

# Pressespiegel 2004



**Regionalentwicklungsverband Eferding  
(REGEF)**

## REGEF ist mit der Bilanz zufrieden

PUPPING. Franz Tauber wurde als Obmann des Regionalentwicklungsverbandes Eferding (REGEF) bestätigt. Die Alt-Bürgermeister Johann Götzenberger (Eferding) und Bercht Angerhofer (Buchkirchen) sowie Robert Zauner, Volksbank-Direktor im „Unruhestand“, wurden Ehrenmitglieder.

Vorstand und Regionalmanagerin Gerlinde Grubauer hatten bei der Generalversammlung positives über die Arbeit des Verbandes zu berichten. Umgesetzte Projekte sind der Eferdinger Wochenmarkt und der „Garten der Geheimnisse“ in Stroheim. Am Fischerei- und Schoppermuseum in Aschach, dem Wander- und Reitwegenetz, am „Obsthügelland“, einem Frauennetzwerk, einem Weinbaumuseum in Buchkirchen und einem Kulturweg in Alkoven wird noch getüftelt.

## Region Eferding: Heimat und Natur spielen eine große Rolle

Regionalentwicklungsverband mit zahlreichen Projekten und Knüpfen eines Frauennetzwerkes

EFERDING/PUPPING – Prächtige Blumen und mystische Plätze in weit gehend unberührter Natur: Der „Garten der Geheimnisse“ in Stroheim, ab 29. 5. wieder offen, ist eines der vielen EU-Leader-Projekte des Regionalentwicklungsverbands Eferding (Regef). „Die Erhaltung und Gestaltung des Potenzials unserer Heimat ist eines der erklärten Ziele des Regef“, erklärte Obmann Franz Tauber, Bürgermeis-

ter von Prambachkirchen, zur jüngsten Regef-Generalversammlung im GH Dieplinger/Pupping. Regionalmanagerin Gerlinde Grubauer führte als Projekte u. a. den erfolgreichen Eferdinger Wochenmarkt, das Museum für Schopperei und Fischerei in Aschach/D., das Wanderwegkonzept, die Marketingoffensive „Eferdinger Gemüse-Lust“, den Naturpark „Obsthügelland“, den Aufbau eines Frauennetzwer-

kes, den Natur- und Kulturweg Alkoven, das Weinbaumuseum Buchkirchen und das überregionale Reit- und Freizeitwegenetz an. Als Ehrenmitglieder gewürdigt wurden die Ex-Bürgermeister Hans Götzenberger/Eferding und Bercht Angerhofer/Buchkirchen und Volksbank-Dir. i. R. Robert Zauner. Obmann-Stv. sind Bgm. Gerhard Hintermayr (Alkoven) und Bgm. Josef Ecker (Haibach ob der Donau).

REGEF / Projektvorschläge aus der Bevölkerung sind jederzeit willkommen

# Regionale Projekte mit großem Potenzial

**EFERDING** / Prächtige Blumen und mystische Plätze inmitten einer weitgehend unberührten Naturlandschaft: Der Garten der Geheimnisse in Stroheim ist eines der vielen Projekte, die in Zusammenarbeit mit dem Regionalentwicklungsverband Eferding, kurz Regef, realisiert wurden. Ab Samstag, 29. Mai, ist der geheimnisvolle Garten wieder für Einheimische und Touristen zugänglich.

„Die Erhaltung und Gestaltung des Potenzials unserer Heimat ist eines der erklärten Ziele des Regef“, betonte Obmann Franz Tauber anlässlich der Generalversammlung im Gasthaus Dieplinger in Popping. Dabei bilanzierten der Vorstand und die Geschäftsführung über die Arbeit des Verbandes, Obmann Tauber und Regionalmanagerin Gerlinde Grubauer informierten über verwirklichte und geplante Projekte.



Obmann Stv. Bgm. Gerhard Hintermayr, Ehrenmitglied Hans Götzenberger, Obmann Bgm. Franz Tauber, Ehrenmitglied Dir. Robert Zauner, Obmann Stv. Bgm. Mag. Josef Ecker, GF Mag. Gerlinde Grubauer (v. l.).

FOTO: REGEF

### Aufbau eines Frauennetzwerks

Mit der erfolgreichen Umsetzung des Eferdinger Wochenmarkts konnte ein lange gehegter Wunsch der Bevölkerung erfüllt werden. Zu den größten geplanten Vorhaben zählen beispielsweise

das Museum für Schopperei und Fischerei in Aschach, die Umsetzung des Wanderwegkonzepts, die Marketingoffensive Eferdinger Gemüselust, der Naturpark „Obsthügelland“ und der Aufbau eines regionalen Frauennetzwerkes.

Zudem wird noch an einem

Natur- und Kulturweg in Alkoven, einem Weinbaumuseum in Buchkirchen und an einem überregionalen Reit- und Freizeitwegenetz gearbeitet.

Finanziert werden die Projekte mit dem EU-Programm „LEADER+“, das zur Förderung des ländlichen Raumes dient. Als Obmann wurde Franz Tauber im Rahmen der durchgeführten Neuwahlen des Vorstandes in seinem Amt bestätigt. Über die Ernennung zu Ehrenmitgliedern dürfen sich Eferdings Altbürgermeister Johann Götzenberger, der ehemalige Volksbankdirektor Robert Zauner und der Buchkirchner Altbürgermeister Dr. Bercht Angerhofer freuen. Nähere Informationen über den Regionalentwicklungsverband findet man im Internet auf der Homepage [www.regef.at](http://www.regef.at). Vorschläge zu interessanten Projekten sind jederzeit herzlich willkommen.

## REGEF plant und verwirklicht neue Projekte

### Regionale Projekte zeigen enormes Potenzial auf

Der Garten der Geheimnisse in Stroheim ist eines der zahlreichen Projekte, die in Zusammenarbeit mit dem Regionalentwicklungsverband Eferding (Regef) ausgearbeitet und realisiert wurden. Ab Samstag, 29. Mai, ist er wieder für Einheimische und Touristen zugänglich.

„Die Erhaltung und Gestaltung des Potenzials unserer Heimat ist eines der erklärten Ziele des Regef“, betont Obmann Franz Tauber bei der jüngsten Generalversammlung im Gasthaus Dieplinger in Puppung. Der Vorstand und die Geschäftsführung liefern einen positiven Bericht über die Arbeit des Verbandes. Obmann Franz Tauber und Regionalmanagerin Mag. Gerlinde Grubauer informierten über verwirklichte und geplante Projekte.

Mit der erfolgreichen Umsetzung

des Eferdinger Wochenmarktes konnte ein lange gehegter Wunsch der Bevölkerung erfüllt werden.

Zu den größten geplanten Vorhaben zählen beispielsweise das Museum für Schopperei und Fischerei in Aschach, die Umsetzung des Wanderwegekonzeptes, die Marketingoffensive Eferdinger Gemüse-Lust, der Naturpark „Obsthügelland“ und der Aufbau eines regionalen Frauennetzwerkes. Zudem wird unter anderem noch an einem Natur- und Kulturweg in Alkoven, einem Weinbaumuseum in Buchkirchen und an einem überregionalen Reit- und Freizeitwegenetz gearbeitet.

Finanziert werden die Projekte mit Hilfe von Geldern, die aus dem EU-Programm zur Förderung des ländlichen Raumes „LEADER+“ stammen. Als



**Obmann Stv. Bgm. Gerhard Hintermayr, Ehrenmitglied Hans Götzenberger, Obmann Bgm. Franz Tauber, Ehrenmitglied Dir. Robert Zauner, Obmann Stv. Bgm. Mag. Josef Ecker und GF Mag. Gerlinde Grubauer.**

Obmann wurde Franz Tauber im Rahmen der durchgeführten Neuwahlen des Vorstandes in seinem Amt bestätigt. Über die Ernennung zu Ehrenmitgliedern dürfen sich Altbürgermeister Johann Götzenberger, Volksbank-Direktor i. R. Robert Zauner und der Buchkirchner Alt-

bürgermeister Dr. Bercht Angerhofer freuen. Nähere Informationen über den Regionalentwicklungsverband und das Programm LEADER+ findet man auf der Homepage [www.regef.at](http://www.regef.at). Vorschläge zu interessanten Projekten sind jederzeit herzlich willkommen.

## Ziel: Potenzial der Heimat erhalten

EFERDING. Prächtige Blumen und mystische Plätze inmitten einer weitgehend unberührten Naturlandschaft – der Garten der Geheimnisse in Stroheim ist eines der zahlreichen Projekte, die in Zusammenarbeit mit dem Regionalentwicklungsverband Eferding (Regef) ausgearbeitet und realisiert wurden. Ab Samstag, 29. Mai, ist er wieder für Einheimische und Touristen zugänglich.

„Die Erhaltung und Gestaltung des Potenzials unserer Heimat ist eines der erklärten Ziele des Regef“, betont Obmann Franz Tauber bei der jüngsten Generalversammlung. Mit der erfolgreichen Umsetzung des Eferdinger Wochenmarkts konnte ein lange gehegter Wunsch der Bevölkerung erfüllt werden.

Zu den größten geplanten Vorhaben zählen beispielsweise das Museum für Schopperei und Fischerei in Aschach, die Umsetzung des Wanderwegkonzepts, die Marketingoffensive Eferdinger Gemüse-Lust, der Naturpark „Obsthügelland“ und der Aufbau eines regiona-



Obmann-Stellvertreter Gerhard Hintermayr, Ehrenmitglied Hans Götzenberger, Obmann Franz Tauber, Ehrenmitglied Robert Zauner, Obmann-Stellvertreter Mag. Josef Ecker und Geschäftsführerin Mag. Gerlinde Grubauer

Foto: Regef

len Frauennetzwerkes. Zudem wird an einem Natur- und Kulturweg in Alkoven, einem Weinbaumuseum in Buchkirchen und an einem überregionalen Reit- und Freizeitwegenetz gearbeitet. Finanziert werden die Projekte mithilfe von Geldern des EU-Programms „LEADER+“ zur Förderung des ländlichen Raumes.

Im Rahmen der Versamm-

lung wurde Tauber als Obmann bestätigt. Zu Ehrenmitgliedern wurden Altbürgermeister Johann Götzenberger, Volksbank-Direktor i. R. Robert Zauner und der Buchkirchner Altbürgermeister Dr. Bercht Angerhofer ernannt.

Nähere Informationen über den Regef und das Programm LEADER+ findet man auf der Homepage [www.regef.at](http://www.regef.at)

## Reitweg-Lücke wurde geschlossen

WALLERN. „Diesen Weg gehen wir gemeinsam“ – unter diesem Motto wurde der neue Reit- und Freizeitweg, der am 26. Juni in Wilhering eröffnet wird, präsentiert. Bislang existieren zwei Reitwegenetze. Eines im Mühlviertel, das sich von Ottensheim bis nach Prag, Wien und Passau zieht, und ein zweites, beginnend in Ampfl-

wang, dessen Strecke über Geboltskirchen bis nach Gaspoltshofen verläuft.

Durch das neue Projekt der „ARGE Reit- und Freizeitwegenetz West“ wird die Lücke zwischen Gaspoltshofen und Ottensheim geschlossen.

Intensive und gute Zusammenarbeit zwischen den Bezirksbauernkammern Grieskir-

chen, Eferding und Linz mit Leader Landl, Regef, der Vitalwelt Hausruck und der Agrarbezirksbehörde wurde eine attraktive Route erstellt, die zu 40 Prozent aus bestehenden Straßen, der Rest aus Naturwegen besteht. ARGE-Obmann Bürgermeister Fritz Schlager sieht in diesem Projekt ein zusätzliches touristisches Angebot für beide Regionen – als Ergänzung zum Wellness-Bereich der Vitalwelt Hausruck – und einen Aufschwung für bäuerliche Betriebe wie Mostschänken, Pferdebetriebe und Pensionen.

Eine spezielle Karte, die vor dem Eröffnungstermin im Juni auf allen Gemeindeämtern, Reitställen, in der Vitalwelt Hausruck sowie in den Zimmervermietungs-Betrieben aufliegen soll, ermöglicht einen genauen Überblick über die Route sowie die mitarbeitenden Betriebe. Finanziert wird diese durch Eigenmittel und eine Förderung von Leader+. Die Beschilderung und Pflöcke werden vom Land subventioniert.



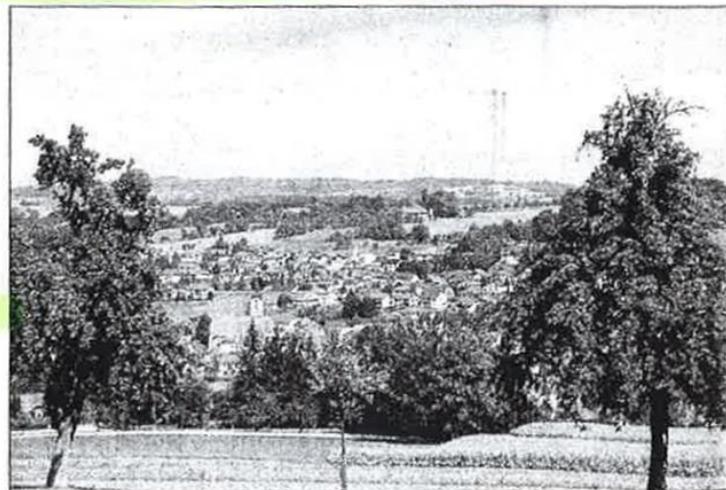
Das Reitwegenetz bietet alles, was ein Reiterherz begehrt. Foto: Höfer

## Naturparkprojekt „Obst-Hügelland“

ST. MARIENKIRCHEN/  
SCHARTEN. „Obst-Hügelland“ heißt das Naturpark-Projekt der Gemeinden St. Marienkirchen und Scharten.

„Ziel ist die Erhaltung der Obstbäume und Streuobstwiesen, also der Kulturlandschaft als solche“, erklärt St. Marienkirchens Bürgermeister Josef Dopler. „Mit unserem Naturpark sollen positive Signale für die Umwelt gesetzt werden.“ Attraktive Erholungseinrichtungen und spezielle Angebote, um die Natur, Kultur und deren Zusammenhänge besser begreifen zu können, sowie eine Erhöhung der Wertschöpfung und die Sicherung der Lebensqualität sind weitere Zielsetzungen.

Das Projekt wird als zweistufiges Verfahren ausgearbeitet. Bisher wurde die Namensfindung vollzogen und die teilnehmenden Grundeigentümer – etwa ein Viertel beteiligt sich nicht am Vorhaben – recherchiert, mit denen weitere Gespräche geführt werden. Der nächste Schritt ist die Erstellung eines Kataloges, wie die



St. Marienkirchen und Scharten haben ein hohes Potenzial an Streuobstwiesen.

Foto: Fotohinweis

einzelnen Zielsetzungen im Konkreten realisierbar sind und der Naturpark errichtet werden kann. Die Charta-Unterzeichnung beider Gemeinden ist bereits beschlossen. Ein genauer Termin wird erst bekannt gegeben.

„Der Naturpark ist mit Sicherheit eine weitere positive Rahmenbedingung, um das

hohe Potenzial der Streuobstbestände und der landschaftlichen Vielfalt für Naturschutz, Erholung, Bildung und Regionalentwicklung zu fördern“, so Dopler.

Die Ziele des Naturparks werden in angemessenen Abständen durch die Naturschutzabteilung des Landes Oberösterreich überprüft.

## Breitere Unterstützung ist wichtig

Unter dem Motto „Verantwortung übernehmen – verantwortlich handeln!“ veranstaltete das Klimabündnis Eferding in Zusammenarbeit mit dem Regef einen Klimabündnistag im Stadtsaal. In Arbeitskreisen wurden die verschiedenen Möglichkeiten, Klimaschutz auf Gemeindeebene umzusetzen, behandelt.

EFERDING. Nach einem Impulsreferat brachten die Teilnehmer unter der sachkundigen Leitung der Referenten ihre eigenen Ideen zu den Themen öffentlicher-privater Verkehr, Alternative Energieformen, Klimagerechte Haushaltsführung, Klimaschutz als alltägliches Geschäft sowie Schulen als Klimapioniere ein.

Besondere Aufmerksamkeit erweckte Mobilitätsberater Andrew Kilpatrick, der für seinen Arbeitskreis Verkehr den Leitspruch „Verkehr ist nicht Schicksal, sondern Verhalten“ wählte. Angesichts der ständigen Zunahme der Pkw-Fahrten unter 50 Kilometern stellt für ihn der fortwährende Ausbau



Sie wollen Klimaschutz auf Gemeindeebene behandeln.

von Straßennetz und Pkw-Stellplätzen keine Lösung des Verkehrsproblems dar. Er fordert eine gezielte Verringerung der Autoabhängigkeit durch entsprechenden Ausbau des öffentlichen Verkehrs. Im Arbeitskreis Klimagerechte Haushaltsführung konnten sich die Teilnehmer ihre persönliche Klimabilanz errechnen. Die Ergebnisse sorgten für so manches Ahaerlebnis.

Die Verantwortlichen des Klimabündnis Eferding, Mag.

Rita Prechtl, Christian Kirchsteiger und Vizebürgermeisterin Mag. Jutta Kepplinger, zeigten sich mit dem regen Interesse zufrieden. „Die in den Arbeitskreisen erarbeiteten Konzepte und Ideen bedürfen einer entsprechenden Umsetzung, aber auch einer breiteren Unterstützung in der Bevölkerung“, so Kepplinger. Der nächste Klimabündnis-Stammtisch findet am Donnerstag, 15. April, um 19 Uhr im Eferdinger Stadtheurigen statt.

**Projekt:** Überarbeitung und Finden neuer Wege

## Wander- und Bergwegeplan

EFERDING. Bezüglich der Umsetzung des oberösterreichischen Wander- und Bergwege-Konzeptes in Eferding kam es zum ersten Treffen der Planungsgruppe. Schwerpunkt der Sitzung war das Gegenseitige Kennenlernen und das Besprechen der nächsten Umsetzungsschritte. Die Gemeindeverantwortlichen werden versuchen mithilfe von örtlichen Vereinen und Schulen das bestehende Wanderwegenetz zu überarbeiten und neue Themen und Wege zu finden. Wichtig ist dabei der Ausbau von Wanderwegenetzen in ein Freizeitwegenetz. Das heißt Laufstrecken, Nordic-Walking-Strecken, Mountainbike-Wege sowie die in Planung befindlichen Reitwege und die römischen Altstraßen sind Teil des Konzeptes und müssen bei der Umsetzung berücksichtigt werden. Beim nächsten Treffen im Juni werden erste Ergebnisse präsentiert.

## Eferdinger Gemüse Lust

EFERDING. Die Positionierung und Profilierung der Region am globalen Markt wird immer wichtiger. Aufgrund ihres Bekanntheitsgrades als Gemüsebaugbiet in Oberösterreich kann Eferding an bestehende positive Imagewerte anknüpfen. Aufbauend auf die 2001 gestartete Gemüse-Lust-Aktion des oberösterreichischen Verbandes für Obst- und Gemüseanbau wird das Gemüse-Lust-Thema wei-

terentwickelt. Unter der Marke Gemüse Lust sollen künftig eine Vielzahl von Aktivitäten und Maßnahmen gesetzt werden und wechselseitige Synergien entstehen. Der Einsatz der Dachmarke „Eferdinger Gemüse Lust“ soll sowohl der Region als auch einzelnen Unternehmen und Interessensgruppen Vorteile bringen.

Das Gesamtprojekt, an dem Landwirte, Gastronome, Händler, Gewerbe, Verbände und Interessensvertretungen beteiligt sind, gliedert sich in drei Teile: in die Entwicklung einer Dachmarke und deren Vermarktung sowie in die Vernetzung von Gemüseproduzenten, Gastronomie und Handel. Das Projekt wurde in der Regef-Vorstandssitzung beschlossen und im Rahmen von Leader+ bei der zuständigen Förderstelle eingereicht.

Die Gemüse-Saison 2004 startet am Donnerstag, 13. Mai, so richtig durch. Hier wird auch die Gemüse-Lust zum ersten Mal präsentiert und die Dachmarke der Öffentlichkeit vorgestellt.



Die Gemüse-Saison beginnt in Eferding wieder.  
Foto: Regef



Zuerst die Arbeit, dann der Lohn: Spargelernte ist eine schwierige und schweißtreibende Arbeit, für die man viel Erfahrung mitbringen muss. Der weiße Spargel wird per Hand aus den Erdwällen gestochen. FOTOS: RUNDSCHAU

**SPARGELSTECHEN** / Ein Blick hinter die Kullissen der Puppinger Spargelbauern

## Eferdinger Spargel hat endlich wieder Saison

**PUPPING** / Die Beste Österreichische Gastlichkeit (BÖG) eröffnete am Freitag die Spargelsaison bei den Spargelbauern Rudolf Lindinger und Hans Ecker. Gemeinsam bewirtschaften die beiden Familien rund acht Hektar Anbaufläche.

Lindinger führte seine Gäste - Paul Mayrhuber, BÖG-Landesgeschäftsführer, Landesobmann Rainhold Baum-schlager und Gastronomierat August Oberndorfer sowie Gastwirt Rudi Koppler vom Gasthof zur Kanne in St. Florian - durch seinen Betrieb. Vom Feld über die Weiterver-

arbeitung bis zum Verkaufsraum konnten sich die Gäste ein Bild von der Spargelproduktion in Popping machen. Für Rudolf Lindinger und sein Team ist die Spargelsaison harte Arbeit. Dennoch isst er Spargel am liebsten. Wie viel Spargel er pro Saison verzehrt, kann Lindinger nicht sagen. „Aber auf jeden Fall jeden zweiten Tag.“

Nach dem Spargelstechen traf man sich im Landgasthof Dieplinger. Chefin Paula Langmayr verwöhnte die Gaumen mit einem Spargelmenü der Sonderklasse. Das zarte Lachsfilet mit grünem

und weißem Spargel auf Safranschaum wurde von edlen Weinen aus der Wachau begleitet.

### Viele Vitamine im Spargel

Eine durchschnittliche Portion von 500 Gramm deckt den Tagesbedarf an Provitamin A, Vitamin C und Folsäure zu 100 Prozent, an Vi-

tamin B1, B2, E und Panthothensäure zu rund 50 Prozent. Weißer Bleichspargel wird bis zur Ernte noch aus den in der Wurzel gespeicherten Nährstoffen versorgt.

Daher kann der weiße Spargel bestimmte Vitamine nicht in der gleichen Menge enthalten wie Grünspar-gel und andere grüne Gemüsearten.



Servierte ein besonderes Spargelmenü: Paula Langmayr verwöhnte ihre Gäste nach dem Spargelstechen kulinarisch.

### Lindingers Tipp zum Nachkochen:

*Lachs an Spargelsauce*

Zutaten: 500 g Puppinger Spargel, 0,2 l Obers, 2 EL Creme fraîche, 0,1 l trockener Weißwein, 4 Lachsstücke zu je 200, 0,2 l Gemüsesuppe, Saft einer halben Zitrone, Salz, Pfeffer. Zubereitung: Spargel schälen und in Salzwasser mit etwas Zucker ca. 20 Minuten kochen. Obers, Creme fraîche und Wein zu einer cremigen Sauce erwärmen, den gut abgetropften Spargel zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Lachsstücke mit Zitronensaft beträufeln, abtropfen und in der Gemüsesuppe garziehen lassen (6 bis 8 Minuten). Den Lachs aus der Suppe nehmen und mit Spargel und Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Dazu: Wildreis oder Salzerdäpfel.

Tipp: Spargel kann auch senkrecht stehend in einem hohen Spargeltopf gegart werden. Die Spitzen dürfen dabei aber nicht von Wasser bedeckt sein, sie garen im Wasserdampf. So wird der Spargel gleichmäßig durch.



Rudolf Lindinger beim Spargelstechen: Die Spargelsaison läuft bei ihm bis Mitte Juni.

## Natur und Kultur im Garten der Geheimnisse

**Eröffnung ab 29. Mai - täglich von 11 bis 19 Uhr**

Ein Geheimnis hat jeder einmal, einen ganzen Garten davon gibt es nur im Bezirk Eferding. Seit seiner Eröffnung im Vorjahr hat der Garten der Geheimnisse in Stroheim viele interessierte Besucher angelockt, die längst nicht alle seine mystischen Rätsel lösen konnten.

Geheimnisvoller denn je präsentiert sich die florale Anlage zu Saisonbeginn am Mittwoch, 29. Mai 2004. Allerlei Blumen wie Rosen, Pfingstrosen, Schwertlilien und Iris empfangen die Gäste in ihrer schönsten Farbenpracht. Eine Allee führt zum Himmelbett mitten im Wald und nicht nur Kinder

sind von der Zwergerlnische entzückt. Als Fest für die Sinne erweist sich der bunte Regengengarten. Bei der Wanderung durch die verschiedenen Themengärten – Bauerngartl, Buchsgarten – fallen Stress und Hektik des Alltags ab. Rund 30.000 Quadratmeter umfasst das Areal auf dem das Ehepaar Ingrid und Fritz Heisinger eine Oase der Ruhe und Erholung angelegt haben. Das Erlebnis Natur gekoppelt mit Kultur steht im Vordergrund. So sind beispielsweise in der neuen Rasenarena diverse Veranstaltungen wie Lesungen und Konzerte für Jung und Alt geplant. Die



nostalgische Atmosphäre der Orangerie eignet sich für Hochzeiten, Geburtstagsfeiern etc. Das Toscana Cafe lädt zur Stärkung. Zudem stehen Seminare im Bereich Floristik und Feng Shui im Garten am Programm. Einen authentischen Eindruck vom

Leben vor 100 Jahren vermittelt das museale Bauernsacherl im Garten der Geheimnisse, das revitalisiert wurde.

Eine virtuelle Reise durch den Garten der Geheimnisse gibt es unter [www.garten-der-geheimnisse.at](http://www.garten-der-geheimnisse.at).

# Ein Museum fürs Schoppen

Wer nur

**Shoppen geht, weiß meist nicht, was Schoppen ist. Darum wäre es schlau, diesen Samstag, 8. Mai, zur Eröffnung des Schopper- und Fischereimuseums in Aschach/Donau zu kommen. Das Schiffsbau-Handwerk lebt hier wieder auf!**

Das malerische Aschach lädt zum Muttertagsausflug ein und gleichzeitig gibt's Wissenswertes zu erleben. Zum Beispiel von Holzschiffen, die bis in die 60er-Jahre die Donau befuhren – zuerst von Pferden, dann von Dampfschiffen gezogen. Die „Schopper“ waren es, die als Dichtmaterial Moos zwischen die Planken der „Trauner“ und „Siebnerinnen“ füllten und mit Brettern verschlossen. Als Kunststoff das Holz ablöste, starb das Handwerk aus, das 1746 im Donauort als Zunft eingetragen wurde. Im neuen Museum wird das Wissen bewahrt und am Samstag kommen zwei Aschacher, die im Lehrbrief „Schopper“ stehen haben. „Das Museum am Ortsende liegt ideal, weil

hier Radfahrer, die von Passau kommen, vorbeifahren. Wir haben eine alte Schmiede revitalisiert und ein echter ‚Trauner‘ wird bald aufgestellt“, so Museums-Chef Klaus Dieplinger.

Im ersten Stock des Museums haben die Fischer ihre neue Heimat. Alte und neue Fanggeräte, dazu Präparate von kapitalen heimischen Flossenträgern gibt es zu bewundern. Das Museum hat nun bis September offen.



Zum Anlehnen lädt der Fisch ein, der ins Museum weist

Fotos: Markus Schütz (3)



◀ Museums-Chef Klaus Dieplinger zeigt an der Schauwand vor, wie früher in Aschach geschoppt wurde.



▲ Ansicht auf Aschach aus dem 18. Jahrhundert. Im Museum wird auch die Geschichte des Ortes präsentiert.

# 25mal Gemüselust Gewinnen und selber kochen



Foto: WK Eferding

**G**emüse hat immer Saison! Vor allem im Eferdinger Becken. Dort haben sich findige Frauen zusammengefunden und die Gemüselust im gleichnamigen Kochbuch neu entdeckt. Die Initiatorinnen unter Gabriele Wild Obermayr (Obfrau des Verbandes der Obst- und Gemüseproduzenten OÖ) haben mit Hilfe eines Rezeptwettbewerbes wahre Schätze an Gemüserezepten gesammelt. Daraus entstanden ist ein gelungenes Koch- und Informationsbuch mit interessanten, fantasievollen und raffinierten Gerichten, die ganz einfach nachzukochen sind.

Volksblatt-Leser können nun mit Gemüselust in den Sommer starten. Unter allen Einsendungen, die uns bis zum 30. Mai erreichen, verlosen wir 25 Bücher.

**Neues Volksblatt  
Kennwort  
„Gemüselust“  
Hafenstraße 1-3  
4010 Linz**



**„Gemüselust –  
Neu entdeckte  
Leidenschaft“**

**Bestellungen nimmt  
der Verband der  
Obst- und  
Gemüseproduzenten**

**OÖ, Linzer Straße 4, 4070 Eferding,  
entgegen. Tel.: 0 72 72/33 26-35 32  
oder [eva.meindl-huemer@lk-ooe.at](mailto:eva.meindl-huemer@lk-ooe.at)**

ERLEBNIS / In Breitenauich entstand auf 50.000 Quadratmeter ein Maisfeld-Labyrinth

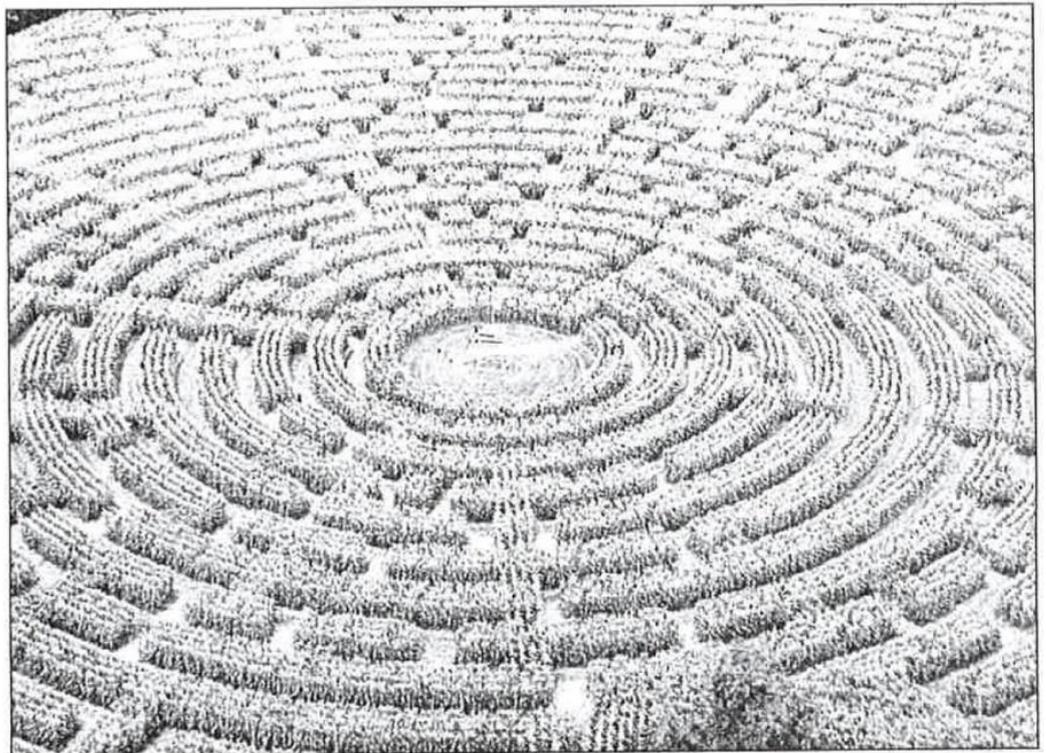
## Österreichs größter Irrgarten hat eröffnet

**SCHARTEN** / Auf 50.000 Quadratmeter Ackerfläche erwartet die Besucher des größten Maislabyrinths Österreichs neben zahlreichen Irrwegen, tollen Kinderspielinrichtungen und bäuerlichen Produkten viel Spaß und Spannung. Seit dem Frühjahr wachsen in der Ackerfläche Maispflanzen zu dichten Wänden, die ein kreisförmiges Labyrinth ergeben. Das Labyrinth fasziniert seit Jahrhunderten die Menschen, egal aus welchen Kulturen oder Erdteilen sie stammen. In Breitenauich öffnet erstmals ein begehbare Maisirrgarten seine Pforten.

### Herrliche Aussicht als Belohnung

Im Zentrum des Irrgartens steht ein Aussichtsturm, von dem aus die Besucher einen herrlichen Überblick über das Labyrinth genießen können.

Auch bei Regenwetter ist das Labyrinth geöffnet – Gummistiefel und Regenschutz soll-



50.000 Quadratmeter Fläche hat das größte Maislabyrinth Österreichs in Breitenauich. Bis 17. Oktober können Mutige den Weg ins Zentrum suchen.

FOTO: PRIVAT

te man allerdings nicht vergessen! Die Öffnungszeiten: Bis 5. September täglich von

9 bis 20 Uhr und ab 6. September bis 17. Oktober nur mehr jeweils von Freitag bis

Sonntag von 9 bis 18 Uhr.

WEB-Weiser  
[www.irrwelt.at](http://www.irrwelt.at)

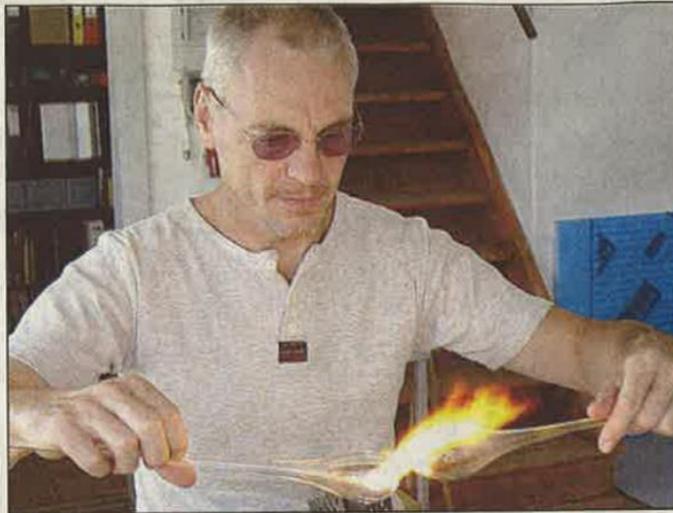
FREIZEIT / Seit der Eröffnung kamen bereits mehr als 1000 Besucher zum Schopperplatz

# Schoppermuseum erlebt Besucherboom

**ASCHACH** / Seit 8. Mai hat das Schopperei- und Fischereimuseum an der Donaupromenade eröffnet. „Etwa 1000 Besucher kamen in den vergangenen Monaten“, weiß der Obmann des Museumsvereins, DI Klaus Dieplinger.

Mit dieser Bilanz ist er sehr zufrieden. Vor allem Schulklassen waren immer wieder Gast in den Ausstellungsräumen. „Jetzt profitieren wir von der Ferienaktion des Landes.“ Jeden Tag legt ein Schiff aus Linz an, das zahlreiche Ausflügler nach Aschach bringt.

Seit wenigen Wochen ist der erste Künstler am Schopperplatz eingezogen. „Tom Feichtner ist ein Glasbläser. Bevor er nach Aschach kam, arbeitete er in St. Marienkirchen“, erklärt Dieplinger. Während der Öffnungszeiten kann man dem Handwerker bei der Arbeit über die Schulter schauen und so hautnah mehr über die Kunst des Glasblasens erfahren. Die



*Der Glasbläser Tom Feichtner ist der erste Handwerker, der in das Museumsgelände gezogen ist. Weitere wie eine Hutmacherin, ein Instrumentenbauer und ein Kunstschmied sollen in naher Zukunft folgen.*

FOTO: MARINGER

gläsernen Kunstwerke gibt es natürlich auch zu kaufen. In den paar Wochen, in denen Feichtner in Aschach ist, habe er mehr Besucher gehabt als zuvor in einem ganzen Jahr.

Nicht nur deshalb sollen in Zukunft weitere Handwerker aus traditionellen Berufen auf dem Gelände angesiedelt werden. „Eine Hutmacherin und ein Instrumentenbauer haben schon Interesse ge-

zeigt. Gesucht wird auch nach einem Kunstschmied, der die derzeit leer stehende Schmiedewerkstatt mit Leben erfüllen sollte. „Die Schmiede könnte sofort in Betrieb genommen werden“, so Dieplinger.

## Museum am Schopperplatz

Öffnungszeiten: Bis 31. August täglich von 10 bis 19.30 Uhr, ab September täglich von 11.30 bis 17.30 Uhr. Voranmeldung für Gruppen außerhalb der Öffnungszeiten unter Telefon (07273) 6355-0. Eintrittspreise: Erwachsene 1,50 Euro, Schüler 1 Euro, Gruppen ab 8 Personen zahlen pro Erwachsenem 1 Euro, pro Schüler 50 Cent. Es gibt Ermäßigungen für Familien, Kinder unter 6 Jahren haben freien Eintritt.

Kooperationsprojekte lassen die Landwirte mitverdienen:

## Donau-Tourismus für Bauern

„Wir dürfen uns nicht nur freuen, dass die Bauern unsere Landschaft pflegen, sondern müssen sie auch vom Tourismus profitieren lassen“, meint Friedrich Bernhofer, Bürgermeister von Engelhartzell und Obmann der Werbegemeinschaft Donau. Neue Kooperationen binden die Landwirtschaft besser ein.

Drei Regionen an der Donau – Sauwald, Eferdinger Landl und Strudengau – haben, gefördert aus

dem EU-Programm „Leader+“, an dem insgesamt elf oberösterreichische Regionen teilnehmen, Ge-

meinschaftsprojekte von Landwirtschaft und Tourismus entwickelt.

Mit Einbeziehung bäuerlicher Märkte und Direktvermarkter, zusätzlichen Freizeitwegen, Naturparks und Kulturangeboten sollen die Gäste, die sich derzeit hauptsächlich auf dem beliebten Donauradweg abstrampeln, auch ins „Hinterland“ geführt und zum Bleiben animiert werden.

Im Machland wird dazu der Radweg verlegt. Er führt jetzt durch Hochwasser-Absiedlungsgebiet und soll näher zu den bleibenden Orten kommen. Bis es so weit ist, werden Info-Tafeln über die Flutkatastrophe aufgestellt. Damit die Touristen wissen, warum es dort so schlimm aussieht.

Foto: Chris Köllner



Der beliebte Donauradwanderweg in Brandstatt/Eferding.



Matthias Aichinger ist nach jüngsten Messungen optimistisch, einen hervorragenden ersten Cabernet Sauvignon kreieren zu können.

Fotos: eku

## Donauwein: „Qualität ist das Wichtigste“

**HARTKIRCHEN.** Vor vier Jahren begann er mit der ersten Lese ein weiteres Standbein aufzubauen. Heute ist Matthias Aichinger aus der Ortschaft Hilkering der größte Weinbauer Oberösterreichs.

VON EIKE-C. KULLMANN

„Hier ist es so schön wie in der Wachau. Aber ihr habt leider keinen Wein.“ Dieser Touristen-Aussage sei mit dem Weinbau Aichinger die Grundlage entzogen, freut sich Friedrich Bernhofer, Vorsitzender der Werbegemeinschaft Donau Oberösterreich. Er will jetzt kräftig die Werbetrömmel für den „Donauwein“ rühren. „Ich habe schon alle Aichinger-Weinsorten probiert - und egal

ob Riesling, Chardonnay oder Blauer Burgunder, mir schmecken alle vorzüglich“, lobt Bernhofer.

Matthias Aichinger (39 und Vater von vier Kindern) begann seinen beruflichen Werdegang in der Landwirtschaft. Über den größten Erdbeeranbauer des Landes kam er nach Deutschland und machte sich im Osten mit einer Handelsfirma selbstständig. Ohne allerdings seinen Wunschtraum aus den Augen zu verlieren. „Ich wollte immer schon Wein anbauen“, sagt Aichinger. Und 1997 war es soweit. Erstmals mussten am elterlichen Hof Teile der Obstbauplantage Reben weichen. Drei Jahre später folgte die erste Lese. Auf

sieben Hektar hat sich die Weinbaufläche mittlerweile vergrößert. „Das Gelände ist optimal für den Weinbau: Südhang und Schotterboden. Wir haben Bedin-



Hauptrebsorte Chardonnay

gungen wie im Kamptal.“

Dass es im Donautal schon lange vor Aichinger Weinbau gegeben hat, daran erinnern Bürgermeister Wolfgang Schöppl und Friedrich Bernhofer. „Rund um Aschach und Hartkirchen gab es um 300 nach Christus erstmals Weinbau unter den Römern. Nachgewiesen ist der Weinbau in der Region bis ins Mittelalter um 1700 herauf.“ Warum es plötzlich vorbei war mit dem Donaurebensaft aus Oberösterreich, glaubt Bernhofer zu wissen: Die verstärkte Bierbrautätigkeit der Bayern.“

Aichinger lässt sich weder vom Bierkonsum noch vom Gerede, seine Heimat sei keine Weinbauregion beirren. „Für Frühsorten

wie den Blauen Burgunder gibt es kein Problem, schwieriger ist es bei Cabernet Sauvignon und Merlot.“ Beide Sorten will der Donauwinzer heuer erstmals lesen. Und es schaut gut aus - trotz des schlechten Wetters. „Es war leider sehr nass, die Trauben brauchen noch viel Sonne.“

Was die jährlich produzierte Weinmenge anlangt hält sich Aichinger mit Aussagen zurück. „Es geht mir nicht um Menge, das Wichtigste ist die Qualität.“ Dennoch: 15.000 bis 20.000 Flaschen (0,75-Liter-Flaschen) werden es heuer schon werden. Und die verkauft Aichinger großteils „ab Hof“ (fünf bis sieben Euro die Flasche). Es gebe aber auch schon Wir-

te, die die Qualität des Donauweines schätzen und ihren Gästen offerieren. Verkostungen des edlen Rebensaftes bietet Aichinger ebenfalls an. Gegen Voranmeldung (Tel.: 07273 / 60 50) können bis zu 70 Personen Weine testen und sich mit einer Jause stärken.

## Pilotprojekt: Landwirte wollen der Gemeinde mit Bio-Wärme einheizen

**BUCHKIRCHEN.** Vier engagierte Landwirte wollen den Ort mit Bio-Wärme versorgen. Das Projekt wäre einzigartig im Bezirk Wels-Land. Heute stellen die vier den Buchkirchnern ihre Pläne vor.

VON GERLINDE RIEGLER

Seit Frühling dieses Jahres arbeiten die Buchkirchner Landwirte Andreas Friedl (30), Gerald Jungmair (25), Martin Zöbl (40) und Karl Kammerl (57) an einem Konzept für die

Versorgung der Gemeinde mit Bio-Wärme. Ihre Pläne sehen die Errichtung eines Nahwärme-Heizwerkes in der Nähe des Ortszentrums vor. Von dort aus wollen die vier Landwirte den großteils gasversorgten Buchkirchnern mit Hackschnitzel „einheizen“.

Land- und Betriebswirt Andreas Friedl ist von der Sinnhaftigkeit des Projektes überzeugt: „Die Zeit lehrt uns, dass fossile Energieträger wie Erdöl und Erdgas nicht unbegrenzt

zur Verfügung stehen und starken preispolitischen Schwankungen unterworfen sind. Durch den Einsatz von Biomasse für Heizzwecke ist man unabhängig von den unberechenbaren fossilen Brennstoffen. Gleichzeitig werden die Landwirte in der Region wirtschaftlich unterstützt.“

Als wichtigsten Kunden wollen die Landwirte die Kommune mit ihren zahlreichen gemeindeeigenen Gebäuden gewinnen. Vorgespräche haben bereits

stattgefunden. Auch der Pfarrer und die Heimstätte sollen Interesse bekundet haben. Finden sich genügend Interessenten und kommt im Gemeinderat ein Grundsatzbeschluss für das Projekt zustande, soll im Frühjahr mit dem Bau des Heizwerkes begonnen werden. Im nächsten Winter könnten die Buchkirchner dann bereits mit Bio-Wärme versorgt werden. Die Projektpräsentation findet heute Abend um 20 Uhr im Veranstaltungszentrum statt.