Pressespiegel 2005

Regionalentwicklungsverband Eferding (REGEF)

2005.01.11_OÖ._Nachrichten

REGEF-Geschäftsführung

Werben um Eferdinger Gemeinden

BEZIRK EFERDING. Bei der heutigen Vorstandssitzung des Regionalentwicklungsverbandes Eferding (REGEF) besprechen die Mitglieder, wie es nach 2006 weitergeht. „Wir wollen auf jeden Fall weiterarbeiten", sagt REGEF-Obmann Franz Tauber. In zweieinhalb Jahren konnte REGEF einiges bewirken: 1,675 Millionen Euro sind bis Ende Dezember 2006 aus dem Programm LEADER+ verfügbar. Davon sind in der Region Eferding rund 30 Prozent in Projekten umgesetzt oder beantragt worden, 40 Prozent vorangemeldet, der Rest großteils verplant.

Begehrte Partner

Der Neustrukturierung der Regionalmanagements sieht REGEF gelassen entgegen. Um die für ein Regionalmanagement geforderten 150.000 Einwohner zu erreichen, müsste sich Eferding mit Wels-Stadt und Wels-Land zusammenschließen. Auch die Grieskirchner Leader-Gemeinschaften „Landl" und „Hausruck" und das Netzwerk Hausruck-Nord möchte REGEF ins Boot holen. „Wir sind noch nicht so richtig überzeugt", sagt Tauber. Die Vorteile müssten für Eferding messbar sein, weil die Leadergemeinden bereits jetzt einen Euro pro Einwohner und Jahr zahlen. Für ein Regionalmanagement müsste dieser Betrag um 50 Prozent aufgestockt werden. (vst)

2005.01.13_Tips_Eferding-Grieskirchen

LEADER+: Umsetzung vieler Projekte brachte nicht nur Arbeitsplätze, sondern auch Strukturverbesserungen

Auch künftig sind Fördermittel möglich

EFERDING. Eine Summe von etwa 1,6 Millionen Euro steht aus dem Programm LEADER+ bis Dezember 2006 der LEADER+ Region Eferding zur Verfügung. 30 Prozent davon wurden bereits in genehmigte Projekte umgesetzt bzw. sind in Umsetzung. Auch für 2005 ist einiges geplant.

Vieles wurde schon erreicht, aber die Ideen gehen den Mitgliedern des Regionalentwicklungsverbandes Eferding trotzdem nie aus. So sind auch für 2005 zahlreiche Projekte in Planung. Beantragt und vorangemeldet sind bis 2006 die Projekte Jugendliche gestalten Freiräume, Zukunftsraum Eferding, ein Naturparkladen, ein GemüseLust-Laden, eine Gartenwelt im Naturpark sowie Historische Donauschiffe. In Ausarbeitung befinden sich derzeit die Projekte Kulturhof Merkmeierhof Buchkirchen, die Ortsplatzgestaltung Prambachkirchen und die Weiterarbeit an der Marke GemüseLust.

Das intensive Engagement des Regionalentwicklungsverbandes und seiner Regionalmanagerin Mag. Gerlinde Grubauer trägt erste, äußerst zufriedenstellende Früchte.

In nur zweieinhalb Jahren aktiver Regionalentwicklung konnten mithilfe des Programmes LEADER+ sehr viele Projekte umgesetzt, entwickelt oder in die Wege geleitet werden. „Für die Region Eferding konnten dadurch nicht nur Arbeitsplätze geschaffen und gesichert, sondern auch deutliche Strukturverbesserungen erzielt werden", zeigt sich Mag. Gerlinde Grubauer, Regionalmanagerin des Regef Eferding, zufrieden. „Eine verstärkte Vernetzung und Zusammenarbeit der einzelnen regionalen Akteure ist deutlich spürbar."

Dennoch müsse, so Grubauer, bis zum Ende dieser Förderperiode und darüberhinaus mit Nachdruck an der Umsetzung der Projekte gearbeitet werden.

Der Regionalentwicklungsverband sieht äußerst positiv in die Zukunft. So wird es voraussichtlich auch ab 2007 wieder Fördermöglichkeiten im Programm für ländliche Entwicklung geben – dafür verantwortlich ist der Erfolg des Programms LEADER in der gesamten EU. Auf Bundesebene sollen Arbeitsgruppen für die Programmierug der ländlichen Entwicklung und LEADER eingerichtet werden. Für den Verwaltungsablauf und den Ablauf in den Regionen ist der Erlass von Durchführungsverordnungen seitens des Landes und Bundes notwendig. Für die Auswahl der künftigen LEADER-Regionen ist ein Auswahlverfahren geplant, an dem sich alle elf bestehenden oberösterreichischen LEADER+-Regionen bewerben können.

2005.04.05_OÖ._Nachrichten

Bio-Wärme: Zu teuer für Buchkirchen?

BUCHKIRCHEN. Vier engagierte Landwirte wollen den Ort mit Bio-Wärme versorgen. Das Projekt wäre einzigartig im Bezirk. Nun droht das Vorhaben an der mangelnden Kooperation der Gemeinde zu scheitern.

VON GERLINDE RIEGLER

Die vier Buchkirchner Landwirte Andreas Friedl (30), Gerald Jungmair (25), Martin Zöbl (40) und Karl Kammerl (57) fühlen sich vom Bürgermeister im Stich gelassen. Wie berichtet, wollen die Vier der Gemeinde künftig mit Hackschnitzeln einheizen. Als wichtigsten Kunden bauten die Landwirte auf die Kommune mit ihren zahlreichen gemeindeeigenen Gebäuden.

Doch daraus könnte nun nichts werden. Für Bürgermeister Gerhard Rauscher (SP) ist das Projekt nicht wirtschaftlich genug.

„Schon allein die Anschlussgebühren sind viel zu hoch. Da müssen die Anbieter auf jeden Fall noch runter gehen", argumentiert Rauscher.

Gegen einen Umstieg auf Biomasse würde seiner Meinung nach auch die Tatsache sprechen, dass die Gemeinde erst in der jüngeren Vergangenheit erhebliche Investitionen im Bereich der bestehenden Heizsysteme getätigt habe. „Für die Hauptschule haben wir erst im Vorjahr um 40.000 Euro einen neuen Heizkessel gekauft. Sollen wir den jetzt wieder rausreißen?", so Rauscher.

Grundsätzlich stehe er der Idee der vier Landwirte sehr positiv gegenüber. Aber als Bürgermeister sei er eben dem Grundsatz der Wirtschaftlichkeit verpflichtet, sagt der Ortschef.

Langfristig billiger?

Land- und Betriebswirt Andreas Friedl verteidigt das Projekt: „Wir haben uns alles genau durchgerechnet. Für die Gemeinde käme ein Umstieg auf Biomasse langfristig billiger als das derzeitige Heizsystem. Auch die Anschlussgebühren hätten sich innerhalb von zehn Jahren amortisiert."

Laut Friedl dürfe man das Projekt aber nicht nur auf seine Kosten reduzieren: „Buchkirchen hätte die Chance im Sektor der erneuerbaren Energie eine Vorreiterrolle zu übernehmen. Diese Gelegenheit sollte die Gemeinde ergreifen."

Marktschmankerltipp der Woche: Spezialitäten vom Schartner Firlingerhof

WELS. Mit Horst Hubmer – Hausherr am Schartner Firlingerhof – ist am Welser Wochenmarkt ein echter Most-Experte vertreten.

Seit drei Jahren hat der 33-Jährige Schartner Horst Hubmer einen eigenen Stand auf dem Welser Wochenmarkt. Jeweils mittwochs und samstags werden dort Köstlichkeiten rund um Äpfel und Birnen ausgeschänkt. Besonders beliebt ist der gemischte Apfel- und Birnenmost. Bei den Säften überzeugen Kreationen wie Apfel-Hollunder- oder Apfel-Erdbeer-Saft.

Wer's gern etwas nobler mag, genießt in gemütlicher Marktatmosphäre ein Gläschen Birnenschaumwein. Auf dieses Getränk ist Hubmer besonders stolz. Schließlich wurde er für seine prickelnde Kreation schon mehrfach ausgezeichnet.

Most-Sommelier

Überhaupt ist der sympathische Schartner ein echter Profi seines Faches. Nur wenige wissen, dass sich Hubmer zu den ersten Most-Sommeliers Österreichs zählen darf.

Eingefleischte Hubmer-Fans sollten sich übrigens den 30. April und den 1. Mai im Kalender rot anstreichen. An diesen beiden Tagen findet am Schartner Fierlingerhof jeweils ab 10 Uhr eine Mostverkostung mit Jause und Mehlspeisen statt. Je einen Schmankerlkorb mit Spezialitäten vom Fierlingerhof, abzuholen morgen, Samstag, am Stand von Horst Hubmer, haben gewonnen: Rosa Kerschbaumsteiner (Wels), Theresia Hochreiter (Pichl/Wels), Karoline Pfusterer (Timelkam). (geri)

Bei Horst Hubmer kehrt man gern auf ein Gläschen ein Foto: geri

2005.06.15_Tips_Eferding-Grieskirchen

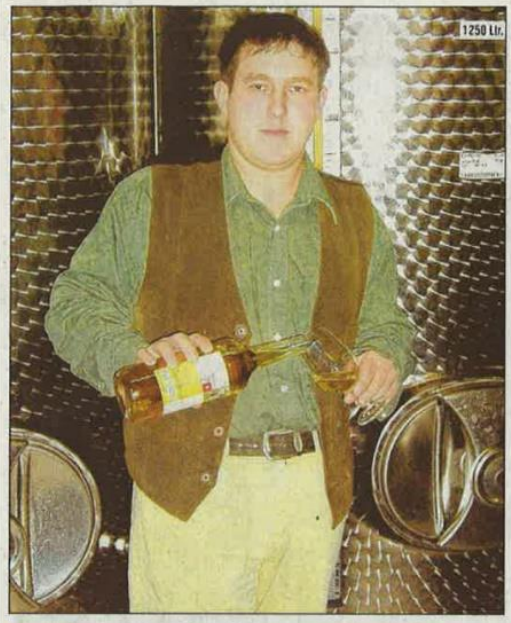
Die „heimischen" Regionalmanager: Ing. Thomas Kibler (Hausruck), Mag. Gerlinde Grubauer (Eferding) und Dr. Bernhard Hofer (Landl)

Tagung der Regionen

Die Region Hausruck hat gemeinsam mit den Regionen Landl und Eferding die Österreichische Leadertagung ausgerichtet. Gekommen waren 70 Obleute und Regionalmanager aus 56 Leaderregionen Österreichs. Begonnen hat das Programm mit einer Exkursion durch die drei Regionen. Parallel dazu hat der Österreichische Leader-Begleitausschuss mit Verantwortlichen für das Leaderprogramm aus allen Bundesländern getagt. Beschäftigt hat man sich mit dem Ausschöpfungsgrad der EU-Mittel aus Leader+.

Zudem hat eine Fachtagung zum Thema „Klein und Mittelbetriebe in ländlichen Regionen" stattgefunden.

2005.11.10_Grieskirchner-Eferdinger_Rundschau



Christian Hufnagel ist ein erfahrener Mostproduzent, der seine Kunden gerne über die Besonderheiten unserer Landessäure aufklärt. FOTO: RUNDSCHAU

AB HOF / Direktvermarkter Christian Hufnagel trägt den Titel „Mostsommelier"

Experte in Sachen Most

AB HOF

ALKOVEN / Christian Hufnagel ist einer der wenigen Landwirte in Oberösterreich, die die Ausbildung zum Mostsommelier absolviert haben. „Dieser Kurs wurde voriges Jahr zum ersten Mal veranstaltet. Für mich war es eine interessante Neuheit, weil ich mich ohnehin mit Most beschäftige", erklärt Christian Hufnagel.

Auf dem Ab-Hof-Betrieb der Familie Hufnagel bekommt man die verschiedensten Möste, Säfte, Schnäpse sowie Liköre. „Dieses Jahr haben wir fünf Säfte: Apfel-, Birne-, Birne-Johannisbeer-, Apfel-Johannisbeer- sowie Weichselsäfte. Ich habe mich aber besonders der Mosterzeugung zugewandt", erzählt Hufnagel, der bereits etliche Auszeichnungen für seine Mostsorten erhalten hat.

> *„Der Landlbirnenmost ist sehr gefragt – besonders Frauen schätzen den süßen Geschmack."*
>
> CHRISTIAN HUFNAGEL

„In Oberösterreich ist vor allem der Apfel-Birnen-Mischmost eine beliebte Sorte. Auch der Landlbirnenmost ist sehr gefragt – besonders Frauen schätzen den süßen Geschmack des Trankes."

Zusammen mit 17 Teilnehmern aus ganz Österreich absolvierte Christian Hufnagel den Kurs zum Mostsommelier, der vom Landwirtschaftlichen Fortbildungsinstitut angeboten wurde.

Hufnagel berichtet: „Der Kurs dauert insgesamt 120 Stunden. Wir haben gelernt, welcher Most zu welchen Speisen passt. Dann gibt es eine eigene Mostsprache, die wir erlernt haben. Und natürlich wurde viel Most verkostet, um unseren Geschmack zu verfeinern."

Die Landwirtschaftskammer hat einen Teil der Kurskosten beigesteuert. „Die Ausbildung zum Mostsommelier hat sich für mich wirklich ausgezahlt. Ich kann die erlernten Kenntnisse bei meiner Arbeit anwenden. Meine Kunden schätzen das wirklich sehr", sagt Christian Hufnagel.

Informationen über die Produkte der Familie Hufnagel erhalten Sie unter Tel. 07274/7751. JASMINFELLNER

Genusstipp

Welcher Most passt zu welcher Speise? Mostsommelier Christian Hufnagel verrät Liebhabern der Landessäure seine Empfehlung: „Zu Fisch- und Zanderfilet passt am besten milder Speckbirnenmost. Zu Rind- und Hirschfleisch empfehle ich deftigen Apfelmost. und zu einer Speckjause mundet Apfel-Birnen-Mischmost."

2005.11.19_OÖ._Nachrichten

Genussfeste haben Furore gemacht im Land

Efko-Chef Hackl (li.) mit Team. Fotos: Petuely

Günter und Ilse Achleitner (li. u. re. außen)

Gabi Wild-Obermayr auf der süßen Seite

ALKOVEN. Köstlichkeiten aus dem Bezirk Eferding waren beim vorläufig letzten Genussfest in aller Munde. Die von Agrarlandesrat Josef Stockinger initiierte und von den OÖN medial begleitete Aktion „Genussland Oberösterreich" übertraf alle Erwartungen.

Von Veronika Stiebler

Mit Wehmut blickte „Ferdl" Stockinger in den Saal, weil in Alkoven die erfolgreiche Schmankerltour zu Ende ging. „Das Beste haben wir uns zum Schluss aufgehoben", tröstete der Genusslandesrat die Gäste. Rund 350 Genussspechte freuten sich auf Köstlichkeiten, die 27 Betriebe im Café „Lebenswert" beim Schloss Hartheim aufgetischt hatten. Bezirksbauern- und Wirtschaftskammer Eferding stellten die Produkte der Region ins Schaufenster.

Markenzeichen des Landes

„Es ist an der Zeit, selbstbewusst herzuzeigen, was wir Oberösterreicher Unverfälschtes auf dem Teller und im Glas haben", so Stockinger. Produkte aus der Region zu konsumieren sei auch ein Stück gelebter Umweltschutz. Die OÖN wollen als letzte echt oberösterreichische Tageszeitung mitwirken, dass regionale Schmankerl zum Markenzeichen werden. „Nicht überall, wo Oberösterreich draufsteht, ist Oberösterreich drin. Wir haben genauso wie heimische Bauern mit Falschetikettierungen zu kämpfen", sagte OÖN-Chefredakteur Gerald Mandlbauer. Das Landeshauptblatt ist mit seinen Lokalausgaben das beste Podium für regionale Nahrungsmittelproduzenten.

Bezirkshauptmann-Stellvertreter Ellrichshausen, Agrarlandesrat Stockinger, OÖN-Chefredakteur Mandlbauer, WK-Bezirksobmann Pecherstorfer, Bezirksbauernkammer-Obmann Schurm (v. li.)

Der Bezirk Eferding sei zwar flächenmäßig der kleinste, habe aber bedeutende Betriebe und eine großartige Landwirtschaft, lobte Egon Ellrichshausen. „Da sind wir eine Großmacht", kam der Bezirkshauptmann-Stellvertreter ins Schwärmen.

Wie wichtig OÖN-Lesern gutes Essen und Trinken ist, zeigte sich beim Andrang um Einladungen. Donnerstagabend genossen auch Politiker wie der SP-Landtagsabgeordnete Erich Pilsner, die Ex-Nationalräte Hans Hofer (VP) und Hans Wolfmayr (SP) und Meinungsführer wie Efko-Geschäftsführer Gerald Hackl, die Biohof-Pioniere Ilse und Günter Achleitner, Sparkassen- und Raiffeisen-Chefs aus Eferding.

Genießertipp: Heute findet im Café „Lebenswert" ein Genussbauernmarkt mit Jungmostverkostung statt (ab 14 Uhr).

Mehr übers Genussfest am Montag in den LokalNachrichten Wels. Schon heute finden Sie im Internet eine Bildergeschichte: **www.nachrichten.at/galerie**

www.nachrichten.at/wels

Beachten Sie bitte das einem Teil unserer heutigen Ausgabe beiliegende ***Uhren-Schmuck-MAGAZIN Oberösterreich.*** *ANZEIGE*

2005.11.21_OÖ._Nachrichten

Sogar im trüben November haben die Mädels jede Menge knackiges Gemüse aus dem Bezirk Eferding im Korb. Alle Fotos: Petuely

Eferdinger Genüsse in aller Munde

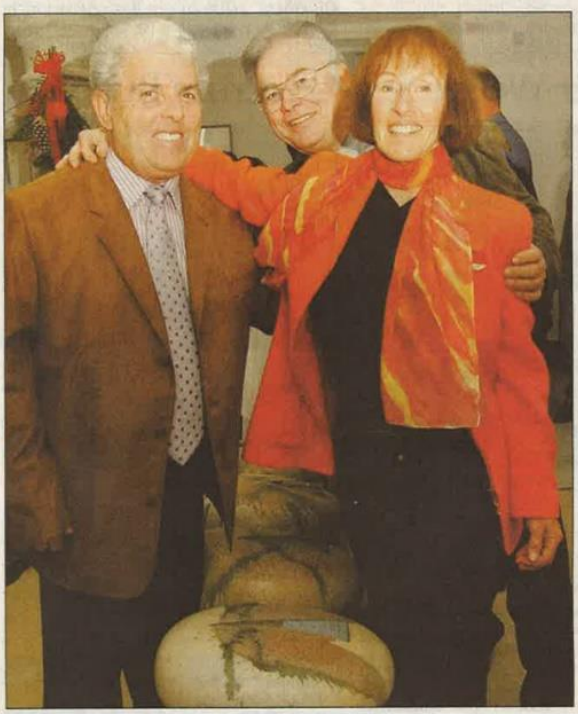
ALKOVEN. „Köstlichst!", entfuhr es manchem Besucher des Bezirks-Genussfestes im Café „Lebenswert". Viele haben beim Durchkosten Gusto auf eine persönliche Schmankerltour bekommen. Das freut Veranstalter und Aussteller.

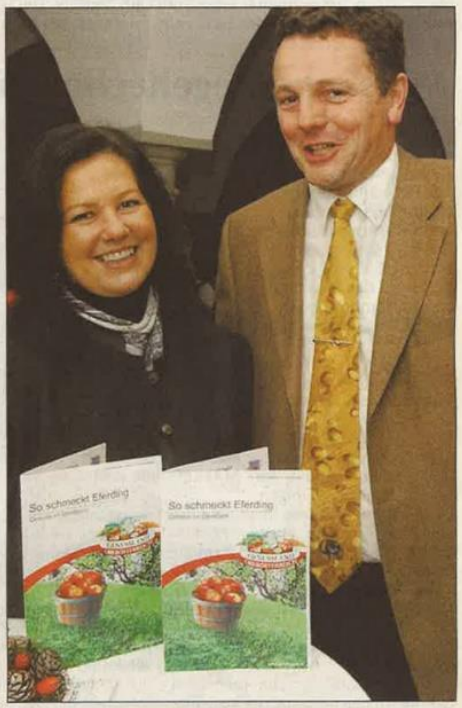
Von Veronika Stiebler

18 bäuerliche und neun gewerbliche Betriebe aus dem Bezirk Eferding stellten ihre besten Produkte ins Schaufenster. Die Gäste dankten es mit gesegnetem Appetit. „Es ist noch nicht so lange her, da haben sich Bauern und Gewerbetreibende Prozesse geliefert", sagte Genussfest-Initiator Josef Stockinger. Jetzt hätten viele erkannt, dass weltweiter Einheitsgeschmack die größte Bedrohung sei. Bezirksbauernkammer-Obmann Ludwig Schurm freute sich, dass seine Heimatgemeinde Veranstaltungsort des Eferdinger Genussfestes war. „Café Lebenswert und Lebensmittel, die wertvoll sind – das passt gut zusammen", sagte er. Wirtschaftskammer-Bezirks-Chef Michael Pecherstorfer wies auf traditionsreiche Marken aus dem Bezirk hin, die auch überregional im Bewusstsein der Konsumenten verankert sind. Feuerwehrlandesrat Josef Stockinger (VP) und SP Landtagsabgeordneter und Feuerwehrfan Erich Pilsner fanden zwischen zwei Brötchen Zeit für einen Plausch mit dem Oberbrandbekämpfer des Bezirkes Hermann Sandmeier und Alkovens Kommando-Chef Walter Burger. Auch Eferdings Alt-Bürgermeister Johann Götzenberger und Rot-Kreuz-Bezirkschef Heinz Tumpach machten einen Abstecher nach Alkoven.

„Etwas mehr Gemüse hätte nicht geschadet", sagte Stefan Hamedinger. Der Geschäftsführer des Verbandes oö. Obst- und Gemüseproduzenten wünscht sich mehr Selbstbewusstsein bei kleineren Gemüse-Direktvermarktern. Hauptveredler Efko war mit großer Palette neuer Fruchtsnacks vertreten.

Feuerwehr-Small Talk: Sandmeier, Pilsner, Stockinger, Burger





Salzstangerl und Mehlspeisen von Bäcker Raab sind legendär.

BBK-Leiter Franz Schillhuber holt sich mit einen Vitamin-Cocktail.

Volle Bäuche und gut gelaunte Gäste beim Eferdinger Genussfest

„Gutes Essen und Trinken gehört zu den Hauptinteressen der OÖN-Leser", plauderte Chefredakteur Gerald Mandlbauer bei der Eröffnung des Eferdinger Genussfestes aus. Wie Recht er hat, zeigte sich Donnerstagabend in Alkoven. Feinschmecker drängten sich im „Café Lebenswert" am Buffet und lobten die angebotene Schmankerlvielfalt.

Als Genuss-Specht zeigte sich auch Alkovens Bürgermeister Gabriel Schuhmann (SP). „Am besten schmeckt's mir in geselliger Runde" sagte er. Daran fehlte es im ehemaligen Meierhof von Schloss Hartheim bestimmt nicht. Als Nachbar konnte der Ortschef zu Fuß nach Hause gehen und sich somit auch den einen oder anderen flüssigen Genuss gönnen. Im Small-Talk mit Hartkirchens Ortschef Wolfgang Schöppl (VP) tauschten die Gemeindeväter nicht Amtsgeheimnisse aus, sondern so manche Anekdote aus dem Bürgermeisterleben. Alkovens Vizebürgermeister Heinz Wögerer (SP) und Gerhard Pfoser (VP) genossen den Abend so wie zahlreiche andere amtierende und ehemalige Politiker aus dem Bezirk Eferding.

Angesichts zufriedener Gesichter konnte auch der Dienststellen-Leiter der Bezirksbauernkammer, Franz Schillhuber, den Abend entspannt genießen.

Das Eferdinger Genussfest rundet die gelungene Bezirkstour ab. Die Oberösterreichischen Nachrichten waren als mediale Begleiter dabei. Wie zuvor in anderen Regionen konnten auch bei der letzten Station 50 OÖN-Leser mit Begleitperson gut essen und trinken. (vero)

Ortschefs Schöppl und Schuhmann, Amtsleiter Stögmüller

Strahlendes WK-Duo: Pecherstorfer, Moser

Regionalentwicklung sichert Lebensqualität im Bezirk Eferding

Äußerst erfolgreich waren die Unternehmergespräche, zu denen die Wirtschaftskammer-Bezirksstelle in allen Gemeinden eingeladen hat.

WK-Obmann Pecherstorfer (l.) und Bezirksstellenleiter Moser

„Die Anregungen, die wir bekommen haben, fließen in unsere Arbeit ein", so WK-Bezirksstellenobmann Michael Pecherstorfer.

Gemeindekooperationen

Die Wirtschaftskammer sieht sich als Motor bei der Initiierung von Kooperationen. „Die Gemeinden Eferding, Pupping, Fraham und Hinzenbach zeigen vor, wie es geht", so Pecherstorfer: „Betriebsbaugebiete gemeinsam festzulegen und zu entwickel bringt eine geordnete Flächenverwertung anstatt eines Fleckenteppichs, und gemeinsame Einnahmen bei geteilten Kosten."

Nahversorgung absichern

In vielen Gemeinden ist es um die Nahversorgung nicht mehr zum Besten bestellt. „Manche Gemeinden im Bezirk kämpfen massiv mit diesem Problem und als WK-Bezirksstelle gehört für uns der Kampf für die Aufrechterhaltung der Nahversorgung zu einem der Schwerpunkte", so Pecherstorfer, der den Begriff der Nahversorgung aber weit verstanden haben will. „Unter Nahversorgung verstehen wir auch das Wirtshaus und den Friseur genauso wie Handwerksbetriebe, öffentliche Einrichtungen und den Anschluss an den öffentlichen Verkehr."

Einer der wichtigsten Schritte ist für Pecherstorfer einerseits, die Rahmenbedingungen für die Betriebe zu verbessern, andererseits das Bewusstsein des Konsumenten zu wecken.

- Attraktive Betriebsansiedlungsgebiete,
- Breitbandversorgung,
- Ausbau der Verkehrswege,
- Umsetzung der Landesinitiative „Land blüht auf",
- Förderungen für Klein- und Mittelbetriebe,
- Gewerbeausstellungen könnten der Bevölkerung die Angebotspalette der Betriebe bewusst machen.
- Fortführung des Genussfestes gemeinsam mit Bezirkshauptmannschaft und Bezirksbauernkammer auf regionaler Ebene

„Warum müssen alle Landesdienststellen in der Landeshauptstadt sein oder Einrichtungen wie betreutes Wohnen immer in der Bezirkshauptstadt", stellt Pecherstorfer althergebrachte Vorstellungen in Frage. Viele Einrichtungen könnten auch in entlegeneren Gemeinden untergebracht werden und würden so Aufträge, Kaufkraft und Arbeitsplätze vor Ort schaffen.

Schule und Wirtschaft

Einen Schwerpunkt im Ausbildungsbereich will Pecherstorfer im kommenden Jahr im Arbeitskreis „Schule & Wirtschaft" setzen.

- Das Betriebserkundungshandbuch wird aktualisiert und soll Ende 2006 im Internet zur Verfügung stehen.
- In der Informationsarbeit und der Bewusstseinsbildung bei Eltern und Lehrern will die WK schon in der 4. Klasse Volksschule ansetzen.
- Im kommenden Jahr soll es einen Tag der offenen Tür in den Eferdinger Betrieben geben, bei dem sich Eltern, Lehrer und Schüler von den Lehrberufen ein Bild machen können.
- Informationsveranstaltungen sollen das Image des Facharbeiters verbessern.

Verkehrswege ausbauen

Der rasche Ausbau des so genannten „Weißen Grabens" von Eferding in Richtung Prambachkirchen ist ein wichtiges Anliegen der WK. „Diese Straße ist dem stark gewachsenen Verkehr schon lange nicht mehr gerecht", fordert Pecherstorfer die rasche Realisierung dieses ursprünglich für 2006 und jetzt für 2007 zugesagten Projekts ein.

Traditionsbetriebe

Eines der „Projekte" der Bezirksstelle für das kommende Jahr ist das Projekt „Traditionsbetriebe". Der Wirtschaftsraum Eferding ist geprägt von einer großen Vielfalt an Betrieben, darunter auch einer Reihe von alteingesessenen Unternehmen. Diese gilt es im Projekt „Traditionsbetriebe im Bezirk Eferding" zu erheben.

„Den Traditionsbetrieben im Bezirk Eferding soll signalisiert werden, dass sie eine wichtige Stellung im Netzwerk der Region einnehmen", so Hans Moser. „Sie sollen aufgrund ihrer Erfahrung über Generationen Vorbild für zukünftige Unternehmensgründer sein."

2005.12.10_Eferdinger_Zeitung_01

REGEF Jugendprojekt bis Weihnachten fertiggestellt

Mit Ende des Jahres geht auch das REGEF-Jugendprojekt in seine Endphase.

In den vergangenen Wochen wurde im Auftrag der Stadtgemeinde von der Fa. Glatzhofer mit der Aufstellung des Pavillons am „Ententeich" begonnen. Den letzten Anstrich wird er durch die Jugendlichen selber erhalten.

Mit der Umsetzung des Plans geht für Vizebürgermeisterin Mag^a^. Jutta Kepplinger ihr Lieblingsprojekt des vergangenen Jahres zu Ende: „Ich freue mich, dass wir den Wünschen unserer Jugendlichen so rasch nachkommen konnten. Auch wenn die Umsetzung aufgrund statischer Berechnungen nicht ganz entwurfsgemäß ausgefallen ist, so sind wir den Plänen der Jugendlichen doch sehr nahe gekommen."

Wichtig ist, dass der Pavillon nun auch genutzt wird, ob im Winter für die Eisläufer oder im Sommer als Treffpunkt für die Jugendlichen.

Vizebürgermeisterin Kepplinger möchte sich bei allen am Projekt beteiligten, besonders beim REGEF, bei den Jugendlichen und der Fa. Glatzhofer für das Engagement bedanken.

Es tut sich etwas für die Eferdinger Jugend! Seit dem Amtsantritt der SPÖ bemüht sich Vizebürgermeisterin Mag^a^. Jutta Kepplinger mit ihrem Team viel frischen Wind in die Eferdinger Jugend-Szene zu bringen.

2005.12.10_Eferdinger_Zeitung_02

Eferdinger Regionalentwicklungsverband - wichtige Anlaufstelle für Initiativen und Projekte

Nach dem Jugendprojekt 2005 wagt sich die Stadtgemeinde Eferding nun mit Unterstützung des REGEF an das nächste Projekt, den „Eferdinger G'schichtenweg".

Initiiert vom Familien- und Jugendausschuss und umgesetzt von Ingrid Gumplmaier-Grandl wird mit Hilfe des Eferdinger Regionalentwicklungsverbandes beim Land OÖ. ein Antrag auf Unterstützung dieses Familien- und Tourismusprojektes gestellt.

Die Projektverantwortliche der Stadt, Vizebürgermeisterin Jutta Kepplinger, hofft auf eine rasche positive Entscheidung von Seiten des Landes, um den „G'schichtenweg", der die Geschichte der Stadt und ihrer Menschen in verschiedenen Stationen nacherzählt, umsetzen zu können. Sie ist überzeugt, dass das Projekt zur Belebung der Eferdinger Innenstadt beitragen wird.

Die „Eferdinger Zeitung" wird ihre Leserinnen und Leser über die weiteren Entwicklungen am Laufenden halten.