Pressespiegel 2011

Juli - August

Regionalentwicklungsverband Eferding (REGEF)

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

2011.07.01_St._Marienkirchner_Gemeindezeitung

Energiespartag St. Marienkirchen

Am 20. Mai 2011 fand im Mostspitz in St. Marienkirchen ein interessanter Beratungsabend im Bereich Energie statt.

Jung und Alt konnte sich zum Thema Energiesparen informieren.

Zahlreiche Samareiner und Samareinerinnen erfuhren Wissenswertes über Förderungen, über Energiesparmöglichkeiten udgl.

Weiters konnten auch Elektrofahrräder getestet werden und vieles mehr.

Im Bild: Ing. Gerhard Weishäupl (Energie AG), Manfred Wetzlmair (Raika), Vbgm. Werner Hellmayr, DI Herbert Pölzlberger (Regef) und Bürgermeister. Ing. Josef Dopler

2011.07.01_Gemeindezeitung_Alkoven

Energiespar- und Info-Ecke

Bundes-Förderaktion „Holzheizungen 2011“

In diesem Jahr setzt der Klima- und Energiefonds die Förderung von Holzheizungen in privaten Häusern fort. Für die Förderaktion 2011 stehen insgesamt 3 Millionen Euro zur Verfügung.

- **Wer kann einreichen?**
  Die „Förderaktion Holzheizung 2011“ richtet sich ausschließlich an private Haushalte.
- **Was wird gefördert?**
  Gefördert werden Holzzentralheizungskessel und vollautomatische Pelletskaminöfen. Die Anlagen müssen entweder mit Hackgut oder Pellets betrieben werden. Stückholzkessel werden nicht gefördert. Bei Tausch des Zentralheizungskessels ist das alte Gerät nachweislich zu entsorgen.
- **Wie hoch ist die Förderung?**
  Die Förderpauschale beträgt pro Kessel 500 Euro.
- **Der Ablauf der Einreichung**
  Das Einreichverfahren ist zweistufig gestaltet. Die Antragstellung erfolgt ausschließlich online und nach dem „first-come – first-served“ Prinzip. Das heißt, die Förderungen werden nach dem Einlangen der Ansuchen gereiht und vergeben. Antragsteller haben ab Erhalt der Login Daten eine Woche Zeit, um die restlichen Unterlagen hochzuladen.
- **Geplante Laufzeit?**
  02.05.2011 – max. 31.10.2011

Beratungshotline
Die Kommunalkredit Public Consulting steht AntragstellerInnen unter ☎ 01/31631-740 zur Verfügung.

www.holzheizungen2011.at

Energiespartipps beim Kochen

- Die Größe von Topf und Herdplatte sollte zusammenpassen! Ist der Topfdurchmesser nur um 3 cm kleiner, werden bis zu **30% Energie verschwendet!**
- Immer mit Deckel kochen! Immer mit passendem Deckel kochen und diesen so selten wie möglich öffnen. Kochen ohne Deckel verbraucht **bis zu 3-mal mehr Energie!**
- Mit wenig Wasser kochen! Zum Kochen von z.B. Nudeln nur so viel Wasser verwenden, wie tatsächlich gebraucht wird.

Energieberatung

Der OÖ Energiesparverband bietet eine umfassende und kostenlose Beratung für Häuslbauer und Sanierer. Unter anderem wird folgenden Fragen auf den Grund gegangen:

- Wie erreiche ich niedrige Heizkosten?
- Wie viel Wärmedämmung ist sinnvoll?
- Wie senke ich die Energiekennzahl?
- Welche Fördermöglichkeiten gibt es?
- Welches Heizungssystem passt für mein Haus?
- Wie wird mein Haus behaglich?
- Wie durchblicke ich die Informationsflut?
- Wie kann ich kostengünstig und energie-effizient bauen?

So kommen Sie zu einer Beratung:
☎ 0800 - 205 206 / office@esv.or.at
www.esv.or.at - PRIVATHAUSHALTE - Energieberatung - Beratungsanfrage

2011.07.01_Gemeindezeitung_Alkoven_02

Energieabend / 28.4.

Beim Energieabend der Gemeinde wurde die Klima- und Energiemodellregion Eferding vorgestellt und das kommunale Energiekonzept der Gemeinde Alkoven präsentiert.
Weiters wurden die wichtigsten Ergebnisse der Energiebuchhaltung der Gemeinde vorgetragen und der OÖ Energiesparverband berichtete über Energiesparen beim Bauen und Sanieren. Von der Raiffeisenbank Region Eferding wurden Förderungen und Finanzierungsvarianten vorgestellt und die Energie-AG übergab der Hauptschule E-Bikes für die Zeit der Sanierung.

2011.07.01_Gemeindenachrichten_Aschach

ASCHACHER MUSEUMS Verein

Saisoneröffnung 2011:

Als gelungen kann man den Start ins Museumsjahr 2011 bezeichnen. Insgesamt um 80 Personen gaben uns die Ehre, wieder dabei zu sein. Jährlich versuchen wir im Frühjahr öffentlich auf unser Museum aufmerksam zu machen, das bereits gut in der oö. Museumslandschaft eingebunden ist. Bereits vor der Saisoneröffnung besichtigten einige Gruppen das Museum und immer wieder gibt es begeisterte und berührende Eintragungen in unser Gästebuch.

Obmann Johann Eggerstorfer konnte den Abgeordneten zum Nationalrat Roman Haider und Vertreter aller Aschacher Parteien begrüßen, allen vor Bgm. Fritz Knierzinger und Vzebgm. Christian Erlinger, auch die Obleute vom Turnverein, der Feuerwehr und der Naturfreunde wurden willkommen geheißen. —Gleich zu Beginn trugen die Schiffleute vom oberen Donautal Schifferlieder vor und Obmann Eggerstorfer gab in launiger Form —unterstützt mit Mundartgedichten—, eine Überblick über die Arbeit des Vereines zum Besten. Die Grußworte des OÖ. Fischereiverbandes überbrachte als Vertreter Herr Adolf Wöss. Eine Schweigeminute für deren kurz vorher verstorbenen Vorsitzenden Hofrat Dr. Wögerbauer wurde eingefügt. Bürgermeister Knierzinger lobte bei seinen Grußworten den Verein und gab seine Bereitschaft kund, jederzeit, soweit dies möglich sei, diesen, auch für die Wirtschaft und besonders für die Wirte Aschachs wichtigen Verein zu unterstützen.

Auch heuer wurde wieder ein Film mit dem Titel „Die Welt des Fischers“ (von Erich Pröll) vorgestellt, der im Museum ganzjährig zu besichtigen ist. Alle im Museum gezeigten Filme können dort auch erworben werden. Für die Brötchen, den ausgezeichneten Kuchen und die Getränke sorgte der Trachtenverein Alt-Aschach, dem hier öffentlich gedankt werden soll. Weiters danken wir der Feuerwehr und dem Sportverein für die gute Zusammenarbeit an diesem Tag. Besonders gedankt sei auch der via donau, die den Verein immer wieder in verschiedenen Belangen unterstützt, und ebenso der Sparkasse Aschach. Viel Hilfe bekommen wir auch von der Leiterin der Radinfostelle Frau Ursula Szücs, der ebenfalls an dieser Stelle gedankt sein soll.

Wir haben täglich offen. — **Museumsbetreuer und der Obmann freuen sich wieder auf Ihren Besuch!**

BEILAGE Naturpark Obst-Hügel-Land

Obstkultur. Freude pur!

Buntes Ferienprogramm im Naturpark Obst-Hügel-Land

Damit in den Ferien keine Langeweile aufkommt, bietet der Naturpark verschiedene Veranstaltungen für Kinder an, die nicht nur lehrreich sind, sondern in erster Linie auch Spaß machen! Doch nicht nur für die Kinder haben wir ein buntes Programm zusammengestellt, auch die Erwachsenen laden wir zum Besuch unserer Veranstaltungen ein!

Wir wünschen Ihnen einen schönen und erholsamen Sommer!
Rupert Raab (Obmann) und Rainer Silber (GF)

FERIENPASS-VERANSTALTUNGEN

Was blüht denn da? Für Kinder von 6 bis 12 J., Do. 14. Juli, 9 - 12 Uhr, Fam. Reiter, Eben 11, St. Marienkirchen; € 10,- inkl. Pflanzenpresse zum Mitnehmen

Badeperlen machen. Ein duftendes, sprudelndes Vergnügen für Kinder von 7 bis 13 J., Do. 21. Juli, 15 - 18 Uhr, Obstlehrgarten St. Marienkirchen/P.; € 3,- + Materialkosten

Ein Spieltag im Wald. Für Kinder von 6 bis 12 J., Mi. 27. Juli, 9 - 12 Uhr, Treffpunkt: FAB Polsenzhof; € 3,-

Tarnen, täuschen, warnen. Überlebensstrategien im Insektenreich für Kinder von 6 bis 12 J., Di. 2. Aug., 9 - 12 Uhr, Obstlehrgarten St. Marienkirchen; € 3,-

Ein Tag beim Imker. Für Kinder von 6 bis 12 J., Do. 4. Aug., 9 - 16 Uhr, Bienenlehrpfad am Kirschblütenweg, Hochscharten; € 5,- + Lebensmittelkosten

Es grünt so grün. Naturführung f. Kinder von 5 bis 10 J., Do. 25. Aug., 9 - 12 Uhr, Treffpunkt: Gemeindeamt; € 3,-

WEITERE VERANSTALTUNGEN

Auf Bellas Spuren - Nächtliches Fledermaus-Forschen. Fr. 15., Sa. 16. und So. 17. Juli, 20 - 24 Uhr, Treffpunkt: Ev. Toleranzkirche, Unterscharten; € 12,- (Kinder: € 6,-) inkl. Jause und Getränke

Kräuterbuschen binden nach alter Tradition. Sa., 6. Aug., 18 Uhr, Obstlehrgarten St. Marienkirchen/P.; € 10,-

Vollmondwanderung. Sa., 13. Aug., 19 - 22 Uhr, Treffpunkt: GH Spitzwirt, Alkoven; € 7,- (Kinder frei)

Pilze - Die Edelsteine des Waldes. Sa. 3. u. So. 11. Sept., 10 - 13 Uhr, Treffp.: Gemeindeamt; € 7,- /Kinder € 3,-

Information & Anmeldungen im Naturpark-Büro:
07249/47112-25 oder info@obsthuegelland.at

www.obsthuegelland.at
Scharten St. Marienkirchen/Polsenz

Alte Obstsorten wiedersehen & wiederschmecken

Lieblingsobstsorten finden und bestellen

Sie haben auch heuer die Möglichkeit, ganz einfach Ihren Traumobstbaum zu finden und zu bestellen:
www.obsthuegelland.at/traumobst

Wir suchen Fotos und Geschichten aus dem Obstalltag

Für eine Ausstellung rund um Obstalltagsgeschichten im Herbst suchen wir Fotos, Geschichten, Rezepte, Gedichte, alte Bücher u.v.m. rund um alte Obstsorten. Als Dankeschön erhalten die Volksschulen pro eingesandtem Bild oder Beitrag einen Liter Obstsaft geschenkt!

Weberbartl-Fest in St. Marienkirchen

DAS Fest rund um das Streuobst und dessen Bedeutung für den Naturpark Obst-Hügel-Land. Bitte den Termin vormerken: Sonntag, 2. Oktober ab 10.30 Uhr

Falls Sie Interesse haben, beim Weberbartl-Fest mitzumachen (z.B. Verköstigung, Unterhaltungsprogramm, Musik etc.) melden Sie sich bitte im Naturpark-Büro.

MASSNAHMEN BEI BIRNENVERFALL

Von Birnenverfall betroffene und abgestorbene Birnbäume unbedingt entfernen und - so die Empfehlung von Experten - auch die Wurzelstöcke ausgraben und entsorgen.

Für Rückfragen wenden Sie sich bitte an das Naturpark-Büro.

2011.07.01_Kronenzeitung

Grüne „Alleskönner"

Unsere GEMÜSE-LUST

▲ *„Die Zucchini passt überall dazu", weiß Ulrike Thallinger. – Auch Lukas, Papa Mario und Jakob (von links) schmeckt's.* ▶

Fotos: Markus Wenzel (2)

Am Grosshofingergut in Thalheim gedeihen bei Familie Thallinger die Zucchinis besonders gut!

Gemüse aus Eferding – ja natürlich. Gemüse aus Thalheim? Ja, auch das geht! Eine ungewohnte Gegend für Zucchinis, aber am Grosshofingergut bei Familie Thallinger ist es möglich. „Vier Generationen helfen hier täglich zusammen, um den Großhandel mit unserem Taufrisch-Gemüsehof beliefern zu können", erzählt Mario Thallinger stolz. Gemeinsam mit seinen Söhnen Lukas (6) und Jakob (3) führt er uns auf das wunderschön blühende Feld. In sattem Grün stehen die Zucchini-Pflanzen da – in Reih' und Glied – auf einer speziellen Folie, die Unkraut verhindern und Wachstum verstärken soll.

Gekrönt werden sie von der schönen orangen Blüte. Darunter, nicht sofort zu erkennen: die Zucchini! „Der grüne Alleskönner" nennt ihn Ulrike Thallinger (33). „Schließlich kann man sie so gut wie überall verwenden" erklärt die Landwirtin: „Eingelegt, als Suppe, Zucchini-Cordon-Bleu, Kuchen oder im Sommer auf dem Grill." Die mit dem AMA-Gütesiegel und der Genussland-Plakette ausgezeichneten Zucchini gibt's übrigens bei Hofer in ganz Oberösterreich. S. Traninger

Tipp

Brokkoli, Karfiol und **Romanesco** haben alle drei wenige Kalorien, aber sie sättigen aufgrund der enthaltenen wertvollen Ballaststoffe dennoch sehr gut. Wobei auch die Blätter und Stängel, die in jungem Zustand ganz ausgezeichnet schmecken, besonders reich an Vitaminen und Mineralstoffen sind. Die Saison der ganz besonderen Röschen in weiß, hell- und dunkelgrün ist von Mai bis Oktober.

Fisolen-Tomaten-Salat

Zutaten:

400 g Fisolen
3 Tomaten
3 EL Apfelessig
3 EL Rapsöl
Kräutersalz, frisch gemahlener Pfeffer
1 kleine, gehackte Zwiebel
fein gehackte Petersilie

Zubereitung:

Fisolen bissfest garen, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Tomaten häuten und in kleine Würfel schneiden. Apfelessig mit Öl, Salz, Pfeffer, Zwiebel und Petersilie verrühren, Tomatenwürfel dazugeben und alles unter die Fisolen mischen. Vor dem Servieren zehn Minuten ziehen lassen.

Mein Lieblingsgemüse

Top-Schwimmerin Jördis Steinegger liebt Kürbis: „Kürbis ist mein Lieblingsgemüse, er schmeckt mir besonders – vielleicht, weil seine Saison sehr kurz ist und ich mich jedes Jahr richtig darauf freuen kann. Ich verarbeite ihn auf alle möglichen Arten, am liebsten mag ich aber eine herzhafte Kürbissuppe mit einem guten Kernöl. Was ich auch noch oft mache: Kürbiswürferl in einer Pfanne mit Zwiebeln anrösten, Kartoffeln und Rindfleisch dazugeben und köcheln lassen. Am Schluss Sauerrahm unterrühren – das ist ein leckeres Herbstgericht und gibt mir viel Energie für das harte Training, das ich jeden Tag absolviere. Denn Gemüse ist da besonders wichtig."

Foto Chris Kolier

Oberösterreichische Gasthäuser gibt es viele. Aber nur eine Hand voll, die in der Küche nur heimisches Gemüse für die saisonalen Gerichte verwenden.

Nur Heimat auf dem Tisch

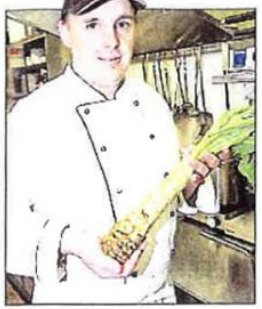
„Warum sollte man in die Ferne schweifen, wenn es das Beste direkt vor der Haustür gibt?" – so erklärt Michael Brummeier von der Kepler Stuben im Seminarhotel Brummeier in Eferding, warum bei ihm nur heimisches Gemüse in den Kochtopf kommt. Er dreht jeden Morgen seine Runde zu den Bauern ringsum, holt sich die Zutaten für die Gerichte des Tages: „Da kann ich mich immer auf die Qualität verlassen."

So machen es die Brummeiers schon seit mehr als zehn Jahren, und es ist ein Erfolgsrezept, das gerade in Zeiten der Unsicherheit gegenüber Lebensmitteln voll aufgeht. Und von anderen aufgegriffen wurde. Etwa vom Dorfwirt in Breitenaich, wo Sabine Willnauer jeden Tag mit regionalen Schmankerln verwöhnt und dafür viel Lob einheimst: „Den Leuten taugt das total. Bei unserem Grillabend kommen bereits welche nur wegen dem gegrillten Gemüse." Im Winter gibt es bei den regional und saisonal kochenden Wirten dann halt keine Tomaten oder Gurken: „Da zaubern wir dann aus Kraut, Rüben und Wintersalaten unsere Köstlichkeiten", sieht Linda Till vom Stiftskeller in St. Florian da gar kein Problem: „Und die Leute interessieren sich ja für das Thema und verstehen dann auch, dass es nicht immer alles gibt."

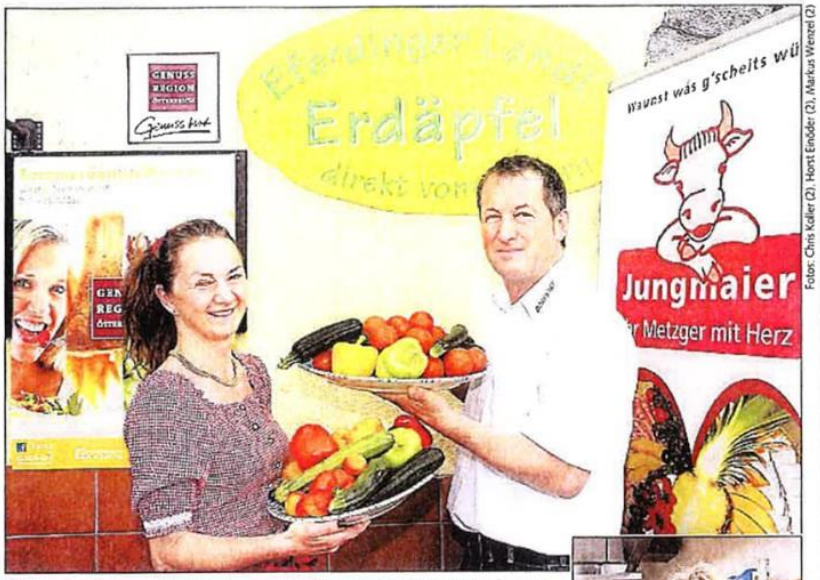
Bei so fantasievollen Köchen ist zwar die Wintersaison auch sehr schmackhaft, trotzdem ist eben gerade jetzt in Oberösterreich die Hochsaison der Vielfalt.

So kann Georg Friedl, der erst seit kurzem im Linzer Salzamt Heimisches auf den Tisch zaubert, jetzt mit einer großen Auswahl an Gemüsesorten aufwarten, auch solche, die nicht so bekannt sind: „Ich verarbeite heute den Spargelsalat. Ein schmackhaftes Gemüse. Ich dünste es und serviere es mit einer Polentaschnitte und Apfelcidresoße." So kreativ kann regional kochen sein.

Unsere GEMÜSE-LUST



Koch Georg Friedl vom Salzamt in Linz mit der Gemüsesorte Spargelsalat.



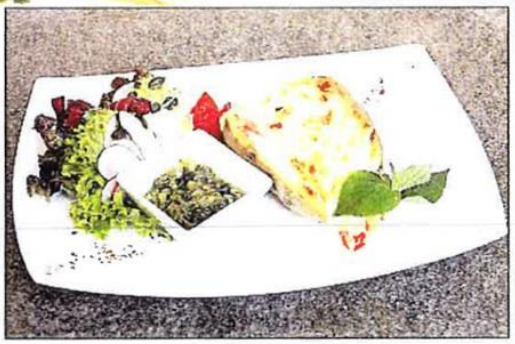
Sabine und Hans Willnauer aus Breitenaich leiten gemeinsam den Dorfwirt. Sie wollen ihre Gäste mit Frischem verwöhnen.

Fotos: Chris Koller (2), Horst Einöder (2), Markus Wenzel (2)

Linda Till vom Stiftskeller St. Florian am Herd.

Tipp

Romanasalat gibt es in verschiedenen Größen: Mini, Midi und Maxi. Er ist ein sehr feiner, aromatischer Salat, den man im Supermarkt auch schon fertig auf Salatherzen zugeputzt bekommt. Das spitz zulaufende Gewächs ist das älteste in der Salatfamilie und seine Erntezeit ist relativ lang: Von Mai bis Oktober kann man das knackige Gemüse als Beilage genießen.



Ofenkartoffel mit Tomaten

Große Ofenkartoffeln ca. 2 Std. zugedeckt und mit etwas Wasser im Rohr (175°) garen. Ofenkartoffel in der Mitte einschneiden, salzen und mit Tomatenscheiben belegen. Reichlich mit Mozzarella bedecken und unter dem Grill überbacken.

★

Bolognaser Salat, Lollo Rosso und Ruccola waschen und marinieren.

★

Salatmarinade: Senf, Salz, Zucker vermischen, nach und nach Öl einrühren. Dann einen Schuss Apfelessig und etwas Weisswein dazu, zum Schluss frische Kräuter (Basilikum, Oregano, Kresse) zerzupfen und in die Marinade geben.

★

Den überbackenen Kartoffel inmitten der Blattsalate anrichten und mit Salsa Verde servieren.

★

Salsa Verde: Kapern, Gurkerln, Zwiebel, Knoblauch und Minze fein hacken und mit Salz, Zucker und Essig abschmecken.

von Linda Till, Stiftskeller St. Florian

Michael Brummeier von der Kepler Stuben in Eferding hat in den Speisekarten die Gemüseproduzenten aufgelistet.

Mein Lieblingsgemüse

„Der **Brokkoli** ist mein Liebling unter all den leckeren Gemüsesorten!" ist Model Patrizia Kaiser ein Fan der grünen Röschen. „Nicht nur, weil er eine der gesündesten Gemüsearten ist, sondern weil er neben Vitamin C auch viele Mineralstoffe enthält", verrät die hübsche Oberösterreicherin. Generell greift sie mehrmals wöchentlich zu Gemüse, vermeidet zu viele Kohlehydrate: „Wenn ich Brokkoli zu Fisch oder Fleisch kombiniere, hab' ich danach immer ein tolles Frische-Gefühl", so Kaiser. Einen Tipp hat sie aber aus eigener Erfahrung parat: „Nie in Salzwasser kochen, sonst wird der schöne Brokkoli braun!"

2011.07.02_Kronenzeitung

2011.07.07_Bezirksrundschau_Grieskirchen-Eferding

Juniorpartnerschaft in Ansfelden

EFERDING. Susanne Kreinecker, Geschäftsführerin des Regionalentwicklungsverbandes Eferding, zieht eine erste Bilanz über die Beteiligung an der Landesgartenschau. **Seite 4**

Foto: Maringer

2011.07.07_Bezirksrundschau_Grieskirchen-Eferding_02

Zitat der Woche

„Unsere Beteiligung an der Landesgarten-schau ist für den Bezirk Eferding eine unbezahlbare Werbung. Jedes Wochenende besuchen rund 4700 Menschen die Landesgartenschau."

SUSANNE KREINECKER, Geschäftsführerin Regionalentwicklungsverband Eferding. Foto: REGEF

BezirksRundschau Nr. 27, 7. Juli 2011
GR 4

Bernadette Aichinger
baichinger@bezirksrundschau.com

„Wir müssen den Schwung nun unbedingt nützen“

Wunsch nach einer eigenen Gartenschau in Eferding wird immer größer

Die Landesgartenschau „Sinfonie in Grün“ in Ansfelden startet am kommenden Wochenende in ihre zweite Halbzeit. REGEF-Geschäftsführerin Susanne Kreinecker zieht im BezirksRundschau-Interview eine erste Bilanz für den Bezirk Eferding, der sich bei der Gartenschau als Juniorpartner präsentiert.

Susanne Kreinecker ist die Geschäftsführerin des Regionalentwicklungsverbandes Eferding (REGEF). Sie steckt derzeit viel Energie in die Koordination der Rahmenveranstaltungen im „Gemüselabor“ der Landesgartenschau in Ansfelden. Das Programm wird unter anderem auf Facebook bekannt gegeben.

BezirksRundschau: *Wie läuft die Landesgartenschau aus Sicht des Gemüsebezirks Eferding?*
Susanne Kreinecker: „Wir freuen uns über das große Interesse der Besucher. Erstmals hat Gemüse bei einer Landesgartenschau einen hohen Stellenwert. Unsere Präsenz in Ansfelden ist für den Bezirk Eferding ohne Zweifel eine unbezahlbare Werbung. Jedes Wochenende besuchen rund 4700 Menschen die Landesgartenschau.“

BezirksRundschau: *Was kommt bei den Besuchern am besten an?*
Kreinecker: „Beim Schaukochen sind immer viele Besucher dabei. Wir haben bisher 32 Einzelveranstaltungen abgehalten. Unter dem Motto „Vom Feld bis aufs Teller“ wollen wir den Leuten Wissen rund um das Thema Gemüse für den täglichen Gebrauch vermitteln. Oft wird von den Leuten sehr intensiv nachgefragt. Regionale Produkte liegen im Trend. Viele Besucher bitten gezielt um Kontaktadressen von Direktvermarktern aus der Region. Darum haben wir eine Broschüre herausgebracht, die wir den Leuten mitgeben können.“

BezirksRundschau: *Wie hat sich das Wetter bisher auf die Open-Air-Veranstaltungen ausgewirkt?*
Kreinecker: „Im Großen und Ganzen war uns der Wettergott bisher gnädig. Wir mussten erst zwei Veranstaltungen wetterbedingt absagen. Voriges Wochenende konnten wir mit einer Veranstaltung in den Pavillon von Linz-Land ausweichen. Unser Gemüselabor hat leider keine wetterfeste Überdachung. Das gehört zu den Dingen, die wir sicher bei der nächsten Großveranstaltung anders machen werden.“

BezirksRundschau: *Es gibt also schon Pläne für weitere Projekte?*
Kreinecker: „Uns war von Anfang an klar, dass wir die Juniorpartnerschaft in Ansfelden zur Sammlung von Erfahrungen nutzen wollen. Unsere Arbeit in Ansfelden ist für den Bezirk Eferding sozusagen ein Testlauf für die Weiterentwicklung der Gemüsekompetenzregion. In erster Linie geht es darum, herauszufinden, wie man das Thema Gemüse einem großen Publikum bestmöglich präsentiert.“

BezirksRundschau: *Es steht also schon fest, dass sich der Bezirk Eferding für die Austragung einer eigenen Landesgartenschau bewerben wird?*
Kreinecker: „Unser Interesse, daran ist groß. Doch wir müssen erst die nächste Ausschreibung abwarten und schauen, ob wir die Anforderungskriterien überhaupt erfüllen können.“

BezirksRundschau: *Wann wird es die nächste Ausschreibung geben?*
Kreinecker: „Im Herbst wird es soweit sein. Wir tun derzeit alles, um gut darauf vorbereitet zu sein.“

> **„Oft wird von den Leuten sehr intensiv nachgefragt. Regionale Produkte liegen im Trend.“**
> SUSANNE KREINECKER
> REGEF-GESCHÄFTSFÜHRERIN

BezirksRundschau: *Gibt es darüber hinaus noch weitere Pläne?*
Kreinecker: „Auch die Austragung einer Landesausstellung zum Thema Gemüse würde sich für den Bezirk Eferding gut anbieten. Groß ist auch der Wunsch nach einer Neuauflage der Gemüsemesse. Doch die Organisation der Messe müsste auf breitere Beine gestellt werden. Das Veranstaltungsrisiko darf nicht allein bei den Landwirten liegen. Aber es schaut gut aus: Aufgrund unseres Engagements in Ansfelden ist derzeit der gesamte Bezirk auf das Gemüsethema eingeschworen. Diesen Schwung müssen wir nun unbedingt nützen!“

In Ansfelden gibt es einen „Gemüse-Früchte-Tunnel.“ Fotos: REGEF (2)

2011.07.09_TIPS_Eferding-Grieskirchen

Schulischer Beitrag Unter dem Motto „More than just Gurkerl" präsentierte sich eine Maturaprojektgruppe der HAK Eferding bei der Landesgartenschau in Ansfelden. Neben einer Blindverkostung konnten sich die Besucher mit Fruchtsäften, Dips und Aufstrichen erfrischen. Das Projekt wird am 29. September wiederholt. Am Foto: Judith Krennmeir, Carina Richter, Sandra Watzenböck, Christina Cacha, Kerstin Fischbauer und Ilse Straßmayr (v. li.).

2011.07.09_TIPS_Eferding-Grieskirchen_02

Bei der Veranstaltung drehte sich alles rund ums Gemüse.

LANDESGARTENSCHAU

Gemüserallye ausgetragen

HARTKIRCHEN. Gemüse blind erkennen, Gemüsefischen, Gemüsepuzzle und viele andere Aufgaben dachten sich die Schüler der 2b der HS Hartkirchen aus und stellten eine Gemüserallye zusammen. Diese wurde im Rahmen der Landesgartenschau Ansfelden ausgetragen. Die Gemüserallye findet am 26. September noch einmal statt.

2011.07.13_REGEF_Newsletter

Ausgewählte Sinfonie - Termine:

- **14. Juli** – Qigong im Grünen
- **16. Juli** – Kunst und Natur erleben – das kreative Mitmachprogramm für die ganze Familie
- **16. Juli** – Landesmeisterschaft im Schnellschach
- **17. Juli** – Grüner Gärtner – Walk Act
- **20. Juli** - Vernissage ‚Mobile Food'
- **24. Juli** – Junges Gemüse begreift Gemüse

Nähere Informationen zu den Veranstaltungen finden Sie hier

2011.07.14_Kronenzeitung

Gesunde Kohl-Familie

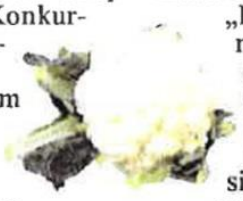
Brokkoli, Karfiol und Romanesco wachsen in Naarn im idyllischen Machland am Hof von Landwirt Reinhard Derntl

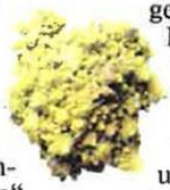
Fotos: Markus Wenzel

◀ **Reinhard Derntl mit den Früchten seiner Arbeit: Romanesco, Karfiol, Brokkoli.**

Schwester Doris Derntl ist als Verkäuferin im edlen Hofladen tätig. ▼

Was für ein Hofladen! Reinhard Derntl (41) aus Naarn macht mit seinem stylischen Geschäftsauftritt jedem designten Shop in der Stadt Konkurrenz. Die Frischgemüse-Palette reicht in seinem Laden von A wie Artischocke bis Z wie Zucchini. Momentan aber der saisonale Hit auf seinem Hof im Machland: „Brokkoli, Karfiol und Romanesco – wir verkaufen die reifen Röschen an unsere Kunden ab Hof und beliefern auch Gastronomie-Betriebe", erklärt der Landwirt, der seit 20 Jahren am elterlichen Hof Betriebsführer ist.





„Ich bin ja immer der Meinung, dass es ein Blödsinn ist, Gemüse unsinnig weit fahren zu lassen", grinst er. Und erzählt, dass sein Lieferradius von Enns bis St. Valentin und Pabneukirchen reicht: „Brokkoli und Co. kommen damit erntefrisch zum Kunden – das zählt", freut sich Derntl. Er ergänzt: „Brokkoli kennt man seit Jahren, ebenso den Karfiol – das Romanesco-Gemüse hingegen ist etwas Neueres, das in der modernen Küche irrsinnig gerne verwendet wird und am Teller sehr dekorativ wirkt."

Stolz nimmt er uns mit aufs Feld und zeigt, wo seine gesunde Kohl-Familie wächst und gedeiht: „Speziell beim Karfiol kennt und will der Konsument nur den rein weißen haben. Dabei wäre er wesentlich gesünder, wenn man ihn gelblich bis leicht violett wachsen ließe", so der Spezialist. Den Brokkoli kann man sowohl roh als auch gegart genießen. Nicht nur die Röschen, auch die zarten Blätter und die Stängel, die sich wie Spargel anrichten lassen, sind essbar. Derntl: „Und das Schöne bei Brokkoli, Karfiol und Romanesco ist: Ich kann ihnen beim Wachsen zusehen." tran.-

Tipp

Paprika ist eine wahre Vitamin-C-Bombe, hat er doch den höchsten Vitamin-C-Gehalt aller bei uns erhältlichen Gemüsesorten. Reif ist Paprika gelb, orange, violett bzw. rot. Die eventuelle Schärfe bei Paprika kommt vom Capsaicin, einem Stoff, der die Wärmerezeptoren in der Zunge anregt und das leicht brennende Gefühl bewirken kann.

Radisalat

Zutaten

2 Stück schwarze Rettiche
4 EL Sonnenblumenöl
Salz
2 EL Mostessig
1 EL gehackte Petersilie
2 EL Sauerrahm

Zubereitung

Rettich waschen, gut bürsten und die Wurzel sowie den Ansatz wegschneiden. In hauchdünne Scheiben schneiden oder hacheln und mit den restlichen Zutaten gut durchmischen.

Tipp: wird gerne zu gebackenem Karpfen serviert!

Mein Lieblingsgemüse

„Kohlrabi ist mein absolutes Lieblingsgemüse, weil ich damit wunderschöne kulinarische Kindheitserinnerungen verbinde", erzählt Sabine „Sassi" Holzinger. „Meine Oma konnte die beste Kohlrabi-Karottensuppe machen, die es gibt. Kurz vor ihrem Tod hat sie mir dann das Rezept verraten", so die Frontfrau der Seer. „Und ich koche es nach Original-Oma-Rezept für meinen Sohn Andreas weiter."

Foto: Klemens Fellner

2011.07.21_Bezirksrundschau_Grieskirchen-Eferding

Preis für Regionalität

Eine Aktion der BezirksRundschau

www.meinbezirk.at

Preis für Regionalität

Die BezirksRundschau verleiht 2011 erstmalig den Preis für Regionalität an **heimische Betriebe, Vereine und Organisationen.** Ausgezeichnet wird, wer für Wertschöpfung in der Region sorgt, Nahversorgung und Arbeitsplätze sichert und damit zur Lebensqualität in Oberösterreichs Regionen beiträgt. In folgenden **acht Kategorien** sind **Einreichungen** möglich: Dienstleistung/Handel, Industrie, Handwerk/Gewerbe, Umwelt/erneuerbare Energien, Vereine, Institutionen und Behörden, Tourismus und Gastronomie, Land- und Forstwirtschaft sowie „Junge Ideen. Teilnahme im Internet: **www.meinbezirk.at/regionalitaetspreis**

Institut Hartheim züchtet regionale Wildstauden

Menschen mit Beeinträchtigung setzen sich für unsere Umwelt ein

Den Erhalt heimischer Pflanzen in ihrem natürlichen Verbreitungsraum hat sich die Gärtnerei des Instituts Hartheim zur Aufgabe gemacht. Im Mittelpunkt des Projekts steht die Vermehrung des Saatguts von heimischen Wildstauden.

Gärtnerei im Institut Hartheim: Aus naturschutzfachlicher Sicht sollten bei allen Pflanzmaßnahmen in der freien Landschaft Pflanzen aus regionaler, heimischer Herkunft verwendet werden. Foto: piv.

ALKOVEN (bea). Das Institut Hartheim in Alkoven ist eine soziale Einrichtung für Menschen mit geistiger Beeinträchtigung. Es sieht sich der Umwelt verpflichtet und bietet in der hauseigenen Gärtnerei Menschen mit Beeinträchtigung eine Beschäftigung an. Dabei hat man sich nun auf die Vermehrung oberösterreichischer Wildstauden spezialisiert. „Heimische Stauden und Gehölze stehen, den oft in unseren Gärten verwendeten Exoten, allein optisch in nichts nach. Sie bringen aber einen enormen Mehrwert für Vögel, Schmetterlinge und Insekten und sind an unsere klimatischen Bedingungen seit Jahrtausenden perfekt angepasst", sagt Ansprechpartner Andreas Kerbler und betont: Besonders wichtig ist für uns zeigen zu können, welchen wichtigen Beitrag Menschen mit multipler Beeinträchtigung für unsere Umwelt leisten."

2011.07.21_Bezirksrundschau_Grieskirchen-Eferding_02

Landjugend: Junges Gemüse begreift Gemüse in Ansfelden

Die Landjugend aus der Gemüseregion Eferding engagiert sich bei der Landesausstellung „Sinfonie in Grün" in Ansfelden. Foto: privat

ANSFELDEN. Unter dem Motto „Junges Gemüse begreift Gemüse" gestaltet die Landjugend des Bezirkes Eferding am Sonntag, 24. Juli von 10 bis 16 Uhr einen Tag bei der Landesgartenschau in Ansfelden. Dabei wird Kindern, Jugendlichen und Junggebliebenen im Landschaftslabor „Gemüse und Genuss" die Möglichkeit geboten, die Welt des Gemüses auf interessante und lustige Weise kennenzulernen. Als Belohnung gibt es eine gesunde Erfrischung.

2011.07.22_Kronenzeitung

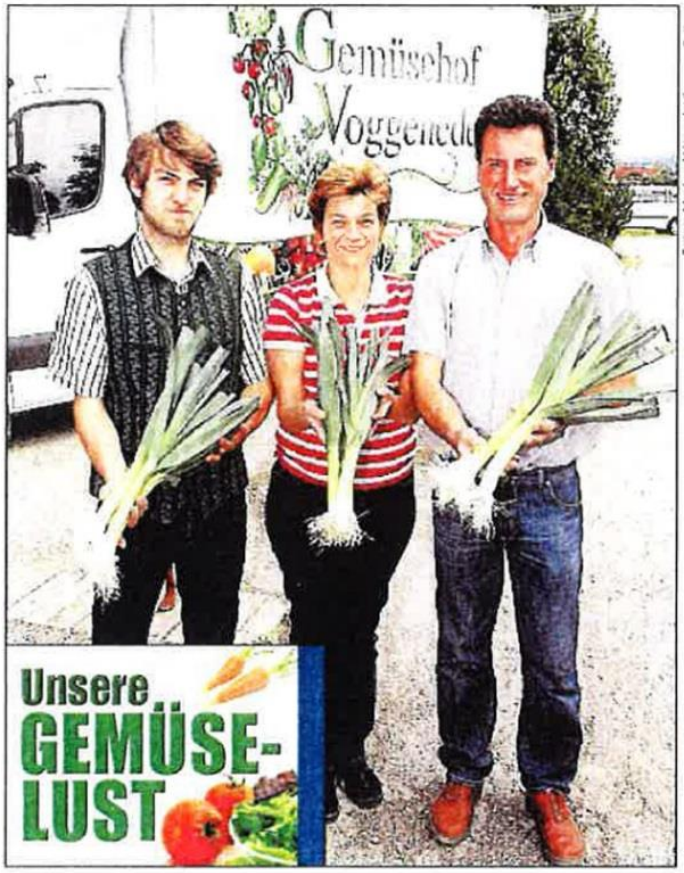
Würziger Tausendsassa

Am Gemüsehof Voggeneder in Naarn gedeiht der gesunde, vielseitig verwendbare Porree – alias Lauch

Denkt man an einen Gemüsekorb, der prall gefüllt ist, darf ein Stück nicht fehlen: der Lauch. Der mit seinen grünen Blättern nicht nur ein Hingucker, sondern auch reich an Vitaminen ist: „Vor allem Provitamin A, wichtig für die Sehfähigkeit, die Vitamine B1, B2, C und E sowie Insulin, Kalium, Natrium und Phosphor", weiß Landwirtin Maria Schickermüller. Ihr Vater war ein Gemüse-Pionier: „Er war einer der ersten, die mit Gemüse aus unserer Gegend auf den Markt gefahren sind. Damals hat man ihn ausgelacht – heute schätzt man die Möglichkeit, frisches Gemüse beim Standl kaufen zu können." Was Familie Schickermüller am Porree, wie man ihn in Oberösterreich nennt, am meisten schätzt? „Die Vielseitigkeit", so Gemüse-Bauer Alois (48), „er ist ein würziger Tausendsassa, der überall dazu passt".

Speziell bei Lauchgemüse mit Rahm, mit Schinken und Käse überbacken, als Lauchcremesuppe oder Pfannengericht kommt das mit der Zwiebel verwandte, aber mildere Gemüse bei den Schickermüllers auf den Tisch: „Viele Kunden nehmen ihn als Zwiebel-Ersatz, weil er besser verträglich ist – wer gerne mit dem Wok kocht, liebt ihn", weiß Sohn und Hofnachfolger Manuel (24). Für ihn ist es selbstverständlich, den seit 1939 mit Gemüseschwerpunkt betriebenen Hof stolz weiterzuführen. tran.-

● Verkauf täglich im Schinaglweg 1 in Naarn; oder Di, Fr, Sa beim Perger Wochenmarkt



Fotos: Markus Wenzel, Klemens Fellner

Unsere GEMÜSE-LUST

Manuel, Maria und Alois (v. l.) Schickermüller mit Lauch vom Voggeneder-Hof!

Gemüsestrudel

Topfenblätterteig

¼ kg Topfen
¼ kg Butter
¼ kg Mehl
1 Ei
Prise Salz

Alle Zutaten zu einem Teig kneten, eine Kugel formen und in Frischhaltefolie ½ Std. kühl rasten lassen

Fülle

2 Kartoffeln	*2 Eier*
2 gelbe Rüben	*1 Becher Knödelbrot*
1 kl. Kohlrabi	*etwas Mehl*
1 Brokkoli	*Ei zum Bestreichen*
1 Becher Rahm	

Kartoffeln, gelbe Rüben schälen, schneiden und bissfest kochen. Kohlrabi schälen, schneiden, ebenfalls bissfest kochen. Brokkoli zerteilen, kurz blanchieren. Gemüse würzen, mit einem Becher Rahm, 2 Eiern und einem Becher Knödelbrot vermischen. Den Teig auf einem bemehlten Küchentuch rechteckig ausrollen, die Fülle längs in der Mitte aufstreichen. Teig darüberschlagen und mit dem Tuch auf ein Backblech mit Backpapier heben. Mit Ei bestreichen und eine ¼ Std. bei 175 Grad backen. Mit Kräuterjoghurt und Petersilienkartoffeln anrichten.

Küchenchefin Linda Till
vom Stiftskeller St. Florian

Mein Lieblingsgemüse

Sigrid und Marina lieben Gemüse. „Mein Lieblingsgemüse ist der gewöhnliche grüne Salat", erzählt Sigrid Hutterer (am Bild l.). „Bei allem, was wir essen, schauen wir beide, dass immer Salat in irgendeiner Form dabei ist." Zubereitet wird er im Hause Hutterer auch auf die oberösterreichische Art: „Mit Essig, Öl, einer Prise Zucker und Gewürzen, manchmal aber auch Joghurtdressing." Gerade, wenn das volkstümliche Duo auf Tour ist, achten die Schwestern darauf, sich beim Catering im gesunden Bereich anzuhalten: „Ich greife am liebsten zu Rohkost – speziell zu den Karotten. Auch wenn mich mal daheim der Heißhunger auf Süßes packt, stille ich den Gusto mit Karotten als gesundem Snack zwischendurch", so Marina. Und wenn Zeit zum Kochen bleibt, gibt's immer in irgendeiner Form Gemüse. Eine Schwäche für Süßes haben die beiden trotzdem.

Tipp

Erbsen sind schon seit Jahrtausenden ein Grundnahrungsmittel. Es gibt vielen Quellen zufolge kein Gemüse, das reicher an Eiweiß ist als Erbsen: Sie enthalten 6,7% Eiweiß und 14% Kohlehydrate. Durch den hohen Kohlehydratanteil, der in jungen Erbsen als Zucker enthalten ist, haben Erbsen 94 Kalorien pro 100 g. Aber auch Mineralstoffe kommen nicht zu kurz: Eisen, Phosphor und Kalium sind enthalten. Außerdem die Vitamine A, B und C. Wo man heute zu den Erbsen aus der Tiefkühltruhe greift, hat man früher jahrelang die getrockneten Samen der Erbsenschote verwendet – denn sie waren leicht aufzubewahren.

2011.07.27_REGEF_Newsletter

Ein Fest für alle Sinne

Am **6. und 7. August** findet das **‚Fest der Vielfalt'** statt. An diesem Wochenende wird die Vielfalt der Natur mit all ihren Merkwürdigkeiten und Wundern gefeiert. Das abwechslungsreiche Programm umfasst Verkostungen und Präsentationen von **Chili, Getreide** und den verschiedensten Sorten an **Tomaten** genauso wie Präsentationen von Pflanzenraritäten mit dem Klarlbau z'Blindendorf. Bei **Kochpräsentationen** können die gesamten Köstlichkeiten auch getestet werden. **Gemüsespezialistin Gabi Wild-Obermayr** informiert bei Kurzführungen durchs Landschaftslabor Gemüse & Genuss über die rund 120 Gemüsesorten, die dort im Laufe des Jahres gezeigt werden (Samstag u. Sonntag 14-18 Uhr). **Dr. Siegfried Bernkopf**, Spezialist in Sachen Obst, führt am Samstag und Sonntag jeweils um 11 und 14:30 Uhr durch das Obsterlebnis mit seinen 248 verschiedenen Obstsorten. Zum Fest der Vielfalt geht das **Ars Electronica Center** dem Ursprung der Vielfalt auf den Grund. Unter Anleitung von ausgebildeten Infotrainern können Sie unterschiedlichste Zellen unter einem Hochleistungsmikroskop erforschen. Den musikalischen Höhepunkt des Fests bildet am Samstag 6. August um 19 Uhr ein **Gartenfest mit Jessie Ann de Angelo**. Ein Abend der viel Temperament und Lebensfreude verspricht! Am Sonntag 7. August um 11 Uhr ergänzt der **Jazzbrunch mit Blue Conversation** das vielfältige Programm.

2011.07.28_OÖ.Nachrichten.at

OÖNachrichten
nachrichten.at

28. Juli 2011 - 00:04 Uhr · Norbert König-Felleitner · Wels

Wels

Eferding setzt auf erneuerbare Energie

EFERDING. Der Bezirk ist eine der ersten Regionen unseres Landes, der auf erneuerbare Energie baut. Treibende Kraft für die Energiemodellregion ist der Regionalentwicklungsverband REGEF.

Energiemodellregion bedeutet, dass die Region sich gemeinsam koordiniert für den Klimaschutz einsetzt und so viel Energie wie möglich aus erneuerbaren Quellen herstellen will.

2009 schlossen sich die Gemeinden aus dem Bezirk und Buchkirchen im Bezirk Wels-Land zusammen. „Früher hat jede Gemeinde auf sich selbst geschaut, jetzt haben wir **eine** Energiebuchhaltung", sagt Peter Schenk. Der Eferdinger ist Sprecher der Energiemodellregion.

„Das Ziel dieses Programms ist klar definiert: Bis 2020 sollen 50 Prozent der verbrauchten Energie aus eigenen Quellen entstehen", sagt Herbert Pölzlberger, der Berater der Energiemodellregion.

Bild vergrößern

Aus Pizzaschachteln wurde ein Solarkocher gebaut. Bild: nk

Erster Elektro-Roller

Schenk geht mit gutem Beispiel voran. Er kaufte er sich vor kurzem einen Elektroroller: Seinen Angaben zur Folge ist es der erste im Bezirk.

Quelle: OÖNachrichten Zeitung
Artikel: **http://www.nachrichten.at/oberoesterreich/wels/art67,678206**

© OÖNachrichten / Wimmer Medien 2011 · Wiederverwertung nur mit vorheriger schriftlicher Genehmigung

2011.07.28_OÖ.Nachrichten.at _01

OÖNachrichten
nachrichten.at

28. Juli 2011 - 00:04 Uhr · N. König-Felleitner · Wels

Wels

Drei Nationen, eine Idee: Jugend baut in Hinzenbach Solaranlage

HINZENBACH. Ein tolles Projekt fand Anfang der Woche in Hinzenbach statt. Mädchen und Burschen zwischen 13 und 15 Jahren aus Österreich, Slowakei und Ungarn nahmen gemeinsam am ersten internationalen Solarcamp in Oberösterreich teil.

Bild vergrößern

„Gemeinsam schaffen wir es" – Die Solaranlage wurde von den Kindern mit viel Eifer und Geschick erbaut. Bild: nkf

Ziel dieses Camps war die Errichtung einer Solaranlage. Diese soll im Herbst auf dem Dach der Tennis- und Stocksportanlage angebracht werden, um so warmes Wasser für die Duschen zu sichern. Das dreitägige Camp wurde vom Klimabündnis, dem Zukunftsraum Eferding und dem REGEF (siehe Bericht rechts) veranstaltet.

„Insgesamt 60 Jugendliche aus den drei Ländern waren drei Tage hier. Sie arbeiteten unter fachmännischer Anleitung gemeinsam an der Solaranlage", sagt Edith Uttenthaller, die Referentin des Klimabündnis Oberösterreich.

Doch nicht nur Arbeiten stand auf dem Plan. Die Jugendlichen hatten ein dichtes Programm. Sie besuchten unter anderem das Welios Science-Center in Wels und hörten einen Vortrag über die Energienutzung der Sonne. Auch das Kennenlernen der verschiedenen Kulturen kam nicht zu kurz.

Das Essen bei dem Camp wurde mit einem selbstgebastelten Solarkocher zubereitet. Außerdem wurden alle Teilnehmer sowie die rund 20 Betreuer und Dolmetscher vom Biohof Achleitner und dem Weltladen Eferding verpflegt.

„Es war eine Freude, den Jugendlichen beim Arbeiten zuzusehen. Sie koordinierten sich – trotz Sprachbarrieren – von selber, halfen einander, wo es ging, eine tolle Veranstaltung", sagt Peter Schenk von der Energiemodellregion Eferding. Er selbst war an allen drei Tagen im Einsatz und stand den Jugendlichen mit Rat und Tat zur Seite.

Quelle: OÖNachrichten Zeitung
Artikel: **http://www.nachrichten.at/oberoesterreich/wels/art67,678265**

© OÖNachrichten / Wimmer Medien 2011 · Wiederverwertung nur mit vorheriger schriftlicher Genehmigung

2011.07.29_Kronenzeitung

Der Kräuter-König

Tipp

Hülsenfrüchte wie **Erbsen, Linsen** und **Bohnen** waren früher ein gut sättigendes Grundnahrungsmittel. Dabei entsprechen ihre Inhaltsstoffe optimal den modernen Ernährungsempfehlungen. Viel Stärke und Eiweiß, Mineralstoffe wie Kalzium, Phosphor und Eisen, wenig Wasser und Fett, Spuren vieler Vitamine sowie reichlich Ballaststoffe machen die Hülsenfrüchte interessant. Sie sind eine wunderbare Basis für Eintopfgerichte, Suppen, Salate, Pürees und ideal als Beilage. Man kann sie wie Getreidekörner keimen lassen und als Sprossensalat verwenden. In der kreativen Küche sind sie auch heute vielseitig einsetzbar.

Auf 1,4 Hektar gedeiht der Bio-Schnittlauch von Marianne Brunmeir am Rand von Eferding. Besonders wegen der ätherischen Öle liebt die Bäuerin die edlen Halme.

Unsere GEMÜSE-LUST

Marianne Brunmeir hat sich auf ihrem Hof in Eferding dem Anbau von Bio-Schnittlauch verschrieben.

Schneiden, säubern, bündeln – am Hof von Marianne Brunmeir (52) in Eferding ist er der Star: der Bio-Schnittlauch. Angebaut auf einem Feld, steht er da und wartet täglich auf die feine Klinge seiner Chefin: „Schon früh am Morgen ist er dran, dann fahre ich mit den Erntehelfern hinaus, um den Kräuter-König zu ernten", so Brunmeir.

Auf rund 1,4 Hektar hat sie die gesunden Halme angebaut: „Seit 1982 widme ich mich dem Schnittlauch, beliefere Händler und Handelsketten in der Umgebung", erklärt die Nebenerwerbsbäuerin. Besonders im Frühling und Sommer, wenn der Schnittlauch geerntet werden kann, liebt sie das edle Kraut: „Ich verwende ihn überall: für Suppen, Aufstriche, Salate, Sauerkraut und natürlich als grünen Deko-Tupfen auf vielen anderen Speisen." Mit einem Gerücht will sie ein für allemal aufräumen: „Viele Konsumenten meinen, die Knospen seien ein Zeichen für Überreife oder gar etwas Schlechtes. Aber im Gegenteil! Man kann die Knospen sogar essen", verrät die Expertin.

Tagesfrisch kommt der Schnittlauch von ihrem Hof in die Geschäfte. Und frisch ist er laut Brunmeir nun einmal am besten. Ihr Lieblingsrezept? „Schnittlauch-Erdäpfel: Kartoffeln kochen, stampfen, Knödel daraus formen und in frisch geschnittenem Schnittlauch wälzen – eine Köstlichkeit", schwärmt Brunmeir und bündelt ihre grünen Halme weiter . . . tran.-

Melanzaniröllchen

Zutaten:

1 mittlere Melanzani
200 g Mozzarella
150 g Pilze
1 EL Öl
1 EL Butter
50 g Semmelbrösel
30 g geriebener Parmesan
gehacktes Basilikum
Salz, Pfeffer
6 zerdrückte Knoblauchzehen
Butter für die Form

Zubereitung:

Melanzani längs in ½ Zentimeter dicke Scheiben schneiden, salzen und zirka 5 Minuten ziehen lassen. Für die Fülle Mozzarella abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden. Die Pilze putzen, waschen, kleinwürfelig schneiden und in Öl und Butter anschwitzen. Semmelbrösel einrühren und mitrösten.

Danach vom Herd nehmen, in eine Schüssel füllen und mit Parmesan, gehacktem Basilikum, Salz, Pfeffer und Knoblauchzehen würzen. Backrohr auf 200 Grad vorheizen. Auflaufform mit Butter ausstreichen. Melanzanischeiben trocken tupfen, mit der Fülle bestreichen, dann mit Mozzarella belegen und eng einrollen. Röllchen mit Zahnstochern fixieren, in die Auflaufform legen und im vorgeheizten Rohr etwa 30 Minuten backen.

Mein Lieblingsgemüse

Das Lieblingsgemüse von Landes-Polizeichef Andreas Pilsl geriet kürzlich zu Unrecht in Verruf: „Ich esse am liebsten Gurken. Damit koche ich Gurken-Lachs-Ragout oder Kartoffel-Gurken-Salat, der gut zum Schnitzel passt. Ich mag Gurken, weil sie gerade im Sommer erfrischend sind. Derzeit ernte ich sie im eigenen Gemüsegarten, wo sie so schnell nachwachsen, dass man sie kaum wegessen kann."

Fotos: Chris Koller, Markus Wenzel (2)

GELUNGEN

Internationales Solar Camp: Jugendliche bauen Solaranlage

HINZENBACH. Eine 9,2 m² große Solaranlage ist das Ergebnis des ersten internationalen Solar Camps mit über 50 Jugendlichen aus Österreich, Ungarn und der Slowakei. Angebracht am Dach des Tennis-Stüberls soll diese künftig dafür sorgen, dass das Warmwasser für die Duschen klimafreundlich und kostenlos von der Sonne gewonnen werden kann.

Bei der Übergabe: Die Kinder mit regionalen Vertretern aus Politik und Wirtschaft. Foto: Cityfoto / Maringer

„Ich habe nicht nur über Solarkollektoren, sondern auch über die Gewinnung von Energie aus der Sonne und Klimaschutz im Allgemeinen erfahren", erzählt Alica Priehradníková aus Bratislava. Sie hofft, dass „ich beim nächstenmal wieder teilnehmen kann". Drei Tage lang hielt ein ausführliches Programm rund um Sonnenenergie, Spiel und Spaß die über 50 Kinder auf Trab.

Bau einer Solaranlage

Vorrangiges Ziel des Camps war die Errichtung einer thermischen Solaranlage unter der Anleitung der Firma Maier & Stelzer GmbH. Befestigt am Dach der Tennis- und Stocksportanlage soll damit das Warmwasser fürs Duschen in Zukunft klimafreundlich und kostenlos von der Sonne gewonnen werden. Die fertige Anlage wurde am dritten Tag feierlich an die Bürgermeister des Zukunftsraums, Erwin Hartl aus Fraham, Wolfgang Kreinecker aus Hinzenbach, Hubert Schlucker aus Pupping und Johann Stadelmayer aus Eferding sowie Bezirkshauptmann Michael Slapnicka überreicht.

Ein Vortrag zum Thema „Energie aus der Sonne" von Herbert Pölzlberger, Energieberater des Regionalentwicklungsverbands Eferding, ein Ausflug zur Skisprungschanze und auf die Schaunburg, ein spannender Besuch im Welios Science Center in Wels sowie das basteln eines kleinen Sonnen-Ofens aus Pizzakarton rundeten das Programm ab. „Uns wird ein lustiges, abwechslungsreiches Programm geboten" meinte Vencel Petrovicz aus Tenyö in Ungar.

Gelungene Vernetzung

„Das Solarcamp hat bewiesen, wie interessiert Jugendliche das Thema Erneuerbare Energie aufnehmen. Sie sind wissbegierig, möchten jedes Detail wissen. Genau wie beim Solarcamp sollen in Zukunft Unternehmen aus der Region, die zu diesem Thema Fachkompetenz haben, vermehrt mit Jugendlichen in Kontakt kommen und ihr Wissen vermitteln", so Susanne Kreinecker vom Regionalentwicklungsverband Eferding.

Unter dem Motto „Sonnenenergie kennt keine Grenzen" war das vom Zukunftsraum Eferding, dem Klimabündnis OÖ und dem Regef das erste in Oberösterreich organisierte Solar Camp. Finanziert wurde es mithilfe der EU und der österreichischen Entwicklungszusammenarbeit.

> *Ich habe nicht nur über Solarkollektoren, sondern auch über die Gewinnung von Energie aus der Sonne und Klimaschutz im Allgemeinen erfahren.*
>
> ALICA PRIEHRADNÍKOVÁ AUS BRATISLAVA

Die Jugendlichen haben aus Pizzaverpackungen Solarkocher gebastelt.

Günter Maier (Maier & Stelzer) erklärte den Jugendlichen die Handhabung der Solarkollektoren. Fotos: Regef

Spiel und Spaß kamen beim Solar Camp nicht zu kurz.

2011.08.01_Impuls_Gemeindezeitung_Buchkirchen

Großer Erfolg beim "Tag der Sonne"

Ein großartiger Erfolg war der am 15. Mai 2011 stattfindende **"Tag der Sonne"** in Verbindung mit der **Bilanzveranstaltung der Energiegemeinde Buchkirchen**. Bei der Veranstaltung der Marktgemeinde Buchkirchen im Bereich des ehemaligen Amtsgebäudes konnten viele Firmen ihre Produkte und Dienstleistungen präsentieren. Eröffnet wurde die Veranstaltung durch Bürgermeisterin Regina Rieder und Umweltausschussobmann Alois Schmidt.

Die Präsentation der Bilanzveranstaltung wurde von Herrn Ing. Roland Hart. F der Firma Bero Engineering abgehalten. Diese gab Aufschluss über die Auswertung der Energiebefragung vom Jahr 2010. Weiters hielt Herr DI Thomas Stierschneider GF der Firma Integral Energy im Sitzungssaal des ehemaligen Amtsgebäudes einen Vortrag über die Tätigkeiten im Bereich erneuerbarer Energien.

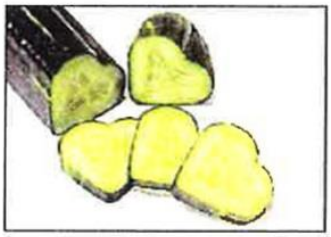
Im Verlauf der Veranstaltung wurden unter den anwesenden Personen und den Teilnehmern am Gewinnspiel bei der Energiebefragung wertvolle Preise verlost. Über den ersten Preis – ein **Elektrofahrrad** – konnte sich **Peter Krinzinger** freuen. Dieses wurde gesponsert von der Ferngas AG. Als zweiten Preis gewann **Pauline Thanhofer** den **Buchkirchner Maibaum** und als dritter Preis wurde ein Gutschein für den **Verleih von Elektrofahrrädern** für einen Tagesausflug für zwei Personen verlost, den **Ursula Ackerl** erhalten hat. Trotz des schlechten Wetters war die Veranstaltung gut besucht und fand beim Mostfest im Hanslehnergut einen gemütlichen Ausklang.

Die Marktgemeinde Buchkirchen und der Umweltausschuss bedanken sich bei allen mitwirkenden Unternehmen und Sponsoren aber auch bei den vielen Besuchern dieser Veranstaltung für Ihr Kommen!

Firmenpräsentationen: Pichler Ziegelwerk – Energieeffiziente Ziegel | Sonnenhaus Cluster – Niedrigenergiehäuser | Integral Energie GmbH – Photovoltaik | ebike-world Franz Trapl – Elektrofahrräder | Nahwärme Buchkirchen – Fernwärmeversorgung | Silber Fenster – Fenster & Türen | Lindpointner Torsysteme GesmbH – Solartore | Radsport Sommer KG – E-Bikes | Netzwerk Naturgarten – Gartengestaltung | HP Bauconsulting – Neu- und Altsanierung | MEA GmbH – Photovoltaik | Solitech GmbH – Solartechnik | Eichinger Gottfried – Dämmstoffe | Sun 4 Energy – Photovoltaik | Braumandl Zweirad – E-Bikes |

2011.08.01_Kronenzeitung

Ein Herz für Gemüse



◄ Bei Claudia und Gottfried Kirchgatterer gibt's fast alle saisonalen Gemüse-Arten. Feinschmecker kommen aber vor allem wegen der Paprika-Vielfalt, den gestreiften Melanzani und der herzförmigen Salatgurke (kl. Bild links) in den Hofladen und zum Markt Kleinreith!

Unsere GEMÜSE-LUST

Gemüse kaufen mit Blick auf den Traunstein – das kann man am Hof von Claudia (47) und Gottfried Kirchgatterer (51) in Ohlsdorf! Wo es von A wie Artischocke bis Z wie Zuckermelone allerlei Köstlichkeiten gibt: „Uns liegt das Gemüse am Herzen – es wächst im Rhythmus der Natur, man kann beispielsweise dem Paprika beim Reifen zuschauen und ihn tagesfrisch der Kundschaft anbieten", schwärmt Bäuerin Claudia Kirchgatterer vom „schönsten Beruf der Welt". Neben allerlei „normalem" Gemüse widmen sich die Kirchgatterers aber auch speziellen Sorten:

Lila Paprika, gestreifte Melanzani und herzförmige Gurken gibt's am Hof der Kirchgatterers in Ohlsdorf

„Wir bieten gestreifte Melanzani, blaue Fisolen, dunkelrote und weiße Karotten, den roten und grünen Sala-Nova (ein blumenförmiger Salat) sieben Sorten Paprika – darunter auch eine dünnwandige lilafarbene Sorte an!" Dass die Familie – speziell auch Sohn Michael (25) – ein Herz für Gemüse hat, beweist sie mit der Produktion von herzförmigen Gurken! „Wir nehmen dazu eine Schablone, die im Folientunnel auf die Gurke gehängt wird. Die Frucht passt sich dann dieser Herzform an und sieht angeschnitten einfach super aus", erklärt Michael, der auch später einmal den Hof übernehmen soll. „Besonders bei Taufen, Sommerfesten oder Hochzeiten und den Agapen sind die wunderschönen Herzgurken ein sommerlicher Hit in diesem Jahr", verrät auch Claudia Kirchgatterer. 5 Euro kostet das Kilo und ist im Hofladen erhältlich! tran.-

● **Ab-Hof-Verkauf** bei Familie Kirchgatterer: Mo, Mi, Do, Fr: 9 bis 12 und 16 bis 19 Uhr, Di und Sa: 9 bis 12 Uhr, Infos unter www.gemuese-kirchgatterer.at

Mein Lieblingsgemüse

Von wegen Gemüselust: Bei Model und Miss Austria Anna Hammel aus Gmunden steht meistens Fast-Food auf der Speisekarte: „Ich mochte schon als Kind das Gemüse nicht besonders gern. Weshalb ich es toll finde, dass meine Mutter mich nie dazu gezwungen hat", lacht die Schöne. Dennoch: Wenn sie dann bei einer großen Fast-Food-Kette aus den kleinen Papp-Schachteln speist, darf der Salat nicht fehlen: „Ich glaube, mein Körper braucht das, schließlich verlange ich ihm täglich ja auch viel ab!", grinst Anna. Und gibt zu: „Salat ist halt gesund – ich esse ihn am liebsten mit Mozzarella und Balsamico-Dressing." Wenn aber daheim in Gmunden Jausenzeit ist, dann steht Annas Lieblingsgemüse – die Radieschen – auf dem Speiseplan. „Sie sind würzig, passen überall dazu und sind richtig sommerlich frisch – geschnitten und mit Salz liebe ich sie!"

Fotos: K. Fellner (3), H. Einöder

Gemüselustsalat mit Schafkäse

Zutaten:

4 Hand voll Blattsalat der Saison (Rucola, Häuptelsalat, Lollo Rosso . . .)
1 Karotte
1 gelbe Rübe
1 rote Rübe
½ Knollensellerie
100 g Schafkäse
Kräuter
1 Hand voll Eierschwammerln

Marinade:

Salz
Pfeffer
kalt gepresstes Öl
Apfelessig
Balsamicoessig

Zubereitung:

Blattsalate sauber waschen und in mundgerechten Stücken vorbereiten. Schafkäse in Zentimeter-Würfeln schneiden und mit Kräutern vermischen. Das Gemüse waschen und schälen. Mit einem Schäler die Gemüsechips herunterschneiden und in Olivenöl herausfrittieren. Die Eierschwammerln in Olivenöl anbraten und dann mit der Marinade vermengen. Salat marinieren mit dem Gemüse bestreuen, Schafkäse und die Eierschwammerlvinaigrette rundherum – und den Salat im „Naturgarten" genießen.

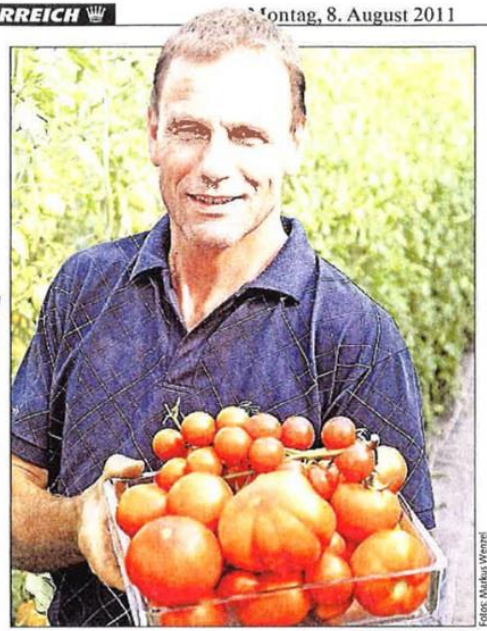
Michael und Eva Brummeier, Kepler Stuben in Eferding

2011.08.06_TIPS_Eferding-Grieskirchen

Gemüserallye Gemüse blind zusammensetzen und verkosten, „Zwei gewinnt", Gemüsefischen, ein Gemüsepuzzle sowie viele andere Aufgaben dachten sich die Schüler der 2b der „OÖ Schule Innovativ" zertifizierten Hauptschule Hartkirchen aus und entwickelten daraus eine Gemüserallye. Ziel der lustigen Aufgaben ist es, das Gemüse aus der Region Eferding anderen Schülern näherzubringen. Die Gemüserallye, die im Zuge der Landesgartenschau Ansfelden stattfand, wird am 26. September wiederholt. Schulen, die sich für die Rallye anmelden möchten, können dies unter 0664/3933511 tun.

Montag, 8. August 2011 OBERÖSTERREICH Seite 29

Rot, rund, vielseitig verwendbar – dem edlen Gemüse widmet sich nicht nur der heutige Tag, sondern auch die Familie Kitzmüller in Goldwörth. Von der Eiertomate bis zur „gelben Birne" – wir stellen die Tomaten-Lieblinge vor.



Paradeisbauer Wilfried Kitzmüller aus Goldwörth mit einem Teil seiner wunderbar duftenden, reifen, roten Tomaten.

Fotos: Markus Wenzel

Alles dreht sich um die Paradeiser

Unsere GEMÜSE-LUST

Wie es duftet! Der Geruch der Tomatenstauden dringt angenehm an die Nase, und der lichtdurchflutete Folientunnel lockt mit roter Pracht: Bei Familie Kitzmüller in Goldwörth gibt es alles, was das Herz von Gemüseliebhabern höher schlagen lässt. Doch speziell den Tomaten hat sich Wilfried Kitzmüller verschrieben: „Ich liebe Tomaten, weshalb ich von jedem Urlaub Tomatenkerne mitnehme, sie daheim heranziehe und gemeinsam mit den Kunden auf Geschmack, Farbe und Verwendbarkeit prüfe", so der Landwirt. Und er betont: „Bei uns wachsen die Tomaten in Erde – während das anderswo gar nicht mehr üblich ist – und bei uns startet die Saison dann, wenn die Natur startet."

Tomaten aus dem Ausland, die lange vor Saisonstart zu uns geliefert werden, würden er und Gattin Helga nicht mehr essen: „Der Handel bietet nur hartschalige Tomaten, weil sich diese besser halten. Wir haben dagegen besonders viele weichschalige Tomaten, die wegen ihres ausgereiften Geschmacks von der Kundschaft bevorzugt werden", erklärt der Landwirt, während er mit einem Messer – ganz sachte – reife Tomaten von der schön gewachsenen Staude schneidet.

„Viele Menschen glauben, die Tomaten wachsen alle gleich groß, werden alle gleichzeitig rot – das ist ein Irrglaube", weiß auch Sohn und Hofnachfolger Bernhard. Dreimal pro Woche fahren die Kitzmüllers – seit 52 Jahren – mit ihren Paradeisern und der restlichen Gemüsepalette zum Linzer Bindermichlmarkt. Montag und Donnerstag Nachmittag gibt's Ab-Hof-Verkauf. Aber auch am Familien-Mittagstisch steht die Tomate in jeder möglichen Form im Sommer am Speiseplan: „Die Paradeiser sind einfach Inbegriff des Sommers – wir essen sie zur Jause, als Salat oder auch verkocht – um auch in den kühleren Monaten in den Genuss der Tomate zu kommen, bereite ich eine Sugo-Basis vor. Zum Bestreichen der Pizza oder mit Fleisch und Gemüse ergänzt für Pasta asciutta", so Helga Kitzmüller.

Wie Grünbergwirtin Ingrid Pernkopf aus Gmunden hat sie uns ihr Lieblings-Rezept zur Verfügung gestellt. Und die beliebtesten Sorten ihrer rund 45 Paradeisersorten – von der großen Fleischtomate bis zur „gelben Birne" – stellen wir dazu vor! tran.-

Eingelegte Tomaten mit Zwiebeln

Zutaten für 1 Glas von 750 ml

1 kg kleine, feste, rote Tomaten, 400 ml Weißweinessig 6 %, 500 ml Wasser, 250 g geschälte, geviertelte Zwiebeln oder Schalotten, 60 g Feinkristall- oder Gelbzucker, 30 g Salz, 5 Lorbeerblätter, 1 TL Senfkörner, 1 TL schwarze Pfefferkörner, 1 TL Koriander, eventuell noch 4 Nelken, eventuell etwas Einsiedehilfe

Zubereitung

Die gewaschenen Tomaten mit einem Zahnstocher oder Spießchen einstechen. Die geschälten Zwiebeln mit Essig, Wasser sowie Gewürzen aufkochen und 10 Minuten kochen lassen. Zwiebeln mit einem Lochschöpfer aus dem Sud heben und mit den Tomaten in die vorbereiteten Gläser füllen. Sud mit Einsiedehilfe vermischen, lauwarm über die Tomaten und Zwiebeln gießen, die Gläser verschließen und kühl stellen. Nach 3 Tagen den Sud nochmals abgießen, wieder aufkochen und überkühlt über die Tomaten gießen. Verschlossene Gläser mit Tüchern abdecken und auskühlen lassen. Kühl und dunkel lagern.

TIPPS

Die Tomaten müssen immer mit Sud bedeckt sein und sind ca. 2 Monate haltbar. Die Haltbarkeit verlängert sich, wenn Sie die Tomaten bei 95° C ca. 30 Minuten im Einkochtopf oder im Dampfgarer einkochen.

Gutes Gelingen wünscht Grünbergwirtin Ingrid Pernkopf

Foto: Klemens Fellner

Hausgemachtes Sugo

Zutaten für rund drei Liter Sugo

2,5 kg reife (weiche) Tomaten, 5 Stück rote & gelbe Paprika, 1/2 kg Zwiebeln, 2-3 Stück aromatische Äpfel, 1/16 l Weinessig (10%ig), 70 g Zucker Gewürze: Salz, frisch gemahlener Pfeffer, eine Messerspitze Piment, Lorbeerblätter und gerebener Koriander.

Zubereitung

Zwiebeln in Ringe schneiden, Tomaten vierteln und Äpfel in Würfel schneiden.

★

Alles unter ständigem Rühren in einem Topf aufkochen und anschließend eine Stunde köcheln lassen.

★

Gegen Ende der Garzeit Essig, Zucker, Salz und Gewürze beigeben und gut unterrühren.

★

Im Mixglas pürieren.

★

Alles zusammen noch einmal aufkochen und im heißen Zustand in Gläser füllen, diese dann gut verschließen.

Foto: Markus Wenzel

Ein Rezept von Gemüsebäuerin Helga Kitzmüller

Interview

„Paradeiser! Sagen Sie nie Tomaten"

Biobäuerin Monika Stockenhuber (41) vulgo „Klarlbäuerin z' Blindendorf" hat sich in Engelhartszell mit ihrem Mann speziell dem Anbau von beliebten und raren Paradeiser-Sorten angenommen.

Frau Stockenhuber, wie sind Sie dazu gekommen, sich der Vielfalt der Tomaten anzunehmen?

Bitte sagen Sie Paradeiser! Nie Tomaten – als solche bezeichnet man nur die geschmacklosen Dinger, die vor der Saison aus anderen Ländern eingeflogen werden.

Welche Paradeiser-Sorten gibt's also bei Ihnen?

Dunkle, grüne, rot geflammte – wirklich viele.

Was fasziniert Sie so an den Paradeisern?

Sie sind wunderschön als Pflanzen und so vielfältig einsetzbar als Frucht. Wir haben 120 Sorten angebaut, davon etwa 60 neue, die wir ausprobiert haben.

Ihr Lieblingsgericht mit Paradeisern?

Gefüllte Paradeiser mit Perl-Einkorn aus dem eigenen Anbau! tran.-

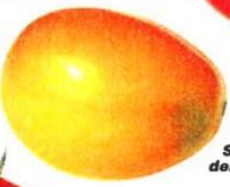
Foto: Klarlbauer

M. Stockenhuber: Bäuerin in Lambrechten und Gärtnerei-Chefin in Engelhartszell.

Eine Rarität ist die gelbe Tomate. Besonders geschätzt wird sie dank ihrer Farbe, um zu dekorieren oder Menüs zu garnieren.

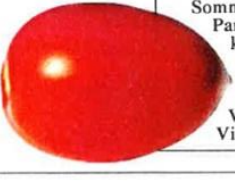
Die große Fleischtomate: eine feine, milde Sorte mit weicher Haut, die wegen ihrer enormen Größe, der edlen Form und wenigen bis keinen Kernen sehr beliebt ist. ▸

◂ Die beiden beliebtesten für Salat: die herkömmliche Staudentomate und die Eiertomate. ▸



◂ Sehr aromatisch ist die Datteltomate, die besonders bei Gemüse-Fans als Snack-Tomate gut ankommt.

Besonders Kinder lieben sie: die Cocktailtomate, die wegen ihres süßen Geschmacks heiß begehrt ist. ▸



◂ Die rare Paradeiser-Sorte „Gelbe Birne" ist dank ihrer Milde und Süße besonders beliebt.

Tipp

Die **Paradeiser** sind die Multitalente der Küche mit besonders vielfältiger Anwendungsmöglichkeit. Der Begriff Paradeiser leitet sich vom Paradiesapfel ab. Sie sind reich an Vitaminen und Mineralstoffen bei niedrigem Kaloriengehalt mit 17 kcal/100 g. Durch den hohen Wassergehalt von bis zu 94 Prozent sind sie gerade im Sommer beliebt. In Paradeisern kommen die Vitamine C, B1, B2, Folsäure sowie Vorstufen des Vitamin A vor.

2011.08.08_Kronenzeitung

2011.08.11_Hinzenbacher_Gemeindenachrichten

Photovoltaikanlage für die VS Rockersberg

Projektbesprechung Ing. Pölzlberger, VS-Direktor Obermayr, Bgm. Kreinecker;

Die Gemeinde Hinzenbach hat im Rahmen des Förderprogramm „Photovoltaikanlagen auf Oö. Schulen" einen Förderantrag gestellt. Die Förderung beträgt stolze 75 %. Vom Energiesparverband werden Unterrichtsmaterialien zur Verfügung gestellt, so könnte die PV-Anlage auch in den Unterricht eingebunden werden.

Durch dieses Projekt kann sowohl ökologisch verträglich – am schuleigenen Dach – Strom erzeugt und eine Sensibilisierung der Kinder aber auch der Erwachsenen bewirkt werden.

Der Energiemanager des Regionalentwicklungsverbandes Eferding, Herr Ing. Herbert Pölzlberger, hat errechnet, dass die Amortisationsdauer nur 6 Jahre betragen würde.

Derzeit werden Angebote von Fachfirmen eingeholt, damit zeitgerecht eine Auftragserteilung durch den Gemeindevorstand erfolgen kann.

Solaranlage für das Clubgebäude der Asphaltstockhalle

Die Gemeinde Hinzenbach war Gastgeber beim ersten internationalen Solar-Camp. 60 Jugendliche aus drei Ländern haben mit ihren Betreuern in der Asphaltstockhalle ihr Quartier aufgeschlagen und verbrachten 3 Tage in Hinzenbach um unter Anderem auch eine Solaranlage zu bauen.

Unterstützt wurden die Jugendlichen vom REGEF und von der Fa. Maier & Stelzer.

Die Materialkosten für die 9,2 m² große Solaranlage werden durch Sponsoren getragen. Die Anlage wurde bereits am Dach des Clubgebäudes montiert. Die thermische Solaranlage wird den Hinzenbacher Tennis- und Stocksportlern ressourcenschonend das Wasser für die Duschen erwärmen.

2011.08.13_TIPS_Eferding-Grieskirchen

NEUERÖFFNUNG

Bauernladen zieht ins Zentrum

ALKOVEN. Nach 13-jährigem Bestehen zieht der Bauernladen in den Ortskern von Alkoven. Mit 17. September öffnet der Laden feierlich in der Prägartnerhofstraße direkt neben dem Kindergarten. Der neue Standort ist auch duch die Nähe zur Bundesstraße leicht erreichbar. „Im Alkovner Bauernladen finden die Konsumenten eine große Auswahl an qualitativ hochwertigen Lebensmitteln aus der Region. Dazu muss man nicht von Hof zu Hof fahren, sondern die große Produktvielfalt ist unter einem Dach erhältlich" so die neue Obfrau Viktoria Lehner.

Der neue Vorstand: Kassier Roman Aichinger, Obfrau-Stellvertreterin Sarah Höfler, BBK-Obmann und Beirat Ludwig Schurm, Schriftführerin Gabriele Haslmayr, Beirat Andreas Allerstorfer und Obfrau Viktoria Lehner (v. li.).

Neuer Vorstand gewählt

Denn neben dem neuen Standort ist auch der Vorstand ein anderer. Die Weichen sind gestellt. Die Mitglieder des Alkovner Bauernladens wählten Viktoria Lehner aus Alkoven zur Obfrau. Ihre Stellvertreterin ist Sarah Höfler. Der neue Kassier heißt Roman Aichinger und die Schriftführung liegt in den Händen von Gabriele Haslmayr. Als Beiräte fungieren BBK Obmann Ludwig Schurm, Andreas Allerstorfer, LKR Karl Grabmayr und Stefan Schmid. ■

i ÖFFNUNGSZEITEN

Montag-Freitag 8-13 Uhr & 15-18 Uhr
Samstag 8-12 Uhr

Schauplatz Alkoven

Da ist meine Gemeinde drin!

Alkoven

Fläche:	42,6 km²
Höhe:	261,3 m
Einwohner:	5.401

Bürgermeister:
Gabriel Schuhmann (SPÖ)

Homepage:
www.alkoven.at

Da ist meine Gemeinde drin!

SCHULSANIERUNG

„Ab diesem Winter heizen wir mit erneuerbarer Energie“

ALKOVEN. Die Volksschule erstrahlt bereits in bunten Farben, derzeit kommt die Neue Mittelschule (NMS) in den Genuss der Erneuerung. Die zweite Bauetappe der großen Schulsanierung läuft auf Hochtouren, sehr zur Freude von Bürgermeister Gabriel Schuhmann (SPÖ).

Die fröhliche, helle Außengestaltung fanden die Schüler schon an der Volksschule richtig cool – nun erstrahlt auch die Neue Mittelschule in frischen Farben.

„Nachdem die Schüler der NMS in den letzten Wochen vor den Sommerferien überall im Ort in Ausweichquartieren untergebracht waren, dürfen sie im Herbst endlich ihre neuen Klassen beziehen“, freut sich Bürgermeister Schuhmann. Besonders stolz ist er auf die Solaranlage, welche auf dem Flachdach installiert wird. „Früher haben wir mit Gas geheizt. Ab diesem Winter heizen wir mit erneuerbarer Energie“, so der Ortschef.

Bürgermeister Gabriel Schuhmann.

Für 2012 ist eine dritte, letzte Bauetappe vorgesehen. Die Umbauarbeiten würden unter anderem die Installierung einer Photovoltaik-Anlage, die Außengestaltung der Schule sowie die Sanierung der Turnhalle beinhalten. Es sollen Platz für eine Zuschauertribüne sowie Lagermöglichkeiten für die Vereine geschaffen werden.

Positive Betriebsentwicklung

Trotz des Verlusts von zwei Betrieben „zeichnet sich eine positive Entwicklung in der Betriebsansiedelung ab“, so Schuhmann. So ist Alkoven seit kurzem um eine eigene Fahrschule und eine neue KFZ-Werkstätte reicher. Am 17. September wird zudem die Eröffnung des Bauernladens im ehemaligen Postamt gefeiert. „Mit seinem Standort in Gstocket war der Bauernladen vorher eher abgelegen. Nun haben die Bewohner bessere Möglichkeiten, ihn zu erreichen“, ist sich der Bürgermeister sicher.

Neue Wohnungen entstehen

In Straßham entstehen derzeit zwölf Wohnungen. „Der Wohnbau soll im Laufe des kommenden Jahres fertiggestellt werden“, so Schuhmann.

Derzeit werden zudem Gespräche über einen Grundankauf für ein Seniorenheim geführt.

2011.08.18_Bezirksrundschau_Grieskirchen-Eferding

Foto: BBK Eferding

Bauernladen-Team Roman Aichinger, Sarah Höfler, Ludwig Schum, Gabriele Haslmayr, Andreas Allerstorfer und Viktoria Lehner.

Bauernladen Alkoven: Neuer Standort und neuer Vorstand

Neueröffnung im Ortszentrum im September

ALKOVEN. Die Weichen sind gest[illegible] Die Mitglieder des Alkovner Bauernladens haben einen neuen Vorstand gewählt. Viktoria Lehner aus Alkoven wurde zur Obfrau gewählt und ihre Stellvertreterin ist Sarah Höfler. Der neue Kassier heißt Roman Aichinger und die Schriftführung liegt ganz in den Händen von Gabriele Haslmayr. Nicht nur der Vorstand ist neu, sondern auch der Standort für den Laden. Nach 13-jährigem Bestehen zieht der Bauernladen in den Ortskern von Alkoven um. Der neue Bauernladen befindet sich in der Prägartnerhofstraße direkt neben dem Kindergarten. „Im Alkovner Bauernladen finden die Konsumenten eine große Auswahl an qualitativ hochwertigen Lebensmitteln aus der Region", so Viktoria Lehner. Eröffnung ist am 17. September.

2011_08_20_Hinzenbacher_Gemeindenachrichten

Hinzenbacher Bäuerinnen bei der Landesgartenschau in Ansfelden

Kulinarische Inspirationen der Hinzenbacher Bäuerinnen

„Kraut und Rüben“

und

Produktpräsentation
der efko Frischfrucht- und Delikatessen GmbH

am Samstag, den 10. September 2011, von 10:00 bis 16:00 Uhr

bei der Landesgartenschau in Ansfelden
Landschaftslabor Gemüse + Genuss

Sinfonie in Grün
OÖ LANDESGARTENSCHAU
ANSFELDEN 2011

Wir freuen uns auf Euren Besuch!

2011.08.22_Hinzenbacher_Gemeindezeitung

Einladung

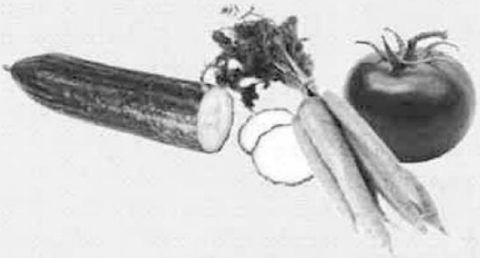
für den öaab Ausflug

zur Landesgartenschau nach Ansfelden

„Kulinarische Inspiration“

der Hinzenbacher Bäuerinnen

am 10. September 2011



Treffpunkt:

Freibadparkplatz

10 Uhr

Eintritt: Erwachsene 12€
Kinder/Jugendliche: 3€

Für die Kinder

die LINZ AG Kinderbühne mit

Mai Cocopelli

Anmeldung unter eferding@ooevp.at oder 07272/2603 bis. 5.9.2011

oövp

öaab Eferding Bezirk

2011.08.28_Kronenzeitung

Hoffnung nach der Krise

Foto: Gemüselust

Die EU zahlt den Gemüseerzeugern in Oberösterreich 300.000 Euro als Entschädigung für die EHEC-Verluste

Aufatmen unter den Bauern in Oberösterreich: Gemüse-Chef Stefan Hamedinger brachte aus Wien von der EHEC-Abschlusskonferenz gute Nachrichten mit. „Die Landwirte werden für ein Drittel des Schadens von der EU entschädigt, in Oberösterreich werden daher insgesamt 300.000 Euro ausgezahlt", berichtet Hamedinger.

Der EHEC-Skandal, der im Frühling den Start in die neue Gemüse-Saison überschattete, hinterlässt dennoch deutliche Spuren: „Zwei Drittel Verlust bleiben ja übrig, die Entschädigung reicht bei manchen gerade einmal für den neuen Anbau im kommenden Jahr", ist der Gemüse-Guru noch immer verärgert, dass die heimischen Erzeuger unverschuldet in diese Krise hineingezogen wurden. Besonders beim Salat konnte seitdem nicht einmal mehr der Mindest-Erzeugerpreis von 20 Cent pro Stück erreicht werden.

Doch die Krise brachte die Konsumenten zum Nachdenken, immer mehr geht der Trend von billigem Gemüse aus dem Ausland zu regionalen Waren. Und für die war der Sommer perfekt: „Zwei Tage warm, zwei Tage Regen – alles ist wie im Treibhaus gewachsen! Besonders bei Porree und Erdäpfeln – das lässt uns nach der schwierigen Zeit doch wieder hoffen", sagt Hamedinger. JG

Tipp

Eierschwammerln oder **Herrenpilze** lassen sich bei (hoffentlich bald wieder) warmem Wetter am besten trocknen: einfach auf ein Backblech legen und in die Sonne stellen. Nach etwa zwei Tagen sind die Pilze trocken und länger haltbar. Für die spätere Verwendung dann in Wasser einlegen, so werden die Schwammerln wieder frisch!

▲ ***Stefan Hamedinger, Geschäftsführer des Gemüsebauverbandes OÖ, mit der bunten und reichen Ernte dieses so ertragreichen Sommers.***

Foto: Horst Einöder

Sybille Bammer mit einer frischen Gurke im eigenen Garten.

Mein Lieblingsgemüse

Sybille Bammer, die erfolgreiche oberösterreichische Tennisspielerin, mag Gemüse am liebsten ganz frisch aus dem eigenen Garten: „Am liebsten esse ich dann knackige Gurken – einfach roh, gleich beim Pflücken. Auch Gurkensalat gehört zu meinen Favoriten. Leckere Tomaten bereite ich gerne mit Nudeln zu. Überhaupt koche ich am liebsten einfache Gerichte, aus denen man das jeweilige Gemüse auch gut herausschmeckt. Nur Fisolen mag ich nicht so."

Linguine mit Zucchini, Paradeisern, Rucola-Blättern und Schafkäse

Zutaten:

250 g Linguine
eine kleine Zucchini
12 Kirschparadeiser
2 Hand voll Rucola
100 g Schafkäse
Salz und Pfeffer
zum Würzen

Zubereitung:

Linguine in Salzwasser bissfest kochen. Zucchini in etwas Olivenöl anschwitzen, Paradeiser dazugeben – danach auch den Schafkäse und die Linguine. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und erst kurz vor dem Anrichten Rucola-Blätter druntermischen.

Von Michael Brummeier, Kepler Stuben in Eferding

Foto: Horst Einöder