

Pressespiegel 2011

November - Dezember



**Regionalentwicklungsverband Eferding
(REGEF)**

Klima- und Energie-
Modellregionen
heute aktiv, morgen autark



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

2011.11.01_Gemeindezeitung_Alkoven

Energiespar- und Info-Ecke



- Neue kostenlose Info-Broschüre "Photovoltaik – Strom aus der Sonne" - www.esv.or.at
- O.Ö. Photovoltaik-Tagung "Photovoltaik – Innovationen und Chancen" – 23.01.2012; Infos, Anmeldung: www.esv.or.at
- 20 neue Energieberater/innen ausgebildet - www.esv.or.at
- Unternehmer-Forum "Energiekosten senken – Innovative Lösungen & Förderungen"; 28.11. www.esv.or.at
- Landes-Energiepreis "Energie-Star 2012" - www.energiestar.at
- Abbau Warteliste Ökostrom erfolgreich - www.oem-ag.at

DIE MACHER VON McLIBEL UND DEM OSCAR-PRÄMIERTEN
EIN TAG IM SEPTEMBER PRÄSENTIEREN DEN KLIMA-BLOCKBUSTER

THE AGE OF STUPID

DAS ZEITALTER DER DUMMEN

WARUM TATEN WIR NICHTS,
ALS WIR UNS NOCH HÄTTEN RETTEN KÖNNEN?

FESSELND
THE L.A. TIMES

BEÄNGSTIGEND
THE NEW YORK TIMES

FASZINANT
THE NEW YORK TIMES



Wann:
7. Dezember 2011
um 19:30 Uhr

Wo:
Gemeindeamt Buchkirchen
/ Sitzungssaal

Veranstalter:



Eintritt frei!



2011.11.03_Bezirksrundschau_Grieskirchen-Eferding

Tag der offenen Tür im Verbändehaus

EFERDING. Die Verbände-
gemeinschaft Eferding bestehend
aus dem Regionalentwick-
lungsverband, Bezirksabfall-
verband, Wasserverband und
Reinholdungsverband lädt am
Freitag, 4. November von 15
bis 18 Uhr zur Besichtigung
der neuen Büroräume ein. Die
Verbände sind am Josef-Mit-
ter-Platz 2 in einem gemein-
samen Haus untergebracht.
Die Mitarbeiter nehmen sich
bei Kaffee und Kuchen Zeit für
alle Besucher und informieren
zu den Themen Energie, Ab-
fall, Wasser und Kanal.

Die Krautsaison ist eröffnet!

Dieses Gemüse hält fit – und bei Hermann Meindl in Fraham ist nun die Haupterntezeit

Unsere **GEMÜSE-LUST**

Der Nebel hängt über dem Feld, fast mystisch sieht es aus, wenn die Erntehelfer frühmorgens hinausgehen, um das Gemüse der Saison zu ernten: das Kraut! Das am Hof von Hermann Meindl (54) seit zwölf Jahren auf rund vier Hektar angebaut und im Herbst geerntet wird. „Weil's so g'sund ist“, grinst der Landwirt und schneidet einen Rotkraut-Kopf auseinander. „Ist das nicht schön?“, fragt er.

Bei ihm wird es geerntet, dann in die Sauerkrauthallen in Eferding gebracht, eingegeschnitten, vergoren, eingepackt und

raus zu den Abnehmern geliefert. „Hauptsächlich zu efko – die Krautsaison ist eröffnet“, so Meindl.

Und er ist sich sicher: „Kraut wird wieder moderner. Und wer es jetzt zu sich nimmt, der ist im Winter garantiert fit.“

Übrigens: Durch die Erfüllung der strengen Kriterien wurden heuer gleich mehrere Produkte der oberösterreichischen Firma efko mit dem AMA-Gütesiegel ausgelobt: „efko Gemüse Plus Sauerkraut mit Speck“, „efko



Das Kraut: erst bei Hermann Meindl in Fraham am Feld, dann im Efko-Sackerl in den Regalen!

Foto: Markus Wenzel (3)

Gemüse Plus Sauerkraut Szegeediner Art“, „efko Gemüse Plus Sauerkraut pikant mit Chili“, „efko Gemüse Plus Kartoffelkraut“ und das „efko Bratwürstel Sauerkraut“. „Wer also zu efko-Kraut greift, stärkt damit oberösterreichische Kraut-Bauern“, freut sich Hermann Meindl.

Sabine Traninger

Tipp

Tiefkühlgemüse ist besser als sein Ruf. Um den Vitamingehalt nach der Ernte zu bewahren und die verschiedenen Varianten vor zeitbedingten Nährstoffverlusten zu schützen, wird das geerntete Gemüse sofort blanchiert. Das heißt, es wird etwa mit Wasser und Dampf erhitzt. Dies reduziert die Enzymaktivität und verlängert die Haltbarkeit.

Rote Rüben-Mostsuppe mit Oberskren

Zutaten

½ kg Rote Rüben
2 Schalotten
Butterschmalz zum Anbraten
1/8 l Most
1 l Gemüsesuppe
Salz, Pfeffer
1/8 l Obers
etwas Kren

Foto: Einöder

Zubereitung

Rote Rüben schälen und würfelig schneiden

★ Schalottenwürfel in heißem Butterschmalz anrösten, mit Most aufgießen und reduzieren. Rote Rüben dazugeben, mit Suppe aufgießen und ca. 30 Minuten köcheln lassen. Pürieren, abschmecken und mit etwas geschlagenem Obers verfeinern

★ Das restliche Obers mit gerissenem Kren und Salz verrühren, dann zu Nocken formen und anrichten

Gutes Gelingen und guten Appetit wünscht die Gemüselustwirtin und Mostsommelière Paula Langmayr vom Landgasthof Dieplinger aus Brandstatt an der Donau

Mein Lieblingsgemüse

„Ich esse alles mit Gemüse“, lacht Waterloo alias Hans Kreuzmayr. Gerade erst war er mit seiner Frau Andrea in der Steiermark und hat sich seine Lieblingskürbisse besorgt. „Meine Frau ist eine begnadete Köchin – dieser Tage hat es Kürbissuppe gegeben: ein Traum“, lobt der Sänger seine Gattin. Schon als Kind hat er – ganz untypisch – Gemüse geliebt. Und bis heute schwört er aufs „Grünzeug“: „Ich brauch' kein Fleisch, das Geheimnis von Fitness und Gesundheit ist Gemüse, und zwar in allen Varianten.“ Tomaten aus dem eigenen Garten im Sommer und der Kürbis im Winter sind seine Favoriten.



Foto: Klemens Fellner

2011.11.05_TIPS_Eferding-Grieskirchen

Eferding: Tag der offenen Tür beim Wasser- und Reinhaltungsverband; Josef-Mitter-Platz 2, 15-18:00.

Eröffnungsfeier in Eferding als „Signalveranstaltung“

Pühringer: „Der kleinste Bezirk im Land macht es den Großen vor“

Vier Eferdinger Verbände befinden sich seit Mitte September in einer Bürogemeinschaft. Am vergangenen Freitag fand die offizielle Eröffnung statt.

EFERDING (bea). „Das was hier realisiert wurde, wollen wir in ganz Oberösterreich verwirklichen“, sagte Landeshauptmann **Josef Pühringer** in seiner Ansprache bei der Eröffnungsfeier. Durch die Kooperation der vier Verbände werde der Service für die Bürger erhöht, die Qualität der Leistungen gesteigert und zusätzlich effizienter gearbeitet. „Dies stärkt außerdem die Identität des Bezirks. Darum liegt nicht im Auslösen von Gemeinden die Chance, sondern in der Kooperation“,



Bürgermeistersprecher Johann Meyr (r.) dankt Landeshauptmann Josef Pühringer für sein Kommen und überreichte ihm ein Geschenk.

betonte der Landeshauptmann. Zudem konnte mit dem Einzug in das ehemalige „Bruderhaus“ einem denkmalgeschützten Gebäude im Zentrum von Eferding wieder Leben eingehaucht wer-

den. Im Anschluss an die Eröffnungsfeier luden **Wasserverband, Reinhaltungsverband, Bezirksabfallverband** und **Regionalentwicklungsverband** zu einem Tag der offenen Tür ein.

FEIERLICH

Verbändehaus offiziell eröffnet

EFERDING. Im Zuge der offiziellen Eröffnung der neuen Verbändegemeinschaft gratulierte Landeshauptmann Josef Pühringer den Beteiligten für ihre Vorreiterrolle in der Gemeindezusammenarbeit. Seit Mitte September befinden sich Wasserverband, Reinhaltungsverband, Bezirksabfallverband und Regionalentwicklungsverband nunmehr in einer Bürogemeinschaft.

Die erste Idee liegt fast zehn Jahre zurück, lange vor der Reformdiskussion in der Verwaltung – ein Umweltbüro im Sinne einer Anlaufstelle für alle Umweltagenden war im Gespräch. Nun konnte die Idee umgesetzt werden. Vorrangig sind etwa ein verbessertes Bürgerservice, ein optimiertes Raumangebot für die Verbände und die Nutzung von Synergien. Landeshauptmann Pühringer wünscht



Bürgermeistersprecher Hans Meyr (re.) dankte LH Josef Pühringer für sein Kommen.

sich ein Arbeiten der Verbände mit- und nicht nebeneinander und bekräftigt die Wichtigkeit derartiger Einrichtungen für die regionale Versorgung. „Eine langfristige Verankerung des Energiemanagements, das derzeit im Rahmen eines Projektes auf zwei Jahre befristet ist, und möglicherweise

die Errichtung eines regionalen Tourismusverbandes sind neben dem Erhalt der Verbände unsere erklärten Ziele“, so LAbg. Jürgen Höckner, Obmann des REGEF und Verbandssekretär des BAV.

Bereits jetzt haben die Verbände profitiert. So konnte im Bezirksabfallverband mit September ein

Lehrling aufgenommen werden, die Energieberatung seitens des REGEF konnte schon für das gerade im Bau befindliche ASZ Hartkirchen genutzt werden.

Ein Tag der offenen Tür gab den Eferdingern die Möglichkeit, das denkmalgeschützte ehemalige „Bruderhaus“ zu besichtigen. Gleichzeitig hatten die Verbände die Möglichkeit, ihre Dienstleistungen und ihr Angebot den Bürgern vorzustellen. Höckner meinte unter Hinweis auf ein Gebädefresko, das die Heilung von Blinden und Lahmen zeigt, „dass die Verbändegemeinschaft keine Wunder vollbringen wird können. Die Mitarbeiter werden jedoch bestrebt sein, die regionalen Zukunftsthemen in Bewegung zu halten, weiterzuentwickeln und für die sich dadurch bietenden Chancen die Augen zu öffnen“. ■

2011.11.13_TIPS_Eferding-Grieskirchen

Klima-Blockbuster
HARTKIRCHEN/ST. MARIEN-
KIRCHEN. Bewusstseinsbildung
der Bevölkerung ist einer der
großen Schwerpunkte im Projekt
„Klima- und Energie-Modell-Region
Eferding“. Darum wird der Klima-
Blockbuster „The age of stupid“
mit anschließender Diskussion am
Donnerstag, 17. November, um 19
Uhr in der Musikschule Hartkirchen
und am Dienstag, 22. November,
um 19 Uhr im Gemeindezentrum
St. Marienkirchen präsentiert. Der
Film handelt von einem Mann, der
auf der verseuchten Erde im Jahr
2055 lebt. Er blickt mithilfe alten
Filmmaterials in die Vergangenheit
zurück und stellt sich die Frage,
warum niemand etwas gegen
Umweltverschmutzung und
Erderwärmung getan hat, als noch
Zeit war. Der Eintritt ist frei.

Unsere GEMÜSE-LUST

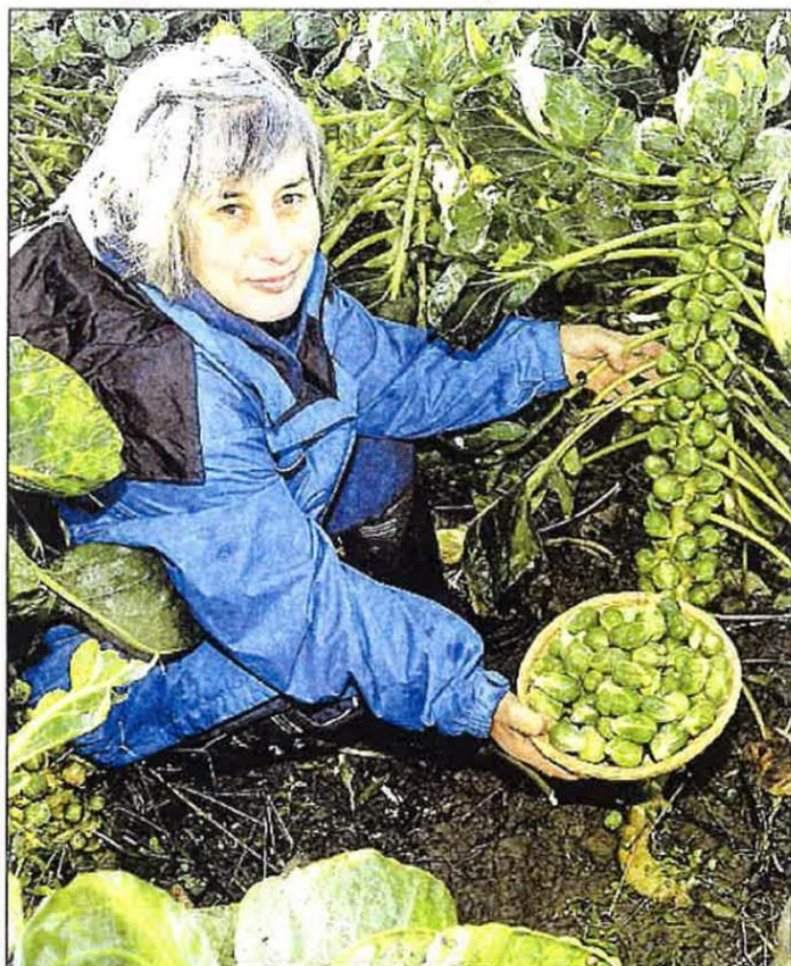
Klein, aber oho

Bei Bio-Landwirtin Marianne Leberbauer in Puppung gedeihen die vitaminreichen und auch sehr gesunden Kohlsprossen!

„Die einen lieben sie, die anderen mögen sie überhaupt nicht“, grinst Marianne Leberbauer. Die 51-jährige Biobäuerin spricht dabei von ihren Kohlsprossen, die dieser Tage das Erntefinale erleben: „Die ersten werden im Ok-

tober geerntet, die letzten in den kommenden zwei Wochen“, so Leberbauer. Macht da der Frost nichts aus? „Nein, im Gegenteil, wenn es ein paar Mal Frost hat, tut das dem Gemüse gut, es schmeckt süßlicher und wesentlich besser“, so die Landwirtin, die das Gemüse deshalb so gern hat, weil es für viele noch immer eine Rarität ist.

Dennoch hat es gerade während der Wildsaison den Weg auf die Teller gefunden: „Kohlsprossen sind klein, aber oho. Ich verwende sie für Suppe, gedünstet als Beilage, in einem Auflauf oder mit Speck zubereitet“, erzählt Leberbauer. Ihre gesunden Kleinen gibt's ab Hof und beim Biohof Achleitner. tran.-



Eher eine Rarität am Teller, besonders, wenn sie wie bei Marianne Leberbauer auch noch vom Bio-Betrieb kommt: Die Kohlsprossen werden noch in diesen Tagen geerntet und zu Wildgerichten verspeist.

Tipp

Pastinake, Topinambur oder Rüben: Sie kommen wieder in Mode, weil sie viele Vitamine, Spurenelemente und Ballaststoffe enthalten – unentbehrlich, um den Winter gesund zu überstehen. Wer den vollen Gesundheitswert ausschöpfen will, isst sie am besten im Salat oder als Rohkost-Snack.

Krautstrudel mit Petersilsauce

Zutaten

1 EL Butter
15 dag kleingewürfelter Speck
10 dag geschnittene Zwiebeln
50 dag nudelig geschnittenes Weißkraut
ca. 1/8 l Most
ca. 1/8 l Gemüsesuppe
je 1 KL Kümmel, Salz, frisch gemahlener Pfeffer
vorbereiteter Strudelteig

Zubereitung

Butter zerlassen, Speck und Zwiebeln darin goldgelb rösten und das Kraut unterrühren. Mit Most und Gemüsesuppe aufgießen, würzen, zugedeckt ca. 15 min dünsten, dann kaltstellen. Den Teig ausziehen, auf ca. 2/3 Fülle verteilen, Enden einschlagen und von der belegten Seite her einrollen. Auf ein Backblech legen, mit Wasser bestreichen, im vorgeheizten Rohr bei 180°C ca. 35 Minuten backen. Dazu serviere ich gerne eine Petersilsauce.

Gutes Gelingen und Guten Appetit wünscht Gemüselustwirtin und Mostsommelière Paula Langmayr vom Landgasthof Dieplinger



Mein Lieblingsgemüse

„Ich mag heimisches, regionales Gemüse wie Karotten, Kohlrabi, Karfiol, Kürbis, Spinat passiert, Spargel, jegliche Salate – und das am besten gut gewürzt“, verrät „The Voice“ Ty Tender. Der 68-jährige Publikumsliebhaber hat in der wärmeren Jahreszeit sogar seine Kräuter am Balkon. „Am liebsten Kresse auf ein Butterbrot“, erklärt der Musiker seinen gesunden Genuss. Was er selbst zubereitet? „Gar nichts“, schmunzelt er und erzählt, dass seine Frau das verschiedene Gemüse immer am besten zubereitet. Und dabei ist er nicht wählerisch. Bloß Brokkoli, Kohl(sprossen), Blattspinat, Mangold, Radicchio und Sojasprossen dürfen es für den Entertainer nicht sein...



Fünf gesunde Elemente

Manche Sorten wirken kühlend und andere wärmend. Die Chinesen sind hier ja wahre Experten...

Nahrungsmittel können nach der chinesischen Lehre von den fünf Elementen heiß, warm, neutral, kühl oder kalt sein. Die Geschmäcker werden eingeteilt in sauer, bitter, süß, scharf

So wird Pfefferminztee zwar heiß getrunken, auf den Körper wirkt er aber kühlend. Dagegen bringt uns Yogitee mit Zimt und Ingwer zum Glühen...

Auch die Zubereitungsart verändert ein Nahrungsmittel, weiß Bogner: „Je länger und heißer etwas gekocht wird, umso mehr Wärme führt es dann auch dem Körper zu.“

VON JASMIN GADERER

und salzig. Kalorien beschäftigen die Chinesen hingegen gar nicht. Für sie ist viel wichtiger, wie die verschiedenen Gemüsesorten wirken, und sie essen gezielt, um dem Körper zu geben, was er gerade braucht.

Expertin Sabine Bogner aus Gallneukirchen erklärt dazu: „Richtige Ernährung bedeutet für jeden Menschen etwas anderes. Der eine braucht mehr Wärme und der andere nicht.“

Aufs Gemüse umgemünzt, kann man sich den Speiseplan nach seinen Bedürfnissen zusammenstellen:

Wärmend sind etwa Fenchel, Kürbis oder die Kastanie. Neutral sind alle Kohlsorten, Fisolen, Erbsen, Karotten, Erdäpfel oder Kohlrabi. Leicht frierende Menschen soll-



Foto: Chris Koller

Karotten sind laut Fünf-Elemente-Lehre neutral. Weiß man über die Wirkungen Bescheid, kann man sie ganz gezielt einsetzen.

ten bei kühlenden Gemüsesorten wie Melanzani, Karfiol, Champignons, China-kohl, Paprika, Spargel, Spinat oder Zucchini aufpassen.

Sabine Bogner, die in Chinesischer Medizin ausgebildet ist, empfiehlt eine individuelle Diagnose, anhand der eine individuelle Ernährungsempfehlung gegeben werden kann.

Tipp

Der Säure-Basen-Haushalt vieler Menschen ist durch unausgewogene Ernährung aus dem Gleichgewicht geraten. Eine Folge von Übersäuerung ist zum Beispiel Sodbrennen. Alle Gemüsesorten sind dagegen basisch – wer also täglich ausreichend davon isst, kann die Säure in seinem Körper dadurch wieder ausgleichen und fühlt sich somit auch wohler.

Pastinakencremesuppe mit Nussherzerl

Zutaten

½ kg Pastinaken
2 Schalotten
Butterschmalz zum Anbraten
½ l Most
1 l Gemüsesuppe
½ l Obers
gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer und Muskatnuss,
Nussbrot



Foto: Horst Ender

Zubereitung

Pastinaken waschen, putzen, schälen und in grobe Würfel schneiden. Schalotten schälen, würfeln und in heißem Butterschmalz anschwitzen, Pastinakenwürfel dazugeben, mit Most ablöschen und reduzieren. Dann mit Suppe aufgießen, das Gemüse weich kochen und pürieren. Obers zugeben und noch einmal gut aufkochen lassen, die Petersilie dazugeben und anschließend mit den Gewürzen abschmecken. Nussbrot in Herzform ausstechen und in Butterschmalz braten. Die Suppe mit den Nussherzerln anrichten.

Gutes Gelingen wünscht Paula Langmayr vom Landgasthof Dieplinger aus Brandstatt

Mein Lieblingsgemüse

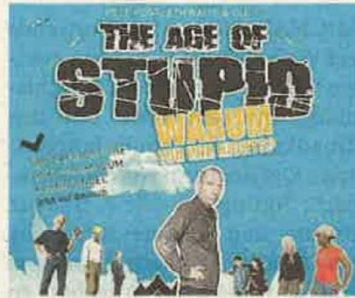
Pöstlingberg-Schlössl-Wirt Anton Gallistl aus Linz hat als Lieblingsgemüse den Karfiol: „Den isst zwar nicht jeder gerne, aber ich mag einfach seinen ganz eigenen, typischen Geschmack. Wahrscheinlich, weil meine Mutter immer so einen guten gebackenen Karfiol gemacht hat, das ist eine schöne Kindheits Erinnerung. Ich züchte Karfiol auch im eigenen Garten. Im Restaurant kochen wir aber nur wenige Gerichte damit. Obwohler zu Rindfleisch gut passt und eben auch gebacken hervorragend schmeckt. Positiv ist auch, dass er gut haltbar ist, sodass man immer auf heimische Ware zurückgreifen kann.“



Foto: Chris Koller

2011.11.17_Bezirksrundschau_Grieskirchen-Eferding

Warum haben wir es
soweit kommen lassen?



Der Eintritt ist frei. Foto: The age of stupid

BEZIRK. Bewusstseinsbildung der Bevölkerung ist einer der großen Schwerpunkte im Projekt „Klima- und Energie-Modell-Region Eferding“. Darum wird in drei Gemeinden der Klima-Blockbuster „The age of stupid“ gezeigt. Anschließend sind die Besucher eingeladen über den Film zu diskutieren. Termine: Donnerstag, 17. November um 19 Uhr in der Musikschule Hartkirchen, Dienstag, 22. November um 19 Uhr im Gemeindezentrum St. Marienkirchen und am Mittwoch, 7. Dezember um 19.30 Uhr im Gemeinderatssaal in Buchkirchen.

2011.11.17_OÖ.Nachrichten

Zeitalter der Dummen

BEZIRK EFERDING. Heute wird um 19 Uhr in der Hartkirchner Musikschule der Film „The Age of Stupid“, der die Umweltverschmutzung und Erderwärmung thematisiert, gezeigt. Weitere Termine: 22. November, 19 Uhr, St. Marienkirchen, Gemeindezentrum und 7. Dezember, 19.30 Uhr im Gemeinderatssaal in Buchkirchen. Veranstalter ist der Regionalentwicklungsverband Eferding.

VOLLVERSAMMLUNG

Regef-Projekte auf Schiene

ALKOVEN. „Die Schienen für unsere Leitprojekte sind gelegt“, nun müsse es gelingen, die Bevölkerung zu begeistern, so Regef-Obmann Jürgen Höckner bei der Vollversammlung im Kulturtreff. So verwies er stolz auf den gelungenen Auftritt der Region bei der Landesgartenschau in Ansfelden. Darauf aufbauend wird das Thema Gemüse-Kompetenz-Region nun wieder mit Nachdruck vorangetrieben. So ist 2012 eine Veranstaltung in Eferding geplant, bei der die Riesen-Karotte und die Hüfttomate aus Ansfelden wieder ihrer Bestimmung übergeben werden sollen. Mittelfristig ist im Gespräch, die Gemüsemesse wieder aufleben zu lassen, langfristig wird die Bewerbung für eine Landesausstellung angestrebt. Eine Ausschreibung des Landes wird es im November geben.



Landesrat Max Hiegelsberger (5. v. li.) und Obmann LAbg. Jürgen Höckner (7. v. re.) mit altbekannten aber auch einigen neuen Regef-Vorstandsmitgliedern.

Auch im zweiten Leitprojekt „Klima- und Energie-Modell-Region Eferding“ sind erste Erfolge sichtbar. Photovoltaik auf öffentlichen Gebäuden und in Schulen, Straßenbeleuchtungen in Gemeinden und die Analyse von kommunalen Gebäuden und Freibädern sind erste Umsetzungsprojekte.

Zahlreiche Veranstaltungen zur Bewusstseinsbildung wurden bereits abgewickelt. Im November finden eine Veranstaltung für das produzierende Gewerbe sowie drei Filmabende mit dem Klima-Blockbuster „The age of stupid“ statt. Für das kommende Frühjahr ist ein Mobilitätstag geplant. ■

2011.11.23_TIPS_Eferding-Grieskirchen



Thomas Moser, Franz Ammerstorfer, Viktoria Eckmayr, Christoph Lehner, Gerlinde Bindreiter, GPO Bgm. Franz Breuer, Maria Ritt, BPO LAbg. Jürgen Höckner, Sandra Schweitzer und Alexandra Kloimstein (v. li.). Foto: Doms - OÖVP Eferding

NEUWAHL

100 Prozent für Parteiboss Breuer

STROHEIM. Die Stroheimer Volkspartei wählte ein neues Vorstandsteam. An die 50 OÖVP-Mitglieder folgten der Einladung in den Stroheimerhof und bestätigten Bürgermeister Franz Breuer eindrucksvoll in seiner Funktion als Gemeindeparteiboss. Als Stellvertreter stehen ihm Thomas Moser und

Franz Ammerstorfer zur Seite. Ebenfalls anwesend war Bezirksparteiboss Landtagsabgeordneter Jürgen Höckner, der ein Impulsreferat zum Thema „Politik für die Region“ hielt. Die Geschäftsführerin des Regef, Susanne Kreinecker, sprach zu „Regionalentwicklung – Chancen für Stroheim?“ ■

Wels

Regional-Forum Wels-Eferding: Auf Peter Koits folgt Jürgen Höckner

WELS/EFERDING. Neues Gesicht an der Spitze des Gemeindeverbundes „Regionalforum Wels-Eferding“: VP-Abgeordneter Jürgen Höckner aus Scharn ist der neue Obmann.

Seit fünf Jahren kooperieren 35 Gemeinden aus Wels-Land und Eferding sowie die Stadt Wels. Sie wollen Ökologie, Wirtschaft, Kultur und Bildung gemeinsam vorantreiben.

Für die nächsten beiden Jahre will VP-Landtagsabgeordneter Höckner mit seinem Team Antworten auf die Herausforderung aufgrund der Überalterung der Gesellschaft finden.

Das Welser SP-Stadtoberhaupt Peter Koits stand in den vergangenen drei Jahren dem Gremium vor. Es wurden Projekte mit einem Investitionsvolumen von 13,5 Millionen Euro realisiert. Dafür wurden 3,7 Millionen Euro Förderungen in die Region gelotst. Die Schwerpunkte der Kooperationen lagen bei der Nutzung erneuerbarer Energiequellen, mehr Zusammenarbeit über Gemeindegrenzen hinweg und einem gemeinsamen Management für Betriebsflächen.

Die OÖNachrichten berichteten jüngst über die bevorstehende Gründung des Wirtschaftsparks Alpenvorland.

Das Regional-Forum Wels-Eferding ist eines von sechs Regionalvereinen in Oberösterreich, die wiederum gut vernetzt sind. Gründungsobmann war VP-Landtagsabgeordneter Walter Aichinger aus Krenglbach.

[Bild vergrößern](#)



Jürgen Höckner Bild: (RMÖÖ)

Energiewende – hoffentlich kommt sie bald – bevor es dafür zu spät ist?!

Energiekatastrophen

25 Jahre nach Tschernobyl hat uns Mutter Natur ein Erdbeben nahe der japanischen Halbinsel geschickt, das Geschichte schreiben wird. Die Auswirkungen der Nuklearkatastrophe von Fukushima sind noch nicht abschätzbar. Sellafield, Harrisburg, Kyschtyr: Namen, die weitgehend unbekannt, aber nicht unbedeutend sind. Auch hier haben Atomkatastrophen stattgefunden, die erhebliche Mengen an Radioaktivität freigesetzt haben.

Ist Deep Water Horizon noch in Erinnerung? Nur ein gutes Jahr ist vergangen, seit diese Ölplattform im Golf von Mexiko explodiert ist. Die Auswirkungen dieser Katastrophe werden noch Jahrzehnte vor allem für die Umwelt spürbar sein.

Fehlerhafte Energiepolitik

Wir haben ein gewaltiges Problem mit unserer Energieversorgung – nach wie vor wird auf Atomenergie und auf endliche klimaschädliche fossile Energieträger gesetzt.

Wir Österreicher sind in einer glücklichen Lage. Wir haben Wasserkraft, Wald und landwirtschaftliche Nutzflächen, die der Schlüssel für die zukünftige Energieversorgung sind.

Klimamodellregion Eferding

Global denken aber lokal handeln ist das Gebot der Stunde: Eferding



Mag. FH Gerhard Uttenthaler

hat sich der erneuerbaren Energie verschrieben. Als Klima- und Energiemodellregion gibt es ein fertiges Energiekonzept für Eferding und die Umlandgemeinden, dazu zwei Heizwerke zur umweltfreundlichen Wärmeversorgung. Die Geschichte lehrt uns, dass man sich auf Lorbeeren nicht ausruhen darf. Ein Gutteil der Energieversorgung unserer Gemeinde basiert noch auf Erdgas, das über tausenden Kilometer mit hohem Energieaufwand zu uns transportiert wird. Die Gemeinde muss weiter Vorbild sein und unsere heimischen Ressourcen nutzen. Das Schulzentrum Nord, Handelsakademie, Handelsschule, polytechnische Schule und die Sporthalle müssen dringend von Putins Erdgas auf Biomasse-Fernwärme umgerüstet

werden. Heimische Wertschöpfung, Klimaschutz und Unabhängigkeit müssten doch Argument genug sein? Wirtschaftsminister Mitterlehner hat ein neues Ökostromgesetz in den Nationalrat geschickt, das den weiteren Ausbau von Ökostrom aus Wind, Wasser, Sonne und Biomasse sichern soll. Auch das ist eine Chance für Privatpersonen, Unternehmer und die Gemeinde Eferding ein Stück Unabhängigkeit, Klimaschutz und Wertschöpfung zu sichern.

Energie sparen geht uns alle an

Eine weitere Botschaft möchten wir von der ÖVP Ihnen, liebe Leser, mitgeben: Bewusstes Energiesparen kann jeder Einzelne, auch ohne Komfortverlust. Schont nicht nur Geldtasche, sondern auch das Gewissen. Wir von der ÖVP werden uns dafür einsetzen, dass die Gemeinde ein Vorbild ist und dabei das Geld für unsere Energieversorgung nicht nach Sibirien oder Libyen schickt, sondern in der Region belässt. Stück für Stück, aber zielstrebig. ■



Region positiv beeinflussen

Jürgen Höckner ist neuer Obmann des Regionalforums Wels-Eferding

Das Regionalforum Wels-Eferding gibt es nun seit fünf Jahren. Diesem Verein gehören 36 Gemeinden an. Ziel ist die gemeinsame Weiterentwicklung der Region.

EFERDING. Der bisherige Obmann des Regionalforums und Bürgermeister der Stadt Wels, Peter Koits, übergab nach drei Jahren Wirkungszeit Anfang dieser Woche die Führung des Regionalforums Wels-Eferding an seinen Nachfolger Jürgen Höckner aus Eferding. Koits blickt auf viele erfolgreich umgesetzte Projekte zurück. In den vergangenen fünf Jahren wurden Projekte mit einem Investitionsvolumen von rund 13,5 Millionen Euro realisiert, für die wiederum 3,7 Millionen Euro Fördergeld in die Region gebracht werden konnten.



Der neue Obmann des Regionalforums Wels-Eferding Jürgen Höckner mit Vorgänger Peter Koits, Anna Pucher (Geschäftsstellenleiterin des Regionalmanagements), Obmann-Stellvertreter Andreas Stockinger.

Schwerpunkte waren die Themen Energie, Gemeindekooperationen, Betriebsflächenmanagement, Integration, Bildung, Erhalt und Weiterentwicklung der landwirtschaftlichen Struktur und Bürgerbeteiligung.

Für die Jahre 2012 und 2013 ist die Erarbeitung eines stra-

tegischen Rahmenprogramms geplant. Es soll dabei helfen, auf zukünftige Herausforderungen wie demografischen Wandel und wirtschaftlichen Wettbewerb reagieren zu können und die Lebensqualität in der Region Wels-Eferding für weitere Generationen zu sichern.

2011.12.01_Gemeindenachrichten_Aschach



Einen stillen Advent, frohe Weihnachten und ein gesundes Jahr 2012 wünscht allen im Namen des Museumsvereines!

Johann Eggerstorfer

Seit Ende November ist unser Museum geschlossen und wird Mitte Mai 2012 wieder geöffnet sein. Da das Gebäude nicht beheizbar ist, und auch die Freiwilligen sich wieder eine längere Ruhepause gönnen wollen, ist diese Regelung notwendig. Obwohl nicht ganz 5 Monate geöffnet, können wir auch heuer wieder eine fast gleich hohe **Besucherzahl wie 2010 (ca.1600)** aufweisen. Erfreulich war die Steigerung der angemeldeten Gruppen, die sich aus Firmenausflügen, Pensionsfahrten oder Schülergruppen zusammensetzten.

Zugute kommt uns, dass das Museum in der Öffnungszeit täglich geöffnet ist, was anderen nicht immer möglich ist. Dies ist jedoch nur durch die gute Zusammenarbeit mit der Rad-Infostelle und dem Einsatz der Freiwilligen möglich (Herzlichen Dank!). - Stolz sind wir auch, dass wir Studierenden eine **Ferialarbeit** anbieten können, die Erfahrungen im Umgang mit den vielen Menschen aus aller Welt (USA, Australien, England, Irland, Spanien, Deutschland, Schweden, Italien, Tschechien...) sammeln können und durch ihre Führungen durchs Museum dabei ihr Geschichtsbewusstsein schärfen. Zwei Aschacherinnen unterstützten uns heuer dabei und berichteten begeistert über ihre Ferialarbeit. - N.L.: *"Ich habe in diesem Monat viele Erfahrungen sammeln können. Vom Umgang mit Menschen bis hin zum geschichtlichen Wissen hat mir diese Arbeit viel gebracht. Ich bin sehr froh, dass ich meinen Ferialjob in diesem Jahr so gewählt habe."* - C.W.: *"Die 4 Wochen haben mich nicht nur sprachlich weitergebracht, sondern mir auch bewusst gemacht, wie geschichtsträchtig unsere Region ist...Und mit vollem Stolz kann ich sagen, dass es nach meiner Praktikumszeit nun mehr Menschen gibt, die wissen, dass das Schoppen nichts mit einkaufen zu tun hat."* -

Gefreut haben uns heuer die vielen Berichte in den verschiedenen Zeitungen, besonders, dass wir von den oberöst. Nachrichten zum **Museum des Monats September** ausgewählt wurden. Angespornt durch diese Auszeichnung wird sich der Verein in nächster Zeit bemühen, die Bedingungen, die zur Auszeichnung des vom Museumsverbund OÖ. vergebenen **Museums-Gütesiegels** führen, zu erfüllen. Im nächsten Jahr werden wir in einem gemeinsamen **Kulturführer Oberösterreich - Niederbayern - Tschechien** aufscheinen! Gut sichtbar sind wir auch im neuen Aschacher Ortsplan. **Neu** in unserer Werbung ist auch der Einbau des sozialen Netzwerkes **Facebook**, womit wir uns einen weiten Bekanntheitsgrad erhoffen. (Im vergangenen Jahr wurden z.B. über 3 000 Zugriffe auf der Museumsseite verzeichnet.) - Leider gibt es auch weniger Erfreuliches zu berichten: So wurden uns gleich zu Beginn die beiden Bodeneinbauleuchten, die den Trauner anleuchten, eingeschlagen. Der Preis einer Leuchte beträgt über 1.000,00 Euro! Die jugendlichen Täter wurden ausgeforscht und angezeigt. Sie waren geständig und deren Eltern übernahmen die Kosten. Zusätzlich ist störend, dass der Platz hinter dem Trauner als Jugendtreff benützt wird, wobei die Jugendlichen das Ufer als Müllablage benützen. - Enden möchte ich mit etwas Erfreulichem: Unser Vorstandsmitglied und bisheriger Geschäftsführer des OÖ Fischereiverbandes **Herr Siegfried Pilgerstorfer** wurde am **1.Oktober d.J. zum neuen oberösterreichischen Landesfischermeister gewählt**. Er ist somit *"Herr über 80.000 Fischer"*. Wir gratulieren recht herzlich dazu und wünschen ihm viel Erfolg bei dieser sicher nicht leichten Aufgabe! -

LANDJUGEND

Silbermedaille für Projekt um junges Gemüse

EFERDING. Unter dem Namen BestOf11 fand die heurige Bundesprojektprämierung der Landjugend Österreich statt. Die Landjugend Eferding holte mit ihrem Projekt „junges Gemüse begreift Gemüse“ eine Silbermedaille.

Aus jedem Bundesland konnten fünf Orts- beziehungsweise Bezirksprojekte und ein Landesprojekt eingereicht werden. Oberösterreich erzielte insgesamt zwei Silber- und vier Goldmedaillen.

Gemüse und Kinder

Mit Silber wurde die Landjugend Eferding für ihrem Projekt „junges Gemüse begreift Gemü-



In Niederösterreich wurden die Medaillen an die Landjugend vergeben.

se“ ausgezeichnet. Hier erfahren Kinder spielerisch Wissenswertes über Gemüse. Die Landjugend Wels-Land bekam Gold für das Projekt Jubiläumstracht und Silber für „LJ on the catwalk“,

eine Talentshow. Seit heuer gibt es in jedem Bundesland einen Waldbotschafter, da 2011 das Jahr des Waldes ist. In Oberösterreich ist das Susanne Gradinger aus dem Bezirk Schärding. ■

REGIONALMANAGEMENT

Jürgen Höckner ist neuer Obmann des Regionalforums Wels-Eferding

EFERDING. Nach drei Jahren übergibt Bürgermeister Peter Koits die Obmannfunktion des Regionalforums Wels-Eferding an Landtagsabgeordneten Jürgen Höckner aus Scharthen.

Vor fünf Jahren wurde unter dem ersten Obmann Walter Aichinger das Regionalforum Wels-Eferding gegründet. Der Regionalverein, dem 36 Gemeinden aus Wels, Wels-Land und Eferding angehören, hat es sich zur Aufgabe gemacht, die Region in den Bereichen Ökologie, Ökonomie, Kultur, Bildung und Infrastruktur weiterzuentwickeln.

Für die Jahre 2012 und 2013 ist die Erarbeitung eines stra-



Bürgermeister Peter Koits (re.) übergibt die Obmannschaft des Regionalforums Wels-Eferding an Landtagsabgeordneten Jürgen Höckner.

Foto: RMOÖ

tegischen Rahmenprogramms geplant. Es soll dabei helfen, rechtzeitig auf zukünftige Herausforderungen reagieren zu können und die Lebensqualität in der Region für weitere Generationen zu sichern. Der zukünftige Obmann Jürgen Höckner blickt optimistisch in die Zukunft: „Wir haben beschlossen, in den nächsten Jahren an einer Strategieentwicklung für die Gesamtregion

zu arbeiten“. Die Themen, die in der Region als relevant definiert wurden, werden mit den Zielen Europa 2020 abgestimmt.

Ziele von Europa 2020

„Themen wie die Erhöhung der Beschäftigungsquote der 20- bis 64-Jährigen, Verringerung der Schulabbrecherquote, Klimawandel und Energie sind wesentliche Ziele von Europa 2020“, erklärt Höckner, „das sind Themen, bei denen eine Gemeinde allein nicht weit kommt. Wenn wir für die Zukunft gerüstet sein und beim Förderkuchen mitnaschen wollen, müssen wir weiter auf Zusammenarbeit bauen und uns als Region gemeinsam um die Themen kümmern“. ■

Unsere GEMÜSE-LUST

Karottenvielfalt

**Grünzeug
im großen Stil gibt's beim
Biobetrieb „Morgentau“ in
Hofkirchen im Traunkreis**

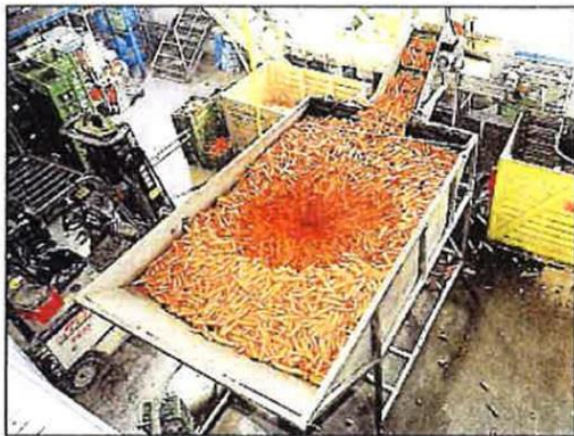
Wo kommen eigentlich die Karotten her, die man bei uns im Winter kaufen kann? Aus Oberösterreich! Etwa von Christian Stadler (43) Bauernhof „Morgentau“ in Hofkirchen im Traunkreis, wo man sich neben anderen Gemüsearten speziell der Karottenvielfalt verschrieben hat.

„Die Karotte ist ein vielfach einsetzbares Gemüse. Sie eignet sich hervorragend als Beilage, als Suppeneinlage und sogar in Torten“, schwärmt der geschäftsführende Gesellschafter, dem mehrere Betriebe aus der Region zuliefern.

Aber warum gibt's Karotten auch jetzt in allen Regalen, obwohl doch wegen der niedrigen Temperaturen längst keine mehr geerntet werden können? „Weil wir sie in großen Holzkisten zu je 1000 Kilogramm lagern. Und zwar so, wie es die

Karotten brauchen: mit einem Drittel Erde, damit sie auch knackfrisch bleiben“, so Stadler. Bevor sie dann im Sack-erl Lebensmittelmärkte und Großhandelsbetriebe geliefert werden, reinigt man sie noch in der großen Waschanlage. „Karotten sind und bleiben der Inbegriff der Frische!“, schwärmt Stadler. tran.-

**Christian Stadler
ist ein Bio-Pio-
nier. Bis April wird
bei ihm am Hof die
bunte Karotten-
vielfalt in Holz-
kisten gela-
gert: „Insge-
samt 250 Ton-
nen Karotten“,
erklärt der Landwirt,
dem mittlerweile
drei weitere Be-
triebe zulie-
fern.**



Ein Blick auf die riesige Karotten-Waschanlage

Tipp

Spinataperitif: Eine Handvoll Spinat, 4 Karotten, ½ Apfel, alle gewaschenen Zutaten entsaften. Der intensive Geschmack des Spinats stört in diesem Saft nicht, er freut den Gaumen. Spinat ist reich an Betacarotin, an A-, C- und D-Vitaminen sowie an Folsäure. Und er enthält die Mineralstoffe Kalzium, Eisen und Magnesium. Karotten sind übrigens das Gemüse mit dem meisten Betacarotin.

Gegrillte Wildlaibchen auf Lauch-Rahmerdäpfeln

Zutaten

- ½ kg Wildfaschiertes
- 1 Semmel (eingeweicht)
- 1 Ei
- 1/16 lt Obers
- Salz, Muskatnuss (gerieben)
- gehackte Petersilie
- 3 EL Butterschmalz
- 20 g kalte Butter
- 8 cl Suppe
- 2 EL Preiselbeeren

Zubereitung

Wildfaschiertes mit der eingeweichten Semmel, Ei, Obers und den Gewürzen gut vermengen und zu Laibchen formen. In heißem Butterschmalz langsam herausbacken. Dazu gibt's bei mir Lauch-Rahmerdäpfel und Preiselbeeren.

Gutes Gelingen wünscht Paula Langmayr vom Landgasthof Dieplinger aus Brandstatt



Foto: Einbinder

Mein Lieblingsgemüse

Ein richtiger Gemüsetiger ist Maximarkt-Geschäftsführer Thomas Schrenk (45). Sein Lieblingsgemüse ist die Aubergine: „Nicht nur, weil sie als Immunsystem-Ankurbler und Schlankmacher gilt, sondern weil sie mir einfach sehr gut schmeckt“, erzählt der Familienmarkt-Boss. Aber auch Paprika und Tomaten stehen bei den Schrenks fast täglich auf dem Speiseplan: „Ein Frühstück ohne Gemüse ist keines“, so Schrenk. Und wenn die warme Jahreszeit wieder kommt, dann gibt's Chili aus dem eigenen Garten!



Foto: Chris Koller