

Pressespiegel 2011

März



**Regionalentwicklungsverband Eferding
(REGEF)**

Klima- und Energie-
Modellregionen
heute aktiv, morgen autark



**Klima- und Energie-Modell-Region Eferding
(KEM)**

Öffentliche Präsentation des Energieprojektes (EGEM)

Am 1. März 2011 wurde das Energieprojekt von Prambachkirchen im Rahmen der Veranstaltung „*Thermische Sanierung und Revitalisierung*“ präsentiert. Mag. Herbert Wagner, Umweltausschussobmann-Stv., hat das umfangreiche Energiekonzept der Gemeinde Prambachkirchen anhand einer übersichtlichen Powerpoint-Präsentation den Besuchern erklärt. Dabei wurde neben der aktuellen Situation in der Gemeinde auch aufgezeigt, in welchen Bereichen noch Potential für zukünftige Projekte vorhanden ist.

Der Umweltausschuss wird sich auch weiterhin mit diesem Energiekonzept beschäftigen und hat schon weitere Veranstaltungen geplant:

Samstag, 7. Mai 2011
TAG DER SONNE

Dienstag, 11. Oktober 2011
ERNEUERBARE ENERGIE

Frau Susanne Kreinecker des REGEF gab einen kurzen Überblick über das Engagement ihrer Institution im Bereich Ener-

giewirtschaft und versicherte, dass dieses Thema im zukünftigen Konzept von essentieller Bedeutung ist.

Zum Thema „*Thermische Sanierung und Revitalisierung*“ wurde Herr Ing. Weishäupl von der Energie AG eingeladen. Er hat verschiedene Ansätze angesprochen, WO und WIE am besten Energie eingespart werden könnte.

Die Marktgemeinde Prambachkirchen bedankt sich bei der Raiffeisenbank Prambachkirchen für die Unterstützung.



Bankdir. Johann Schachinger, Mag. Herbert Wagner, Prok. Karl Weixelbaumer, Susanne Kreinecker, Ing. Gerhard Weishäupl, Bgm. Johann Schweitzer, Direktor Leopold Wagner



Energiespartag beim Gasthof Pointner Freitag, 1. April 2011

- ab 14.00 Uhr Kostenlose Energieberatung durch den OÖ Energiesparverband im Gemeindeamt - Anmeldung erforderlich!
- ab 15.00 Uhr Ausstellung
- ab 19.00 Uhr Vorträge

**Jeder Besucher der Vorträge erhält 2 Energiesparlampen
als Geschenk!**

Energiespartag am 1. April 2011

Die Gemeinde Haibach veranstaltet am Freitag, 1. April 2011 einen Energiespartag beim Gasthof Pointner!

Ab 14.00 Uhr Kostenlose Energieberatung durch den O.Ö. Energiesparverband (Einzelberatungen – jeweils ca. ½ Stunde)

- Sie planen den Neubau eines Hauses?
- Sie denken an eine Sanierung?
- Sie möchten Ihre Heizung umbauen, eine Solaranlage einbauen, usw.?

Für die Energieberatung ist unbedingt so rasch als möglich eine vorherige Anmeldung notwendig, weil die Energieberatung nur durchgeführt werden kann, wenn die Mindestteilnehmerzahl erreicht wird und die genauen Termine der Einzelgespräche geplant werden müssen!!!!!!
Die Energieberatungen finden im Gemeindeamt Haibach statt.

Anmeldung beim Gemeindeamt Haibach, unter 07279/8235

Ab 15.00 Uhr:

Ausstellung von Elektrofahrzeugen, Photovoltaikanlagen, ... (Beim Gasthof Pointner)

19.00 Uhr:

Vorträge im Gasthof Pointner

Klima- und Energie-Modell-Region Eferding – REGEF

- Präsentation Energiekonzept Haibach
- Nahwärme Haibach
- Vortag Energie sparen beim Bauen und Wohnen (O.Ö. Energiesparverband)
- Raiba Haibach - Fördermöglichkeiten

Anschließend: Diskussion

Wir freuen uns auf Euer Kommen!

Wohnhaus-Sanierung – Informationsveranstaltung

Am Donnerstag, dem 25. November 2010 fand eine Informationsveranstaltung rund um das Thema Wohnhaus-Sanierung statt. Bürgermeisterin Regina Rieder lud ins neue Dienstleistungszentrum ein, um die Vorteile einer thermischen Sanierung den Wohnhaus-Besitzern näher zu bringen. Als Partner für diese Veranstaltung konnte die Raiffeisenbank Buchkirchen mit Bankstellenleiter Prok. Gerald Oberbauer gewonnen werden. Dieser gab Auskunft über die möglichen Förderungen sowie die Finanzierung im Zuge einer Wohnhaussanierung. Ein Vertreter des OÖ. Energiesparverbandes berichtete über Energiesparmaßnahmen und Herr DI (FH) Thomas Stierschneider berichtete zum Thema: „Mein Haus - umweltfreundlich - gemütlich - wertvoll ...und gut für's Börs!“ und bot einen persönlichen Photovoltaik + Windkraft Check im Zuge dieses Abends an.



Foto: Gemeinde Buchkirchen

Im Anschluss an die Vorträge lud die Bürgermeisterin zu einem kleinen Imbiss im Foyer des Dienstleistungszentrums ein, wo unter anderem auch noch auf persönliche Anliegen und Fragen der Besucher eingegangen werden konnte.

Bereits in den letzten Ausgaben haben wir über unseren Weg zur **Energiespargemeinde** informiert. Ein weiterer Schritt in diese Richtung ist die Ausstattung des Kreisverkehrs mit einer **LED-Beleuchtung**. Mit einem Energieverbrauch von 80 Watt pro Lampe (die bestehenden Straßenlaternen verbrauchen zwischen 120 und 250 Watt) wird somit ein wesentlicher Beitrag zum Energiesparen geleistet.

2011.03.01_Puppinger_Gemeindezeitung

Energie- Modellregion

Eferding, Maßnahmenplan:

Um die Förderungen des Landes OÖ. erhalten zu können, bedarf es einer Erstellung eines Maßnahmenkataloges für die Gemeinden. Es soll erreicht werden, dass die energiepolitischen Ziele der Gemeinde und der Region zur Umsetzung gebracht werden. Aus Sicht der Gemeinde Puppinger ist als eine der wichtigsten Umsetzungsmaßnahmen die Umstellung der Straßenbeleuchtungen auf die neue LED-Technik zu erwähnen. Hierbei kann eine 60%ige Stromkostensparnis und eine Reduktion der Instandhaltungskosten erreicht werden.

Energie und Geld sparen

in den eigenen vier Wänden

am Donnerstag, **17. März 2011** um **19:30 Uhr**

im GH Meyrhuber



Alle Stroheimerinnen und Stroheimer sind zu dieser Veranstaltung herzlich eingeladen.

Weitere Informationen finden Sie auf der Seite 12!



KLIMA- und ENERGIE-
MODELL-REGION
EFERDING



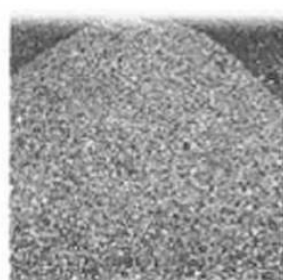
Gemeinde
Stroheim



Energie und Geld sparen

in den eigenen vier Wänden

Donnerstag, 17. März 2011, 19.30 Uhr
Stroheim, GH Meyrhuber / Stroheimerhof



Ergebnisse des kommunalen Energiekonzeptes Stroheim

- Fragebogen aus 2010

Energiespartipps

- O.Ö. Energiesparverband

Finanzierungs- und Fördermöglichkeiten

- Raiffeisenbank Region Eferding

Diskussion

*Wir laden alle Stroheimerinnen und Stroheimer zu dieser interessanten
Veranstaltung sehr herzlich ein!*

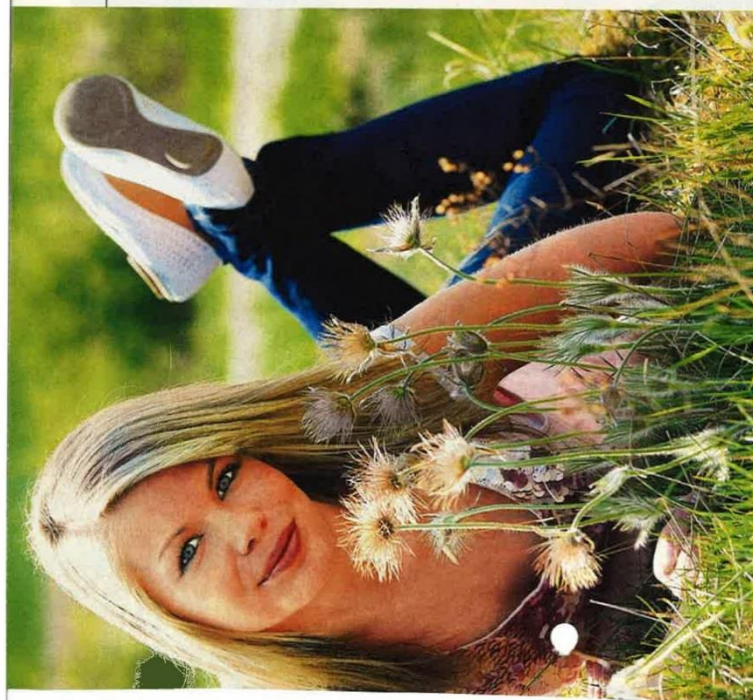


de magisch an.“ Auch das Modell des „Sonnenplatzes“ erregt internationales Aufsehen. Denn hier können ganze Familien in einem Passivhaus zur Probe wohnen. Sensationell auch die Vorarlberger Region Vorderwald-Langenegg mit ihren rührigen Managern Monika Forster und Mario Nussbaumer: Eigene Energieportale machen die Bevölkerung auf die Nutzung der unsichtbaren Solarenergie vom Himmel aufmerksam.

Der Marchfelder Biohof Adamah ist im Sommer bereits gänzlich energieautark

Noch ehrgeiziger die Ziele im steirischen Vulkanland: Dieses Herzstück der Grünen Mark ist auf dem besten Weg, bis 2025 zu 100 Prozent energieautark sein zu können. An vorderer Umweltfront: Öko-Dörfer wie Kirchberg an der Raab, Oberstorcha, Paldau, Gniebing-Weissenbach, Feldbach und Raabau. Diese Initiativen nähren bei Umweltminister Niki Berlakovich, der all diese Modellregionen mit Rat und Tat unterstützt, die Hoffnung auf eine sanft-grüne Zukunft: „Ich bin davon überzeugt, dass unsere Kinder ganz ohne Öl und Gas sowie ohne gefährliche Atomkraft werden leben können, wenn wir nur heute damit beginnen, unser Energiesystem nachhaltig um zu bauen. Die Bewohner in unseren Klima- und Energie-Modellregionen zeigen schon jetzt, wie es geht.“

Einer, der schon vor Jahrzehnten und gegen den Widerstand vieler auf seinem „Adamah“-Hof (www.adamah.at) in Glinzdorf (NO) grüne Ökopfade beschritten hat, ist der engagierte Biobauer Gerhard Zoubek. Im Alleingang hat der lebenswerte vierfache Familienvater und Schöpfungsbewahrer die Stromversorgung seines Anwesens auf die Versorgung mit Sonnenenergie umgestellt. „Im Sommer brauche ich nichts anderes mehr. Da bin ich unabhängig – und spare jährlich 30.000 Kilowatt an klimaschädlichen Co²-Emissionen ein“, freut sich Zoubek, der auch ein Kräuterprojekt zur Rettung der nepalesischen Himalaya-Bauern unterstützt. Seine tiefste Überzeugung: „Österreich ist so reich an erneuerbarer Energie. Wenn wir diese Chance rechtzeitig nutzen, werden alle davon profitieren, vor allem die Schöpfung.“



66 Klimaschutz-Botschafter

Land. Wir müssen sie nur nutzen und klug einsetzen. Unsere Pioniere tun das bereits auf eindrucksvolle Weise.“

Aus allen Teilen des Landes reisten die Öko-Botschafter jetzt nach Wien, wo in der altherwürdigen Nationalbibliothek ein erster Gipfel der Energie-Autarkie stattfand. „Es tut gut,

Das steirische Vulkanland will bis 2050 völlig unabhängig von Öl und Gas sein

einmal alle Mistreiter zu treffen. Das gibt uns hier im Waldviertel Kraft – und zeigt, dass wir auf dem richtigen Ökoweg sind“, schildert Josef Bruckner aus dem Lainsitztal im hohen Norden Niederösterreichs. Gemeinsam mit seinem Bruder Martin, dem Bürgermeister von Groß-Schönau, gilt er als Pionier der ersten Stunde. Denn von dem kleinen Dorf im grünen Herzen des größten Bundeslandes gehen Impulse in die ganze Welt. Ortschef Martin Bruckner: „Wir wollen das ganze Lainsitztal einbinden. Unsere BIOEM-Messe zieht Tausen-

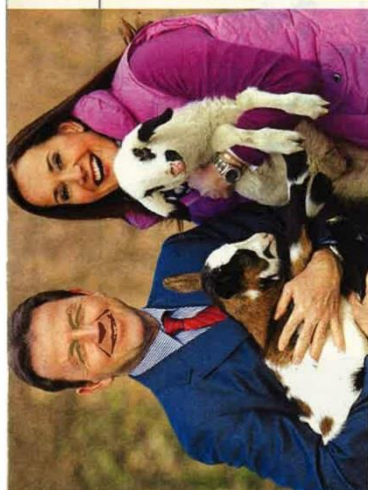
Von der Waldviertler Wurzelwelt bis zum Talerbus im Salzburger Rastal und dem 1. europäischen Passivhausdorf – nach einer Initiative von Minister Berlakovich sind in Österreich 66 Klima-Modellregionen entstanden. Öko-Keimzellen, die uns energieautark machen werden.

Von Mark Perry und Maggie Entenfelher

Euro dotierten Initiative könnte eindeutiger nicht sein: die Kraft der Sonne, des Windes, aber auch der Biomasse unserer Felder und Wälder nachhaltig zu nutzen. Und so der fossilen Energie endgültig den Rücken zu kehren. Berlakovich: „Wir haben genügend sanfte Ressourcen in unserem

Es sind Botschafter des Umweltschutzes – Männer und Frauen, die mit beiden Beinen im Leben ihrer Städte und Dörfer stehen. Unsere Ökomanager verstehen ihr Handwerk – und setzen es direkt in ihrer Heimat ein. In ihren Regionen machen sie sich nun auf den Weg in die Energieunabhängigkeit, eine absolute Pionierleistung“, so Ingmar Höbbarth, Chef des rotweißroten Klimafonds. Seine felsenfeste Überzeugung: „Unsere Modellregionen haben eine große Vorbildwirkung auf andere Gemeinden. Es ist einfach klüger, sanft-grüne Energien der Heimat zu nutzen, als Geld an Saudi-Arabien zu zahlen.“

Insgesamt 1,7 Millionen Bürger in 773 Gemeinden sind bereits im Boot. „20 Prozent der österreichischen Bevölkerung“, bestätigt denn auch der heimische Umweltminister Niki Berlakovich. Und tatsächlich ist da Großes im Entstehen, nämlich Tausende gewaltige örtliche Pionierleistungen für die Energie-Unabhängigkeit. Das Ziel dieses heuer mit drei Millionen



Österreich am Weg zur Energieautarkie

Klima- und Energie-Modellregionen – wir sind dabei!



In Österreich nehmen immer mehr Gemeinden die Erzeugung von Strom und Wärme selbst in die Hand. Das Förderprogramm des Klimafonds für Klima- und Energiemodellregionen unterstützt sie dabei.

Eine überwältigende Resonanz verzeichnet das 2009 gestartete Förderprogramm. Heute engagieren sich bereits 773 Gemeinden mit insgesamt 1,7 Millionen Einwohnern für eine klima-freundliche Zukunft.

„Mein Ziel ist die Energieautarkie Österreichs. Aktive Gemeinden und Regionen sind Schrittmacher auf diesem Weg und ich unterstütze sie dabei. Investitionen in den Klimaschutz und in Erneuerbare Energien nutzen der Umwelt und der Wirtschaft. Schon heute sind knapp 70.000 Menschen in green jobs im Bereich Erneuerbarer Energien tätig.“, so Umweltminister Niki Berlakovich.

Weitere Informationen unter www.klimafonds.gv.at

Entgeltliche Einschaltung

Klima- und Energie-Modell in Eferding

Leader-Verein mit verstärkter Energiekompetenz

Die Gemeinden des Bezirkes Eferding und die Gemeinde Buchkirchen bei Wels haben sich viel vorgenommen. Energie sparen, Energieeffizienz und der Umstieg auf erneuerbare Energieträger sind in energiepolitische Ziele verfasst worden und zahlreiche Maßnahmen sollen in den nächsten Jahren dafür sorgen, dass diese Ziele auch tatsächlich erreicht werden. Der Regionalentwicklungsverband Eferding steht den Gemeinden im Rahmen der „Klima- und Energie-Modell-Region Eferding“, einem Förderprogramm des Klimafonds Österreich, zur Seite. Das Projekt setzt auf Ergebnisse des E-GEM-Prozesses, der bereits in allen Gemeinden abgeschlossen ist und soll nun auch tatsächlich Umsetzungsprojekte möglich machen. Ing. Herbert Pözlberger verstärkt seit 1. März 2011 das Team des



Erste Arbeitssitzung mit Ing. Pözlberger (Mitte sitzend) mit dem Energie-Arbeitskreis des REGEF

Foto: REGEF

Leader-Vereins und wird als Projektleiter die Gemeinden, Wirtschaftstreibenden und private Interessenten bei der Umsetzung ihrer Vorhaben begleiten, beraten, regionale Projekte initiieren und die Erreichung der energie-

politischen Ziele vorantreiben. Er ist von Dienstag bis Donnerstag in seinem Büro am Stadtamt Eferding, 2. Stock, erreichbar. Ebenso unter regef.poelzlberger@eferding.ooe.gv.at, Tel. 07272/ 5555-166.

Informationsoffensive in den Gemeinden

Information und Aufklärung sind wichtige Aspekte, vor allem, wenn es um private Haushalte geht. Derzeit läuft eine Informationsoffensive in den Gemeinden.

Die nächsten Termine:

17. März 2011, 19.30 Uhr, Stroheim: Energie und Geld sparen in den eigenen vier Wänden

1. April 2011, Haibach: Energieberatungstag mit Vortrag „Energie sparen beim Bauen und Wohnen“

8. April 2011, Hinzenbach: Energieberatungstag mit Vortrag

Ende April werden die Veranstaltungen in Scharfen und Alkoven abgehalten und anlässlich des

„Tages der Sonne“ rund um den 6./7. Mai 2011 sind Schwerpunkte in den Gemeinden St. Marienkirchen, Prambachkirchen, Aschach, Buchkirchen und im Zukunftsraum Eferding geplant. ■

Bezirk Eferding in aller Kürze

Eferding – Eine Energieregion braucht die Wirtschaft

(jour) Der REGEF, die WKO und regionale Unternehmen waren sich einig: die „Klima- und Energie-Modell-Region“ Eferding ist auf die Wirtschaft angewiesen! Dieses Resümee lieferte die gemeinsame Auftaktveranstaltung des 8. Februars 2011.

Unter dem Motto „Energie und Wirtschaft“ präsentierte der Regionalentwicklungsverband Eferding gemeinsam mit der Wirtschaftskammer ein Startprojekt-Meeting am 8. Februar 2011 um 19 Uhr im Leitl Vital-Sonnenhaus.

Im Rahmen des auf Bundesebene geförderten Projektes „Klima- und Energie-Modell-Region Eferding“ wird auf Energiesparen, Energieeffizienz und den Umstieg auf erneuerbare Energieträger gesetzt. LAbg. Jürgen Höckner, Obmann des Regionalentwicklungsverbandes Eferding, meinte aber, dass „eine Energieregion ohne Wirtschaft nicht vorstellbar ist“. Denn Wirtschaftstreibende sind selbst erfahrene Energieverbraucher mit gewissem Know how und sollen durch das Projekt vermehrt in regionale Wertschöpfung investieren. Anwesende Unternehmen aus der Region stellten Rede und Antwort in Bezug auf betriebliche Vernetzung, Bewusstseinsbildung, Förderberatung und best practice-Beispiele. So veranschaulichte Dipl.-Ing. Martin Leitl am Beispiel „Vital-Sonnenhaus“ die Möglichkeit des Heizens via Sonnenenergie. Energievolle Gespräche bei einem regionalen Buffet sorgten für einen gelungenen Abschluss.

Infos:

*Regionalentwicklungsverband
Eferding*

regef@eferding.ooe.gv.at

oder regef@aon.at

www.region-eferding.at

Messe „Fit & Vital 2011“ in Eferding

— Fitness- und Gesundheitsmesse von 8. – 10. April 2011 —

Alles zum Thema „Gesundheit und Wohlbefinden“ finden die Besucherinnen und Besucher der Messe „Fit & Vital 2011“ vom 8. bis 10. April 2011 im Eferdinger Stadtsaal. Die vielen Aussteller präsentieren zahlreiche Dienstleistungen und Produkte aus unterschiedlichen Branchen und geben dabei den Besuchern einen guten Überblick über verschiedenste Gesundheits-Ange-

bote. Unter anderem stellen in der allgemeinen Gesundheitsstraße der Arbeiter-Samariter-Bund, der OÖ-Zivilschutzverband, die Fa. Neuroth und die OÖGKK-Eferding (Infostand) den Gästen ihre medizinischen Leistungen vor.

Finden auch Sie den richtigen Partner zu „Ihrem“ Thema: Gesundheit, Wellness, Ausgleich, Regeneration, Vitalität und Lebensfreude. ■

Öffnungszeiten:

Freitag, 08. April 2011 von 16-21 Uhr
Samstag, 09. April 2011 von 10-18 Uhr
Sonntag, 10. April 2011 von 10-18 Uhr

Programm:

Freitag, 08. April 2011

17-19 Uhr: Eröffnung - mit Sportreferent KommR Viktor Sigl, WKO-Präsident KommR Dr. Rudolf Trauner, Bürgermeister Johann Stadlmayer und WKO-Obmann Michael Pecherstorfer
Ökumenische Segnung der Fit & Vital Messe
Vorstellung der Fit & Vital-Charity-Veranstaltung
Zumba Fitness Show - der Latino-Tanz Trend des Jahres 2011 presented by Yogo-Bewegungslounge
Bad Schallerbach - 19 Uhr: Vortrag - "Es geht um dein Herz: Wenn dein Herz & Kreislauf mehr Augenmerk braucht", Referent: aus der WEGE 42 Gesundheits- & Sozialakademie



Samstag, 09. April 2011

13 Uhr: Vortrag - „Burn out und wie Sie sich schützen können“, Referent Mag. Robert Brandstetter, PGA-Akademieleiter und Klin. Psychologe

Sonntag, 10. April 2011

16 Uhr: Übergabe des Ertrages aus der Fit & Vital-Charity Veranstaltung

Sonntag und Sonntag

Produkt-, Firmen- & Dienstleistungs-Präsentationen sowie Vorträge & Infos. Durch das Programm führt: Herr Robert Wischnitzki

Zusattraktion:

Sonntag und Sonntag

14-15 Uhr: Zaubershow mit Dieter Barthofer

Herr Egon Aspetzberger: Rutengeher
Fa. Reiter: Edelsteine/Dekor/Geschenke
Fa. Wolfesberger: Kaffee&Tee Erleben-Eistee/Wasser
Frau Etfriede Lehner: chemiefreie Produkte/Feng Shui
Fa. Pecherstorfer GmbH: gesunden & erholsamen Schlaf
Fa. Biolieb KG: Ringana-Kosmetik
Verein PGA: Prophylaktische Gesundheitsarbeit
Fa. Nalkido-SHIATSU / Beatrix Schreiber: Shiatsu-Schnupperbehandlungen
Fa. NWA: Aloe Vera/Acai-Kosmetik/Wasserfilter
Frau Elisabeth Bauer: Bioresonanz
Fa. Sahaja Yoga Austria: Sahaja-Yoga
Fa. Vital & Beauty: Natürlich - Schön - Gesund / Aloe Vera-FLP
Fa. Seelenstein: Steine, Steinschmuck, Räucherware, indianische Heilzeremonien
Fa. Yogo Bewegungslounge:
Yoga/ Pilates/ Tanz/Massage/Cranio Fa. Injoy-Eferding: Fitnessstudio-Eferding
Verein REGEF-Eferding: Eferdinger GemüseLust auf der Landesgartenschau „Sinfonie in Grün“ in Ansfelden
Fa. Hochgatterer Handels GesmbH: Wasseraufbereitung/Wasserreinigung
Frau Hildrun Hammerschmid: Künstlerische Energetik
Fa. Young Leaving: Ätherische Öle
Fa. Stadlbauer: Ernährung/ Schlaf/ Luft/ Wasser
Fa. EFKO GmbH: Genuss-Plus-Fruchtsnack
Herr Hermann Hell: Propolis-Produkte / Ohrkerzen
Herr Christian Krainz: Vitalholz-Naturschwingung
Frau Hermine Reiböck: Selbstverantwortung/ Beratung
Fa. Hüttner GmbH: Kräutertinkturen/ Kosmetik
Fa. Aras: gesunde Tiernahrung
Fa. Bambus/Naturprodukte: Kosmetik/Pflaster/Wellnessprodukte
Gesunde Gemeinde Eferding: Vorträge- Bluthochdruck/Herz
Fa. Scheibhofer KG: Cayenne-Extrakt/ Moksha-Basenpulver/Totes-Meer-Salz
Herr Ernst Enzelsberger: Naturpflanzenextrakt-Dr. Neuburger
Fa. Vitalagentur Gerber: Dunkelfeld-Blutdiagnostik-Prof. Enderlein
Verein Cranio-Sacral-Balancing: Cranio-Sacral
Frau Isabella Frühwirth: Aromatherapie / Aromamassagen
Frau Gabriele Schwarzbauer: INKA STONE Massagen

Gesundheitsstrasse Fit & Vital-Messe 2011

- Arbeiter-Samariter-Bund: Blutdruck-Blutzuckermessung
- OÖ-Zivilschutzverband: Sicherheit
- OÖ-Gebietskrankenkasse: Infostand
- Fa. Neuroth: Hörtest

AUSSTELLER

KOMPETENZSTEIGERUNG

Energieberater Herbert Pözlberger treibt energiepolitische Ziele voran

EFERDING. Das Team des Leader-Vereins rund um die „Klima- und Energie-Modell-Region Eferding“ hat einen neuen Mann ins Boot geholt. Herbert Pözlberger ist seit 1. März als Energieberater tätig.

Pözlberger wird Gemeinden, Wirtschaftstreibende und Privatpersonen bei der Umsetzung ihrer Vorhaben begleiten, beraten, Projekte initiieren und die Erreichung der energiepolitischen Ziele voran-



Erste Arbeitssitzung des Energie-Arbeitskreises mit Herbert Pözlberger (vorne, Mitte).

treiben. „Mir ist Nachhaltigkeit sehr wichtig. Dies bedeutet, dass meine Kinder und unsere Nachkommen mindestens die gleichen Lebensbedingungen vorfinden wie ich. Aus diesem Grund ist es mir

ein Anliegen, die CO₂ Emissionen in der Region Eferding zu senken. Und oft bewirken schon kleine Maßnahmen Energieeinsparungen im zweistelligen Prozentbereich“, so Pözlberger. ■



INFOOFFENSIVE

Derzeit läuft eine Informationsoffensive in den Gemeinden.

Die nächsten Termine:

17. März 2011 in Stroheim
„Energie und Geld sparen in den eigenen vier Wänden“

1. April 2011 in Haibach
Energieberatungstag mit Vortrag
„Energie sparen beim Bauen und Wohnen“

8. April 2011 in Hinzenbach
Energieberatungstag mit Vortrag
Ende April werden Veranstaltungen in Scharfen und Alkoven abgehalten
Zum „Tag der Sonne“ Anfang Mai sind Schwerpunkte in St. Marienkirchen, Prambachkirchen, Aschach, Buchkirchen und im Zukunftsraum Eferding geplant.



KONTAKT

Herbert Pözlberger ist von Dienstag bis Donnerstag unter regef.poelzberger@eferding.ooe.gv.at und 07272/5555-166 erreichbar

Einladung zum Energieberatungstag in Hinzenbach



**KLIMA- und ENERGIE-
MODELL-REGION
EFERDING**

**Gemeinde
Hinzenbach**



**Energie-
Beratungstag**

Freitag, 8. April 2011

Gemeindeamt Hinzenbach



ab 14.00 Uhr **Kostenlose Energieberatung durch den O.Ö. Energiesparverband**
(Einzelberatungen)

- Sie planen den Neubau eines Hauses?
- Sie denken an eine Sanierung?
- Sie möchten Ihre Heizung umbauen, eine Solaranlage einbauen, usw?

Anmeldungen unbedingt erforderlich: Gemeindeamt Hinzenbach, unter 0 72 72 / 24 60 – 0

19.00 Uhr **Klima- und Energie-Modell-Region Eferding –
Ziele und Maßnahmen**
Regionalentwicklungsverband Eferding – REGEF
Energie sparen beim Bauen und Wohnen
O.Ö. Energiesparverband

Anschl. **Diskussion**

Wir freuen uns auf Ihr Kommen!



09. März 2011 - 00:04 Uhr · Wels

Wels

Gemüseregion steigt auf neue Energien um

BEZIRK EFERDING. Die Gemüseregion Eferding ist auf einem guten Weg zur „Klima- und Energie-Modell-Region“. Der Umstieg auf erneuerbare Energien wird mit einer Reihe von Maßnahmen, Informationsveranstaltungen und Vorträgen begleitet.

Der Regionalentwicklungsverband Eferding (REGEF) steht den Gemeinden des Bezirkes und Buchkirchen zur Seite. Derzeit läuft in den Gemeinden eine Informationsoffensive. Die kommunalen Energiekonzepte (E-GEM-Konzepte) werden der Bevölkerung präsentiert. Vorträge zu den Themen „Energiesparen beim Bauen und Wohnen“, Fördermöglichkeiten und Energie-Beratungstage werden angeboten.

Energie-Beratungstage

Die nächsten Veranstaltungen finden in Strohheim am 17. März zum Thema „Energiesparen in den eigenen vier Wänden“ und in Haibach am 1. April und Hinzenbach am 8. April statt. Dort werden Energie-Beratungstage angeboten.

Herbert Pözlberger verstärkt seit März das Team des Leader-Vereins und wird als Projektleiter die Gemeinden, Unternehmer und privaten Interessenten bei der Umsetzung ihrer Energie-Projekte begleiten.

Verstärkung im Team

„Mir ist Nachhaltigkeit sehr wichtig. Oft können schon kleine Maßnahmen Energieeinsparungen im zweistelligen Prozentbereich bringen“, sagt Pözlberger.

Ein Blick auf die Zwischenbilanz der Leaderregion zeigt, dass bisher bereits 36 Leader-Projekte genehmigt wurden. Das Investitionsvolumen dafür liegt bei 16 Millionen Euro.

„Bei einem genehmigten Fördervolumen von 6,26 Millionen Euro bedeutet das, dass jeder Euro Mitgliedsbeitrag, den die Gemeinden leisten mehr als 40-fach als Förderung in die Region zurückgeflossen ist“, betont Jürgen Höckner, Obmann des REGEF.

Die einzelnen Projekte haben ein Investitionsvolumen zwischen 10.000 und sechsstelligen Beträgen.

[Bild vergrößern](#)



Herbert Pözlberger (Mitte sitzend) verstärkt den Leaderverein. Bild: REGEF

Quelle: OÖNachrichten Zeitung

Artikel: <http://www.nachrichten.at/oberoesterreich/wels/art67,570361>

Info-Tour im Bezirk Eferding

In den kommenden Monaten gibt es in Eferding Vorträge zum Thema Energie

Energie sparen, Energieeffizienz und der Umstieg auf erneuerbare Energieträger sind im Bezirk Eferding als energiepolitische Ziele gefasst worden. Zahlreiche Maßnahmen sollen in den nächsten Jahren dafür sorgen, dass diese Ziele auch tatsächlich erreicht werden.

EFERDING. Der Regionalentwicklungsverband Eferding (REGEF) steht den Gemeinden im Rahmen eines Förderprogrammes des Klimafonds Österreich, der „Klima- und Energie-Modell-Region Eferding“, zur Seite. Das Projekt setzt auf den Ergebnissen des E-GEM-Prozesses, der bereits in



Erste Arbeitssitzung mit dem neuen Energiemanager Herbert Pölzlberger (sitzend Mitte) im Energie-Arbeitskreis des REGEF. Foto: REGEF

allen Gemeinden abgeschlossen ist, auf und soll nun auch tatsächlich Umsetzungsprojekte möglich machen.

Herbert Pölzlberger verstärkt seit 1. März das Team des Leader-Vereins und wird als Projektleiter die Gemeinden, Wirtschaftstrei-

benden und private Interessenten bei der Umsetzung ihrer Vorhaben begleiten und die Erreichung der energiepolitischen Ziele vorantreiben. Er ist von Dienstag bis Donnerstag in seinem Büro am Stadtamt Eferding, 2. Stock, erreichbar (Tel. 07272/5555-166).

Zur Sache

Veranstaltungen

Donnerstag, 17. März um 19.30 Uhr in Stroheim: „Energie und Geld sparen in den eigenen vier Wänden“

Freitag, 1. April in Haibach: Energieberatungstag mit Vortrag „Energie sparen beim Bauen und Wohnen“

Freitag, 8. April in Hinzenbach: Energieberatungstag mit Vortrag

Veranstaltungen in Scharfen und Alkoven werden **Ende April** abgehalten. Anlässlich des „Tages der Sonne“ rund um den **6./7. Mai** sind Schwerpunkte in St. Marienkirchen, Aschach, Prambachkirchen, Buchkirchen und Eferding geplant.

Die „OÖ-Krone“ hat es vorgezeigt:

Wie man Lust auf Gemüse macht



Unsere
**GEMÜSE-
LUST**

So gut ist unser oberösterreichisches Gemüse! Die „OÖ-Krone“ hat in Dutzenden Folgen Lust auf die besten Produkte aus unserer Landwirtschaft gemacht.



Brief an die Leser
VON KLAUS HERRMANN

Gemüse ist in aller Munde – und das mehr denn je und vor allem im wahrsten Sinn des Wortes. Und das ist auch gut so, wie alle Ernährungsexperten versichern.

Das Schönste an diesen gesunden Lebensmitteln: Sie wachsen im besten Fall gleich

Gesundheit!

bei uns um die Ecke, in unserem schönen Land, das wir – etwa wenn wir sehen, was sich in Japan gerade Schlimes ereignet – zu den Inseln der Seligen zählen dürfen.

Das Thema Gemüse ist hochaktuell – besonders jetzt im Frühling, wo viele Landsleute an ihre Gesundheit und Fitness denken. Und gleichzeitig auf den Märkten wieder frische Ware auftaucht, während Profiteure und Hobbygärtner mit dem Säen und Pflanzen beginnen.

Lassen Sie sich als „Krone“-Leser anstecken von der neuen Gemüse-Lust! Wir werden bestmöglich versuchen, Lust zu machen – und diese auch zu stillen.

Im Namen des „Krone“-Gemüse-Teams Jasmin Gaderer und Sabine Traninger wünsche ich Ihnen viel Freude – und Gesundheit!

Chefredakteur OÖ-„Krone“

Zutaten:

- 400 g Zucchini
- 400 g Karotten
- 150 g Lauch
- 300 g Frischkostsalat
- 400 g Sellerie
- 60 - 80 g Stängelsellerie
- 20 g frische Petersilie
- 20 g frische Dillspitzen
- eventuell einige Knoblauchzehen
- 3 g Pfefferkörner
- 5 g Wacholderbeeren
- 4 Lorbeerblätter



Getrocknetes Suppenpulver

Zubereitung:

Das gepulverte und vorbereitete Gemüse grob schneiden und mit den Gewürzen facieren.

Gut mit Salz vermischen und dann auf dem Backpapier oder dem Silikonmatten backen. Backscheite mithilfe einer Winkelpalette oder Tortenschaufel aufbrechen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 75 - 85 °C und leicht ge-

öffneter Ofentür ca. 4 Stunden trocknen (sann je nach Flüssigkeitsgehalt des Gemüses auch länger dauern).

Die getrocknete Platte von Hand grob zerkleinern und in einer ausgelegten Kaffemühle oder einer Küchenmaschine fein reiben.

Gut verschlossen aufbewahren. Für 1 Suppenlauge benötigt man ca. 1 TL Pulver.

Das Pulver eignet sich sehr gut zum Würzen von Suppen, Saucen, pflanzlichen Teigen und Marinaden.

von Grünbergwirtin Ingrid Pernkopf

Mein Lieblingsgemüse

Landeshauptmann Josef Pühringer ist naturgemäß ein besonderer Fan von oberösterreichischem Gemüse und verspeist meist regionale und saisonale Ware: „Mein Lieblingsgemüse ist Spinnat – und ist das ganze Jahr über gesund, nicht nur am Gründonnerstag!“



beugen Krebs vor, und dabei sind erst 2000 der 10.000 den Cholesterinspiegel und Stoffe erforscht.“



Unsere GEMÜSE-LUST



Landwirtschaftlerin Christine Schöber

Gemüse ist so vielfältig – es gibt unzählige Verarbeitungsmöglichkeiten, roh gekocht, sogar als Süßspeise!

Ulrich Engelhardt/Christine Schöber

Frisch, knackig, bunt und gesund:

Jetzt im Frühling zeigt sich das Gemüse

aus Oberösterreich von seiner allerbesten

Seite. Importware, nein danke!

„Man kann nie zu viel davon essen“, weiß Christine Schöber, Ernährungsfachreferentin der Landwirtschaftskammer Oberösterreich, von den vielen positiven Gemüse-Eigenschaften. Denn vor allem regionales und saisonales Grünzeug hat es in sich: Als Wasserlieferant führt es dem Körper Flüssigkeit zu, und das fast ohne Kalorien! Trotzdem macht es satt: „Es enthält viele Ballaststoffe, die im Magen aufquellen und ihn so füllen.“

In Oberösterreich gibt es über 70 verschiedene Gemüsesorten – und viele werden jetzt erst wieder belebt! Gemüse-Obfrau Gabriele Wille-Oberray

Der Frühling macht Lust auf Gemüse

Gabriele Wille-Oberray, Obfrau der OÖ-Gemüsebauern, erklärt außerdem, dass saisonales Gemüse aus Oberösterreich besonders gesund ist: „Das enthält mehr Inhaltsstoffe als Importware aus den Supermärkten.“

Und ist auch das ganze Jahr über zu haben, wie Bio-Bäuerin Michaela Schmidberger aus Haagenberg weiß: „Es gibt genug Wintergemüse-Sorten, andere, wie Kraut, Sellerie oder Lauch lassen sich problemlos mehrere Monate im Keller

Gemüse essen liegt absolut im Trend. Immer mehr Leute entdecken, dass es noch mehr als Tomatensauce gibt!“

OÖ-Weinbaufachfrau Patricia Steineder

Auch Oberösterreichs Weinbaufachfrau Patricia Steineder liebt alle Arten von Gemüse – und die Wirkung, die sie hat.

Fotos: Horst Ender (3)

Krone GRAFIC

Die Wirkung von Gemüse

GEMÜSE	WIRKUNG
Kraut & Fenchel	Viel Vitamin C
Karotten	Betacarotin (Vorstufe von Vitamin A, stärkt die Augen)
Kren, Zwiebel & Knoblauch	Wirken antibakteriell
Kürbis, Löwenzahn	Vitamin A (stärkt die Augen)
Schwarzwurzel	Vitamin E („Antiangi-Vitamin“)
Spargel	Kalium (entwässernd)
Erdäpfel	Magnesium (schützt vor Muskelkrämpfen)
Tomaten	Lycopin (Schutz für die Prostata)

Tipp

Rotkraut und Weißkraut – beide Sorten sind bei den Oberösterreichern beliebt, doch reicher an Inhaltsstoffen ist das Rotkraut. Beim Einkaufen darauf achten, dass Krautköpfe knackig-fest und geschlossen sind. Sie sollten außerdem nicht angeschlagene oder fleckig sein – beschädigte Blätter faulen schnell. Daheim bei knapp über 0 Grad aufbewahren, so bleiben die Köpfe einige Wochen frisch. Angeschlagene Krautköpfe sind, wenn man die Schnittstelle mit Folie abdeckt, im Kühlschrank einige Tage haltbar. Frisches Sauerkraut sollte rasch gegessen und nicht lange gelagert werden.

Die blähende Wirkung von Kraut kann durch kurzes Einfrieren und später beim Würzen durch Kümmer, Koriander, Wacholderbeeren und Lorbeerblätter gut abgemildert werden. Beim Kochen von Rotkraut macht der schwer von Haut und Holzbretern zu entfernende Farbstoff Probleme: Vorher mit Zitronensaft einreiben!

Lesen Sie morgen in der „Krone“: Gusto auf junges Gemüse

Gusto auf junges Gemüse

„Grünzeug“ und Garteln liegen im Trend. Junge Leute machen daraus einen Beruf und werden in Lambach dafür ausgebildet

Emsiges Treiben herrscht im Agrarbildungszentrum Lambach. Pädagogin Regina Möslinger will heute ihren Schülern den Gemüse-Anbau im Glashaus näher bringen: „Ein Glashaus ist für frühe Gärtner eine tolle Sache, für mich als Lehrerin auch deshalb, weil ich mit meinen Schülern das theoretische Wissen bei jeder Witterung in die Praxis



Fotos: Klemens Fellner, Horst Emdner, „Krone“



Die SchülerInnen der Landwirtschaftsschule Lambach bei der Bestimmung von Pflanzen mit Lehrerin Regina Möslinger und Direktorin Anna Puchner.

Lauch oder Porree ist nicht so scharf wie die Zwiebel, obwohl er zur selben Familie gehört. Beim Einkaufen darauf achten, dass die Stangen



straff sind, unten hell und oben dunkelgrün. Fünf Tage kann man das auch bei uns ganzjährige Gemüse etwa im Kühlschrank aufbewahren. Aber Vorsicht: Nicht mit aromaempfindlichen Lebensmitteln wie Butter zusammen lagern, da sich sonst die Würze leicht auf sie überträgt.

umsetzen kann.“ Wichtig ist ihr dabei, die Schüler mit ihrer Freude anzustecken: „Es ist schön, zu sehen wie sie sich begeistern lassen, wenn aus zarten Pflänzchen kräftige Gemüsepflanzen werden“, so die engagierte Pädagogin.

Und während sich die einen noch ihre Garten-Geräte suchen, haben die anderen schon die Schürzen angezogen: „Nicht nur die Ernte ist unser Hauptziel, das ‚Garteln‘ lehrt auch Werte wie Geduld, Verantwortung und Ausdauer“, weiß die Expertin, die den Schülern fachmännisches Aussäen, Anpflanzen und Pflegen beibringt.

Zum Saisonstart wird Salat gewählt: „Er hält Temperaturen um 0 Grad gut aus, bringt früh ge-

schmackliche und farbige Akzente auf die Teller“, erklärt Möslinger. „Was, wenn über Nacht doch noch einmal die Kälte kom-

men sollte?“, fragt Schülerin Julia Haas. Möslinger: „Dann Gartenvlies zur Abdeckung verwenden!“

Mein Lieblingsgemüse

Phillip Lukas muss als Eishockeyspieler von Berufs wegen auf seine Gesundheit und Ernährung achten und isst deshalb auch viel Gemüse: „Ich esse eigentlich alle Arten von Gemüse recht

gern, außer Karfiol, aber am meisten schmecken mir Zucchini. Die bereite ich am liebsten als Sauce zu Pasta zu. Im Sommer finde ich sie auch gegrillt sehr schmackhaft. Es muss ja beim Grillabend nicht immer nur Fleisch geben, da ist Gemüse eine willkommene Abwechslung.“



Rezept für Hustensaft

Im Frühling Spitzwegerich schneiden und in einem Einweckglas schichtweise abwechselnd mit Rohrzucker einlegen. Wenn das Glas voll ist, verschlossen in die Erde eingraben. Im Herbst ausgraben, abseien.

Petra Janko, Kräuterpädagogin

Aufgeweckte „Einwecker“

Wie zu Zeiten der Großmutter: In Fraham macht man Gemüse in Einweckgläsern haltbar – und das natürlich ganz bio

100.000 Gläser mit eingelegtem Gemüse produziert Gerald Pflügelmeier aus Fraham mittlerweile jedes Jahr. Auf die Idee für „Pepi's“ Produkte kam er durch seine große Familie: „Wir waren viele Kinder, da hat meine Mutter selbst Gemüse eingeweckt – und es schmeckte viel besser als aus dem Supermarkt. Deshalb stehen wir für selbst gemachte Bio-Qualität.“



Bio-Einwecker Gerald Pflügelmeier aus Fraham in seinem Betrieb, in dem jährlich 100.000 Gläser mit Einweckgemüse hergestellt werden.

Wir halten nicht nur alle Bio-Richtlinien ein, wir sind sogar noch strenger.“

Mein Lieblingsgemüse

Arbeiterkammer-OÖ-Chef Johann Kalliauer mag gern traditionelles, bodenständiges Gemüse. Deshalb schmeckt ihm Weißkraut am besten: „Es ist mein absolutes Lieblingsgemüse. Leider wird es oft unter Wert geschlagen, man glaubt, es sei fad und wenig hip. Dabei ist es sehr vielseitig einsetzbar, das ist etwas, was ich bei einer Gemüsesorte für sehr wichtig finde. Ich liebe es vor allem als Sauerkraut oder roh als Salat. Gern schneide ich in den Salat noch Apfel- oder Ananasstücke hinein, das ist eine perfekte Kombination. Ein Vorteil beim Weißkraut ist auch, dass man es den ganzen Winter bekommt.“



Sellerie-Schnitzel Piccata Milanese mit Nudeln auf Tomatensauce

Für 2 Personen:

- ½ Sellerieknolle
- 1 Teller Mehl
- 1 Ei
- 1 Teller Parmesan

- 1 Zwiebel
- 3 Karotten
- 5 Tomaten

Sellerie in fingerdicke Scheiben schneiden und kochen. Wenn sie gar sind, die Scheiben in Mehl, Ei und Parmesan panieren und in Fett herausbacken

★ Währenddessen Zwiebel anrösten, Karotten dazugeben und anbraten, Tomaten dazu – alles zu einer Sauce verkochen lassen

Schnitzel und Sauce anrichten, als Beilage eventuell Vollkorn-Dinkelnudeln

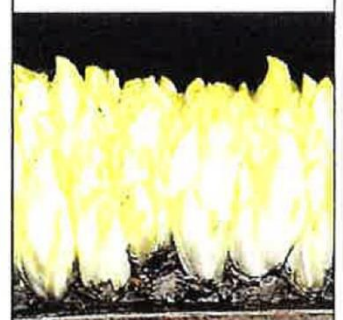
Rudi Anschober, Landesrat

Die Gemüse-Spezialitäten stellt Pflügelmeier mit einem einfachen Grundrezept her: „Wir kochen Wasser mit Gewürzen auf, geben Essig und Zucker dazu und übergießen mit dieser Marinade das jeweilige Gemüse im Glas. Dann wird pasteurisiert. Und zwar mit Solarenergie.“

Mittlerweile gibt es „Pepi's“ Gemüse auch in mehreren großen Supermarkt-Ketten in ganz Österreich – angefangen vom Klassiker Essiggurkerln über das würzige Russenkraut bis zu dem besonders beliebten Zucchini-Salat im Glas.

Pflügelmeier ist stolz, dass er in seinem Betrieb kein schlechtes Gewissen haben muss: „Gemüse aus Regionen wie Ägypten zu kaufen, ist sozial wie ökologisch bedenklich. Wir bieten den Kunden eine schmackhafte Alternative.“ Jasmin Gaderer

Chicorée schätzen viele aufgrund seines leicht bitteren Geschmacks. Damit es aber nicht zu bitter wird, das Gemüse zuerst unter kaltem Wasser abspülen, dann einen Teil des Strunkes kegelförmig heraus-schneiden, in der Regel sind hier die meisten Bitterstoffe, nicht aber bei neuen Sorten. Hier kann fast alles verwendet werden. Am besten ist Chicorée, wenn sein Kopf fest geschlossen ist, die Blätter weiß bis gelb und kompakt sind. Chicorée kühl und dunkel lagern, am besten in Backpapier gehüllt. Eignet sich besonders als Salat, als Beilage zu Kalb, Geflügel, Lamm, Wild, Rind, aber auch zu Fisch und Meeresfrüchten.



● Lesen Sie morgen in der „Krone“: Mit Gemüse den Winter austreiben

Mit Gemüse den Winter austreiben

Am Obermayr-Hof in Eferding kann man das ganze Jahr Gesundes aus Oberösterreich genießen – von verschiedenen Tomaten- oder Paprika-Sorten bis hin zu Asia-Salaten



Markus Hehenberger (22) bei der täglichen Ernte am Hof

Fotos: Koller, RLB, Kerschbaummayr

Egal, ob Kohl- und Wurzelgemüse, Vogelsalat oder Fruchtgemüse, seit 1970 hat sich das Ehepaar Hehenberger am Obermayr-Hof der Arten-Vielfalt verschrieben: „Wir sind mit der Natur und der Nachfrage der Kundschaft gewachsen und sind stolz darauf, zu Spitzenzeiten bis

zu 60 verschiedene Sorten Gemüse anbieten zu können“, freut sich Gertrude Hehenberger. Und ihr Ehemann ergänzt: „Am Markt hätte man sonst heutzutage auch keine Chance.“

Und nicht nur die Begeisterung der beiden für ihren Beruf, sondern auch die Führung als Familien-

betrieb, die Liebe zum Detail bei Gemüskörben, die man ab Hof bestellen kann und das Flair des Hofes begeistern beim Besuch: „Bei uns kann der Kunde dem Gemüse beim Wachsen zuschauen“, scherzt Sohn Markus, der sich wundert: „Wir haben so eine Vielfalt an Gemüse, aber viele Leute wissen gar nicht mehr, zu welcher Jahreszeit welches Gemüse überhaupt wächst.“ Und seine Mutter bekräftigt: „Oft passiert es, dass Kunden im Winter Zucchini und Gurken haben wollen – aber die gibt's leider auch bei uns nur, wenn die Zeit dafür ist.“

Warum die Leute ab Hof und beim Stand am Welser Wochenmarkt so gerne bei den Hehenbergers

vom Gemüsehof Obermayr kaufen? „Weil ich Kohlgemüse selbst ziehe, ausgefallene Tomaten- und Paprika-Sorten habe und mittlerweile sogar Asia-Salate wie den Mizuna oder den Tatsoi anbiete“, ist Gertrude Hehenberger stolz und erntet weiter ihren beliebten Vogelsalat. tran.-

Mein Lieblingsgemüse

RLB-Generaldirektor Ludwig Scharinger liebt es beim Gemüse frühlingshaft und frisch: „Gesund, knackig und g'schmackig – deshalb zählen Radieschen zu meinen Lieblingssorten. Am liebsten habe ich frische Radieschen aus dem eigenen Gemüsegarten aufgeschnitten, mit Butter und etwas gesalzen auf einem knusprigen Bauernbrot zur Jause. Das habe ich schon als Kind gern gegessen. Deshalb freue ich mich schon auf die ersten Radieschen im Frühling.“



Tipp

Frischer Kohlrabi ist an grün glänzenden Blättern zu erkennen. Bläuliche statt weiße Fruchtfarbe ist unbedenklich. Nicht länger als eine Woche aufbewahren, sonst wird er holzig!

• Lesen Sie morgen in der „Krone“: Chicoreé, der unbekannte „Star“

Für 4 Personen

Schupfnudeln mit gegrilltem Gemüse und Kräutern

600g Erdäpfel
2 Eier
50g Grieß
Muskatnuss
Mehl
1 Zucchini
Pilze
1 Zwiebel
Knoblauch
2 Tomaten
1 Paprika
Basilikum
Petersilie
römische Minze
Salz
Pfeffer
Hartkäse



Nudeln: Die mehligten Erdäpfel in Salzwasser kochen, möglichst heiß durch die Kartoffelpresse drücken, am besten zwei Mal, damit keine groben Klumpen im Teig bleiben. Die fein passierten Erdäpfel mit einer Prise Salz und Muskatnuss würzen, mit Mehl, Grieß und Eiern zu einem geschmeidigen Teig kneten. Mehl und Grieß können je nach Lagerung und Beschaffenheit der Kartoffeln variieren. Der Teig sollte nicht kleben und sich gut formen lassen. Wenn er zu weich ist, etwas Mehl und Grieß dazugeben. Den Teig in einen Zentimeter dünne

Rollen formen und ca. drei Zentimeter lange Nudeln abschneiden. Diese zwischen den Handflächen nochmals leicht rollen, sodass sie an beiden Enden etwas zugespitzt werden (im Mühlviertel nennt man sie auch „zwiegspeitzade Nudln“). Die Nudeln von der Handfläche in leicht gesalzenes siedendes Wasser lassen und etwa zwei Minuten kochen lassen, bis die Nudeln oben schwimmen. Danach in kaltem Wasser abschrecken.

Die kalten Nudeln in Butter und Olivenöl in einer großen Pfanne mit dem Gemüse anbraten. Mit ei-

ner leichten Kräuter-Rahmsauce ablöschen. Fein geschnittenen Basilikum, Petersilie und römische Minze nach Belieben dazugeben, einmal aufkochen lassen. In einem tiefen Pastateller mit einem Zweig Basilikum und Kapuzinerkresse-Blüten anrichten und noch mit geriebenem Schafkäse oder Parmesan bestreuen.

Kräuter-Rahmsauce:

Die Stängel der zuvor verwendeten Kräuter mit einem Achtelliter Wasser und einem Achtelliter Schlagobers aufkochen und anschließend abseihen.

Eferding ist wichtiges Naherholungsgebiet im öö. Zentralraum – SEITEN 4 & 5

Eferding wird zur Erholungsregion



GRIESKIRCHEN & EFERDING

Nr. 11 – Do., 17.3.11, Gesamtauflage 522.371
Grieskirchen, Stadtplatz 42, Tel. 07248/65500
An einen Haushalt. RM 08A037922K

Meinung

von
Bernadette
Aichinger

baichinger@
bezirksrundschau.com



Regionaler Genuss

Endlich scheint die Frühlings-
sonne – da ist doch nichts
verlockender als ein Sonntags-
ausflug! Dazu muss man sich
nicht unbedingt auf den Weg in
die typischen Ausflugsorte im
Salzkammergut machen. Attrak-
tive Ziele gibt es auch ganz in
der Nähe. In St. Marienkirchen
lädt das Mostmuseum zu einem
Besuch ein. Wunderschöne
Wanderstrecken erwarten Son-
nenhungrige im Obst-Hügel-
Land, auch der Mayrhoferberg
in Stroheim ist längst ein
beliebtes Ausflugsziel. Puren
Naturgenuss gibt es außerdem
entlang der Donau in Aschach
und Haibach. Apropos Genuss:
Hier werden auch wieder einmal
Chancen für die Vermarktung
der Gemüsekompetenzregion.
Eferding sichtbar. Regionalma-
nager Franz Tauber will ab kom-
menden Jahr Themenausflüge
vermarkten. Keinesfalls darf
dann eine „Gemüsetour“ durch
den Bezirk Eferding fehlen!

Neue Kraft tanken vor

Die Region Eferding, Wels-Land und Wels soll als Erholungsrau



zielt Ausflugsprogramme zu be-
stimmten Themen entstehen. „In
Wels eröffnet am 16. April das
neue Science Center Welios, das
in die Welt der Energie einlädt.
Wir vom Regionalmanagement
möchten im kommenden Jahr
Ausflüge ins Welios anbieten, die
man beispielsweise mit einer Be-
triebsführung in der Firma Fro-
nius in Thalheim und der Besich-
tigung eines Biomasseheizwerkes
in Eferding kombinieren kann. So
werden Besucher in alle drei Be-
zirke gelockt“, erklärt Tauber.

Der Bezirk Eferding ist keine
klassische Tourismusregion.
Dennoch haben die
Gemeinden landschaftliche
Schönheit sowie einige
Ausflugsziele zu bieten. Daher
soll der Bezirk gemeinsam mit
der Region Wels und Wels-
Land als Naherholungsgebiet
für den öö. Zentralraum
vermarktet werden.

BEZIRK (bea). Bis zum Jahres-
ende werden alle touristischen
Attraktionen in den Bezirken
Eferding, Wels-Land und Wels
erhoben. „Wir packen sie in An-
gebotspakete für unterschied-
liche Zielgruppen. Ab 2012 sol-
len diese dann beispielsweise
für Schulklassen oder andere
größere Gruppen buchbar sein“,
verrät Regionalmanager Franz
Tauber. Dabei könnten ganz ge-

Die Vermarktung der Region als
Naherholungsgebiet für den öö.
Zentralraum sei laut Tauber von
großer wirtschaftlicher Bedeu-
tung. „Profitieren werden nicht
nur die Tourismusbetriebe. Ein
Region, in der sich die Leute woh-
fühlen und sich vom Alltagsstre-
erholen können, bringt auch
Standortvorteile. Denn Firmen
wollen sich dort ansiedeln, wo es
leistungsfähige Arbeitskräfte gibt,
die in ihrer Region verwurzelt
sind“, erklärt Tauber.

Facharbeitermangel: Austausch mit bayerischer Region

Weiters nimmt das Regional-
management derzeit an einem
grenzüberschreitenden EU-För-
derprojekt teil. Es wird Kontakt zu
einer Region in Bayern gesucht,
die genauso wie die Bezirke Efer-
ding, Wels-Land und Wels vom
Facharbeitermangel betroffen ist.
„Ziel ist es, dass die Regionen
voneinander lernen und gemein-
sam Lösungen für den Facharbei-
termangel finden“, erklärt Tauber.
Mit welcher Region in Bayern
dieser Austausch stattfinden wird,
ist noch nicht fixiert.

Im Internet

Weiterführende Informationen:
www.welios.at



Natürlich müssen daher auch die
Tourismusbetriebe in der Region
entsprechend weiterqualifiziert
werden. „In jedem Gasthaus muss
es über die Highlights der Region
Informationen geben. Den Gästen
soll das Gefühl vermittelt werden,
dass sie in der Region willkommen
sind“, betont der Regionalma-
nager. Alle Informationen
rund um die touristischen At-
traktionen in den Bezirken Efer-
ding, Wels-Land und Wels sollen
ab Sommer auf interaktiven Kar-
ten im Internet bereitstehen.

der eigenen Haustüre

für die Menschen im öö. Zentralraum vermarktet werden



Im Alltag fällt vielen Menschen die Schönheit der Natur vor der eigenen Haustüre nicht auf. In vielen
Gemeinden (am Bild: St. Marienkirchen/Polsenz) laden zahlreiche schöne Wege zu Spaziergängen ein,
bei denen man sich gut von stressigen Arbeitstagen erholen kann.

Foto: Aichinger

Der unbekannte „Star“

Chicoreé ist derzeit noch ein etwas stiefmütterlich behandeltes Gemüse – ein Bauer aus Eferding hat sich ganz darauf spezialisiert

Dunkel, feucht und genau temperiert sind die Kammern, in denen der Gemüsebauer Karl Leibetseder (66) aus Eferding seinen Chicoreé heranzieht.

Die Saison dafür beginnt mit Oktober und dauert bis Ende März“, erklärt der Landwirt, der sich schon vor 15 Jahren auf die besondere Salat-Sorte spezialisiert hat. In seiner „Treiberei“ wachsen – je nach Sorte – fünf Hektar Chicoreé-Wurzeln rund 21 Tage bis zur Reife heran. „Das ist der frischeste Salat des Winters“, ist Leibetseder auf die 250.000 Wurzeln pro Hektar stolz.

In den letzten Jahren hat er sich viel von den Holländern abgeschaut: „Und heute bin ich in Oberösterreich der einzige Produ-

Karl Leibetseder aus Eferding in seinem schier unendlichen Chicoreé-Reich. Das Gemüse ist besonders gesund.



Fotos: Chris Koller, Horst Einöder, www.foto-verschi.at

zent dieses Trendgemüses.“

Jeden Tag in der Früh werden die Pflanzen geputzt, gesäubert und verpackt, um dann an den Großhandel zu gehen: „In jedem Spar und Maxi-

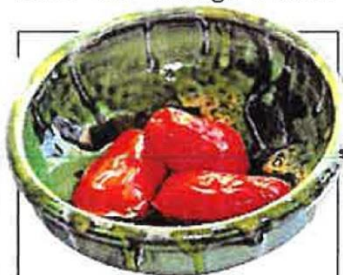
markt kriegt man meinen Chicoreé“, so der Gemüsebauer. Rund zwei Euro muss man für eine Packung Chicoreé mit drei bis vier Stück bezahlen. Warum man gerade seinen kaufen

sollte? Leibetseder: „Weil man sich bei mir drauf verlassen kann, ein mit Liebe hergestelltes oberösterreichisches Produkt zu bekommen, und weil Calcium- und Vitamin-C-Gehalt einfach enorm sind.“ tran.-

Mein Lieblingsgemüse

Zwei Jahre in Italien machten Peter Assmann, Direktor der OÖ-Landesmuseen, zum Zucchini-Fan: „Zucchini sind mein Lieblingsgemüse. Sie stammen eigentlich aus Lateinamerika und kommen aus der Familie der Kürbisse. Schon mehrere 1000 Jah-

re vor Christus wurden sie erstmals kultiviert. Aber erst in Italien hatten sie richtig Erfolg. Ich mag Zucchini vor allem wegen ihrer vielen unterschiedlichen Geschmacksnuancen. Sie lassen sich auf faszinierende Arten zubereiten und passen mit vielen anderen Gemüsesorten zusammen. Gerne schneide ich sie in dünne Scheiben, wälze sie in Mehl und backe sie dann in Öl heraus. Das ist eine wahre Delikatesse!“



Tomaten einkochen

Tomaten (Sorte „San Marzano“) in ein Schraubglas legen, Salzwasser (ein Teelöffel Salz pro Glas) bis einen halben Zentimeter unter den Rand dazugeben

★ Großen Topf mit Geschirrtuch auslegen, geschlossene Gläser hineinstellen, mit heißem Wasser bis auf Zwei-Drittel-Höhe der Gläser füllen; kochen, bis der Inhalt der Gläser perlt

★ Der Deckel sollte beim Auskühlen nach innen ziehen – dann ist ein Vakuum entstanden

Bio-Bäuerin
Michaela Schmidtsberger

Radischen kommen in den nächsten Wochen frisch von den oberösterreichischen Feldern auf die Märkte. Wer sie besonders scharf mag,



nimmt Freilandware, Knollen aus dem Glashaus schmecken milder. In ein feuchtes Tuch gewickelt, halten sie im Kühlschrank einige Tage, aber Blätter entfernen, weil sie Wasser entziehen. Radischen enthalten Senföle, die verdauungsfördernd und desinfizierend wirken, der hohe Fluor-Gehalt beugt Karies vor.

● Lesen Sie morgen in der „Krone“: Wanderung mit einer Kräuterhexe



Rhabarber ist ein süß-saures Gemüse, das man am besten in ein feuchtes Tuch gewickelt im Kühlschrank lagert. Es lässt sich auch gut einfrieren. Achtung: nie roh essen (Oxalsäure)! Und Hände weg von den Blättern: Sie enthalten niereenschädigende Stoffe. Beim Putzen deshalb ruhig viel von der zähen Haut weggeben.



Margit Stadler-Schauer und Kräuterpädagogin Petra Janko (rechts) mit frischen Kräutern am Stadler-Hof in Wilhering.

Fotos: Chris Koller, Markus Wenzel, „Krone“ (6)



Die **Brennnessel** hilft bei der **Eisenaufnahme**: Dem **Kräutertee** beigemengen.

Der **Rosmarin** kurbelt den **Kreislauf** an, **beseitigt Blähungen**. **Vielseitig einsetzbar**.



Bärlauch wird auch **blutreinigende Wirkung** zugeschrieben. **Frisch genießen!**

Giersch oder **Erdholler** schmeckt als **Auflauf**, in **Suppe** und **Salat**.



Gänseblümchen fördern die **Hautregeneration**. In **Salate** und **Suppen** streuen!

Nelkenwurz-Wein hilft u. a. **gegen Durchfall**. **Vorsicht: Ein Likörglas voll genügt!**



Die Kräuterhexe

Einfach nur durch die Landschaft wandern war gestern – heute lernt man dabei auch etwas! Wie bei Petra Janko

Erkennen – Verkosten – Verarbeiten: Das sind die drei Säulen der Kräuterwanderung rund um den Stadlerhof in Wilhering: „Die Teilnehmer sollen ja auch später etwas mit ihrem neuen Wissen machen können“, erklärt „Kräuterhexe“ Petra Janko. Sie ist Kräuterpädagogin – dieser Lehrgang boomt, es melden sich in ganz Oberösterreich jähr-

lich an die 200 Leute an. Besonders die jungen Menschen scheinen sich vermehrt für dieses „alte Wissen“ zu interessieren.

Stadlerhof-Chefin Margit Stadler-Schauer weiß, wie man diesen Trend noch spannender gestaltet: „Wir haben oft ein spezielles Thema bei den Wanderungen. Etwa zu Erntedank, oder jetzt am 28. April, wo Petra anlässlich der Wal-



purgisnacht unter anderem das Rezept für eine Hexensuppe verrät.“

Beim Kochen und Essen entfalten die verschiedenen Kräuter ihren Geschmack – und ihre Wirkung: „Jedes Kraut hilft dem Menschen auf andere Weise“, so Janko. Auch das Bauen einer Kräuterspirale im eigenen Garten wird bei speziellen Workshops gelehrt.

Janko weiß: „Das ist ein großer Trend –

Kräuterküche wird immer beliebter.“

● Workshop Kräuterspirale 30. 3., Walpurgis-Kräuterwanderung 28. 4., Sommer Sonnenwende-Wanderung 21. 6., Infos: www.stadlerhof-wilhering.at

Mein Lieblingsgemüse

Landeshauptmann-Stellvertreter und SP-Chef Josef Ackner mag ein eigentlich recht unauffälliges Gemüse: „Mein Lieblingsgemüse ist die Wurzelpetersilie. Sie ist aus der oberösterreichischen Küche kaum wegzudenken, bildet mit die Basis für kräftige Suppe, Eintöpfe und wird oft zum Würzen eingesetzt. Es gibt sie auch im Winter, weil sie frostunempfindlich ist und sie hat einen sehr intensiven Geschmack.“



● Lesen Sie morgen in der „Krone“: Garteln und Gemüseernten ist gut für die Seele.

Garteln als Therapie

Arbeiten im Grünen ist gut für Körper und Seele. Das beweist auch ein Projekt mit gehandicapten Jugendlichen von „Slow Food“ in Linz . . .

„Slow Food“ ist eine Bewegung aus Italien und soll uns den Genuss von Essen und Trinken wieder bewusst machen. Auch in Oberösterreich gibt es viele Anhänger dieser Idee, und es entstehen ständig neue Projekte. So gibt es etwa Kurse für Kinder, wo ihnen die verschiedenen Gemüsesorten nahe gebracht werden – in Zeiten von „Fast Food“ ist es keine Selbstverständlichkeit mehr, dass jedes Kind auch weiß, wie beispielsweise Lauch aussieht und schmeckt.

Bei einem anderen Projekt betreuen beeinträchtigte Jugendliche in Linz

Jugendliche beim Bepflanzen des Slow-Food-Gartens in Linz, den sie natürlich auch pflegen.



Fotos: Caritas, Daniel Schrammer

einen eigenen Garten. 300 Quadratmeter sind zwar nicht besonders viel – aber es ist ihr eigenes Reich. Jugendlichen mit Handicap – geistig oder körperlich –

wird meist nicht besonders viel zugetraut. Von „Slow Food“ bekamen sie aber die Chance, ihren eigenen Garten zu bewirtschaften und ihre Ernte zu verkochen. Philipp Braun, Leiter von Slow Food Linz, erklärt: „Umackern, säen, pflegen – wir helfen ihnen natürlich und zeigen am Anfang auch genau, wie's geht. Aber sie machen immer mehr ganz alleine.“

Rückschläge gebe es schon, wenn etwas nicht wie gewollt funktioniert, aber die Kids „verstehen den Kreislauf der Natur“. Die Teenager können endlich etwas Sinnvolles arbeiten, und sie profitieren von ihrem Erfolg: „Gemeinsam verkochen wir die Ernte. Und letzten Herbst haben wir dann sogar für 150 Leute

ein mehrgängiges Menü gezaubert – man glaubt ja gar nicht, was in diesen jungen Leuten steckt“, ist Braun begeistert.

Ganz nebenbei hilft das Projekt nicht nur den Jugendlichen, sondern auch, vom Aussterben bedrohte Pflanzenarten zu schützen und wieder einzuführen – es wird großteils Raritätengemüse angebaut. J. Gaderer

Mein Lieblingsgemüse

Beim Fußballspielen braucht man nicht nur schnelle und kräftige Beine, sondern auch scharfe Augen. Beides macht dem Kapitän der SV Ried, Oliver Glasner, keine Probleme. Denn er isst gerne und viel Gemüse: „Am liebsten Karotten: Ich knabbe sie eher selten, am besten schmecken sie mir gedünstet als Beilage oder als Einlage in einer Rindsuppe. Das wärmt und gibt auch viel Kraft.“



Für 4 Personen

250 ml Weißwein
750 ml Rindsuppe
250 ml Obers
20 ml Heuöl
20 g Butter
Zwiebel, Lauch,
Salz, Pfeffer,
Liebstöckel,
Bohnenkraut, Giersch

Hirschbacher Kräuter-Heusupp'n

Heuöl: Geschmacksneutrales Öl in eine dunkle Glasflasche füllen, „Groamat“ (erster Schnitt) und Wiesenblüten (getrocknet) dazu, an einem dunklen Ort drei Wochen stehen lassen, dann durch Kaffeefilter abseihen

Suppe: ¼ Zwiebel und gleichviel Lauch würfelig

schneiden, im Heuöl andünsten, mit Wein ablöschen und auf die Hälfte einreduzieren lassen, dann mit Suppe aufgießen und wieder um ca. ein Drittel reduzieren lassen. Salz, Pfeffer und je ½ Teelöffel der Kräuter dazu, fünf Minuten ziehen lassen, Obers und kalte Butter dazu, fertig

von Kräuterwirt Gerald Schimpl

Tipp

Mangold ist Spinat verwandt, auch in seinen Inhaltsstoffen ist er ähnlich. Bei längerer Lagerung verliert er seinen hohen Gehalt an Vitaminen allerdings sehr schnell. Im Kühlschrank also am besten in einem Frischhaltesackerl aufbewahren, dann hält Mangold zwei bis drei Tage. Beim Einkauf immer auf möglichst junge, knackige Blätter achten, die schmecken zarter.

● Lesen Sie morgen in der „Krone“: Gemüse aus dem Garten gibt's das ganze Jahr

Jeden Monat

Gemüse aus dem eigenen Garten – das ganze Jahr! In Oberösterreich nicht möglich? Falsch! Bio-Bäuerin Michaela Schmidtsberger aus Hagenberg zeigt's

Michaela Schmidtsberger ist ein erklärter Gemüse-Fan. Deshalb will sie darauf auch zu keiner Jahreszeit verzichten. Trotz dem kauft sie keine ausländischen Waren zu: „Man muss nicht alles importieren. Wenn man einen Garten hat und etwas Zeit aufbringt, ist eigentlich jeder Monat Erntezeit.“

Und so säte sie schon im Februar Radieschen und Kohlrabi, im April pflanzt sie im Hochbeet über warmem Mist Salat. Ende Mai kommen die Rote Rüben dran, damit sie im Oktober erntefertig sind: „Wenn man sie in einem Behälter mit Sand lagert, halten sie bis in den Winter.“ Überhaupt lagert die Bio-Bäuerin

Expertin für die tolle Knolle

Ulli Haunschmied aus Pettenbach war früher Wirtin und ist eine echte Kartoffelexpertin



Foto: Klemens Feilner

Frau Haunschmied, warum ist die Kartoffel für Sie so eine wunderbare Knolle?

Weil sie überall bei uns wächst. Für mich ist sie das Lebens- und Überlebensmittel. Sie beinhaltet wie kein anderes Gemüse alle Vitamine und Nährwerte und ist der größte Kalium- und Kalziumträger. Sie hat Vitamin C, ist also irgendwie die „österreichische Kiwi“!

Wie viele Sorten gibt es?

Es gibt momentan im europäischen Raum an die 500 und weltweit zwischen 1600 und 1800 Sorten. In Österreich...

Interview

Ihr persönlicher Tipp beim Erdäpfel-Kauf?

Ein Messer mitnehmen, aufschneiden und drüberlecken. Nur frischer Saft macht eine frische Kartoffel erkennbar.

„Unsere Gemüse-Lust“ wird fortgesetzt

Erntezeit

rin in ihrem Keller viel. So gräbt sie den Anfang Juni gesäten Kohlrabi im Herbst samt Wurzel und etwas Erde aus – und erntet so auch im Winter frische Knollen. Und mit Endivienensalat verfährt sie ebenso.

Kurz vor dem Frost holt Schmidtsberger Karotten, Pastinaken und Sellerie ins Haus und lagert sie feucht und kühl: „Sonst ver-schrumpeln diese Sorten.“ Nicht so bei Kohlsprossen und Lauch: „Die überwinter draußen. Schnee macht ihnen nichts aus. Wenn ich Lauch brauche, gehe ich raus und grabe ihn aus dem Schnee!“

Für Salatfans hat sie einen Tipp: „Winterportulak kann man im Herbst ins Frühbeet säen, er wächst immer nach. So hat man frischen Salat, wenn es draußen kalt ist.“ J. Gaderer



Tipps
Erbsen sollten rasch verarbeitet werden, da sie schnell an Geschmack verlieren. Nach dem Kochen sofort mit kaltem Wasser abschrecken, damit sie ihre Farbe behalten. Sie eignen sich gut zum Einfrieren.

Gemüse-Kalender für Oberösterreich

	JAN	FEB	MAR	APR	MAI	JUN	JUL	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ
Brokkoli												
Chicorée												
Eisalat												
Erbsen												
Erdäpfel												
Fisolen												
Gurken												
Karfiol												
Karotten												
Knollenfenchel												
Kohl												
Kohlrabi												
Kohlsprossen												
Kopfsalat												
Kraut rotweiß												
Kürbis												
Mangold												
Melanzani												
Paprika/Pfefferoni												
Porree												
Radieschen												
Rucola												
Rote Rüben												
Schwarzwurzel												
Stangen-Sellerie												
Spargel weiß/grün												
Spinat												
Tomaten												
Vogerlsalat												
Zucchini												
Zuckermais												

Freiland Gewächshaus Lagerware



Mein Lieblingsgemüse

Das Lieblingsgemüse von Bischof Ludwig Schwarz ist Karfiol: „Ich schätze mich glücklich, dass wir im Linzer Bischofshof mitten in der Innenstadt einen eigenen Garten besitzen, in dem verschiedenes Gemüse angebaut wird. Das Gemüse, das vom Säten bis zum Ernten ein Wunder der Schöpfung darstellt, bereichert den Speiseplan unserer Hausgemeinschaft sehr. In meinen Augen ist Gemüse ein Geschenk Gottes. Es fördert die Gesundheit, bewahrt die Umwelt vor Schaden. Der kurze Weg, den unser Bio-Gemüse – so auch meine Lieblingsorte, der Karfiol – vom Garten bis zum Teller hat, ist positiv für die Umweltbilanz. Und es schmeckt vorzüglich.“



Foto: Horst Ender

Foto: www.lofo-kersch.at

Michaela Schmidtsberger erntet das ganze Jahr



ENERGIEREGION

Information aus erster Hand: 160 Haushalte für Regionalforum befragt

WELS/EFERDING. Das Thema Energie ist in Wels und Umgebung allgegenwärtig. Nicht nur wegen der Energiesparmesse oder der baldigen Eröffnung des Welios, sondern auch dank dem Regionalforum Wels-Eferding, das sich intensiv mit dem Thema Energie beschäftigt.

„B er vernetzen“

Das Regionalforum besteht aus den Bezirken Wels-Stadt, Wels-Land und Eferding, die jeder für sich in festgelegten Schwerpunkten an der Steigerung der Energieeffizienz, der Energieeinsparung und dem Ausbau der erneuerbaren Energie arbeiten. Ihr gemeinsames Ziel ist es, „die Potenziale und Ressourcen der



Als Dankeschön gab es Gutscheine: LAbg. Jürgen Höckner, Gewinner Karl Bachler, Regionalmanager Franz Tauber, Fiona Schweitzer (Fachhochschule Wels), Bgm. Peter Koits, LAbg. Doris Schulz und Gewinner Leopold Leitner (v.l.).

drei Teilregionen miteinander zu vernetzen, Wissen und Erfahrungen auszutauschen und sich letztlich gemeinsam nach innen und außen als Energie-Kompetenzregion zu etablieren“, erklärt

Regionalmanager Franz Tauber. Auf dem Weg dorthin wurde in Zusammenarbeit mit der Fachhochschule Wels eine Befragung von Haushalten über verschiedene Aspekte von Energie durchgeführt.

Energie im Alltag

160 Haushalte in den drei Leader-Regionen beteiligten sich an der Umfrage und standen den Studierenden dabei Rede und Antwort. Die gewonnenen Erkenntnisse fließen jetzt in die weitere Projektabwicklung ein.

Als Dankeschön wurden unter den Teilnehmern 15 Einkaufsgutscheine verlost, die Regionalforum-Obmann Bürgermeister Peter Koits übergab. ■

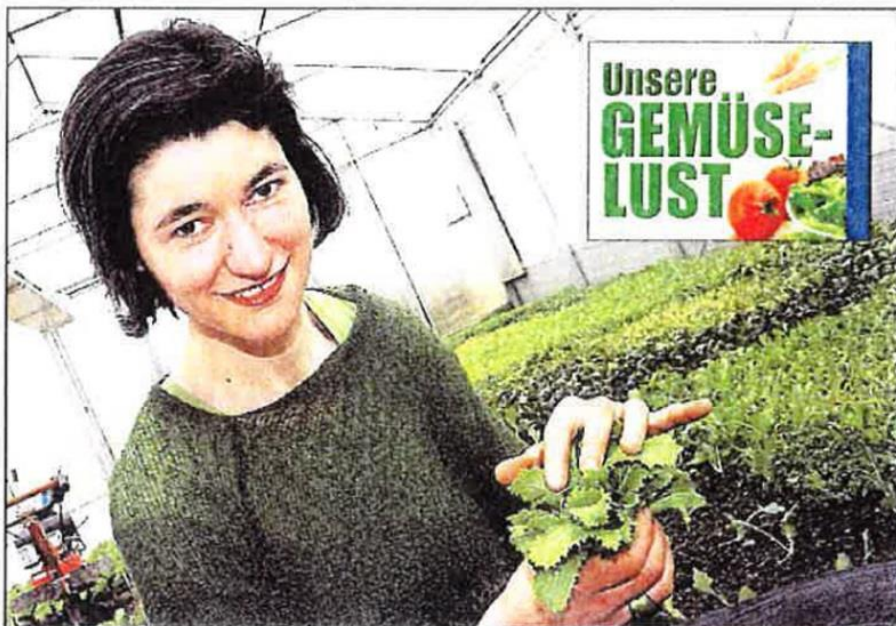
Schmackhafte Raritäten

Die alten Gemüsesorten wachsen zwar langsam, sind nun aber plötzlich auf dem Vormarsch...

Gemüse muss heutzutage möglichst schnell wachsen, möglichst lange halten und dazu noch symmetrisch und fehlerfrei aussehen. Dadurch gerieten viele alte Gemüsesorten in Vergessenheit und drohen auszusterben. Raritäten-Bäuerin Margit Lamm pflanzt genau diese Sorten in ihrem Garten wieder an.

„Grünes Zebra“, „Ochsenherz“, „Schwarzer Prinz“ oder „Goldene Königin“ – alles Namen für alte Tomatensorten, die schon knapp am Aussterben waren. Raritäten-

Raritäten-Bäuerin Margit Lamm mit einem ihrer frostverträglichen Asia-Salate. Alte Gemüsesorten werden immer beliebter.



Unsere GEMÜSE-LUST

Fotos: Chris Kolier, Markus Wenzel, Klement Fellner

Bäuerin Margit Lamm aus Allhaming kultiviert sie wieder – mit enormem Erfolg! „Alte Sorten sind der-

zeit ein riesiger Trend, ich kann gar nicht so viel liefern, wie ich Abnehmer habe“, erzählt Lamm. Warum die grün-gelb-gestreiften Tomaten und die frostverträglichen Asia-Salate plötzlich „in“ sind? „Die Leute merken, dass es nicht darum geht, immer jedes Gemüse greifbar zu haben, sondern darum, dass es gut schmeckt – und die alten Sorten schmecken besser.“

Raritäten sind sie meist geworden, weil sie langsam wachsen. Und weil die Anbieter deshalb nicht so viel produzieren können, bieten sie zunehmend auch Saatgut an. Die Abnehmer werden jedes Jahr mehr. Der Verein „Arche Noah“ zur Erhaltung alter Nutzpflanzen bietet sogar Kurse an, in denen man lernt, wie

man solche Raritäten anbaut – und bald seine erste eigene „Goldene Königin“ erntet... Jasmin Gaderer

Mein Lieblingsgemüse

Umweltlandesrat Rudi Anschöber von den Grünen beschäftigt sich naturgemäß viel mit Gemüse: „Man sollte immer regionale und saisonale Produkte kaufen, alles andere ist ökologisch nicht vertretbar. Mein Lieblingsgemüse ist jedenfalls der Sellerie. Mir schmecken sowohl die Knollen als auch die Stangen. Sellerie lässt sich auch sehr vielfältig verarbeiten.“



Zutaten:

300 g Chicorée
100 g feiner Maisgrieß (Polenta)
20 g Karotten
350 ml Gemüsefond
20 g Butter
40 g Paprika, verschiedenfarbig oder nur eine Sorte
30 g Zucchini,
1 Ei,
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen
Eventuell 10 g leicht geröstete Pinienkerne,
Pistazien oder Mandelblättchen
Butter zum Bestreichen

Gefüllter Chicorée



Zubereitung:

Gemüse in kleine Würfel schneiden; Butter in einer Pfanne erhitzen, Karotten begeben und kurz andünsten, Maisgrieß einstreuen, mit Fond aufgießen und dick einkochen. Die Masse soll sich vom Topfboden lösen. Etwas überkühlt Ei, Paprika, Zucchini und Pinienkerne begeben, würzig abschmecken.

Chicorée waschen, in Blätter teilen, unschöne Blätter entfernen, jeweils circa 7 Blätter mit der Fülle bestreichen bzw. füllen und so anordnen, dass sie wieder die Form eines Chicorées annehmen. In mit Butter bestrichene Alufolie eindrehen und gut zusammendrehen.

Im vorgeheizten Backrohr bei circa 165 Grad 10 Minuten garen. Rohr ausschalten und circa 5 Minuten noch im Rohr belassen.

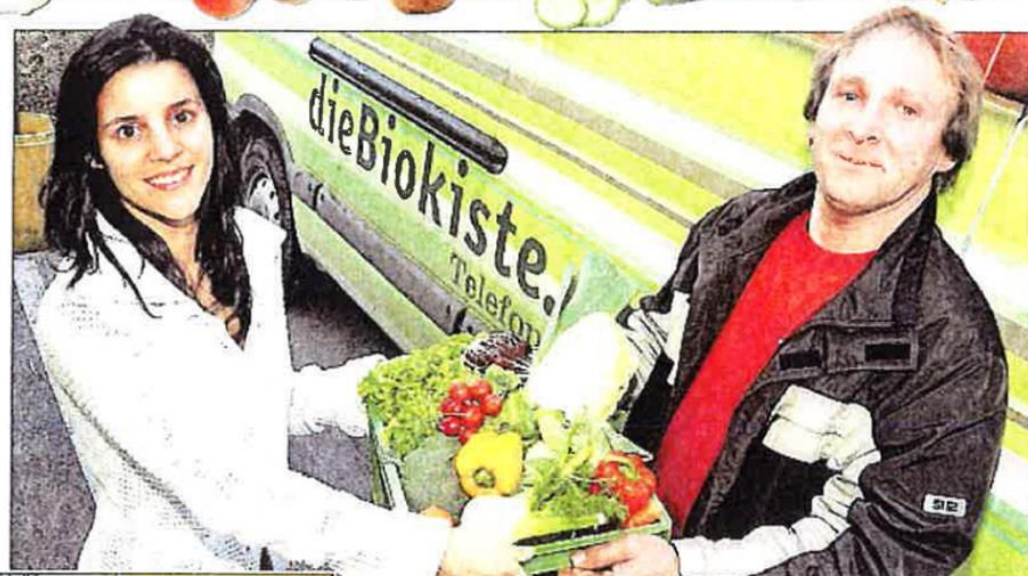
Auf Tellern anrichten, mit beliebiger kalter oder warmer Sauce servieren und mit beliebigen Kräutern garnieren.

Gemüse aus der Kiste

Gesundes direkt ins Haus geliefert: Genau das ist das Konzept, mit dem ein Biohof großen Erfolg hat

Sie können sich nicht gesund ernähren, weil Sie berufstätig sind? Viel im Büro? Und erst frei haben, wenn schon alle Geschäfte geschlossen haben? Seit ein paar Jahren gibt es eine Firma, die genau diesem Trend entgegenwirkt. So bietet der Biohof Achleitner in Eferding drei verschiedene Kisten, gefüllt mit Biogemüse an – und das Beste: die Biokiste wird einmal wöchentlich zugestellt. „Drei Größen gibt es, aus denen man wählen kann – da ist für jeden das Richtige dabei“, wirbt Marketing-Leiterin Christina Kölblbacher. Und nicht nur das! Auch aus 11 verschiedenen Kistenfüllungen kann der Kunde wählen.

„Die Kisten werden bei uns im Haus gepackt, der Fahrer holt sie ab und bringt sie direkt zu unseren Kunden nach Hause“, er-



Christina Kölblbacher übergibt eine Biokiste an einen Lieferanten (oben). – In die Kiste kommt natürlich nur Bio-Gemüse (li.).



klärt Kölblbacher das Prozedere. „Seit 12 Jahren hat sich dieses Konzept bestens bewährt“, weiß auch die Leiterin des Projekts Biokiste, Martha Aigelsberger. Und wenn mal niemand zuhause ist? „Dann hat unser Fahrer entweder einen Schlüssel oder weiß den vereinbarten Ort, wo die Gemüsebox – vor Regen und Sonne geschützt – abgestellt wer-

den kann“, so Aigelsberger. Bis einen Tag vor der Lieferung kann man im Internet Änderungswünsche angeben. „Das macht es so individuell“, ist Kölblbacher stolz auf ihr Produkt. Da gibt es etwa die „Saftkiste“, die „Bunte Kiste“, die „Mutter-Kind-“ oder die „Bürobox“. Einzige Voraussetzung: Der Kistenpreis muss mindestens 14 Euro ausmachen. Details, Infos und Liefertag der jeweiligen Region auf www.biohof.at tran.-

Tipp

Brokkoli, Karfiol und Romanesco sind nahe Verwandte. In einem knappen Monat kann man in Oberösterreich schon die ersten Exemplare ernten. Zu Hause sind diese Gemüsesorten dunkel und kühl einige Tage lange haltbar, Brokkoli verdirbt am schnellsten. Vor dem Zubereiten gründlich waschen: Kleintiere verstecken sich gerne in Karfiol & Co. Alternativ kann man das Gemüse auch zehn Minuten in kaltes Essigwasser legen, dann kommen die Tiere herausgekrochen. Zum Karfiol beim Kochen noch Milch zugeben: So bleibt er schön weiß.

Mangoldlasagne

Zutaten & Zubereitung (6 Personen)

Mangoldgemüse: Mangold (ca. 1 kg) entstielen und die Stiele in feine Scheiben schneiden. Die Blätter in Streifen schneiden. 2 Häufel gewürfelte Zwiebeln mit einer gehackten Knoblauchzehe in Butter anschwitzen, die Stiele dazugeben und dünsten lassen. Gegen Ende der Garzeit die Blätter beifügen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Schwarzkümmel würzen. Mangoldblätter zusammenfallen lassen und mit zwei Drittel der Bechamel vermischen (Zutaten für 1½ Liter Bechamel: 1½ Liter Milch, 75 Gramm Butter und 100 Gramm Mehl).

Schichtweise wie bei einer Lasagne Teigblätter und Mangold mit Bechamel füllen. Obenauf mit Käse bestreuen und backen. von Georg Friedl, Restaurant Mühlvierteln, Salzburg Linz



Mein Lieblingsgemüse

Landwirtschaftskammer-Präsident Hannes Herndl isst gerne Gemüse: „Am besten schmeckt mir knackiger, frischer Salat – vor allem jener, der aus meinem eigenen Garten kommt. Ich achte darauf, jeden Tag Gemüse zu essen. Wichtig ist mir die Herkunft: frisch, aus der Region und von den eigenen Landwirten schmeckt es am besten. Und unsere Bauern bieten Top-Gemüseprodukte in breiter Vielfalt an.“