braeu.de.

Mix Markt neu in der Alfons-Auer-Straße / Spezialist für osteuropäische Lebensmittel

Regensburg - Der Mix Markt hat in der Alfons-Auer-Straße 14 in Regensburg eine neue Filiale eröffnet. Freunde der osteuropäischen Küche werden an dem modernen Ladengeschäft ihre helle Freude haben. Die bunte Auswahl an russischen Köstlichkeiten wie Pelmeni, Wareniki, Plombir-Eis, Kwas und vieles mehr erfreut die Kunden ebenso wie das große Angebot an Lebensmitteln für den täglichen Bedarf aus Polen oder Rumänien. Neben täglich frisch gebackenem Brot und fangfrischem Fisch gehören auch Fleisch, Obst und Gemüse aus der Region zum Sortiment im Mix Markt.

Mit modernem Ambiente und ideal ausbalancierter Beleuchtung begeistert die Obst- und Gemüseabteilung. Die frische Ware kommt überwiegend aus dem „Knoblauchland“, dem größten Gemüseanbauer Bayerns. Wahre russische Gaumenfreuden finden sich in der modernen Kühltheke. Darunter Köstliches wie Trinkjoghurts, geräucherter Käse, Möhrensalat, Bockwürste, Krakauer und Speck. Ein Genuss sind auch die gefüllten Teigtaschen mit Rind-, Schweine- oder Putenfleisch sowie Lachs. Apropos Fisch: Geräucherte Sprossen sowie roter und schwarzer Lachskaviar ergänzen das Angebot der Leckereien aus dem Meer. Passend zur Grillzeit sollte man die milden und scharfen Soßen mit dem Namen „Adzhika“ kosten - her-



vorragend für Fleischgerichte. Zuletzt ein Blick zur Spiritosen- und Süßwarenabteilung. In ersterer kann man neben Wodkaspezialitäten auch zwischen erlesenen Weinen aus Moldawien und Georgien wählen. Fein sind zudem die tradi-

tionellen armenischen Weinbrände. Bei den Süßigkeiten bietet der Mix Markt unter anderem über 40 Sorten des Feingebäcks „Prjaniki“ an. Ein Eldorado sind die in den Regalen liegenden verpackten Pralinen. Das Gute: Es gibt sie einzeln! Einfach eine Tüte mit dieser oder jener Praline füllen und sich durch rund 160 Geschmacksrichtungen probieren! Probieren ist im Mix Markt generell „in“: Immer wieder bieten Mitarbeiter Eingelegtes, Wurst und Käse an. An bestimmten Tagen veranstaltet Mix Markt auch Probiertage. Dann können sich Kunden wünschen, was sie kosten möchten.

Öffnungszeiten: Mo. bis Sa. von 9 bis 20 Uhr.

Mehr Informationen gibt's unter www.mixmarkt.eu.

