Pressespiegel 2011

September

Regionalentwicklungsverband Eferding (REGEF)

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

2011.09.01_Eferdinger_Stadtblatt

Verbände sind ins neue Verbändehaus übersiedelt!

Der Bezirksabfallverband Eferding, der Regionalentwicklungsverband Eferding (regef), der Reinhaltungsverband Großraum Eferding und der Wasserverband Eferding und Umgebung sind bereits in das neue Verbändehaus eingezogen.

Wasserverband Eferding und Umgebung

Reinhaltungsverband Großraum Eferding

Seit 5. September 2011 hat die „Verbändehausgemeinschaft" im ehemaligen „Bruderhaus" am Josef-Mitter-Platz 2 den Betrieb aufgenommen. Das denkmalgeschützte Haus wurde generalsaniert und mit einem Anbau ergänzt.

Die Kontaktdaten der Verbändehaus-Gemeinschaft:

4070 Eferding, Josef-Mitter-Platz 2 (gegenüber Tankstelle Kreuzmayr)

Tel. 0 72 72 / 50 05 - DW 10 – Reinhaltungsverband/Wasserverband, DW 20 – Bezirksabfallverband, DW 30 – Regionalentwicklungsverband. Das Service wird zu den gewohnten Bürozeiten angeboten!

Das neue Verbändehaus am Josef-Mitter-Platz 2.

2011.09.01_Geneindenachrichten_Aschach

Reinhaltungsverband
Großraum Eferding

Wir sind übersiedelt!

Bezirksabfallverband Eferding, Regionalentwicklungsverband Eferding (regef), Reinhaltungsverband Großraum Eferding und Wasserverband Eferding und Umgebung befinden sich seit 5. September 2011 in einer Bürogemeinschaft.

Unsere neuen Kontaktdaten sind:

4070 Eferding, Josef-Mitter-Platz 2
(gegenüber Tankstelle Kreuzmayr)
Tel.: 0 72 72 / 50 05- DW 10 – Reinhaltungsverband/ Wasserverband
DW 20 – Bezirksabfallverband
DW 30 – REGEF

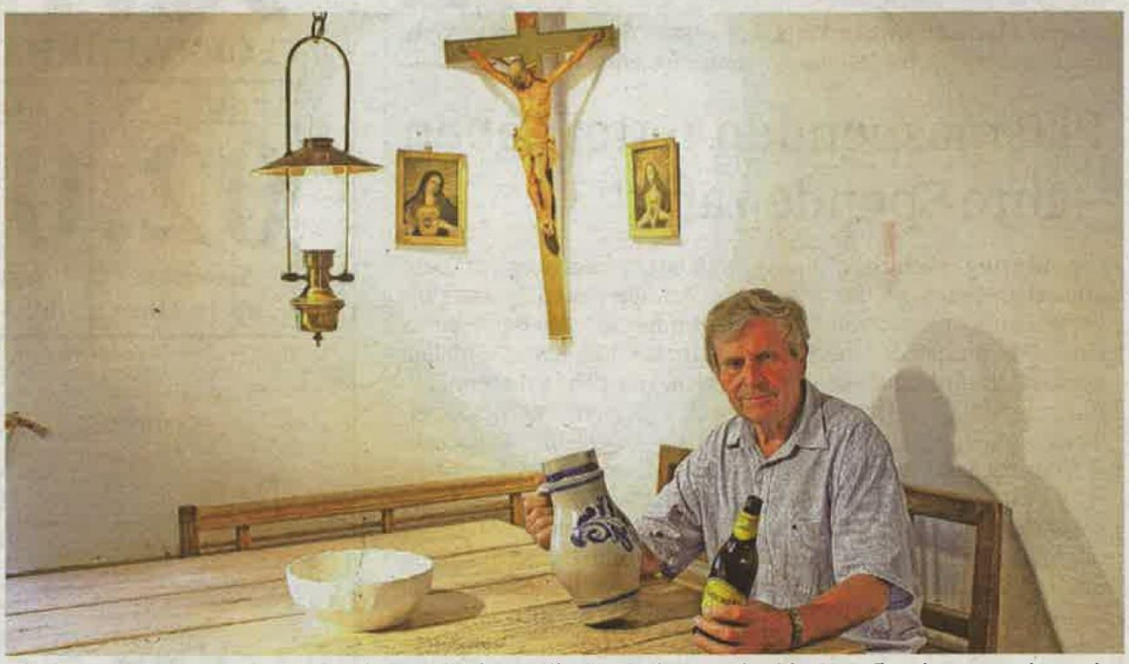
Wir bieten unser Service zu den gewohnten Bürozeiten!

Elisabeth Mittendorfer
grieskirchen.red@bezirksrundschau.com

In Samarein weiß man, wo der Bartl den Most holt

Im Mostmuseum dreht sich alles um die beliebte „Landessäure".

Süss oder sauer, kräftig oder mild - Den passenden Most gibt es für jeden Geschmack. Dass das beliebte Jausengetränk jedoch nicht nur gut schmeckt, sondern auch eine lange Tradition der Herstellung hat, erfährt man im Mostmuseum in St. Marienkirchen.



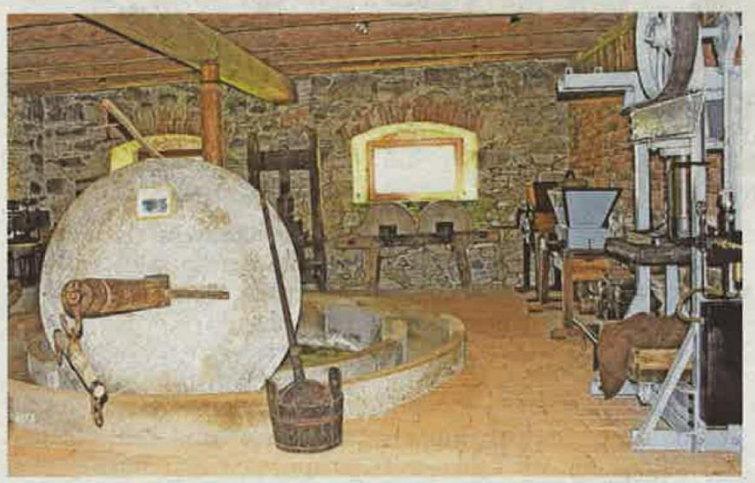
Ob der spanische „Cidre" oder der englische „Cider": Die internationale Mostflaschensammlung des Museums zeigt, dass das Obstweingetränk nicht nur den Österreichern schmeckt. Foto: Mittendorfer

ST. MARIENKIRCHEN/P (emi). „Einen richtigen Mosttrinker erkennt man genau, wenn er zuerst den Most umarmt und dann sei' Frau", sagt Josef Raab lachend. Er ist ausgebildeter Museumskustos und führt Besucher durch das Most- und Heimatmuseum in St. Marienkirchen. Der Samareiner Most ist bekannt für seine gute Qualität. Die Mostpresse im Gemeindewappen weist darauf hin, dass Mosterzeugung hier eine lange Tradition hat.

Ein Rundgang durch das Mostmuseum

Das Mostmuseum feiert heuer sein 30-jähriges Bestehen. Im Jahre 2006 suchte Raab um eine Förderung für den Umbau des Museums an. Nachdem diese bewilligt worden war, wurde das Haus von freiwilligen Helfern renoviert. Auch heute wird das Mostmuseum nur von ehrenamtlichen Mitarbeitern betreut. „Als geborener Samareiner liegt es mir am Herzen, dass das Ganze hier erhalten wird", sagt Raab. Das Museumsgebäude wurde vermutlich um 1700 erbaut und diente früher als Getreidespeicher für den Pfarrhof. Nach einem Großbrand im Jahre 1822 ist heute nur noch das Presshaus im Erdgeschoß im Original erhalten. Als der Getreidespeicher in den 1970er Jahren zu verfallen drohte, entschloss man sich, das Gebäude zu renovieren und ein Museum mit dem Schwerpunkt „Most" einzurichten. „Damals war das Museum nach optischen Gesichtspunkten zusammengestellt und nicht so wie heute nach den Arbeitsschritten, wie man etwas macht", erklärt Raab.

> **„Gute Obstauswahl, Hygiene und ein geeigneter Keller - Das sind die Grundvoraussetzungen für einen schmackhaften Most."**
> JOSEF RAAB



Im Presshaus befindet sich ein Mostwalzel. Nach dem gleichen Prinzip haben die Römer bereits Olivenöl hergestellt. Foto: Mittendorfer

Der Rundgang durch das Museum beginnt im Erdgeschoß im Presshaus. In diesem sind von Mostwalzel, Obstpressen bis hin zu Obstmühlen und Fässern die verschiedensten Geräte zur Mosterzeugung aus den letzten drei Jahrhunderten ausgestellt. „Gute Obstauswahl, Hygiene und ein geeigneter Keller für die Lagerung - Das sind die Grundvoraussetzungen für einen schmackhaften Most", erklärt Raab. In den zwei Obergeschossen des Museums wird das Bindehandwerk vorgestellt sowie historische landwirtschaftliche Geräte gezeigt.

Im vorherigen Jahr kamen 1600 zahlende Besucher ins Mostmuseum. Raab schätzt, dass sich weitere 1000 Gäste einen Besuch an den drei Tagen der offenen Tür nicht entgehen ließen. Der nächste ist am 1. Oktober anlässlich des Weberbartlfests. Dort kann man sich ein Schlückchen vom Weberbartl-Most gönnen, der anlässlich des 30-jährigen Museumsjubiläums abgefüllt wurde.

Zur Sache

Kontakt

Öffnungszeiten:
1. April bis 31. Oktober
Dienstag und Samstag von 14.00 bis 17.00 Uhr sowie jederzeit gegen Voranmeldung unter 07249/ 47112 -14 oder -25
Eintritt mit Führung und Most(Saft)verkostung:
Erwachsene 4 Euro, Familien 7 Euro, Kinder 1 Euro
Info: www.mostmuseum.at

2011.09.03_Kronenzeitung

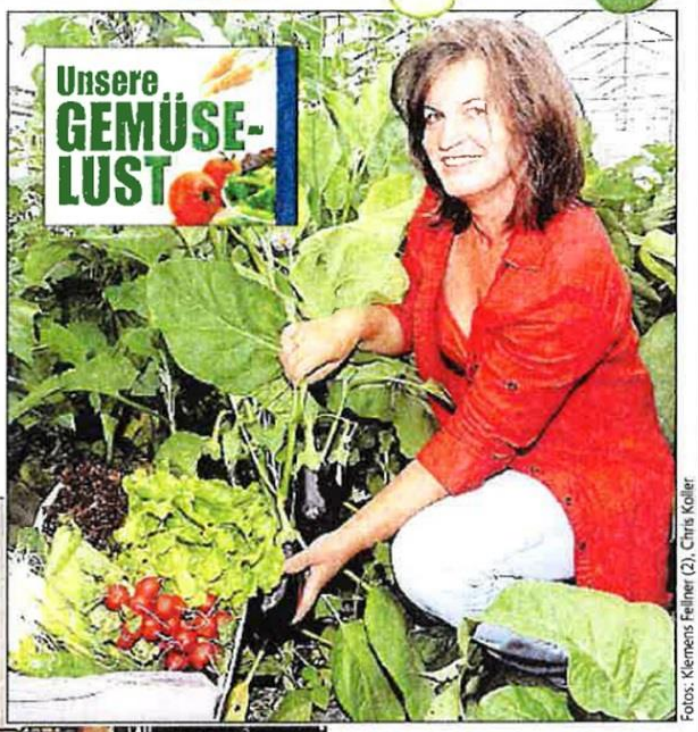
Gemüseüberraschung

Einmal wöchentlich wird die Salzkammergut-Gemüsekiste der Niedermaiers ins Haus geliefert . . .

Wunderschön und mit viel Liebe gestaltet ist er, der Hof von Maria und Franz Niedermaier in Breitenschützing nahe Schwanenstadt. „Kommen Sie in den Hofladen", ruft die Chefin des Hauses gut gelaunt. Voller Elan zeigt die 49-jährige Bäuerin ihren ganzen Stolz: „Schon immer widmete sich dieses Haus dem Gemüse, seit 15 Jahren betreiben wir Direktvermarktung, sind dem Preis- und Termindruck des Großhandels nicht mehr ausgesetzt", erzählt sie und zeigt zum Anbeißen frisches Obst sowie selbst erzeugtes Kürbiskernöl.

Ehe Maria Niedermaier uns in die „heiligen Hallen" des Betriebes führt: „Hier ist die Zentrale, hier wird die Salzkammergut-Gemüsekiste seit drei Jahren gefüllt." Gerade bei der Arbeit ist ihr Ehemann Franz. Salat schöner als auf jedem nachbearbeiteten Werbefoto setzt er behutsam in eine Schachtel: „In unsere Kiste kommt nur, was hier am Hof – den Jahreszeiten entsprechend – wächst. Gemüsekisten-Lieferungen gibt es ja viele, aber der Clou bei den Niedermaiers: „Jede Woche gibt es eine Gemüseüberraschung in Form einer seltenen oder alten Sorte inklusive leckeren Verwendungstipps!" S. Traninger

● Die Salzkammergut-Gemüsekiste gibt's ab 10,95 Euro unter www.salzkammergut.gemuesekiste.at oder ☎ 0 76 72/98 118.



Fotos: Klemens Fellner (2), Chris Koller

▲ ***Maria Niedermaier legt jede Woche eine andere Gemüse-Überraschung in die begehrte Kiste.***

Franz Niedermaier packt sorgfältig die Gemüsekiste

Tipp

Lauch (Porree) gehört zur Zwiebelfamilie und ist reich an Vitaminen und Mineralstoffen. Vor allem das enthaltene Allyl-Senföl kann wie ein natürliches Antibiotikum wirken, da es schädliche Bakterien in Magen und Darm bekämpft. Allerdings kann er bei empfindlichen Personen zu Blähungen führen. Wesentlich verträglicher: gedünstet!

Mein Lieblingsgemüse

„Tomaten mochte ich schon als Kind irrsinnig gern", erzählt Wirtschaftskammer-Vizepräsidentin Ulrike Rabmer-Koller. Am liebsten sogar aus dem eigenen Garten, den ihre Mutter hegt und pflegt: „Sie kommen bei mir fast täglich auf den Tisch – egal, ob als Beilage, Salat, Suppe oder in Form von Saucen", erzählt Rabmer-Koller. Da sie beruflich sehr viel unterwegs ist, achtet sie generell auf eine sehr ausgewogene Ernährung: „Vegetarierin bin ich keine, aber leidenschaftliche Gemüseesserin – in der Schwangerschaft ging das sogar so weit, dass meine täglichen Gelüste Tomatensalate waren!"

Melanzani-Aufstrich

Zutaten

4 Stück Knoblauchzehen (gepresst)
6 EL Olivenöl
2 Stück kleine Melanzani
2 EL Zitronensaft
2 EL Petersilie (gehackt)
Salz
Pfeffer
1 TL Kreuzkümmel
1 Stück Chilischote (entkernt, gehackt)
1 Prise Zimt (gemahlen)
1 Prise Zucker

Zubereitung

Den Knoblauch mit 3 El Olivenöl vermischen. Die Melanzani/Auberginen längs halbieren, das Fruchtfleisch mit der Messerspitze kreuz und quer einschneiden und mit dem Knoblauchöl einstreichen.
Im vorgeheizten Backrohr auf einem Backblech mit der Schnittfläche nach oben bei 200° C zirka 45 bis 50 Minuten backen.
Das Melanzani-/Auberginenfleisch mit einem Löffel aus der Haut kratzen und fein hacken, mit Zitronensaft, Petersilie, Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, der Chilischote, Zimtpulver, Zucker und restlichem Olivenöl mischen.

Zum Schluss noch abschmecken, in eine Schüssel geben, mit Klarsichtfolie bedecken und 2 Stunden kühl stellen.

Tipp

Mit Fladenbrot servieren.

BÜROGEMEINSCHAFT

Einzigartige Kooperation: Eferdinger Verbände ab sofort unter einem Dach

EFERDING. Die Idee für ein gemeinsames Bürgerservice wurde schon vor langer Zeit geboren, die Umsetzung ließ allerdings auf sich warten - bis jetzt: Der Bezirksabfallverband, Reinhaltungsverband Großraum Eferding, Wasserverband Eferding und Umgebung und der Regionalentwicklungsverband Eferding befinden sich ab sofort in einer Bürogemeinschaft am Josef-Mitter-Platz 2, gegenüber der Tankstelle Kreuzmayr.

Das denkmalgeschützte Gebäude am Josef-Mitter-Platz wurde von der Stadt Eferding saniert.

Besserer Bürgerservice und Nutzung von Synergien

Die Bürgermeister der Mitgliedsgemeinden und die Gremien der Verbände haben den Beschluss gefasst, im Sinne eines besseren Bürgerservice und zur Nutzung von Synergien ein gemeinsames Quartier zu beziehen. Im BAV konnte dadurch auch mit September ein Lehrling zum Verwaltungsassistenten aufgenommen werden. Somit sind derzeit zehn Mitarbeiter in der Bürogemeinschaft.

Das denkmalgeschützte Gebäude wurde von der Stadt Eferding saniert und von den Verbänden aus Altbestand und teilweise neu eingerichtet. Die Büros befinden sich im Obergeschoß, im Erdgeschoß steht ein Sitzungssaal zur Verfügung.

„Mit dem gemeinsamen Büro gibt es nun erstmalig eine Anlaufstelle für Regionalentwicklung und Umweltfragen – Wasser, Abwasser, Abfall und Energie – für die Region Eferding", freut sich Landtagsabgeordneter Jürgen Höckner.
Im Herbst wird es einen offiziellen Eröffnungstermin und die Möglichkeit zur Besichtigung geben. Ein Termin steht noch nicht fest. ■

Die Geschäftsführer Alfred Holzinger (vo. li.). des Wasser- und Reinhaltungsverbands, Landtagsabgeordneter Jürgen Höckner (vo. re.) des Bezirksabfallverbands und Susanne Kreinecker (vo. 2. v. li.) des Regionalentwicklungsverbands mit ihren Mitarbeitern

i KONTAKTDATEN

Wasserverband/Reinhaltungsverband
Tel. 07272/5005-10
Mail: wv-eferding@utanet.at

Bezirksabfallverband
Tel. 07272/5005-20
Mail: eferding@umweltprofis.at

Regionalentwicklungsverband
Tel. 07272/5005-30
Mail: office@regef.at

Josef-Mitter-Platz 2, 4070 Eferding

2011.09.08_Bezirksrundschau_Grieskirchen-Eferding

Kooperation: Einzug ins neue Verbändehaus in Eferding

Bürogemeinschaft von vier Eferdinger Verbänden

EFERDING. Der Bezirksabfallverband, Reinhaltungsverband Großraum Eferding, Wasserverband Eferding und Umgebung und der Regionalentwicklungsverband Eferding befinden sich ab sofort in einer Bürogemeinschaft am Josef-Mitter-Platz 2 in Eferding. Die Bürgermeister der Mitgliedsgemeinden und die Gremien der Verbände hatten den Beschluss gefasst, im Sinne eines besseren Bürgerservices und zur Nutzung von Synergien ein gemeinsames Quartier zu beziehen. Im Bezirksabfallverband konnte dadurch mit September ein Lehrling zum Verwaltungsassistenten aufgenommen werden. Somit gehören derzeit zehn Mitarbeiter der Bürogemeinschaft an. Das denkmalgeschützte Gebäude, das sich gegenüber der Tankstelle Kreuzmayr befindet, wurde von der Stadt Eferding saniert. Im Erdgeschoss steht ein Sitzungssaal zur Verfügung, die Büros befinden sich im Obergeschoß. „Mit dem gemeinsamen Büro gibt es nun erstmalig eine einzige Anlaufstelle für Regionalentwicklung und Umweltfragen – Wasser, Abwasser, Abfall und Energie – für die Region Eferding", freut sich Landtagsabgeordneter Jürgen Höckner.

Alfred Holzinger (Wasserverband/Reinhaltungsverband), Jürgen Höckner (Bezirksabfallverband) und Susanne Kreinecker (Regionalentwicklungsverband) mit ihren Mitarbeitern. Foto: REGEF

2011.09.08_Nachrichten.at

Wels

Verbands-Kooperation: Nur einmal in die Stadt und alle Fragen klären

EFERDING. Aus einer Hand: In Eferding haben Bürger im Bezirk seit dieser Woche eine Anlaufstelle für alle Fragen zu Regionalentwicklung, Wasser, Abwasser, Abfall und Energie.

Eferding ist einer der kleineren Bezirke Oberösterreichs, macht aber seit Montag wieder mit der Umsetzung einer neuen Kooperation von sich reden:

Die Mitarbeiter des Bezirksabfallverbands aus Prambachkirchen, des Reinhaltungs- sowie des Wasserverbands in Pupping und des Regionalentwicklungsverbands in Eferding teilen sich eine gemeinsame Arbeitsstelle: Das Gebäude am Josef-Mitter-Platz zwei in Eferding, gegenüber der Tankstelle Kreuzmayr.

Bild vergrößern

Im Bruderhaus am Josef-Mitter-Platz zwei in Eferding sind die Bezirksverbände jetzt unter einem Dach untergebracht. Bild: privat

„Mit der Bürogemeinschaft haben wir eine für Oberösterreichs Bezirke einzigartige Kooperation geschaffen", sagt Susanne Kreinecker, Geschäftsführerin des Regionalentwicklungsverbands.

Das gemeinsame Bürgerservice soll dem Bürger Wege ersparen und Information aus einer Hand bieten. „Früher ist es schon mal passiert, dass jemand nach Prambachkirchen gefahren ist, obwohl er nach Pupping hätte müssen."

Sparen und verbinden

Die zehn Mitarbeiter haben nun kürzere Wege zueinander, können Kosten sparen und Synergien nützen. Aufgrund der Kooperation konnte auch ein Lehrling zum Verwaltungsassistenten aufgenommen werden. „Und in Hartkirchen wird etwa jetzt ein Abfallzentrum gebaut. Der Ansprechpartner für Energiefragen ist dann gleich im Haus."

Die Idee für die Bürogemeinschaft liegt bereits einige Jahr zurück. Vor der Umsetzung lagen Beschlüsse der Bürgermeister-Konferenz im Bezirk und der Verbandsgremien. In einer Runde wurde dabei Eferding als Standort festgelegt. Das gemeinsame Gebäude der Verbände gehört der Stadt. Sie fungierte beim Umbau, unter strenger Einhaltung des Denkmalschutzes, als Bauherr.

Dass Mitarbeiter der Verbände einen neuen Arbeitsweg haben werden, wurde vorher allen mitgeteilt. Kreinecker: „Wir haben mit allen Kollegen darüber gesprochen. Es hat jeder gewusst, was auf ihn zukommen wird."

Alle nach Eferding

„Alle, die zu den Verbänden kommen wollen, sollen bitte zu uns ins neue Gebäude nach Eferding kommen", sagt Kreinecker. Die alten sind bereits leer. In Eferding gelten jetzt aber noch die Öffnungszeiten der alten Standorte. Von 8 bis 12 Uhr ist es immer möglich, einen Ansprechpartner zu finden. Für Fragen per Telefon: 0 72 72 / 50 05. Der Termin für einen „Tag der offenen Tür" wird noch rechtzeitig bekannt gegeben.

2011.09.10_Kronenzeitung

Oranger Gemüse-Herbst

280 Kürbis-Sorten bauen Gabriele und Manfred Metz in St. Florian an. Jetzt startet die absolute Hochsaison.

Birnenförmig, rund, oval, mit Noppen oder ohne, längsgestreift oder einfärbig, klitzeklein oder so schwer, dass man ihn nicht mehr tragen kann: Der Kürbis hat viele Gesichter.

Gabriele und Manfred Metz aus St. Florian/Linz kennen sie alle, bauen rund um ihren Kürbishof gleich 280 verschiedene Sorten an: „Man braucht einen genauen Plan, muss wissen, wann welche Sorte reif ist, damit bei der Ernte kein Chaos herauskommt", so Gabriele Metz. Sie fing an, Kürbisse anzubauen, als sie mit ihren kleinen Kindern daheim war. Schnell wurde ein Geschäft daraus: „Die Beliebtheit des Kürbisses wächst enorm. Anfangs wollten die Leute ihn nur für die Dekoration, aber jetzt kann man damit umgehen und weiß, dass er sehr gut schmeckt."

Man unterteilt in drei Hauptgruppen: Zierkürbisse sind kleiner als ein Handteller und meist nicht essbar. Speisekürbisse dagegen werden sehr groß, schmecken nicht bitter, sondern von süß bis nussig. Und für das Pressen des beliebten Kürbiskernöls verwendet man eigene Ölkürbisse, deren Kerne keine Schale haben.

Am Kürbishof Metz in St. Florian wachsen sie alle, und die Kunden sind sich in einer Sache einig: Hauptsache orange! JG

Fotos: Werner Kerschbaummayr

▲ **Gabriele und Manfred Metz mit der frischen Ernte.**

Zierkürbisse mit aufgemalten Gesichtern als tolle Deko

Tipp

Fenchel sieht zwar robust aus, er ist es aber nicht. Deshalb vorsichtig behandeln, denn wenn Druckstellen entstehen, wird er schnell faul. Das Herz der Knolle soll man herausschneiden, doch das Blattgrün eignet sich etwa zum Würzen oder Garnieren. Fenchel immer dünn schneiden, da sein Geschmack sehr intensiv ist.

Mein Lieblingsgemüse

Energie-AG-Generaldirektor und ÖFB-Präsident **Leo Windtner** mag von allen Gemüsesorten den **Karfiol** am liebsten: „Karfiol gehört zu den zartesten und delikatesten Gemüsesorten überhaupt, und darum schmeckt er mir einfach sehr gut. Der beste Karfiol kommt natürlich aus dem eigenen Gemüsegarten. Dann verarbeitet ihn meine Frau zu g'schmackigen Hauptspeisen wie Bröselkarfiol, Karfiol in Sauce oder Karfiolpudding. Nicht fehlen darf natürlich auch die klassische Karfiolsuppe. Man sieht, dass dieses Gemüse besonders vielfältig verarbeitbar ist. Und weil es wenige Kalorien und viele Vitamine hat, darf man ruhig etwas mehr davon essen."

Foto: Horst Einöder

Unsere GEMÜSE-LUST

Knusprig gebratenes Zanderfilet auf Fenchelgemüse

Zutaten

4 Stück Zanderfilet
2 Fenchelknollen
1 kleine Zucchini
8 Kirschparadeiser
1 Paprika
Kreuzkümmel, Zimt, Salz, Zitrone, Chili

Zubereitung

Fenchel, Paprika und Zucchini in feine Scheiben schneiden und in etwas Olivenöl anbraten, Kirschparadeiser vierteln und mit anschwitzen. Zanderfilet mit Salz würzen und die Hautseite leicht einschneiden, in etwas Mehl eintauchen und in Olivenöl schön knusprig anbraten. Gemüse mit den Gewürzen abschmecken.

Tipp

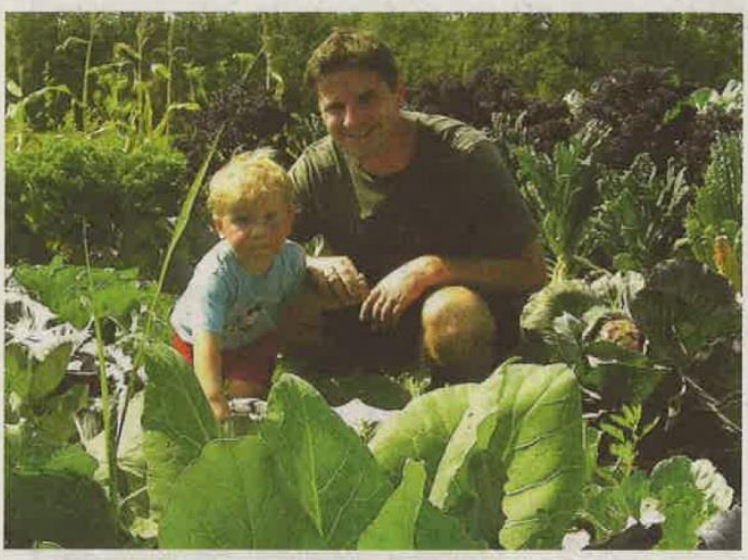
Michael Brummeier empfiehlt zu seinem Fischgericht sein hausgemachtes Paradeiser-Pflaumenchutney.

von Michael Brummeier, Kepler Stuben Eferding

Foto: Horst Einöder

2011.09.10_Landl-Zeitung

Was gibt es Besseres und Gesünderes? Ing. Stefan Hamedinger (links) aus Fraham mit frisch geerntetem Paprika. Im Bild rechts decken sich der zweijährige Raphael und sein Papa Josef aus Walkirchen bei Passau mit Eferdinger Gemüse ein. Außerdem holte sich der Bayer bei den Eferdinger Gemüsebauern Anregungen für den eigenen Garten.



Salat wurde zu Verlustgeschäft

Kalt-warm gab es bei der heurigen Ernte für die Eferdinger Gemüsebauern. Während Spargel, Zucchini und Gurken reißenden Absatz fanden, machten die EHEC-Warnungen den Blattsalat zum Verlustgeschäft. Die Erzeugerpreise waren nie kostendeckend.

Trockenheit im Frühjahr, Spätfrost, Sturm, Hagel, Intensivregen und zuletzt extreme Hitze - das Wetter hat heuer den Gemüsebauern viel aufzulösen gegeben. Trotzdem durfte man sich über gute Erträge freuen. „Die Pflanzen haben uns gezeigt, wie widerstandsfähig sie sind," sagt Ing. Stefan Hamedinger aus Fraham, Geschäftsführer der [illegible]tion Gemüse im Verband der Obst- und Gemüseproduzenten Oberösterreichs und Berater für Gemüsefragen in der Bezirksbauernkammer Eferding.

Gute Erträge sind die eine Seite, eine erfolgreiche Vermarktung die andere. Beides gepasst hat vor allem beim Spargel. Trotz viel ausländischer Konkurrenz, die sogar aus Peru kam, wurde das Edelgemüse nachgefragt wie kaum zuvor. „Bei manchen Betrieben war die verkaufte Menge rekordverdächtig," weiß Hamedinger. „Der Konsum wächst beständig. Die Leute haben das Zubereiten von Spargel gelernt und machen das mit Freude." Zucchini gehen heuer ebenfalls sehr gut. Das gilt erstaunlicherweise auch für Feldgurken, obwohl auch sie vorübergehend unter EHEC-Verdacht gestanden sind.

Diese schwere Durchfallerkrankung, die in Deutschland Dutzende Todesopfer gefordert hat, führte zum Einbruch am heimischen Salatmarkt. Weil einige Zeit vor dem Verzehr von Blattsalat gewarnt worden war, zahlen die Salat-Bauern kräftig drauf. „Die Erzeugerpreise beim Salat waren heuer nie kostendekkend," so Stefan Hamedinger. Dass die Erzeugerpreise am Boden sind, merkt man allerdings an den Verkaufspreisen in den Geschäftsregalen nicht.

Seine Gemüsestärke demonstriert der Bezirk Eferding derzeit auf der Landesgartenschau in Ansfelden-Nettingsdorf. Dort stellen die Gemüsebauern 170 verschiedene Gemüsesorten inklusive Spezialitäten und Raritäten vor und geben wertvolle Ratschläge zu ihrer Pflege und Zubereitung.

2011.09.10_NEWS_Eferding-Grieskirchen

Zentrales Bürogebäude für Gemeindeverbände in Eferding bezugsfertig!

Vizebgm. Richter (ÖVP) kümmerte sich um rasche Umsetzung!

Eferding. Innerhalb kürzester Zeit ist mit der Generalsanierung des sogenannten „Bruderhauses" am Josef-Mitter-Platz in Eferding und einem entsprechenden Zubau, ein zeitgemäßes Bürogebäude für den Bezirksabfallverband, den Wasser- und Reinhalteverband und den Regionalentwicklungsverband entstanden.

Einmal mehr hat sich dabei Vizebgm. Egolf Richter als Initiator dieses Projekts eingebracht und für die rasche Umsetzung gesorgt. Die Zusammenführung von 3 Verbänden unter einem Dach ist ein Beitrag zur Bürgernähe und ein wesentlicher wirtschaftlicher Vorteil dieser Verwaltungskooperation. Zusätzlich trägt die Nutzung des bisher leer stehenden historischen Gebäudes zur weiteren Innenstadtbelebung von Eferding bei. ■

Der Initiator Vizebgm. Richter (ÖVP) vor dem generalsanierten „Bruderhaus" mit einem harmonisch angefügten Neubau an dem gerade der letzte „Feinschliff" erfolgt!

2011.09.15_Kronenzeitung

Es knofelt wieder

Oberösterreich ist zwar nicht annähernd so ein Knoblauchland wie China. Aber hier wird in Maßen gute Qualität erzeugt ...

Unsere GEMÜSE-LUST

Knoblauch ist wie Chili in der modernen Küche besonders „in" und wird in allen Variationen und Gerichten verwendet. Wo sonst aber Biogemüse hoch im Kurs steht und nach Möglichkeit nur Regionales verkocht wird, lässt man diesen wichtigen Grundsatz beim Knoblauch links liegen und nimmt aus dem Supermarktregal, was eben dort gerade angeboten wird. Und das ist fast immer aus dem fernen China!

„Die Chinesen produzieren Knoblauch in Massen und zu einem so billigen Preis, dass in Europa oder gar in Oberösterreich keiner mithalten kann", erklärt die Obfrau des Obst- und Gemüsebauverbandes in Oberösterreich, Gabriele Wild-Obermayr aus Niederneukirchen. Sie baut auf ihrem Hof auf der Fläche eines halben Hektars Knoblauch an – die Nachfrage steigt langsam, aber sicher. Obermayr erklärt, wie dieses Gemüse gezogen wird: „Anfang Oktober werden einzelne Zehen in den Boden gesteckt, das ist mühsame Handarbeit."

Der Knoblauch braucht einen gesunden Boden und eine ausgeglichene Witterung, im Herbst ist er bereits zehn Zentimeter hoch – und wenn er den Winter überlebt, wird er im Juli geerntet: „Da muss man aufpassen, die Knollen sind sensibel, man darf sie nicht verletzen. Dann füllen wir sie in Kisten und trocknen sie", zeigt Obermayr die fertig getrockneten Knollen: „Bereit zum Verkochen!"

Gabriele Wild-Obermayr aus Niederneukirchen zeigt stolz eine Kiste getrockneten Knoblauchs. ▶

Fotos: Horst Einöder, Chris Koller, markus Wenzel

Mein Lieblingsgemüse

Andreas Witek alias DJ The Wave liebt besonders **Zuckermais**: „Am liebsten koche ich ihn kurz und lege den Mais dann noch auf den Grill. Sind die Maiskolben richtig durch, richte ich sie ganz schlicht mit Butter und Kräutern an. Sehr gerne esse ich aber auch Erbsen, meist als Beilage, Karfiolcremesuppe und Karotten, die ich auch gerne zur Suppe verarbeite. Meine Tochter Janine ist beim Gemüse aber viel braver als ich – sie isst vor allem auch sehr viel Salat."

Ratatouille

Zutaten

2 Zwiebel fein gehackt
2 Knoblauchzehen gepresst
3 Paprika würfelig geschnitten
4 Tomaten würfelig geschnitten
¼ kg Champignons blättrig geschnitten
2 Zucchini würfelig geschnitten
1 EL Tomatenmark
2 EL Paprikapulver
2 Chilischoten geschnitten
Salz, Zucker, Oregano

Zubereitung

Zwiebel anschwitzen, Paprika und Champignons dazu, Tomatenmark und Paprikapulver einrühren und die restlichen Zutaten dazugeben und kurz aufkochen. Mit Salz, Zucker und Oregano abschmecken. 1 TL Maizena mit Wasser verrühren und Ratatouille damit binden. Passt gut zu Grillkotelette, Gemüseteller, Ofenkartoffel oder als Hauptspeise mit Spiegelei und Petersilienkartoffeln.

Von Linda Till, Stiftskeller St. Florian

Tipp

Kürbis gibt es nun in Massen – man sollte ihn im Ganzen (ohne Verletzungen!) kaufen und dann nicht zu kühl lagern. Zehn Grad sind dabei ideal. Trocken und luftig aufbewahrt, hält er so ohne Probleme bis in den Frühling. Aufgeschnittener Kürbis bleibt hingegen nur zwei bis drei Tage frisch.

2011.09.17_TIPS_Eferding-Grieskirchen

Bei der Eröffnungsfeier: Karl Grabmayr, Obmann Landesverband der Direktvermarkter, Franz Reisecker, Vizepräsident der Landwirtschaftskammer OÖ, BBK-Obmann Ludwig Schurm, Bauernladen-Obfrau Viktoria Lehner und Thomas Jungreuthmayer, Dienststellenleiter der Bezirksbauernkammer Eferding (v. li.).

FEIERLICH

Bauernladen eröffnet

ALKOVEN. Rund 400 Besucher kamen zur Eröffnungsfeier des Alkovner Bauernladens, um sich mit regionalen Schmankerln verwöhnen zu lassen. Bei den Verkostungen konnten sich die Besucher von der Qualität der heimischen Produkte überzeugen. Für die Kinder wurde Spiel und Spaß mit Bummelzug, Hüpfburg und Kinderprogramm geboten.

31 Direktvermarkter sorgen im Bauernladen für ein breitgefächertes Sortiment – von Grundnahrungsmitteln über kulinarische Mitbringsel bis hin zu verschiedenen Spezialitäten. „Der große Andrang und das viele Lob der Gäste zeigen, dass das Angebot mit regionalen Produkten von den Kunden gut angenommen wird", ist Obfrau Viktoria Lehner überzeugt. ■

2011.09.17_TIPS_Eferding-Grieskirchen _02

TRAUMOBSTBÖRSE

Mittels Datenbank Lieblingsobstsorte für den heimischen Garten finden

SCHARTEN/ST. MARIENKIRCHEN. Wer erinnert sich nicht an den Geschmack der Äpfel vom Baum hinter Omas Haus? Oder an die süßen Kirschen aus Nachbars Garten, die immer über den Zaum hingen? Viele dieser Bäume gibt es heute nicht mehr. Mit ihnen verschwanden die säuerlichen Renetten, die süßen Strudeläpfel und die saftigen Sommerbirnen. Der Naturpark Obst-Hügel-Land hat sich zum Ziel gesetzt, Streuobstwiesen und traditionelle Obstsorten zu erhalten. Mit dem Projekt „Alte Obstsorten wiedersehen & wiederschmecken" werden alte, oft schon vergessene Obstsorten wieder ins Rampenlicht gerückt.

i ACHTUNG

Aufgrund von technischen Problemen konnten die bis 15. September eingelangten Bestellungen nicht erfasst werden. Betroffene werden gebeten, mit dem Naturpark-Büro (07249/47112-25) Kontakt aufzunehmen.
www.obsthuegelland.at/traumobst

Börse für den Traumbaum

Im Gewirr der vielen Obstsortennamen ist es schwierig, die Apfel-, Birnen- oder Kirschensorte zu finden, die den eigenen Erwartungen entspricht. Eine innovative Obstsorten-Datenbank des Naturpark Obst-Hügel-Land unterstützt auf einfache Weise bei der Auswahl der passenden Lieblingssorte. Anhand von verschiedenen Auswahlkriterien (Obstart, Verwendungszweck, Geschmack, Erntezeitpunkt, Größe) wird man auf der Homepage www.obsthuegelland.at/traumobst zur persönlichen Traumobstsorte geführt. Wer eine Entscheidung getroffen hat, kann seine Traumsorte gleich als Bäumchen bestellen. Zur Auswahl steht ein buntes Sortiment von rund 100 Apfel-, Birnen-, und Kirschensorten, welche als einjährige Veredelungen im Topf erworben werden können.

Die Auswahl an Sorten ist riesig.

Bestellung und Abholung

Die Bestellung erfolgt bevorzugt im Internet oder auch telefonisch im Naturparkbüro unter 07249/47112-25. Ein Bäumchen kostet 17 Euro und kann am Samstag, 5. November, von 13 bis 17 Uhr bei einem Verkaufstag am Marktplatz in St. Marienkirchen abgeholt werden. ■

2011.09.17_TIPS_Eferding-Grieskirchen _03

Zwiebel Die Landwirtschaftliche Berufs- und Fachschule Waizenkirchen widmet sich am Samstag, 24., und Sonntag, 25. September, bei der Landesgartenschau in Ansfelden dem Thema Zwiebel. Die Schüler haben dazu unter anderem Fragen zum Anbau, zur Lagerung sowie zur Verwertung in der Küche aufbereitet. Ein Koch wird Kostproben zubereiten.

2011.09.22_REGEF_Newsletter

Gemüseralley im Landschaftslabor

Das Landschaftslabor Gemüse + Genuss ist bekanntlich fest in der Hand der Region Eferding. Insgesamt werden **173 verschiedene Gemüsearten und Kräuter** gezeigt und in der Küche wird regelmäßig von Fachleuten aus der Region Eferding Programm zu Schwerpunktthemen geboten – Kochshows, Verkostungen und vieles mehr. Aber auch **einige Schulen aus der Region** beteiligen sich am Veranstaltungsprogramm der Gartenschau. Die Schülerinnen und Schüler würden sich über viele Schulklassen freuen, die an der von ihnen zusammengestellten **Gemüserallye** teilnehmen. Das Programm eignet sich für Kindergärten, Volksschulen und die 1. und 2. Klasse Hauptschule.

Die nächsten Projekttage sind:

26. September 2011: Gemüserallye – speziell für Schulen, HS Hartkirchen 3b

29. September 2011: HAK Eferding - Eferdinger Gemüse – **More than just Gurkerl**

2011.09.23_Nachrichten.at

Gemüseregion ist reif für Landesausstellung

EFERDING. Die Region Eferding möchte sich für eine Landesausstellung bewerben. Als Thema bietet sich die 800-jährige Gemüsebautradition an.

Bild vergrößern

Eferding will Gemüselust bei einer eigenen Landesausstellung wecken. Bild: privat

Noch zwei Wochen präsentiert sich die Region auf der Landesgartenschau in Ansfelden mit dem Thema Gemüse. Nach diesem Erfolg haben die Eferdinger Lust auf mehr. Zunächst wurde überlegt, sich für eine eigene Landesgartenschau zu bewerben. Dafür fehlt aber der geeignete Veranstaltungsort mit rund 20 Hektar. „Es gibt zwar genügend Flächen, aber das sind Felder und damit die Existenzgrundlage für die Landwirte", sagt Susanne Kreinecker, Geschäftsführerin des Regionalentwicklungsverbandes (REGEF).

Wirtschaft, Landwirtschaft und REGEF wollen sich jetzt um eine Landesausstellung bemühen. Politische Beschlüsse stehen dazu aber noch aus.

Im Herbst schreibt das Land OÖ. die Landesausstellungen für 2018 bis 2028 aus. Ins Auge gefasst wird der Termin 2022. Dann feiert Eferding 800 Jahre Stadterhebung und genauso lange gibt es eine Gemüsebautradition im Eferdinger Landl.

Die „Gemüselust" will man schon jetzt wachhalten. 2012 ist eine „Gemüseroas" ähnlich der Kirschblütenwanderung zu Direktvermarktern und Bauern geplant. Die Gemüsemesse will man 2013/2014 reaktivieren und die Organisation auf breitere Beine stellen. (KrAi)

2011.09.23_OÖ._Nachrichten

Gemüseregion ist reif für Landesausstellung

EFERDING. Die Region Eferding möchte sich für eine Landesausstellung bewerben. Als Thema bietet sich die 800-jährige Gemüsebautradition an.

Noch zwei Wochen präsentiert sich die Region auf der Landesgartenschau in Ansfelden mit dem Thema Gemüse. Nach diesem Erfolg haben die Eferdinger Lust auf mehr. Zunächst wurde überlegt, sich für eine eigene Landesgartenschau zu bewerben. Dafür fehlt aber der geeignete Veranstaltungsort mit rund 20 Hektar. „Es gibt zwar genügend Flächen, aber das sind Felder und damit die Existenzgrundlage für die Landwirte", sagt Susanne Kreinecker, Geschäftsführerin des Regionalentwicklungsverbandes (REGEF).

Wirtschaft, Landwirtschaft und REGEF wollen sich jetzt um eine Landesausstellung bemühen. Politische Beschlüsse stehen dazu aber noch aus.

Im Herbst schreibt das Land OÖ. die Landesausstellungen für 2018 bis 2028 aus. Ins Auge gefasst wird der Termin 2022. Dann feiert Eferding 800 Jahre Stadterhebung und genauso lange gibt es eine Gemüsebautradition im Eferdinger Landl.

Die „Gemüselust" will man schon jetzt wachhalten. 2012 ist eine „Gemüseroas" ähnlich der Kirschblütenwanderung zu Direktvermarktern und Bauern geplant. Die Gemüsemesse will man 2013/2014 reaktivieren und die Organisation auf breitere Beine stellen. (KrAi)

WEBERBARTL-FEST

Alles rund ums Streuobst und dessen Bedeutung für den Naturpark

ST. MARIENKIRCHEN. Streuobstwiesen und Obstbaumreihen prägen die sanfthügelige Landschaft des Naturparks Obst-Hügel-Land in den Gemeinden Scharten und St. Marienkirchen. Ziel ist es, diese charakteristische Kulturlandschaft zu erhalten und weiterzuentwickeln. Vielfältige Veranstaltungen, wie das Weberbartl-Fest, sollen auch Menschen außerhalb des Naturparks für diese einzigartige Landschaft sensibilisieren.

Streuobstwiesen und Obstbaumreihen prägen die Kulturlandschaft des Naturparks Obst-Hügel-Land. Foto: Rumersdorfer

Beim Weberbartl-Fest am Sonntag, 2. Oktober, dreht sich alles rund ums Streuobst und dessen Bedeutung für den Naturpark. Dabei erwartet die Besucher ein vielfältiges Programm. So kann im Zuge des Projekts „Alte Obstsorten wiedersehen & wiederschmecken" im Mostmuseum die Ausstellung „Alltagsgeschichten rund ums Obst" besichtigt werden. Am Marktplatz stehen unter anderem Obstbäume zum Verkauf und es können alte Obstsorten präsentiert werden. Um 14 Uhr wird im Obstlehrgarten die neue Beschilderung feierlich eröffnet. Der Besuch des Fests kann aber auch mit einer Wanderung am gleichnamigen Wanderweg verbunden werden.

Für den Hunger zwischendurch bieten Landwirte aus dem Naturpark ihre Produkte zum Verkosten und Verkauf an. Wirte und Mostschänken verwöhnen mit Erdäpfel-Gemüse-Gröstl, Apfel-Krapfen und vielem mehr. Die Obst-Hügel-Land Erdäpfel dienen dabei einem besonderen Zweck. Die frisch geernteten Erdäpfel werden von Robert und Monika Kaltenböck sowie der Stammtischrunde der Tankstelle Dieplinger gegen eine freiwillige Spende abgegeben. Der Erlös kommt einer vom Schicksal getroffenen Familie zugute.
Für die musikalische Unterhaltung sorgt der MV St. Marienkirchen. Weiters der Unterhaltung dienen Oldtimertraktor-Fahrten, ein Auftritt der Schuhplattergruppe und ein Gewinnspiel.
Das Erntedankfest findet um 9 Uhr in der Pfarrkirche statt.

Die Geschichte des Mosts

Das Obst-Hügel-Land ist bekannt für seine Möste. Im Mostmuseum von Samarein können die Besucher dem typisch oberösterreichischen Getränk nachspüren. Die im Originalzustand erhaltenen Räumlichkeiten des rund 300 Jahre alten, ehemaligen Getreidespeichers der Pfarre laden zu einer Zeitreise in die Arbeitswelt unserer Vorfahren ein. Man kann den Most förmlich noch riechen, der im Presshaus auf mühsame Art gewonnen wurde. Am Samstag, 1. Oktober, feiern Mitglieder und Freunde den 30. Geburtstag des Mostmuseums. Dabei wird unter anderem um 19.30 Uhr die Sonderausstellung „Obstalltagsgeschichte" eröffnet. Das Mostmuseum hat noch bis 31. Oktober jeden Dienstag und Samstag von 14 bis 17 Uhr geöffnet; mit Voranmeldung jederzeit. Informationen unter www.mostmuseum.at ■

i WEBERBARTL-FEST

Sonntag, **2. Oktober** 2011
Marktplatz St. Marienkirchen
ab 10.30 Uhr
Weitere Informationen unter **www.obsthuegelland.at** und **www.mostmuseum.at**

2011.09.24_TIPS_Eferding-Grieskirchen _02

Landesgartenschau Unter dem Motto „Eferdinger Gemüse – More than just Gurkerl" geht das Maturaprojekt von Kerstin Fischbauer, Carina Richter, Sandra Watzenböck und Christina Cacha in die zweite Runde. Nach einem gelungenen Projekttag im Juni laden die Maturantinnen der HAK Eferding am 29. September erneut in die Landesgartenschau Ansfelden, Labor 15 – Gemüse und Genuss. Neben kulinarischen Schmankerln stehen ein Trommelworkshop, eine Blindverkostung und ein Gewinnspiel auf dem Programm.

2011.09.24_TIPS_Eferding-Grieskirchen _03

TAUFFEIER

UFC als Botschafter für die Gemüseregion

EFE NG. Die Eferdinger Fußballer laufen absofort unter dem Namen UFC Gemüseregion Eferding auf dem Platz ein. Im Beisein von Ehrengästen, wie WKO-Bezirksstellenobmann Michael Pecherstorfer, LAbg. Jürgen Höckner und Stefan Hamedinger, Geschäftsführer der Sektion Gemüse, präsentierten die Fußballer beim Heimspiel gegen Bad Schallerbach (1:2) die neuen Dressen. „Es freut uns sehr, einen so starken Botschafter für die Gemüseregion Eferding zu haben. Gemüse in Verbindung mit Gesundheit und Ernährung passt perfekt zum Sport – speziell in der Nachwuchsförderung ist es wichtig, dieses Thema bewusst aufzugreifen", so Jürgen Höckner, Obmann des Regef. ■

Foto: Eferdinger GemüseLust

Der neue Name UFC Gemüseregion Eferding wurde gebührend gefeiert.

2011.09.25_Kronenzeitung

Zuckermais-Saison

Unsere GEMÜSE-LUST

Gelbe, saftige Kolben: Der größte „Kukuruz"-Betrieb Österreichs ist das Obermayrgut der Lehners in Leonding.

Fotos: Markus Wenzel (2)

Erst werden die Kolben geerntet, dann händisch entblättert (linkes Bild). Christine und Werner Lehner sind stolz auf ihr Produkt (o.).

„Erst haben sie mich noch belächelt, als ich begonnen habe, Zuckermais anzubauen", beginnt Gemüse-Bauer Werner Lehner (47) zu erzählen. Doch was anfangs eine Spinnerei war, entwickelte sich schnell zu einem Nischenprodukt. Mittlerweile wächst auf dem Hof der Lehners auf rund 55 Hektar der beliebte Zuckermais: „Egal ob zum Steak, gekocht oder auf dem Grill – der Zuckermais wird immer beliebter", erklärt auch seine Frau Christine Lehner (45). Besonders dann, wenn das Gemüse aus Oberösterreich kommt und damit kaum Transportwege hinter sich hat, bis es bei den Landsleuten auf den Tisch kommt. „Erst ernten wir den Mais mit einem speziellen Gerät, das wir extra in Amerika besorgt haben. Dann kommen die Kolben auf unseren Hof, wo sie von den Erntehelfern händisch entblättert werden", weiß die Landwirtin. Ihr liebstes Zuckermais-Rezept? „In Wasser – niemals Salzwasser – kochen und mit Kräuterbutter servieren, damit bringt man auch alle, die ihn noch nie probiert haben, auf den Geschmack."

Foto: Chris Koller

Mein Lieblingsgemüse

In strahlendem Gelb oder sattem Orange, so liebt der Linzer Designer Gottfried Birklbauer sein Lieblingsgemüse: den **Kürbis!** „Ich esse Gemüse von Kindheitstagen an – das hat sich bis heute nicht geändert!", sagt der gesundheitsbewusste Mode-Experte. Woher er sein Gemüse bezieht? „Am liebsten aus dem Garten meiner Eltern – da weiß man genau, dass es garantiert Natur pur ist", so Birklbauer.

Tipp

Das kalorienarme **Weißkraut** ist reich an Mineralstoffen und Vitaminen. Es hat den höchsten Vitamin-C-Gehalt aller Krautarten. Die Besonderheit ist der Gehalt an Ascorbinsäure, einer Vorstufe des Vitamin C. Diese wird – anders als bei anderem Gemüse – erst beim Kochen in Vitamin C umgewandelt.

Zucchini-Nussgugelhupf auf marinierten Beeren mit feiner Schokoladensauce

Zutaten:

3 Eier
1 Tasse Öl, 2 Tassen Zucker
1 Tasse geriebene Nüsse
3 Tassen Mehl
1 P. Backpulver
1 P. Vanillezucker
1 TL Zimt
2 Tassen geraspelte Gartenzucchini
Marinierte Beeren
250 g Waldbeeren, 4 EL Rum
Saft von 2 Zitronen
4 EL Honig, bei Bedarf auch etwas Kristallzucker

Foto: Chris Koller

Zubereitung:

Eier, Zucker und Vanille schaumig schlagen, das Öl dann langsam einrühren.

★

Nüsse, mit Backpulver vermischtes Mehl und Zimt beigeben und die geraspelten Gartenzucchini leicht unterheben. In kleine befettete und bemehlte Gugelhupfformen geben und etwa 25 Minuten bei 180 Grad backen.

★

Die Waldbeeren in einer Pfanne mit Rum und Zitronensaft kurz aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und den Honig einrühren. Die marinierten Beeren auf die vorbereiteten Teller geben, den Zucchinigugelhupf daraufsetzen und mit Schokoladensauce übergießen.

Einkaufen direkt beim

Konsumenten werden immer kritischer, viele vertrauen auf die

Beim Einkauf handeln immer mehr Leute nach dem Motto „Klasse, statt Masse“ und achten zunehmend auf Herkunft und Qualität. Viele Kunden vertrauen auf naturbelassene Produkte von Bauern aus der Region.

BEZIRK. (mak). „Lebensmittelskandale wie etwa EHEC lösen eine Bewusstseinsbildung aus“, sagt Maria Silberhumer von der Bezirksbauernkammer Grieskirchen. „Die Bauernmärkte in der Region werden sehr gut angenommen“, berichtet sie weiter. Direktvermarktung läuft aber auch über andere Schienen, wie etwa dem Verkauf ab Hof und in den Buschenschänken. Einige Bäuerinnen bieten einen Schuljausenservice an, die Nachfrage danach ist groß. Die Schulen treffen eine Vereinbarung mit einer Bäuerin und diese liefert pünktlich zur Pause gesundes Gebäck, Aufstriche oder auch Joghurt.
Hilfestellung bei Fragen rund um die Direktvermarktung leistet die Bezirksbauernkammer Grieskirchen ihren Mitgliedern. So bieten die Mitarbeiter der Bauernkammer Beratung an, wenn es um die Kalkulation und die Verpackungskennzeichnung geht. Das Lebensministerium will mit der Aktion „Bauernjause – bewegen und genießen“ den Nationalstolz der Österreicher in puncto regionaler Lebensmittel stärken. Dazu öffnen rund 100 Direktvermarkter in Österreich am Nationalfeiertag ihre Türen. Sie laden Wanderer, Radfahrer und Reiter ein, sich einerseits in der Natur zu bewegen und sich danach mit einer Bauernjause zu stärken. Im Bezirk Eferding sind dies der Landgasthof Dieplinger in Eferding und der Erdpresserhof in Alkoven. Die Buschenschank Sturm in Bad Schallerbach und die Mostschänke Turmkeller in Pollham sind ebenfalls beteiligt.

Tonnenweise Essen landet in der Mülltonne

Für die Bäuerinnen beginnt Nachhaltigkeit bereits beim Frühstück. Anlässlich des internationalen Landesfrauentages am 15. Oktober und des Welternährungstages am 16. Oktober wird in Oberösterreich jährlich die Aktion „Bäuerinnen ernähren die Welt – nachhaltig frühstücken“ durchgeführt. Mit dieser Aktion wollen die Produzentinnen auf die Bedeutung von Regionalität und Saisonalität der Lebensmittel aufmerksam machen. Das Thema dieses Jahr lautet „Lebensmittel sind kostbar“. Jährlich landen österreichweit etwa 96.000 Tonnen genießbare Lebensmittel im Müll. Das macht pro Haushalt Lebensmittel im Wert von etwa 300 Euro. Die Grieskirchner Bäuerinnen wollen mit ihrer Aktion die Konsumenten anregen, ihr Einkaufsverhalten nachhaltig zu gestalten. Sie empfehlen, regionale, saisonale Waren oder Produkte aus fairem Handel.

Zur Sache

Bauernmärkte

Aschach (Kirchenplatz 2) jeden Samstag von 8 bis 11 Uhr.
Eferding (Stadtplatz) jeden 1. Freitag/Monat von 14 bis 18 Uhr.
Gaspoltshofen (Hof Gasthof Holl) jeden 1. Samstag/Monat von 9 bis 11 Uhr.
Grieskirchen (Sparkassen-Parkplatz) jeden Samstag von 8 bis 11 Uhr.
Hartkirchen (neben Billa-Markt) jeden 1. und 3. Samstag im Monat von 8 bis 11 Uhr.
Kallham (ehem. Kaufhaus Pritz) jeden 1. Samstag/Monat von 9 bis 11 Uhr.
Pram (Furthmühle) jeden 1. Samstag/Monat von 9 bis 11 Uhr.

Direktvermarkter-Adressen:
ww.gutesvombauernhof.at

Bauern immer beliebter

‚Ursprungsgarantie“, wenn sie beim Erzeuger direkt einkaufen

Gleich zwei Regionalmärkte haben diesen Monat in den Bezirken Eferding und Grieskirchen eröffnet, nämlich in Alkoven und Waizenkirchen. Im Alkovner Bauernladen feierten Direktvermarkter-Obmann Karl Grabmayr, Landwirtschaftskammer-Vizepräsident Franz Reisecker, Maria Ritzberger, Thomas Jungreuthmayer von der Bezirksbauernkammer Eferding, Bauernladen-Obfrau Viktoria Lehner, Bauernkammer-Obmann Ludwig Schurm, LAbg. Jürgen Höckner und Vizebürgermeister Heinz Wögerer. Foto: BK

2011.09.29_Bezirksrundschau_Grieskirchen_Eferding

2011.09.29_Bezirksrundschau_Grieskirchen-Eferding

Eferding-Elf kämpft mit neuem Namen weiter um Punkte

Gute Stimmung herrschte im Eferdinger Birkenstadion nur vor dem Derby gegen Bad Schallerbach. Denn da wurde die Umbenennung des Vereins in „UFC Gemüseregion Eferding" in einem Festakt besiegelt. Nach dem Derby freuten sich nur die Schallerbacher, die mit dem knappen Derby-Sieg der Abstiegszone erst einmal entfliehen konnten. Wallern setzte indessen mit dem 2:0-Sieg gegen Sattledt seinen Höhenflug fort, obwohl Herwig Drechsel wegen seiner Adduktoren-Probleme fehlte. Wenn es am Sonntag gegen „seine" Rieder geht, möchte der Mittelfeld-Regisseur unbedingt wieder dabei sein. Am Freitag empfängt Bad Schallerbach die Union Dietach, der UFC Eferding ist in Weißkirchen zu Gast. Ebenfalls ein Auswärtsspiel wartet auf die Grieskirchner am Samstag gegen Sierning.