

Pressespiegel 2011

Oktober



**Regionalentwicklungsverband Eferding
(REGEF)**

**Klima- und Energie-
Modellregionen**
heute aktiv, morgen autark



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

2011.10.01_Gemeindezeitung_Alkoven

Der 4-geschoßige Bauteil der Neuen Mittelschule wurde mit einem Flachdach versehen, auf dem eine Solarthermie-Anlage mit einer Fläche von 50 m² zur Erzeugung von Warmwasser installiert wurde.

Die Miscanthus Bioenergie Alkoven GmbH wird künftig die Wärme für die Schulen liefern. Es wurde dazu in den Ferien eine Heizzentrale inklusive Lagerraum für Miscanthus neben der neuen Mittelschule errichtet.



Der Brennstoff wächst in der Gemeinde, was kurze Transportwege und Krisensicherheit garantiert. Gegenüber der Verfeuerung von Erdgas wird, gerechnet in saniertem Zustand der Schulgebäude, jährlich die Freisetzung von etwa 80 Tonnen CO₂ verhindert.

Energiespar- und Info-Ecke



Ökostromgesetz NEU

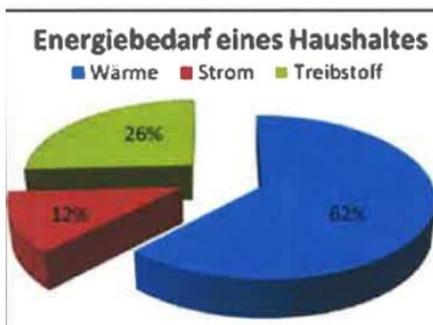
- neues Ökostromgesetz am 7. Juli 2011 im Nationalrat beschlossen
- Fördermittel für Ökostrom-Projekte von EUR 21 Mio. auf 50 Mio. jährlich erhöht
- Fördermittel für Neubau von PV-Anlagen von EUR 2,1 Mio. auf 8 Mio. jährlich angehoben
- Abbau der Warteliste für Ökostromanlagen (dieser Teil des Gesetzes ist auch schon in Kraft getreten)
- bis 2015 könnten in Oberösterreich 1,6 Mio. m² PV-Anlagen entstehen und insgesamt in Wind und Sonne rund EUR 500 Mio. Investitionen getätigt werden

Verlängerung Bundesförderung thermische Gebäudesanierung privater Wohnbau

- Verlängerung der Bundesförderung bis Jahresende bzw. solange Budgetmittel verfügbar sind
- Antrag muss vor Baubeginn gestellt werden
- Sanierung muss bis spät. 30. Juni 2012 umgesetzt und abgerechnet sein

Info: www.public-consulting.at

Aus unserem Energiekonzept:



Wärme: 25,69 MWh (ca. € 1300)

Strom: 5,03 MWh (ca. € 900)

Treibstoff: 10,63 MWh (ca. € 1900)

Energiespartipps beim Kochen

- Nur plan aufliegende Töpfe und Pfannen verwenden
Überprüfen Sie, ob die Bodenfläche noch plan aufliegt. Der Spalt sollte nicht größer als 1 mm sein.
- Dampfdrucktopf (Kelomat) verwenden
Kochen Sie Gerichte mit langer Garzeit im Kelomat. Durch die kürzere Garzeit sparen Sie Energie.
- Spezialgeräte verwenden
Benutzen Sie Spezialgeräte wie Eierkocher, Wasserkocher oder Toaster. Sie verbrauchen durch ihre kompakte Bauweise weniger Strom als Herd oder Backrohr.

Gemeinde - Energieberatungstag



Kostenlose Energieberatung
für die Bürger/-innen unserer Gemeinde



■ Neubau

■ Sanierung

■ Heizungserneuerung



Solaranlage

■ Energiesparmaßnahmen

■ energiesparende
Elektrogeräte

■ Energieförderungen

Nutzen Sie das umfassende und produktunabhängige Beratungsangebot des O.Ö. Energiesparverbandes.

Steigern Sie Ihren Wohnkomfort und ersparen Sie sich in Zukunft hohe Energiekosten.

Bringen Sie zur Beratung vorhandene Unterlagen (z.B. Pläne, Skizzen, Angebote, etc.) mit.
Bereiten Sie schon zu Hause einige Fragen vor.

Unsere Gemeinde veranstaltet gemeinsam mit dem O.Ö. Energiesparverband einen Energieberatungstag, in dessen Rahmen Sie eine kostenlose Einzelberatung in Anspruch nehmen können.

am: *Montag, 17.10.2011*

von: *14.00 Uhr*

bis: *18.00 Uhr*

im: *Amtshaus / Sitzungssaal*

Wir ersuchen um Anmeldung am Gemeindeamt:

bis: *Donnerstag, 13.10.2011*

Tel.: *07274 / 8000 - 14*

E-Mail: *verena.stumptner@alkoven.ooe.gv.at*



Mit Bundesdenkmalamt gut zusammengearbeitet

Verbändehaus in Eferding bezogen

Der Zusammenschluss bedeutet mehr Bürgernähe

S. IV



Zentrales Bürogebäude für

Der Wasser- und Reinhaltverband Großraum Eferding, der Bezirks-Abfallverband und der

Das sogenannte „Bruderhaus“ am Josef-Mitter-Platz 2 in Eferding ist erstmalig bereits 1656 urkundlich erwähnt. Seit 1793 im Besitz der Stadt Eferding, war es in einer Stiftung als „Milde Versorgungsanstalt“ für verarmte Bürger geschaffen worden. Im Jahre 1880 wurde ein Anbau für die Unterbringung der Vorstadtfeuerwehr errichtet.

Aus einem Wohnhaus wurde ein Bürogebäude

Bis vor einem Jahrzehnt beherbergte dieses Gebäude Wohnungen, die aber aufgrund des schlechten Zustandes zuletzt nicht mehr vermietbar waren. 2010 erfolgt von der Stadt Eferding der Auftrag an das Aschacher Architekturbüro Dipl.-Ing. Manfred Lindorfer, einen Umbau des Gebäudes für eine neue Nutzung als Bürogebäude für

verschiedene Gemeindeverbände zu planen. Der Wasser- und Reinhaltverband Großraum Eferding, der Bezirks-Abfallverband und der Regionalentwicklungsbund können nunmehr in einem gemeinsamen Gebäude verschiedene Einrichtungen effektiv nutzen. Synergien ergeben sich vor allem durch den gemeinsam genutzten Sitzungsraum, Büroräumlichkeiten, Sanitär- und Sozialbereiche und durch gemeinsame technische Einrichtungen. Zusätzlich ergeben sich auch auf personeller Ebene Vorteile durch die Unterbringung in einem Haus.

Zusammenschluss bedeutet Bürgernähe

Des Weiteren ist durch die Zusammenführung der Verbände, welche bisher in drei verschiedenen Gemeinden ihren



Das „Bruderhaus“ steht unter Denkmalschutz. Deshalb wurde der Umbau in Zusammenarbeit mit dem Bundesdenkmalamt und dem Landeskonservatorat für Oberösterreich durchgeführt.

Standort hatten, ein Beitrag zu mehr Bürgernähe gegeben. Schlussendlich stellt die sinnvolle Nutzung des zuletzt leer

stehenden historischen Gebäudes einen weiteren Beitrag zur Innenstadtbelebung von Eferding dar. Da das Gebäude unter Denkmalschutz steht, wurde der Umbau in konstruktiver Zusammenarbeit mit dem Bundesdenkmalamt und dem Landeskonservatorat für Oberösterreich geplant. Der ursprüngliche südliche Zubau musste aufgrund seines schlechten Bauzustandes und des für die geplante Nutzung ungünstigen Grundrisszuschnittes geschliffen werden, an seiner Stelle wurde ein zweigeschossiger Zubau harmonisch angefügt, der nun für eine Büronutzung geeignet ist.

Gemeindeverbände fertig

Regionalentwicklungsverband als moderne Serviceeinrichtungen bringen „Leben in das Bruderhaus“



So sah das Gebäude aus, bevor unter Federführung von Architekt Manfred Lindorfer in nur siebenmonatiger Bauzeit daraus ein modernes Bürogebäude errichtet wurde.

Foto: Lindorfer



Diese Außenfassade enthält einige interessante historische Kleinode, welche natürlich erhalten blieben. Ein Augenschmaus für alle, die an diesem Haus vorübergehen.

Fotos (2): Lindorfer

Mitte Jänner 2011 wurde mit den Bauarbeiten begonnen, nach den Abbrucharbeiten wurde der Neubau errichtet und das Haupthaus generalsaniert. In nur siebenmonatiger Bauzeit ist eine Gebäudeanlage mit 504 m² Nutzfläche entstanden. Die Baukosten werden inklusive der Planungskosten und exklusive der Umsatzsteuer rund 600.000 Euro (1.190 Euro/m²) betragen.

Ursprüngliches Erscheinungsbild wichtig

Bei der Planung wurde besonderes Augenmerk darauf gelegt, dass dem Haus das Erscheinungsbild seiner Entstehungszeit zurückgegeben wird. Eine damit verbundene „sanfte“ Herangehensweise an die Sanierung entspricht dem Prinzip der Nachhaltigkeit. Die Mühe der Reparatur hat sich durch das erreichte elegante Erscheinungsbild gelohnt. Bei den Erforder-

nissen einer modernen Nutzung im Hinblick auf die technische Gebäudeausstattung mussten dabei keine Abstriche gemacht werden. Einmal mehr hat sich dabei Eferdings Vizebgm. Egon Richter (ÖVP) als Initia-

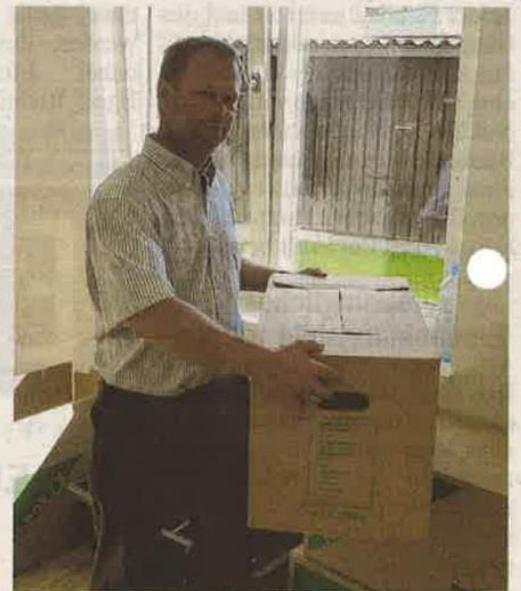
tor dieses Projektes eingebracht und für die rasche Umsetzung gesorgt. Die Gemeinde- und Verbandsverantwortlichen des Bezirkes Eferding setzten mit ihrer Zustimmung zu dieser gemeinsamen Nutzung ein klares

Signal zu verstärkter überregionale Verwaltungskooperation. „Die neue Heimat der Gemeindeverbände ist auch für die Belebung und Attraktivität von Eferding ein wichtiges Signal“, so Richter.



Der Bezirksabfallverband Eferding, der Regionalentwicklungsverband Eferding, der Reinhaltungsverband Großraum Eferding und Wasserverband Eferding und Umgebung befinden sich seit 5. September 2011 im „Verbändehaus“ in einer Bürogemeinschaft. Am 12. September wurden die „Telefone freigeschaltet“. (Stehend v. l.) Herbert Pözlberger, Monika Kerschberger, Wolfgang Kriechbaum, Manuela Luger, Gerald Keplinger und Annemarie Krautgartner, (sitzend v. l.) GF Alfred Holzinger, GF Susanne Kreinecker, Lisa Burner und GF LAbg. Jürgen Höckner.

Foto: Verbändegemeinschaft



Zivilgeometer Gerhard Rabanser richtet im Verbändehaus gerade sein neues Büro ein. Der Techniker lässt es sich nicht nehmen, dabei selbst Hand anzulegen. Foto: Leitner



Vzbgm. Bürgermeister Egolf Richter und die zwei Geschäftsführer Susanne Kreinecker, Regionalentwicklungsverband, und Alfred Holzinger, Reinhaltverband/Wasserverband (v. l.) sind vom neuen Verbändehaus begeistert.

Foto: Leitner

Synergien werden optimal genutzt

Abstimmung zwischen den Verbänden vereinfacht

„Ich liebe alte Gebäude, wo die Wände nicht gerade und der Boden nicht eben ist. Das neue Verbändehaus ist ein sympathisches, wunderschön renoviertes Gebäude. Auch die Rückmeldungen sind sehr positiv,“ sagte Susanne Kreinecker, Geschäftsführerin des Regionalentwicklungsverbandes, über ihre neue Arbeitsstätte. Gekannt haben sich die Mitarbeiter der drei neuen „Bewohner“ schon vor dem Einzug ins „Verbände-

haus“. Doch die räumliche Nähe, d. h. die kurzen Wege, machen die Abstimmungen um ein Vielfaches einfacher. Dass die Chemie zwischen den Mitarbeitern stimmt, zeigt auch die Tatsache, dass man an eine gemeinsame Weihnachtsfeier denkt. Die zentrale Lage direkt an der B 129 und die Parkplatzmöglichkeiten vor dem Gebäude vereinfachen auch die Erreichbarkeit aus allen Teilen des Bezirkes.

Das Architekturbüro Lindorfer war der perfekte Partner

Seit 20 Jahren Profi für mittelalterliche Bauten

Architekt Manfred Lindorfer beschäftigt sich seit mehr als 20 Jahren mit der Revitalisierung von mittelalterlichen Gebäuden. Durch die Wahl des Bürositzes im ehemaligen Marktrichterhaus im Zentrum von Aschach an der Donau kann der praktische Umgang mit alten Häusern täglich erfahren werden. Die Erkenntnisse der im Ortskern von Aschach und Braunau verwirklichten Projekte garantieren die Nachhaltigkeit der eingesetzten Sanierungsmethoden. 2004 wurde das vom Architekturbüro Lindorfer geplante „Vorderbad Braunau“ — Museum der mittelalterlichen Badestube, Stadtarchiv und Kulturverwaltung mit dem Denkmalpflegepreis des Landes OÖ ausgezeichnet.

Weitere Schwerpunkte der Entwurf- und Planungstätigkeit:

- Ausstellungsgestaltungen z. B. Internationale Wanderausstellung „Crossing Borders“ gezeigt in Kopenhagen, Manchester, Berlin, Hamburg, Barcelona, Norrköpping und Steyr.
 - Wohnbau zahlreiche Wettbewerbserfolge z. B. Steyr Mönichholz
 - Kommunalbauten z.B. Kindergarten St. Peter am Hart
 - Sakrale Bauten Aufbahnhalle Rohrbach, Friedhöfe
 - Hochwertige Einfamilienhäuser, Arztpraxen
- Kontaktadresse: Kurzweinhartplatz 7, 4082 Aschach an der Donau, E-Mail: office@architekt-lindorfer.at



Die neuen Büros punkten mit ihrer Größe und Helligkeit. Vzbgm. Richter kann sich bei seinem Besuch davon überzeugen. Im Bild v. l.: Annemarie Krautgartner, Vzbgm. Egolf Richter, GF Susanne Kreinecker und Lisa Burner.

Foto: Leitner

Königin der Küche

Sechs verschiedene Sorten Zwiebeln gibt es am Hof von Anton und Maria Haiß in Hartkirchen! Und noch vieles aus der Region.

Unsere GEMÜSE-LUST

Was für ein toller Laden! Anton (49) und Maria (42) Haiß haben mit ihrem Gemüselust-Geschäft am eigenen Hof in Hartkirchen ein wahres Schmuckstück geschaffen. Alles – von Gemüse über Milchprodukte bis hin zu Brot und Obst – gibt es da zu kaufen. Und alles aus der Region! „Besonders stolz sind wir aber auf unsere Vielfalt an Zwiebeln“, erzählt Bauer Anton Haiß.



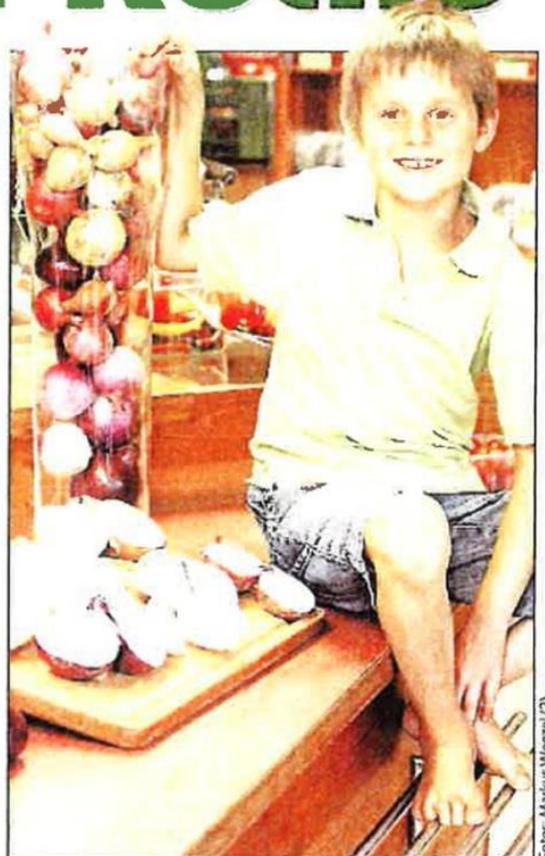
Anton und Maria Haiß mit Zwiebeln

Die Zwiebel gehöre schon seit ewigen Zeiten zum Haus, schon der Großvater habe sie in den 20er-Jahren angebaut. „Früher genoss die Zwiebel aber eine ganz andere Wertschätzung – sie war die Königin der Küche!“, weiß der

zum Drüberstreuen geröstet – und sie darf in keiner Essigwurst fehlen. Manchmal wird sie aber auch ganz schlaue zweckentfremdet: „Wenn jemand in der Familie von einer Wespe gestochen wurde, gibt’s sofort die Schnittfläche der Zwiebel drauf – das hilft!“

VON SABINE TRANINGER

● Gemüselust Hofladen Haiß, Karling 37, Hartkirchen



Fotos: Markus Wenzel (2)

Auch Gabriel (8) liebt die Zwiebel in jeder Variante – am liebsten aber am Püree.

Landwirt. „Das ist sie doch auch heute noch“, wirft seine Frau ein. „Egal, ob die gelbe Zwiebel als Tausendsassa aller Gerichte, die blaue Zwiebel als milde Variante oder Schalotten: Sie ist die Basis“, weiß Maria Haiß. Als Grundgemüse brauche sie jeder in seiner Küche. Bei Familie Haiß wird sie geschmort, fürs Püree



Foto: Horst Einöder

Walter Schachner isst als Fußballtrainer sehr gesund.

Mein Lieblingsgemüse

LASK-Trainer Walter Schachner mag Salat von allen Gemüsesorten am liebsten: „Ich esse sehr viel und sehr gerne Gemüse, Salat gibt’s jeden Tag, im Sommer aus dem ei-

genen Garten. Ansonsten liebe ich auch Zucchini, Fenchel und Rüben. Ob roh oder gekocht, spielt dabei gar keine Rolle, ich mag beides sehr gerne. Eine meiner Lieblings Speisen ist gebratener Fenchel mit knusprigem Speck.“

Tipp

Rote Rüben: Den kleinen roten Knollen werden seit Jahrtausenden vielfältige Heilwirkungen zugeschrieben. Sie stärken das Immunsystem, aktivieren die Zellatmung und wirken bei Hautentzündungen und Infektionskrankheiten auch antibakteriell.

Zutaten

- 1½ Tassen Risottoreis
- 1 Hokkaido-Kürbis
- ¾ Liter Gemüsesuppe
- ¼ Liter Speckbirmmost
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL gehackte Kräuter (Dill, Petersilie, Estragon)
- 2 EL geriebener Parmesan
- frisch gemahlener Pfeffer
- 1 EL Butter
- 2 EL geschlagenes Obers
- 1 EL getrocknete Blüten

Zubereitung

Die gewürfelte Zwiebel in Öl anschwitzen, den würfelig geschnittenen Kürbis und den Reis dazugeben und kurz glasig anbraten. Mit einem Teil des Speckbirmmostes ablöschen. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze nach und nach immer wieder so viel Suppe und Most dazugeben, dass der Reis bedeckt ist. Wenn der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat, wieder aufgießen und immer rühren.

★ Zum Schluss die Kräuter und die Butter unterrühren, das geschlagene Obers unterziehen und abschmecken. Mit gehobeltem Parmesan anrichten.

Ein Rezept von Gemüselust-Köchin Paula Langmayr, Landgasthof Dieplinger



Foto: Chris Koller



Wer hochwertiges Gemüse sucht, wird in seiner Nachbarschaft fündig – in der Gemüsekompetenzregion Eferding.

Vielfalt, Qualität & Frische

Noch bis 2. Oktober präsentiert sich der Bezirk Eferding bei der Landesgartenschau „Sinfonie in Grün“ in Ansfelden als der größte Gemüsegarten Österreichs. „Unsere Präsenz in Ansfelden ist für den Bezirk ohne Zweifel eine unbezahlbare Werbung. Wir machen darauf aufmerksam, dass die Region Eferding das fruchtbarste Becken Österreichs ist“, sagt die Geschäftsführerin des Regionalentwicklungsverbandes Eferding Susanne Kreinecker. Auf sieben Gemüsefeldern werden insgesamt 174 Gemüsearten und Kräuter präsentiert. Ein Gemüse-Früchte-Tunnel bietet einen faszinierenden Blick von unten auf die Pflanzen und Früchte.

Die Juniorpartnerschaft in Ansfelden ist für Eferding ein Testlauf für weitere Vorhaben und Projekte. Ziel ist es, Erfahrungen zu sammeln, wie man das Thema Gemüse lehrreich und spannend einem großen Publikum näher bringen kann. „Das ist ein wichtiger Schritt zur Etablierung der Gemüsekompetenzregion Efer-

ding“, erklärt Kreinecker. Sie hofft darauf, dass Eferding in einigen Jahren die Chance bekommen wird selbst eine Landesgartenschau oder eine Landesausstellung zum Thema Gemüse austragen zu dürfen.

„Im Gespräch mit den Besuchern in Ansfelden hat sich ganz ein-

deutig gezeigt, dass regionale Produkte im Trend liegen. Oft wird sehr detailliert nachgefragt und um Kontaktadressen von Direktvermarktern gebeten“, berichtet Kreinecker. Alle Informationen rund um die Gemüseregion Eferding gibt es im Internet unter: www.gemueselust.at



Susanne Kreinecker, die Geschäftsführerin des Regionalentwicklungsverbandes Eferding (REGEF), begleitet den Bezirk Eferding bei der Entwicklung zur Gemüsekompetenzregion Österreichs. Foto: REGEF(1)/Tourismusverband (1)

Qualität aus der Region: Eferdinger Landl Erdäpfel



Der Erdäpfel kann bei guten Bedingungen bis zu sechs Monate lang gelagert werden. Die optimalen Dauerlagerungstemperaturen für Speisekartoffeln liegen zwischen drei und fünf Grad. Fotos: Eferdinger Landl Erdäpfel

Vor zehn Jahren wurde der Eferdinger Erdäpfelbauer Manfred Schauer gebeten, sich bei der damaligen Gemüsemesse in Popping um die Präsentation der Eferdinger Erdäpfel anzunehmen. „Mir war sofort klar, dass wir unserem Auftritt einen Namen geben mussten. So entstand die Marke „Eferdinger Landl Erdäpfel“, für die wir dann ein Logo entwerfen haben“, erinnert sich Schauer. Neun Erdäpfelbauern begannen damals ihre Produkte unter diesem Namen zu vermarkten. Inzwischen gehören 31 Bauern der

Erzeugergemeinschaft an. Sie bewirtschaften 450 Hektar Anbaufläche. Seit dem Jahr 2002 sind die Eferdinger Landl Erdäpfel auch im Supermarkt erhältlich. Jährlich wird 45 Prozent der Ernte an den Lebensmitteleinzelhandel verkauft. 40 Prozent geht ab Hof an die Konsumenten. Die übrige Ernte ist auf Märkten erhältlich oder wird von der Gastronomie übernommen. „In Eferding werden etwa 35 verschiedene Erdäpfelsorten angepflanzt. Jeder Erdäpfelbauer hat bis zu zwölf Sorten in seinem

Sortiment. Wenn man sich als Konsument darauf einlässt, dann ist ein Ab-Hof-Kauf ein pures Einkaufserlebnis“, betont Schauer. Im Supermarkt sind unter dem Namen „Eferdinger Landl Erdäpfel“ je nach Saison drei verschiedene Sorten erhältlich. Das ist der „junge Eferdinger“, die festkochende Sorte „Agatha“ und die rotschalige Sorte „Laura“. Mit einem Anteil von 30 Prozent am Gesamtumsatz ist der „junge Eferdinger“ der wichtigste Umsatzträger. Die Heurigen werden unter den Markennamen „Junge

Eferdinger“ nur in den Monaten Juni und Juli verkauft. „Der klimatische Vorteil bewirkt in Eferding eine sehr frühe Ernte. Durch die österreichweit geringen Erntemengen können wir dann auch höhere Preise erzielen“, umschreibt Geschäftsführer Ewald Mayr den wichtigsten Umsatzbringer. Insgesamt wurde der Gesamtsatz im Wirtschaftsjahr 2010 im Vergleich zum Vorjahr um 39 Prozent auf 1.568.000 Euro gesteigert.

Erdäpfelkäse soll in ganz Österreich Fans finden

Seit einiger Zeit bieten Supermärkte auch Erdäpfelkäse an, der mit Eferdinger Erdäpfeln und Zwiebeln zubereitet wurde. Die Eferdinger Landl-Erdäpfelbauern gehen dazu mit der Firma Concept Fresh aus Pucking gemeinsame Wege. Unter dem Markennamen „Gustertia“ ist der regionale Erdäpfelkäse in den Supermarktregalen zu finden. „Bei Geschmackstests mit Eferdinger Erdäpfeln und Zwiebeln war rasch klar, dass sich diese hinsichtlich Konsistenz, Geschmack und Farbe hervorragend für Gustertia-Erdäpfelkäse eignen“, sagt der Geschäftsführer von Concept Fresh Friedrich Mitterhumer. Es ist gelungen, den Erdäpfelkäse ohne Konservierungsstoffe herzustellen. Außerhalb Oberösterreichs ist Erdäpfelkäse noch weitgehend unbekannt. Daher hat sich Concept Fresh gemeinsam mit den Eferdinger Erdäpfelbauern große Ziele gesetzt. Der Erdäpfelkäse soll sich in ganz Österreich als beliebte Jause etablieren. ■



Der Obmann der Erzeugergemeinschaft Eferdinger Landl Erdäpfel Manfred Schauer (l.) und Geschäftsführer Ewald Mayr mit Erdäpfelkäse.



Gesundheitsexperte Hademar Bankhofer und Manfred Schauer, Obmann der Eferdinger Landl-Erdäpfelbauern.

Foto: Eferdinger Landlerdäpfel

Liebe Erdäpfel-Genießer,

Die nahrhaften und gesundheitsfördernden Eigenschaften machen die Erdäpfel so wertvoll.

Mit nur 70 Kilokalorien pro 100 Gramm enthalten Erdäpfel sehr wenige Kalorien. Die Knolle besteht aus 80 Prozent Wasser. Ihr hoher Gehalt an Stärke macht schnell satt und ist somit optimal geeignet zum Abnehmen.

Von allen pflanzlichen Eiweißlieferanten hat der Erdäpfel den höchsten Anteil an verwertbarem Eiweiß und fördert somit den Aufbau und den Erhalt von Zellen

in Haut, Muskeln und Organen. Auch beim Kalium ist die Knolle Spitzenreiter und übertrifft sogar die Banane. Kalium fördert das Säure-Basen-Gleichgewicht im Körper. Wegen dem hohen Vitamin C-Gehalt wird der Erdäpfel auch „Zitrone des Nordens“ genannt. Der Erdäpfel-Genuss stärkt somit die Abwehrkräfte.

Kartoffeln sind auch wertvolle Ballaststoff-Lieferanten und regulieren damit die Darmaktivität.

Tun Sie etwas für Ihre Gesundheit!

Prof. Hademar Bankhofer
Buchautor und Gesundheitsexperte

Mag. Manfred Schauer
Obmann der Eferdinger Landl-Erdäpfelbauern

Rezept Ofen-Erdäpfel- würfel mit Ros- marin

Zutaten

2 El Olivenöl, 1 kg vorwiegend festkochende Eferdinger Landl-Erdäpfel, 2 Knoblauchzehen, 2 El frischen Rosmarin, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Backrohr auf 220° C vorheizen. Eferdinger Landl-Erdäpfel waschen und in Würfel schneiden (ca. 1 cm). Die Würfel mit einem Geschirrtuch abtrocknen. Knoblauch hacken, Rosmarin zerkleinern. Öl auf dem Herd kurz erhitzen. Erdäpfelwürfel, Knoblauch und Rosmarin begeben und vermengen. Anschließend die Würfel auf das Blech geben und ins Rohr schieben.

Erdäpfelwürfel 30 - 40 Minuten braten bis sie knusprig sind. Zwischendurch immer wieder umrühren.

Eine schnell und einfach zubereitende köstliche Beilage, Jause oder Hauptspeise.

Weitere Erdäpfel-Rezepte finden Sie unter: www.eferdinger.landlerdaepfel.at/rezepte. Werbung ■



Region Eferding-Grieskirchen: Regionalität ist Erfolgsfaktor

Die Bezirke Eferding und Grieskirchen haben wesentliche Stärken, auf denen wir in Zukunft die regionale Wirtschaftspolitik aufbauen werden", kündigen Michael Pecherstorfer (Obmann WKO Eferding), Stadtrat Laurenz Pöttinger (Obmann der WKO Grieskirchen) und Hans Moser (Leiter der WKO Eferding und Grieskirchen) an. Zu diesen Stärken gehören die starken, regional verankerten, Leitbetriebe, das gute Verhältnis mit den Sozialpartnern, die gut etablierten Unternehmensnetzwerke (JW, FidW, EPU), das TIZ Landl und die aktiven Leader Regionen.

Lehrlingsbereich ist in beiden Bezirken sehr stabil

Die Zahl der Jugendlichen sinkt und damit besteht die Gefahr, dass die Unternehmen ihren Berufsnachwuchs schwerer bekommen. Mit den Bezirksforen „Schule & Wirtschaft“ und in enger Zusammenarbeit mit den regionalen AMS-Stellen zeigen wir den Jugendlichen, Eltern und auch den Lehrkräften die Attraktivität der regionalen Arbeitsplätze auf. Aktuell starten die Bezirke gemeinsam die Initiative „PRO Lehrlinge Eferding und Grieskirchen“.

Nahversorgung steigert Lebensqualität

Unsere Bezirke prägt eine vielfältige und lebendige Handelslandschaft! Wir kämpfen aber – wie viele Regionen – mit Kaufkraftabfluss in den Zentralraum. In vielen Gemeinden werden von den Interessengemeinschaften Initiativen gestartet, um die Kaufkraft der Bevölkerung im



Im Bild: Laurenz Pöttinger, Hans Moser und Michael Pecherstorfer (v. l.). Foto: WKO

Ort zu halten. „Wir begrüßen und unterstützen alle Initiativen, die es in diesem Bereich gibt, geht es doch nicht nur kurzfristig um Kaufkraftbindung, sondern langfristig um die Sicherung der Nahversorgung und um die Erhaltung von Standortqualität und Arbeitsplätzen.“

Durch regionale Marken das Wachstum steigern

Im Bezirk Eferding haben wir das Ziel, uns als „DIE Gemüseregion Österreichs“ zu positionieren, um national und international noch bekannter zu werden. Ein erster Meilenstein ist die Beteiligung als Juniorpartner an der diesjährigen OÖ Landesgartenschau in Ans-

felden. Ziel ist es in den nächsten Jahren, eine eigene Landesausstellung in den Bezirk Eferding zu bringen. Die WKO Grieskirchen wird anlässlich des Jubiläumjahres „100 Jahre Bezirk Grieskirchen“ die Traditionsbetriebe verstärkt in den Mittelpunkt rücken. Der Bezirk Grieskirchen hat eine große Zahl an gediegenen Handwerksbetrieben. Diese sollen künftig verstärkt ins Schaufenster gestellt werden. Mit der Umsetzung unserer Konzepte hoffen wir, die Wachstumspläne unserer Mitgliedsbetriebe zu unterstützen und dadurch auch die Lebensqualität in unseren beiden Bezirken nachhaltig zu steigern. Dazu brauchen wir viele Verbündete aus der Region. Werbung ■

UFC Eferding wird zum UFC Gemüseregion Eferding

Ein Verein stellt sich in den Dienst seiner Region

Wirtschaft, Landwirtschaft, Politik und der Regionalentwicklungsverband kooperieren seit Jahren eng zusammen um Eferding zu der Gemüseregion Nummer 1 in Österreich zu machen. Dieses Vorhaben unterstützt auch Eferdings Fußballverein. Unter dem Namen UFC Gemüseregion EFERDING gehen Eferdings Kicker nicht nur in Oberösterreich auf Punktejagd. Dass Eferding nicht

nur ein guter Boden für Gesundes aus der Erde ist, sondern auch für talentierte Fußballer, sieht man beim Blick in die Talenteinrichtungen des Oberösterreichischen Fußballverbandes. So gehören mit Benito Hemmelmayr (JG2002), Andreas Horwath (JG1999) und Manuel Berger (JG1998) drei UFC Fußballer dem Landesausbildungszentrum Wels (LAZ) an. Einen Schritt weiter

sind bereits ihre Vereinskollegen Stefan Haudum (JG1994), Berat Hoti (JG1995) sowie Florian Fellingner und David Haudum (beide JG 1996). Sie schafften den Sprung in die Fußballakademie Linz. Kinder können beim UFC Eferding jederzeit mit dem Fußballspielen beginnen. Infos unter www.ufc-eferding.at oder bei Nachwuchsleiter Jürgen Spitzenberger (Tel. 0664/ 8199399). ■

2011.10.13_Bezirksrundschau_Grieskirchen-Eferding

Botschafterinnen des Eferdinger Gemüses

Über einen gelungen Verlauf ihres Maturaprojekts dürfen sich Kerstin Fischbauer, Carina Richter, Sandra Watznböck und Christina Cacha (am Foto mit Lehrerin Judith Krennmeir, 3. v. l.) von der HAK-Eferding freuen. Nach ihrem Auftritt bei der Landesgartenschau in Ansfelden im Juni, konnten die Maturantinnen auch im September die Gartenschau-Besucher im „Gemüse und Genuss“-Labor mit vielen Programmpunkten beeindrucken. Am meisten Anklang fand die Verkostung der frisch zubereiteten Suppen und Fruchtsäfte. Ein Trommelworkshop, eine Blindverkostung und ein Gewinnspiel bildeten die Höhepunkte des Events. Die Landesgartenschau schloss am 2. Oktober ihre Pforten.





Rote Power-Rübe

Der „Rauner“ hat Saison – und damit geht’s auch am Hof der Schiefermayrs nun rund!

Blutrot, unbeschreiblich gesund und nicht ohne Patzen zu verarbeiten: Die Rote Rübe hat nun Saison! Sie wird am Hof von Sigmund (52) und Rosemarie (45) Schiefermayr in diesen Tagen geerntet. „Der ‚Rauner‘, wie man ihn bei uns in Oberösterreich nennt, ist ein richtiges Wintergemüse –

Rübe für den bekannten Salat, kräftige Suppe mit etwas Kren oder den gesunden Saft Verwendung.

„Die Rote Rübe wird bei uns händisch geerntet – das gewährleistet beste Qualität“, so Landwirt Sigmund Schiefermayr, der in der Erntezeit mehrere Tonnen „Rauner“ erntet.



Fotos: Markus Wenzel (2), Jack Haljes, Chris Koller

Auf seinem Berg von Rüben zeigt Landwirt Sigmund Schiefermayr die reiche Ernte – seit 20. September ist er mit dem Einbringen des gesunden Gemüses befasst.

man hat einfach so lange was davon und muss auf keine Importware zurückgreifen“, ist die Landwirtin Rosemarie Schiefermayr begeistert. In ihrer Küche findet die Rote Power-



Rosemarie Schiefermayr schneldet gekochte rote Rüben.

Mein Lieblingsgemüse

Ex-Ski-Abfahrts-weltmeister **Hannes Trinkl** wohnt jetzt in Roßleithen und erfreut sich dort in seiner „Sportlerpension“ am eigenen Garten: „Mein Lieblingsgemüse sind **Karotten**, die knabber ich gerne roh, esse sie aber auch gekocht sehr gerne. Wenn möglich, ernte ich sie aus meinem

Garten, da sind sie frisch und unbehandelt. Aber ich esse auch Salat, Tomaten und Melanzani mit Vorliebe. Generell kommt Gemüse bei mir oft auf den Teller – es hält fit und gesund und unterstützt sportliche Aktivitäten.



Tipp

Kaufen Sie keine „Monster“-Pastinaken, denn die kleineren sind etwas feiner. Exemplare mit einer Länge von mehr als 20 Zentimetern schmecken zumeist leicht holzig. Warten Sie am besten bis zum ersten Frost. Dann schmeckt die Pastinake nämlich noch besser. Kaufen Sie auch nur glatte und feste Pastinaken. Schrumpelige und weiche Wurzeln haben in der Qualität gelitten, weil sie oft zu warm oder auch zu trocken gelagert wurden.

Gebratener Donauwels mit Gemüseragout und Eferdinger Landl-Erdäpfeln

Zutaten

- ca. 800g Donauwelsfilets
 - Salz, Pfeffer
 - Mehl
 - Fett zum Herausbacken
- Gemüseragout**
- 1 Melanzani
 - 200g Zucchini
 - Je 1 kleine gelbe, rote und grüne Paprika
 - 1 - 2 Knoblauchzehen
 - 1 - 2 gehackte rote Zwiebeln
 - 1/16l Olivenöl
 - Salz, Pfeffer (frisch gemahlen)
 - 250g vollreife Paradeiser
 - Thymianzweig
 - Oregano, Zitronensaft
 - 400g gekochte Eferdinger Landl-Erdäpfel
 - Butter zum Schwenken

Zubereitung

Das Gemüse waschen, vorbereiten und kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch fein hacken und mit den roten Zwiebelwürfeln in Olivenöl anbraten. Das gewürfelte Gemüse begeben, die Kräuter zugeben, und mit Salz und Pfeffer würzen. Unter wiederholtem Wenden mit Biss garen. Die Paradeiser in Kochwasser tauchen, kalt abschrecken und häuten. Den Stielansatz und die Kerne entfernen, kleine Würfel schneiden und unter das Gemüse mischen, kurz durchschwenken. Die Donauwelsfilets würzen und im Mehl wenden. In heißem Fett portionsweise anbraten.

★ Mit dem Gemüseragout und den in Butter geschwenkten Eferdinger Landl-Erdäpfeln anrichten und mit Thymiansträußchen garnieren.

Rezept von Gemüselust-Köchin Paula Langmayr vom Landgasthaus Dieplinger



2011.10.15_TIPS_Eferding-Grieskirchen



Maturaprojekt Die Schülerinnen der HAK Eferding, Christina Cacha, Kerstin Fischbauer, Carina Richter und Sandra Watzenböck freuen sich über ihr gelungenes Maturaprojekt „More than just Gurkerl“. Auch bei ihrem zweiten Auftritt beeindruckten die Maturantinnen die Besucher der Landesgartenschau Ansfelden im Labor 15 – Gemüse und Genuss mit ihrem Programm. Am meisten Anklang fand die Verkostung der frischen Suppen und Fruchtsäfte. Am Foto: Fischbauer, Cacha, Lehrerin Judith Krennmeir, Richter und Watzenböck (v. li.).

Eferding

Österreichs drittälteste Stadt liegt mitten im nach ihr benannten Gemüseland. Während die Region die Rolle des Vitaminlieferanten der Nation spielt, besticht die Stadt mit imponierender Geschichte.



Zitiert

“

Für mich und meine Familie ist Eferding eine lebenswerte und lebenswerte Stadt, die auch gut gelegen ist. Man hat die Natur in der Nähe, die besten Gemüseprodukte, und ist nicht weit weg von den großen Städten. Wünschen würde ich mir, dass wieder mehr Menschen auch wirklich in der Stadt leben.



Georg-Adam Starhemberg
 Chef des fürstlichen Hauses Starhemberg, das seit dem 16. Jahrhundert im Eferdinger Schloss den Stammsitz hat.

Datenblatt Eferding

Zahlen in Klammer: Vergleichswert Oberösterreich

■ Fläche in km² 2,81



■ Durchschnittsalter 40,4 (40,3)

■ Geburten 2010 43

■ Todesfälle 2010 56

■ Ø Haushaltgröße 2001 2,2 (2,37)

■ Ausländer 1. 1. 2011 gesamt 429

■ davon aus Ungarn 1. 1. 2011 8

■ Verkehrsunfälle 2011 9,6 (4,8)

■ Normplätze in Alten- und Pflegeheimen 65,6 (113)

■ Schüler 2010/11 1206



■ Die Firma Hali als größter Arbeitgeber in Eferding beschäftigt insgesamt 230 Personen.

■ Ärzte Praktische Ärzte 3
 Zahnärzte 6
 sonstige Fachärzte 10

■ Hunde Je 1000 Einwohner 28

■ Nächtigungszahlen Nov. 2009 – Okt. 2010 5531
 durchschnittliche Aufenthaltstage 1,9
 Aufenthalt in Eferding aus USA in Tagen 6

■ Ges. Gemeindegemeinnahmen 2010 11.575.447,00

■ Ges. Gemeindegemeinnahmen 2010 12.307.533,00

■ Finanzkraft/Kopf in Euro 2010 1213 (1137)

■ Gemeindegemeinnahmen pro Kopf in Euro 2010 767 (1938)

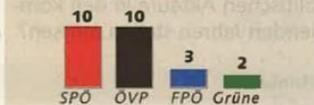
■ Zahl der Beamten 2010 3

■ 49 Vertragsbedienstete

■ Bürgermeister: Johann Stadelmayer (SPÖ)



■ Gemeinderat: 2009, 25 Mitglieder



Ein Juwel, dem man meh

■ Eferding: Geballte Geschichte zwischen Stadtplatz, Schloss und Kirche

VON JOSEF ACHLEITNER

Mit seinen nicht einmal 4000 Einwohnern ist Eferding auch im Bezirk, der nach der Stadt benannt ist, nur die drittgrößte Gemeinde. Doch an Bekanntheit über die Landesgrenzen hinaus kann es keiner der anderen Orte mit Eferding aufnehmen.

Es ist vor allem die geballte Ladung an Geschichte und deren baulichen Zeugen, die die Kleinstadt in ihrer Bedeutung heraushebt. Die Passauer Bischöfe als Grundherren wollten offenbar die Ansiedlung nahe der Donau gegen Machtkonkurrenten positionieren und gaben ihr das Stadtrecht. Die ehrgeizigen und machtbewussten Schauberber ließen eine Kirche erbauen, die einem Bischofsitz würdig wäre.

Die Starhemberger als Nachfolger der Schauberber entwickelten sich nach einer reformatorischen Phase, in der zwei Drittel der Bürger evangelisch waren, zu treuen Gefolgsleuten der römischen Habsburger und nahmen höchste Positionen im Reich ein. Das Schloss in Eferding blieb Stammsitz und wurde ausgebaut.

Der heutige Chef des Hauses Starhemberg, Georg-Adam, ist in den 90er Jahren seinem Onkel Heinrich Rüdiger nachgefolgt. Und er wohnt und lebt trotz österreichischer und internationaler Tätigkeit wirklich im Schloss. Georg-Adam und seine Frau Nadejda lassen ihre Kinder in öffentlichen Schulen ausbilden. Man kann den Schlossherrn mitunter auch Fußball spielen sehen.

Die früheren Stadtmauern, einst Schutz und Privileg zugleich, erweisen sich inzwischen als lästige Wachstumsbremse. Eferdinger Unternehmer bauen außerhalb der Stadt. Selbst die Efko (Eferdinger Konserven) ist im behäbigen Hinzenbach. Großmärkte haben sich knapp außerhalb der Stadtgrenzen niedergelassen und lassen bei der Nachbargemeinde auch Steuern. Zuletzt konnten die Eferdinger mit einer kleinen Shoppingmeile an

der Linzer Straße gegensteuern. Und das Gewerbegebiet wächst mit einer Reihe neuer Betriebe.

Wenn alle Städte wachsen, wächst auch das kleine Eferding. Im vergangenen Jahrzehnt um mehr als zehn Prozent. Noch mehr aber wächst das Umland. Wer es sich leisten kann, baut im attraktiven Hügelland in der Region, auf der Sonnenseite von Stroheim oder in Hinzenbach.

Im alten Stadtkern werden die Bewohner weniger. Manches Stadthaus steht zum Verkauf. Andere Gebäude werden nur noch vom Familienkern bewohnt, obwohl viel mehr Platz wäre.

Geschäfte statt Wirtschaftshäusern

Statt mehr als ein Dutzend Gasthäuser hat Eferding vielleicht noch vier solche Betriebe nach klassischer Art. Wo sich einst am Sonntag oder am Bauernfeiertag Bauern, Geschäftsleute und Bedienstete aus allen Umlandgemeinden in fix zugeordneten Wirtschaftshäusern trafen, sind heute Boutiquen, Banken

OÖ STÄDTECHECK

So lebenswert ist Eferding

Die Serie im Internet: nachrichten.at/staedtecheck

und anderes untergebracht.

Unter Kennern und Liebhabern ist Eferding nach wie vor ein Juwel. Musikfreunde etwa wissen, dass mit Johann Nepomuk David und Helmut Eder zwei der wichtigsten modernen Komponisten von hier aus ihren Weg gegangen sind. Der Davidchor hat sich in Jahrzehnten einen überregionalen Ruf ersungen. Mit Fridolin Dalinger und Rudolf Jungwirth leben zwei wichtige Akteure der oberösterreichischen Musikszene in der Stadt. Kirchen- und Schlosskonzerte ziehen Publikum bis nach Bayern an.

Eferding müsste als Stadt mit mittelalterlichem Kern, als Schauplatz der Historie vom

Nibelungenzug über Reformation und Gegenreformation bis zu den napoleonischen Kriegen eigentlich ein noch stärkerer Anziehungspunkt sein. Die Rolle der Region als einer der wichtigsten Gemüselieferanten des Landes, die Vermarktung des Edelgemüses Spargel könnte überdies helfen, über die Landesgrenzen hinaus die Marke Eferding zu fördern. Mit dem „Landl-Erdapfel“ scheint das zu gelingen. Ein EU-Projekt soll nun die Profilierung als „GemüseLustRegion“ vorantreiben. Hoffentlich hat das Vorhaben ausreichend Dynamik und wird nicht durch allzu viel Einzelkämpfertum gebremst.



Stadtpfarrkirche: Ein Dom in der Kleinstadt

Fotos: Volker Weibhold

■ Gemüseregion mit wenigen Großbetrieben

Guter Branchenmix und geringe Arbeitslosigkeit

Bekannt ist der Bezirk Eferding vor allem als Gemüseregion mit erfolgreichen Landwirtschaftsbetrieben. Die Firmen Efko und Achleitner Biohof sind die größten Vermarkter des Eferdinger Gemüses.

Neben der Landwirtschaft verfügt der Bezirk über einen guten Branchenmix und eine gesunde Struktur von Klein- und Mittelbetrieben. Insgesamt sieben Unternehmen beschäftigen mehr als 100 Mitarbeiter. „Der Bezirk ist auch aufgrund der vielen Familienbetriebe sehr gut aufgestellt“, sagt Wirtschaftskammer-Leiter Hans Moser. Bei der Arbeitslosenquote liegt Eferding seit

Jahren im positiven Spitzenfeld, zuletzt im September mit einer Arbeitslosenquote von 2,4 Prozent.

Umsatzstärkster Betrieb ist der Mineralölhandel von Oskar Kreuzmayr in Eferding. Größter Arbeitgeber im Bezirk ist das Behinderteninstitut Hartheim.

Danach folgen Landmaschinenhersteller Agrotonic aus Prambachkirchen, Leha-Vorhangschienen in Fraham, die Lagerhausgenossenschaft Eferding, Agrana Stärke in Aschach sowie Büromöbel-Erzeuger Hali in Eferding.

Die Bezirksstadt selbst zählt 330 Unternehmen, mehr als die Hälfte davon sind Ein-Personen-Betriebe.

■ Eferdings Stadtpolitiker sind um Konsens bemüht



Bürgermeister Stadelmayer (SP)



Vizebürgermeister Richter (VP)

Mehr Sachpolitik und weniger Richtungskämpfe

Eferding tritt mit parteipolitischem Hickhack medial kaum in Erscheinung. Das liegt an den handelnden Personen, SP-Stadtschef Johann Stadelmayer und Vizebürgermeister Ego Richter (VP). Stadelmayer ist seit 2003 im Amt und der erste SP-Bürgermeister in der Geschichte Eferdings. „Ich suche die Zusammenarbeit und den Konsens mit allen Fraktionen“, sagt der 49-Jährige. Er muss dies auch tun, haben die beiden Großparteien doch Mandatsgleichstand im Gemeinderat.

Richter sieht seine Partei nicht als Oppositionspartei. „Wir bemühen uns um Sachpolitik“, sagt der 60-jährige Unternehmer. 2015 will Stadelmayer erneut zur Bürgermeisterwahl antreten, Richter lässt es sich noch offen.

Leuchtkraft wünscht

■ Vom Wachstum profitieren vor allem die Umlandgemeinden
Die wertvolle Marke Eferding wird nicht selten unter ihrem Wert geschlagen



Die Autoren

Josef Achleitner ist OÖN-Außenpolitik-Ressortleiter. Er ist in Brandstatt, Gde. Popping, bei Eferding aufgewachsen. Michaela Krenn-Aichinger betreut in der OÖN-Redaktion in Wels die Bezirke Eferding und Grieskirchen.



■ Tipps aus unserer Lokalredaktion

Kulinarisches und aktives Wochenende in und um Eferding

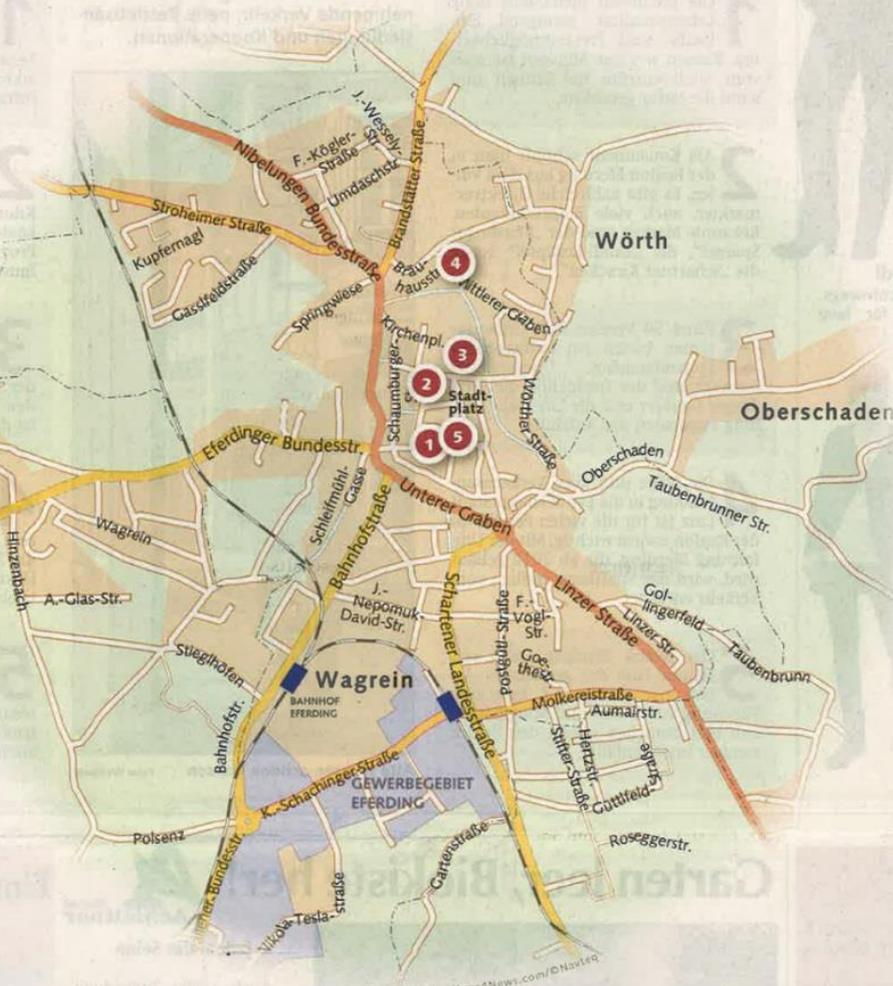
Ob für Radtouristen, Familien oder Kulturinteressierte, die Region Eferding hat viel zu bieten.

Hotel: Direkt am Stadtplatz von Eferding liegt das 4-Stern-Hotel Brummeier. Die 25 Zimmer sind stilvoll eingerichtet. Juniorchef Michael tischt in der Kepler Stuben regionale Schmankerl auf. Gasthöfe, Pensionen und Privatvermieter in und um Eferding bieten ebenfalls Zimmer an. Die Preise liegen zwischen 45 und 55 Euro pro Nacht. Angebote für Radler und zum Wochenende liegen preislich darunter.

Essen: Regionale Spezialitäten und internationale Gerichte stehen im Restaurant und 3-Stern-Gasthof Kreuzmayr in der Schmiedstraße auf der Speisekarte. Direkt am Donauradweg liegt der Landgasthof Dieplinger in der Brandstatt. Spezialität: Donaufische, Edelbrände.

Trinken: Zum gemütlichen Kaffee trifft man sich in Eferding seit Generationen beim Vogl am Stadtplatz. Die lange Tradition als Wachszieher und Lebzelter spiegelt sich in den Met-Abenden wider. Beliebt ist auch das benachbarte Café Weltzer.

Einkaufen: Am Stadtplatz, an Schmied- und Starhembergstraße sowie am Schiferplatz bieten Eferding's Geschäfte einen bunten Branchenmix. Ganzjährig findet am Freitag von 14 bis 18 Uhr der Wochenmarkt statt. Im Einkaufszentrum Shopping Eferding in der Linzer Straße präsentieren sich Shops aus den Bereichen Mode, Schuhe, Kosmetik, Papier, Lebensmittel sowie eine Apotheke. In der Nähe sind auch Großmärkte.



■ Geschichte

Schon seit 1222 eine Stadt

Der Stadtplatz, die Kirche, mächtig wie ein Dom, und das Starhemberger-Schloss sind Zeichen dafür, dass Eferding in seiner langen Geschichte größer geplant war, als es heute ist. Im Nibelungenlied wird „Efridinge“ erwähnt, weil Kriemhild hier übernachtete. 1222 machte der Passauer Bischof, damals Herr im Land, Eferding zur Stadt, womit sie nach Enns und Wien die drittälteste Österreichs ist. Eferding war von 1559 bis 1624 großteils evangelisch, auch das Haus Starhemberg bekannte sich lutherisch.

■ Tipp

Eferdinger Nachtwächter

Kurioses, Historisches und Lustiges erzählen die Eferdinger Nachtwächter bei einem Rundgang durch die Innenstadt. So waren schon Dr. Faust, Paracelsus und Johannes Kepler zu Gast in Eferding. Die nächsten Termine: 29. Oktober, 26. November, 3., 10. und 17. Dezember, jeweils 19 Uhr.

Freizeit: Das im 15. Jahrhundert erbaute Schloss Starhemberg beherbergt das Museum der Stadt Eferding und das Fürstlich Starhemberg'sche Familienmuseum (derzeit leider Winterpause). Herzstück ist der Ahnensaal mit 50 überlebensgroßen Bildern an den Wänden. Der bekannte Eferdinger Schlossadvent findet heuer am 3. und 4. Dezember statt.

Vom Donauradweg empfiehlt sich ein Abstecher für die Burgen- und Schösserrunde zur Burgruine Schaunburg in Hartkirchen, dem Schloss Starhemberg und zum Lern- und Gedenkort Hartheim.

Für Skisprungfans lohnt sich ein Abstecher zur neuen weltcup-tauglichen Skisprungschanze in Hinzenbach. Von Frühling bis Herbst ist der „Garten der Geheimnisse“ in Stroheim ein Geheimtipp für Blumenfreunde.

Nicht vergessen: Besonders für Familien zu empfehlen ist der „Eferdinger G'schichtenweg“. Vom Teich, in den man die Sorgen werfen kann, über einen Rätselbrunnen oder einen bespielbaren Gemüsestrudel, laden zwölf Stationen ein, die Geschichte der drittältesten österreichischen Stadt spielerisch zu erleben. Ausgangspunkt ist der Parkplatz beim Freibad. Gehzeit: kurze Route: eine Stunde, lange Route: zwei Stunden. Öffnungszeiten von 1. Mai bis 31. Oktober.



1 Einkaufen in Eferding: Stadtplatz, Schmiedstraße, Linzerstraße sind die Zentren. Fotos: Weibold



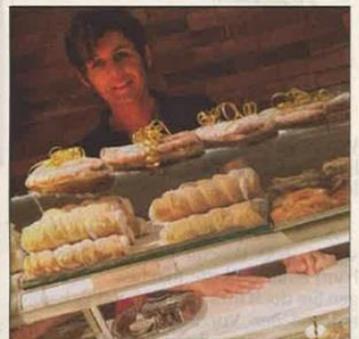
2 Übernachten: Seminarhotel Brummeier/Keplerstuben und Gasthöfe



3 Schloss Starhemberg, eines der Wahrzeichen der Stadt.



4 Das alte Bräuhaus soll zum Veranstaltungszentrum werden.



5 Traditionscafé Vogl: Für Torte und Kaffee machen nicht wenige Auswärtige einen Umweg ins alte Lebzelterhaus.

Zitiert

“

Ich lebe gerne in Eferding, weil die Strukturen überschaubar sind und man etwas bewegen und verändern kann, wenn es einem wichtig erscheint. Man muss es nur wollen und dann auch tun! In dieser Stadt sind auch die Kinder willkommen. Denn wo sonst gibt es mitten am Stadtplatz eine Spielfläche für Kinder?



Ingrid Gumpelmaier-Grandl

Initiatorin des Eferdinger G'schichtnwegs, Gründerin eines Modelabels für faire Mode und zweifache Mutter

“

Ich werde auf jeden Fall mein Leben in Eferding verbringen. Ich habe da meine Familie und alle Einkaufsmöglichkeiten in der Nähe, nur zum Fortgehen muss man manchmal weg.



Yvonne Zauner

Friseurin im Salon Ulli auf dem Stadtplatz

Das sind Eferdings ...

Pluspunkte

1 Die Kleinstadt bietet eine hohe Lebensqualität, genügend Einkaufs- und Freizeitmöglichkeiten. Binnen weniger Minuten ist man vom Stadtzentrum im Grünen und kann die Natur genießen.

2 Als Konsument schöpft man in der Region Eferding aus dem Vollen. Es gibt zahlreiche Direktvermarkter, auch viele Bioproduzenten. Bekannte Marken sind der „Eferdinger Spargel“, die „Landl-Erdäpfel“ sowie die „Schartner Kirschen“.

3 Rund 50 Vereine und Organisationen bieten ein umfassendes Freizeitangebot. Überregional bekannt sind der Davidchor, die Eferdinger Gaukler und die Life Gala Eferding zugunsten der Aidshilfe.

4 Die Nähe und gute Verkehrsanbindung in die Landeshauptstadt Linz ist für die vielen Pendler in der Region enorm wichtig. Mit der Umfahrung Eferding, die ab 2012 gebaut wird, wird der Stadtkern endlich vom Verkehr entlastet.

5 Der Bezirk Eferding weist seit Jahren eine der geringsten Arbeitslosenquoten auf. Eine gute Mischung von Klein- und Mittelbetrieben und Branchen macht den Bezirk weniger krisenanfällig.

Eferding ist eine Kleinstadt, die alles bietet, aber die Natur vor der Haustür hat. Herausforderungen sind der zunehmende Verkehr, neue Betriebsansiedlungen und Kooperationen.



Alte Häuser, schöne Gassen Foto: Weibold

Herausforderungen

1 Das größte Projekt in der Nibelungenstadt ist die Sanierung des Bräuhauses. Es wird zum Veranstaltungszentrum und zur Musikschule ausgebaut. Kosten inklusive Infrastruktur: acht Millionen Euro.

2 Nach mehr als 30 Jahren Diskussion wird die Eferdinger Umfahrung ab 2012 realisiert. Die 6,8 Kilometer lange Umfahrungsstraße kostet 45,6 Millionen Euro. Bis zu 60 Prozent des Verkehrs können aus der Innenstadt verlagert werden.

3 Eferding konnte 2011 den Haushalt gerade noch ausgleichen. Auch 2012 will man sich nicht in der langen Liste der Abgangsgemeinden einreihen. Ein rigoroser Sparkurs ist dafür notwendig.

4 Der Wirtschaftsstandort muss noch attraktiver für potentielle Investoren werden. Im Süden, direkt an der neuen Umfahrung, hat sich die Stadt Gründe im Ausmaß von fünf Hektar für die Erweiterung des Betriebsbaugbietes gesichert.

5 In Kooperationen mit Umlandgemeinden liegt noch viel Potential. Es gibt gemeinsame Kinderbetreuung und Steuer-Auffüllung bei Betriebsansiedlungen. Notwendig wäre auch eine Bündelung im Tourismus.

WERBUNG

Achleitner Biohof GmbH
 Adresse: Unterm Regenbogen 1
 4070 Eferding
 E-Mail: dieBiokiste@biohof.at
 Kontakt: 0 72 72 / 25 97
 Homepage: www.dieBiokiste.at
 Branche: Bioanbau und -handel



**Einfach probieren ...
 und 4. Lieferung kostenlos!**

**Wenn Sie jetzt die Biokiste probieren,
 bekommen Sie die 4. Lieferung kostenlos.**

Auch wenn Sie Ihrer Gesundheit schon jede Woche ein Geschenk in Form einer Biokiste machen: Überzeugen Sie doch Ihre Freunde und Bekannten von den Vorzügen dieser unkomplizierten Form des Biogenusses. Als Dankeschön erhalten Sie und der Neukunde die 4. Biokiste kostenlos!

Garten leer, Biokiste her!



Der eigene Garten ist nun abgeräumt und die kalte Jahreszeit steht vor der Tür. Gerade jetzt dürfen vitaminreiche Lebensmittel auf Ihrem Speiseplan nicht fehlen. Kein Problem: Es ist Zeit für die Biokiste.

Mit der Biokiste vom Biohof Achleitner ist es ganz

leicht, sich frische Biolebensmittel nach Hause liefern zu lassen. Unkompliziert wählt man seine Wunsch-Biokiste aus 12 Vorschlägen. Vorlieben werden natürlich berücksichtigt. Möchte man ein bestimmtes Produkt nicht, so wird stattdessen gern ein anderes eingepackt.

Jedem das Seine

Auch völlig individuell bestückte Kisten sind möglich. Zusätzlich kann auch aus der Vielfalt des Achleitner Bioladens bestellt werden. Die Auswahl ist groß: Milch, Brot, Fleisch, Aufstriche, Trockenfrüchte und natürlich die beliebten Produkte aus dem eigenen Kulinariem.

Hausg'mochte Köstlichkeiten

Hier kriert Woche für Woche der Küchenchef neue Genüsse, wie zum Beispiel vorgegarte Nudelgerichte oder leckere Knödel, die einfach und schnell zu Hause zubereitet werden können.

Außergewöhnlicher Service - seit über 10 Jahren

Die Lieferung erfolgt frei Haus, Anwesenheit ist nicht unbedingt erforderlich, da die Kiste auch gerne an einem vereinbarten Platz abgestellt wird. Auch Thermo-Boxen sind bei Bedarf verfügbar.

Tipp: Für Firmen, die ihren Mitarbeitern einen Vitamin-Kick für zwischendurch bereitstellen möchten, stehen Büroboxen zur Auswahl.

Um möglichst nachhaltig zu handeln, werden die Biokisten nicht nur wiederverwendet, auch Abfälle werden minimiert, indem man so wenig wie möglich Verpackungsmaterial einsetzt.

www.dieBiokiste.at

Eine Kundin erzählt ...

Barbara Schwarz



Fotos: Biohof Achleitner

Seit wann bekommen Sie die Biokiste?
 „Bereits seit einigen Jahren. Die Biokiste ist einfach praktisch. Ich muss nicht einkaufen gehen und bekomme trotzdem herrlich frisches Obst und Gemüse direkt vom Biobauern nach Hause geliefert. So spare ich nicht nur Zeit, sondern auch Treibstoff und bin gerade auch im Winter mit gesunden Lebensmitteln versorgt.“

Warum bestellen Sie die Biokiste?
 „Selbst greift man beim Einkaufen meist zu denselben Lebensmitteln. Mit der Biokiste wird man immer wieder mit neuen Köstlichkeiten überrascht und bekommt auch gleich Rezeptideen und Verarbeitungstipps dazu.“

Was ist das Besondere an der Biokiste?
 „Das Tolle für mich ist, dass alles so unkompliziert ist. Ich kann den Inhalt der Kiste ändern, alles dazubestellen was ich brauche und die Lieferung jederzeit aussetzen, wenn ich z.B. auf Urlaub bin.“

20. Oktober 2011 - 00:04 Uhr · M. Krenn-Aichinger · Wels

Wels

Gemüseregion setzt sich Klimaziele und stellt auf Öko-Energie um

BEZIRK EFERDING. Weniger Stromverbrauch für Straßenbeleuchtung, mehr Solarkollektoren auf öffentlichen Gebäuden, Umstieg auf Biomasse und noch mehr Bewusstseinsbildung. Das hat sich die Energie-Modell-Region Eferding für die nächsten Jahre vorgenommen.

„Ziel bis 2020 ist, zu 50 Prozent unabhängig von fossilen Energieträgern zu sein“, sagt LAbg. Jürgen Höckner (VP), Obmann des Regionalentwicklungsverbands Eferding (REGEF). In den

Gemeinden des Bezirkes werden kommunale Gebäude auf Verbesserungspotenziale untersucht. Schulen wurden und werden zu Solarschulen, wo bereits auf die Bewusstseinsbildung bei den Jüngsten gesetzt wird. Für Unternehmen gibt es eigene Veranstaltungen und branchenspezifische Schwerpunkte.

Bisher wurden in der Leaderregion 46 Projekte genehmigt, darunter auch Biomasse-Anlagen. Insgesamt flossen 6,8 Millionen an Förderung für Projekte mit einem Investitionsvolumen von 18 Millionen Euro.

„Bei der Vollversammlung am Montag haben wir auf einer Karte gezeigt, in welchen Gemeinden besonders viel umgesetzt wurde und wo noch Potenzial ist. Wir haben die Teilnehmer ermutigt, neue Projekte einzureichen. Denn die Leader-Förderperiode läuft noch bis 2013“, sagt Höckner.

Das zweite Leitthema des REGEF ist die Gemüsekompetenzregion. Nächstes Jahr ist eine „Gemüseroas“ zu Direktvermarktern und Produzenten geplant. Voraussichtlicher Standort für die Spielgeräte „Hüpfomate und Kletterkarotte“, die auf der Landesgartenschau in Ansfelden die Kinder in ihren Bann gezogen haben, ist Puppung. Geplant ist, die Spiele mit Informationen rund ums Gemüse zu koppeln. Mittelfristig will man die Puppinger Gemüsemesse reaktivieren.

Angepeilt wird auch die Durchführung einer Landesausstellung mit dem Thema Gemüseanbau und 800 Jahre Stadterhebung Eferding 2022. „Landesrat Hiegelsberger hat die Idee begrüßt, aber auch klargestellt, dass alle an einem Strang ziehen müssen. Erste positive Signale der Stadt Eferding gibt es“, sagt Höckner.

Bild vergrößern



REGEF-Obmann Höckner Bild: Maringer

Quelle: OÖNachrichten Zeitung

Artikel: <http://www.nachrichten.at/oberoesterreich/wels/art67,740819>

BEZIRKS
**RUND
SCHAU**

GRIESKIRCHEN & EFERDING

Nr. 42 – Do., 20.10.11, Gesamtauflage 522.371
Grieskirchen, Stadtplatz 42, Tel. 07248/65500
An einen Haushalt. RM 08A037922

mit **korrekt**

Gemüsepark in Puppung geplant – SEITEN 4 & 5

Bezirk Eferding: Keine Flächen für Gartenschau

Meinung

von
Bernadette
Aichinger



baichinger@
bezirksrundschau.com

Kompetenz nutzen und vermarkten

Stöbert man in Buchläden, so sieht man auf den ersten Blick, dass Themen wie Ernährung, Gesundheit und Wohlfühlen voll im Trend liegen. Zudem hat der EHEC-Skandal im heurigen Sommer bei vielen Konsumenten bewirkt, dass sie wieder verstärkt auf österreichische Qualität beim Lebensmitteleinkauf Wert legen. Genau deshalb muss der Bezirk Eferding nun alles daran setzen, seine Gemüsekompetenz optimal zu nutzen und zu vermarkten. Egal ob ein Gemüse-Wissenspark, eine Gemüse-Roas oder eine Gemüse-Ausstellung: Die Chancen stehen gut, dass viele Menschen mit diesen Angeboten erreicht werden können und die Region Eferding davon langfristig wirtschaftlich profitiert. Darum ist es nun an der Zeit, zu handeln und die Gemüsekompetenzregion Eferding kreativ weiterzuentwickeln.

„Eigene Gartenschau in Popping ist ein Gemüse-Wissenspark geplant – der Traum

Die Juniorpartnerschaft des Bezirks Eferding bei der Landesgartenschau in Ansfelden verlief erfolgreich. Trotzdem ist das Ziel, eine eigene Gartenschau zu veranstalten, in die Ferne gerückt. Im Bezirk gibt es keine Fläche, die sich für die Austragung einer Schau eignen würde.

EFERDING (bea). „Für eine Landesgartenschau braucht man rund 20 Hektar Grund. Eine geeignete Fläche ist in Eferding nicht vorhanden“, erklärt Jürgen Höckner, der Obmann des Regionalentwicklungsverbandes Eferding (REGEF). Würde ein Landwirt seine Felder für die Dauer der Gartenschau zur Verfügung stellen, dann müsste nach dem Ende der Schau wieder alles zurückgebaut werden: „Das ist aber nicht der Sinn einer Gartenschau. Es soll ja Nachhaltigkeit gegeben sein“, erklärt Höckner. Somit ist der Traum von einer Eferdinger Landesgartenschau geplatzt. „Der Bezirk hat aber sehr vop der Teilnahme an der Ansfelder Landesgartenschau profitiert“, sagt REGEF-Geschäftsführerin Susanne

Kreinecker. Im „Gemüse-Labor“ gab es 64 Veranstaltungen, die von rund 300 ehrenamtlichen Helfern abgehalten wurden. „Die Eferdinger Schulen und Vereine haben sich wirklich sehr engagiert. Niemand hat dafür ein Honorar bekommen“, betont Kreinecker.

„Gemüse-Infoplatz“ soll in der Gemeinde Popping entstehen

Die riesige Hüpfmatte und die Kletterkarotte, die in Ansfelden zum Einsatz gekommen sind, übersiedeln nun nach Eferding. „Sie werden eingewintert und im kommenden Frühjahr in der Gemeinde Popping gemeinsam mit unseren Schautafeln aufgestellt“, berichtet Jürgen Höckner. An welcher Stelle das genau sein wird, will er noch nicht verraten: „Es sind mehrere Standorte im Gespräch. Dazu muss sich nun die Gemeinde Popping Gedanken machen.“ Wichtig sei jedoch, dass dort kein reiner „Gemüse-Spielplatz“ entstehe. „Es soll sich um einen Informationspark handeln. Spaziergänger, Radfahrer und Wanderer sollen dort auch frisches Gemüse wachsen sehen. Mit der Zeit könnte sich daraus ein Gemüse-Wissenspark entwickeln“, hofft Kreinecker. Die offizielle Eröffnung des Gemüse-Infoplatzes ist für kom-

menden Sommer geplant. „Es gibt die Idee, dass wir dazu eine sogenannte ‚Gemüse-Roas‘ veranstalten. Uns ist ganz wichtig, dass das Thema Gemüse in den Köpfen der Bevölkerung präsent bleibt. Doch als Regionalentwicklungsverband können wir nur Impulse setzen. Es müssen nun auch die Gemeinden und die Landwirte aktiv werden“, betont Kreinecker.



„Eine Landesausstellung im Jahr 2022 würde sich anbieten.“
JÜRGEN HÖCKNER
REGEF-OBMANN

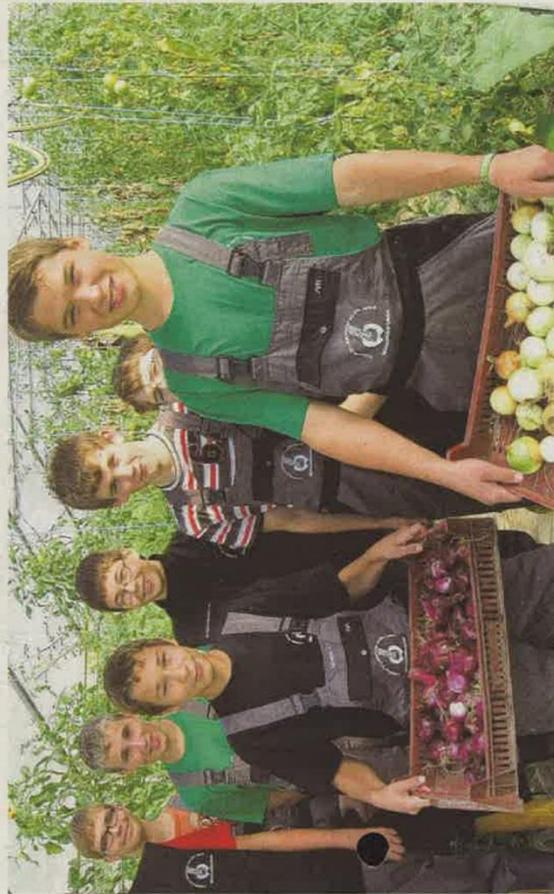
Auch wenn es nun keine Gartenschau in Eferding geben wird, bleibt der Wunsch nach einer Großveranstaltung. „Eferding feiert im Jahr 2022 sein 800-jähriges Jubiläum. Auch die Gemüsetradition geht schon so lange zurück. Darum würde sich eine Landesgartenschau zum Thema Gemüse im Jahr 2022 bestens anbieten“, sagt Höckner.

Meine Meinung

Schreiben Sie uns:
 • grieskirchen.red@bezirksrundschau.com
 • Stadtplatz 42, 4710 Grieskirchen

Eferding nicht optimal“

von einer eigenen Landesgartenschau bleibt weiter bestehen



Im Gemüselabor bei der Landesgartenschau in Ansfelden waren viele Schüler aktiv. Die Fachschule Wai-zenkirchen gestaltet eine Aktion mit dem Thema „Die Zwiebel: Ein altes Gemüse beliebt wie eh und je!“.

Mit Vitaminen gesund durch den Herbst

Die Erkältungswelle geht um – besser als Tabletten ist da zur kalten Jahreszeit

„Die einen lassen sich jetzt vorsorglich gegen Grippe impfen, die anderen essen stattdessen vorsorglich Gemüse und machen ihr Immunsystem auf diese Weise fit für den Winter“, weiß der Gemüsebauer der Landwirtschaftskammer Oberösterreich, Stefan Hammedinger. „Jetzt ist einfach die richtige Zeit, um sich mit Herbstgemüse, das ja auch die ganze Kraft der Herbst-

sonne beinhaltet, einzudecken“, rät der Experte. Die knapp 200 Gemüsebauern in ganz Oberösterreich waren und sind in diesen Wochen mit dem Einbringen der gesunden Ernte beschäftigt.

Auch die Diätologin Christa Schlucker vom AKH in Linz betrachtet das Grünzeug als besonders wichtig: „Die Natur hat alles perfekt eingrichtet. Genau jene Gemüsesorten, die über Herbst

und Winter haltbar sind, liefern viel Vitamin C und Beta Carotin. Beide stärken das Immunsystem und beugen so Krankheiten vor.“

Die „Krone“ hat die besten Vitaminbomben für Sie aufgelistet und verrät deren „Zauberkräfte“ (siehe Kästen links).
J. Gaderer/S. Traninger
● Die Liste aller Gemüse-Direktvermarkter in Oberösterreich gibt's auf www.gemueob.at

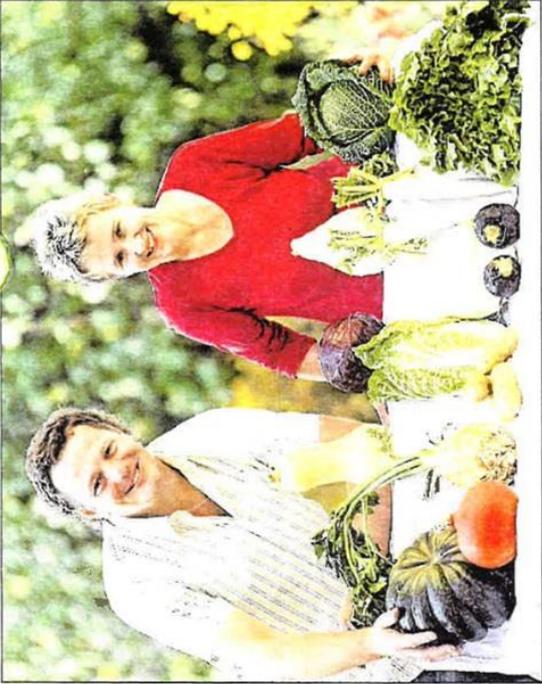


Foto: Markus Wenzel (8)

Sellerie gegen Bluthochdruck

Sellerie ist eines der klassischen Wintergemüse und darf in keiner Suppe fehlen. Die Knolle wirkt appetitanregend, was vor allem bei älteren Menschen von Bedeutung ist. Und sie enthält Phthalide, die sich positiv auf den Blutdruck auswirken. Sellerie kann man auch als Stange kaufen. Das Gemüse passt in der Küche am besten zu Kartoffeln oder Fleischgerichten. Gebacken ersetzt Sellerie das Schmitzel.

Kraut hemmt Entzündungen

Rotkraut gehört zu den Kohlgemüsearten. Es ist reich an Eisen, Mineralstoffen, Anthocyanen, die der Stärkung des Immunsystems und als Entzündungshemmer dienen. Es besitzt wenig Kalorien, aber viele Ballaststoffe. Wie das Spitzkraut ist es reich an Ascorbin, das sich beim schonenden Erhitzen in Vitamin C verwandelt. Aber Vorsicht: Zu langes Kochen zerstört die Vitamine teilweise.

Kohl hilft in Schwangerschaft

Kohl enthält wie viele Wintergemüsesorten viel Vitamin C und Beta Carotin. Seine Besonderheit ist der hohe Anteil an Folsäure, die er dem Körper liefert. Diese stärkt Haut, Haare und Nägel und ist vor allem in der Schwangerschaft hilfreich. Kohl hat 31 Kilokalorien pro 100g, enthält besonders viel Chlorophyll, doppelt so viel Eiweiß, Fette sowie Eisen und Phosphor – wie Weiß- und Rotkohl. Klassisch als Krautroulade.

Chinakohl gegen Falten

Für ein frisches Hautbild in der kalten Jahreszeit sorgt der Chinakohl: Er enthält viele Antioxidantien als Vorbeugung gegen Krebs und zur Stärkung des Immunsystems. Und das Coenzym Q10, das hautzuteile vor allem durch Faltencremes bekannt ist, schützt die Haut vor den Einflüssen von Kälte und Wind. Chinakohl wird gerne als Salat verwendet. Man kann aber auch Quiches, Gratins oder Eintöpfe damit machen.

Kürbis macht schlank

Sättigend und dabei trotzdem kalorienarm ist der Kürbis, der in der Herbstzeit überall aus dem Boden schießt. Sein Beta Carotin ist gut für die Augen und den Stoffwechsel von Haut und Schilddrüse. Außerdem ist im Kürbis Vitamin E enthalten, es ist ein wichtiges Vitamin für unsere Fettstoffwechsell. Weiterhin enthält der Kürbis reichlich Ballaststoffe und die Mineralien Kalium, Kalzium und Folsäure. Trotzdem muss man aufpassen: Am liebsten wird der Kürbis nämlich zu einer cremigen Suppe verarbeitet, und die ist dann gar nicht mehr kalorienarm.

Kartoffeln liefern Vitamin C

Es mischen nicht immer Orangen sein: Auch Kartoffeln haben einen hohen Gehalt an Vitamin C. Zudem liefern die bei uns vor allem im Bereich Erleding angebauten Erdäpfel dem Körper auch das wichtige Kalium. Eiweiß beinhaltet die Kartoffel zwar nur in bescheidener Menge, dafür ist es aber vergleichsweise hochwertig. Von allen pflanzlichen Eiweißlieferanten hat sie den höchsten Anteil an verwertbarem Eiweiß. Im Gegensatz zu vielen anderen Gemüsesorten machen Kartoffeln schnell satt, eignen sich also im Winter als gesunde und nahrhafte Beilage. Denn dunkel gelagert, halten die vitaminreichen Knollen viele Monate lang.

Der Rettich als Antibiotikum

Ein normaler Rettich deckt den Tagesbedarf eines Erwachsenen an Vitamin C, er liefert etwas Eiweiß, Carotin, einige B-Vitamine, reichlich Kalium, Natrium, Magnesium, Kalzium, Phosphor, Eisen und Enzyme. Vor allem aber enthält er ein schwerwichtiges Öl, das Raphanol, sowie mehrere Saponine, die eine antibakterielle Wirkung haben. Gallertweiben sind und in den Atemwegen Schleim lösen. Rettich gibt es in verschiedenen Sorten, bei uns findet man am häufigsten die weiße, längliche Sorte.

Tipp

„Kraut ist Gold wert“, das wusste in früheren Zeiten schon der berühmte Pfarrer Kneipp. Und er hatte Recht damit. Das gesunde Gemüse zählt nämlich zu den wertvollsten Sorten, die bei uns heimisch und auch in den Wintermonaten frisch im Handel erhältlich sind. Problematisch am Kraut ist einzig und allein seine blähende Wirkung. Weniger blähend ist es blanchiert und mit Kümmel gewürzt.

Mein Lieblingsgemüse

„Bei mir kommt jeden Tag Gemüse auf den Tisch“, verrät Seer-Frontfrau und „Dancing Stars“-Gewinnerin Astrid Wirtenberger. Dabei ist der Brokkoli die Nummer eins: „Meine Kinder lieben ihn – deshalb verarbeite ich mir der Knopf aufgeföhren. Deshalb bin ich gern zu Suppen, Aufläufen mit Schinken und

Nudeln oder einfach als Zuspause. Grundsätzlich kommt bei den Wirtenbergers aber auch viel Salat und Gemüse in Rohkostform auf den Speiseplan: „Ich selbst habe als Kind gar kein Gemüse gegessen, erst als Erwachsene ist mir der Knopf aufgefallen. Deshalb arbeite ich besonders bei meinen Kindern darauf, dass sie mehrmals pro Woche etwas Gesundes essen“, so die Sängerin. Beim Nachwuchs sind rohe Karotten die Stars! Und ist die viel beschaltete Sängerin gerade auf Tour, hält sie sich an Trennkost: „Also kaum Kohlenhydrate, dafür umso mehr Gemüse, weil ich weiß, dass mir das einfach gut tut!“



Foto: Klemens Fehrer

Kürbis-Apfeliramisu

- Zutaten**
- 3 Eier
 - 10 dag Weizenvollkornmehl
 - 5 dag geriebene Nüsse
 - 10 dag Zucker
 - 5 dag geraspelten Kürbis
 - 6 Blatt Gelatine
 - 1 Becher Obers
 - 50 ml Öl
- Cremer**
- 15 dag Topfen
 - 10 dag Joghurt
 - 5 dag Kürbis
 - 10 dag Zucker
 - 6 Blatt Gelatine
 - 1 Becher Obers
 - Biskotten

Zubereitung

Eikar-stief schlagen. Dotter und Zucker schaumig röhren und nach und nach das Öl zugeben. Die Masse unter den E-schnee heben und Weizenvollkornmehl, Nüsse, Äpfel und den Kürbis unterheben. Im vorgeheizten Rohr backen.

Für die Creme Kürbis und Äpfel mit etwas Wasser und Zucker weckkochen, die Gelatine, dann auflösen und abkühlen lassen. Das geschlagene Obers unterheben.

Abwechselnd den Tortenboden mit Biskotten und Creme belegen und ver-zieren.

Gutes Gelingen und guten Appetit wünscht Gemü-seliebe von Landgasthof Dieplinger aus Brandstätt/Donau

Foto: Hart Enderle

Bürgerservice im gemeinsamen Verbändehaus Eferding

Einzigartige Gemeindekooperation umgesetzt

Eferding. Ein gemeinsamer Bürgerservice in der Bezirksstadt Eferding konnte nun in die Tat umgesetzt werden. Kürzlich wurde das neue Eferdinger Verbändehaus am Josef-Mitter-Platz 2 (gegenüber der Tankstelle Kreuzmayr) fertig gestellt. Eingezogen sind der Bezirksabfallverband, der Reinhaltungsverband Großraum Eferding, der Wasserverband Eferding und Umgebung und der Regionalentwicklungsverband Eferding.

Um einen besonderen und besseren Bürgerservice für die Eferdin-

ger Bürgerinnen und Bürger zu realisieren, beschlossen die Bürgermeister der Mitgliedsgemeinden und die Gremien der Verbände ein gemeinsames Quartier zu beziehen. Auch die Nutzung von Synergien wird beim Projekt des Verbändehauses Eferding Rechnung getragen. In der Bürogemeinschaft sind derzeit 10 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beschäftigt. Im Bezirksabfallverband konnte im September ein Lehrling zum Verwaltungsassistenten aufgenommen werden. Das denkmal-



geschützte Gebäude am Josef-Mitter-Platz wurde von der Stadt Eferding saniert und von den Verbänden neu eingerichtet. Teilweise wurden auch Altbestände adaptiert. Die Büros befinden sich im Obergeschoß und im Erdgeschoss steht ab sofort ein Sitzungssaal zur Verfügung. „Mit dem gemeinsamen Büro gibt es nun erstmalig nur eine Anlaufstelle für Regionalentwicklung und Umweltfragen – Wasser, Abwasser, Abfall und Energie – für die Region Eferding“, freut sich Landtagsabgeordneter Jürgen Höckner. ■



Die Geschäftsführer Alfred Holzinger (Wasserverband/Reinhalteverband), LAbg. Jürgen Höckner (BAV) und Susanne Kreinecker (REGEF) mit ihren MitarbeiterInnen.

Die neuen Kontaktdaten: Josef-Mitter-Platz 2, 4070 Eferding

Wasserverband/Reinhalteverband: Tel. 0 7272/ 5005-10, E-Mail: wv-eferding@utanet.at

Abfallverband: Tel. 07272/ 5005-20, E-Mail: eferding@umweltprofis.at

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

Bauchronik

Die Firma Franz Dirlinger KG, Walzenkirchen, verlegte im Verbändehaus Eferding sämtliche Fliesen u. Naturstein-Beläge.

Die Firma Glatzhofer & Co.Ges.m.b.H, Eferding, hat sämtliche Baumeisterarbeiten – Zimmermeisterarbeiten – Estrich, sowie den gesamten Vollwärmeschutz durchgeführt.

Für die Architektur, die Planung und die Bauaufsicht wurde die Firma Lindorfer, Aschach/D., beauftragt.

Für die komplette Sanitär- und Heizungsanlage zeichnet die Firma Maier & Stelzer, Eferding, verantwortlich.