

# Pressespiegel 2012

Jänner - März



**Regionalentwicklungsverband Eferding  
(REGEF)**

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



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



Energiegenossenschaft  
Region Eferding eGen

**Energiegenossenschaft Eferding eGen**

**Unsere GEMÜSE-LUST**

# Gemüse im Glas

Ingrid Pernkopf

und Rosa Moser machen die Vitaminspender für die kalte Jahreszeit haltbar. Ein Trend, der auch gesund und praktisch ist.

Rosa Moser (41) aus Stroheim macht seit zwölf Jahren Gemüse haltbar: „Mein Kürbis- oder Krautgemüse gibt's ab Hof bei mir oder im Gemüselust-Hofladen Haib in Fraham – ein echter Gemüsetrend“, erklärt die Nebenerwerbs-Landwirtin.



Foto: Markus Wenzel

„Die Menschen wollen immer gesünder leben, eigenes Gemüse haltbar machen und auch im Winter von dem profitieren, was der Garten im Sommer zu bieten hat“, weiß Rosa Moser aus Stroheim. Die Nebenerwerbs-Landwirtin (41) hat vor 12 Jahren damit begonnen, Gemüse zu pasteurisieren und somit haltbar zu machen: „Besonders, wenn man berufstätig ist, ermöglicht einem Gemüse im Glas den schnellen Zugang zu Vitaminen – da steht der Salat schon in zwei Minuten am Tisch“, so die Expertin.

Kraut oder auch Paprika und Kürbis“, verrät Pernkopf. Und ist mit Moser einer Meinung: „Egal, ob zur kalten Jause, zum Menü oder als gesunde Hauptspeise – eingekochtes Gemüse ist ein gesunder Trend, der auch ausgezeichnet schmeckt!“ tran-  
● Ingrid Pernkopfs Buch „Die Vorratskammer“ gibt's im Handel, Rosa Moser verkauft ihre Salate ab Hof (☎ 0 72 72/62 13) oder im Gemüselust-Laden Haib

Grünbergwirtin Ingrid Pernkopf hat dem Thema sogar ein ganzes Buch gewidmet: „Durchs Pasteurisieren kann man Gemüse bevorraten – ich nehme gerne Tomaten, Gurkerln,



Ingrid Pernkopf hat dem Gemüse im Glas sogar ein Buch gewidmet.

Foto: Klemens Fellner (2)

**Tipp**

Karotten, Lauch, Romanesco, Blumenkohl oder lila Kartoffeln gibt es nach wie vor (auch jetzt im Winter) bei den oberösterreichischen Gemüsebauern. Wie zum Beispiel bei Gabi Wild Obermayr ([www.gemuehof.at](http://www.gemuehof.at)), bei Maria und Anton Haib in ihrem Gemüselust-Hofladen in Hartkirchen, bei Maria und Alfred Holzer in Eferding (Bio) oder etwa beim Gemüselust-Hof Niedermaier in Breitenschützing ([www.gemuese-kuerbis-hof.at](http://www.gemuese-kuerbis-hof.at))! Also – ran an die Vitaminbomben!

## Nudeln mit Kohlsprossen und Walnüssen

- Zutaten**
- 300 g Vollkornnudeln
  - 2 Knoblauchzehen
  - 100 g Zwiebel
  - 150 g Karotten
  - 250 g Kohlsprossen
  - 2 EL Butter
  - 150 ml Milch
  - 50 ml Obers
  - Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Muskatnuss
  - 50 g Gouda
  - 40 g Walnüsse



Foto: K. Fellner

**Zubereitung**

Vollkornnudeln kochen, Knoblauchzehen fein schneiden, Zwiebel fein hacken, Karotten in Scheiben schneiden, Kohlsprossen putzen und halbieren. Butter erhitzen, Knoblauch und Zwiebel darin leicht anbraten. Karotten und Kohlsprossen dazugeben und kurz mitbraten. Mit Milch und Obers aufgießen. Das Gemüse zugedeckt 5 - 8 Minuten bissfest garen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss würzen und abschmecken. Gouda reiben, Walnüsse grob hacken und beides untermischen. Nudeln mit Gemüse mischen und servieren.

Rezept aus dem Gemüselust-Kochbuch der Eferdinger Gemüselust

## Mein Lieblingsgemüse

Lauch ist das Lieblingsgemüse des Linzer Kunstuni-Rektors Reinhard Kannonier: „Er ist eine alte Kulturpflanze, die schon im alten Ägypten und dann bei den Römern sehr beliebt war. Lauch enthält viel Vitamin C, was jetzt im Winter wichtig ist, und Mineralstoffe. Zudem schmeckt er einfach gut. Am liebsten mag ich ihn gebraten: Waschen, das Grün wegschneiden, den Lauch in längere Stücke teilen, salzen und pfeffern, in einer Pfanne mit Olivenöl rundum anbraten, Rosmarin und Knoblauch dazu, mit Weißwein ablöschen, dann zudecken und für etwa 30 Minuten ab damit ins Rohr. Dazu Béchamelsauce oder Vinaigrette, auch Seesuppe oder schöne Schweinslenden schmecken hervorragend dazu.“



Foto: Horst Eindler

## Gold für die Landjugend Eferding

— Gute Ideen gehören vor den Vorhang —

Beim Projektwettbewerb "Zündende Ideen" wurde das beste Landjugendprojekt 2011 gesucht. Insgesamt 13 Einreichungen unterschiedlichster Projekte aus dem ganzen Land lagen der Jury vor und wurden in die Kategorien Bronze, Silber und Gold eingereiht. Das Projekt „Junges Gemüse, begreift Gemüse“ der Landjugend des Bezirkes Eferding erreichte GOLD. Das Projekt „Junges

Gemüse, begreift Gemüse“ steht dafür, Kindern auf spielerische Art Wissenswertes über Gemüse beizubringen. Die Stationen sind vom Rätsel über praktische Gemüseübungen bis zu Gemüse in Aller Munde. Ertaste mich, erkenne mich, löse mich, suche mich, rieche mich, schmecke mich, hüpf mit mir und verwandle dich – und das alles mit Gemüse, stehen dabei im Vordergrund. ■



(v.l.) Harald Brillinger, Elisabeth Gneißl, Robert Weibinger (Bezirksleiter Eferding), Abg.z.BR Ferdinand Tiefnig, Johanna Schobesberger (Bezirksleiterin Eferding), Maria Maiz, Karl Grabmayr (Vizepräsident LK OÖ).

Foto: Landjugend Oberösterreich

## Leader stärkt die Region Eferding

— Zahlreiche Projekte wurden bereits umgesetzt —

Der Regionalentwicklungsverband (REGEF) zieht eine erfolgreiche Zwischenbilanz. 51 Projekte wurden in der laufenden Förderperiode 2007-2013 bereits genehmigt, mehr als 15 sind derzeit eingereicht und zahlreiche Projekte sind noch in Entwicklung und Vorbereitung. Knapp 19 Millionen Euro Investitionen wurden durch diese Projekte bereits ausgelöst, dadurch flossen mehr als 7 Millionen Euro an Fördermittel von EU, Bund und Land in die Region. 15 Arbeitsplätze wurden neu geschaffen und mehr als 80 gesichert.

Das sind die Zahlen und Fakten aus der Qualitätssicherung, die jährlich im Rahmen eines Workshops eruiert und evaluiert werden. Aber LEADER kann wesentlich mehr, nicht

nur der finanzielle Nutzen der Leader-Arbeit steht im Vordergrund. Leader beschreibt eine EU-weit bewährte Methode, wie regionale Weiterentwicklung erreicht wird. „Leader ist dort spürbar, wo Verwaltung, Vereine, Unternehmen, Bürger und Politik aktiv sind, sich trauen Ideen zu entwickeln und diese zur Umsetzung zu bringen. Mut, Ausdauer und Visionen sind gefragt, kontinuierliches, konsequentes und beharrliches Weiterarbeiten an den regionalen Zielen haben wir uns vorgenommen“, verspricht Geschäftsführerin Susanne Kreinecker.

Mehr Information zu Leader, zum REGEF, zu den Projekten und laufende Neuigkeiten sind zu finden auf der Homepage unter [www.regef.at](http://www.regef.at). ■

REGEF

## Erfolgreiche Zwischenbilanz für die Leader-Region Eferding

**EFERDING.** Der Regionalentwicklungsverband, kurz REGEF, zog eine erfolgreiche Zwischenbilanz. 51 Projekte wurden in der laufenden Förderperiode, die von 2007 bis 2013 geht, bereits genehmigt.

Mehr als 15 Projekte sind derzeit eingereicht und zahlreiche noch in Vorbereitung. Knapp 19 Millionen Euro Investitionen wurden durch diese Projekte bereits ausgelöst; dadurch flossen mehr als sieben Millionen Euro an Fördermitteln von EU, Bund und Land in die Region. 15 Arbeitsplätze wurden neu geschaffen, mehr als 80 gesichert. Die Basis für die Regionsarbeit ist eine maß-



Das engagierte Qualitätssicherungsteam des REGEF beim Workshop zur Bilanz der laufenden Förderperiode.

Foto: REGEF

geschneiderte Strategie für die Leader-Region Eferding, die mit hoher Beteiligung der Bevölkerung im Rahmen der Zukunftskonferenz 2007 erarbeitet wurde. Sie umfasst Ziele und Maßnahmen in fünf Aktionsfeldern, skiz-

ziert innovative Projekte und bedingt die Zusammenarbeit aller Sektoren. „Der REGEF versucht, Nahversorger und Kümmerer in Sachen regionaler, ländlicher Entwicklung für Eferding zu sein“, bekräftigt Obamnn Jürgen

Höckner. Ideen der Bürger werden aufgegriffen, Netzwerke geschaffen, Projekte erarbeitet und mit den Richtlinien von EU, Bund und Land in Einklang gebracht.

### **Mut, Ausdauer und Visionen**

„Leader ist dort spürbar, wo Verwaltung, Vereine, Unternehmen, Bürger und Politik aktiv sind, sich trauen, Ideen zu entwickeln und diese zur Umsetzung zu bringen. Mut, Ausdauer und Visionen sind gefragt; kontinuierliches, konsequentes und beharrliches Weiterarbeiten an den regionalen Zielen haben wir uns vorgenommen“, verspricht Geschäftsführerin Susanne Kreinecker.

Mehr Informationen findet man auf [www.regef.at](http://www.regef.at) ■

10. Januar 2012 - 00:04 Uhr · Michaela Krenn-Aichinger · Wels

Wels

## Eferding setzt bei Energiezukunft auf Sonne, Wasser und Wind

**BEZIRK EFERDING.** Ein mit der Fachhochschule Wels erarbeitetes Energiekonzept hat die Leader-Region Eferding beim österreichischen Klimafonds eingereicht. Jetzt sollen die Umsetzungsschritte folgen. Ziel ist unter anderem die Steigerung des Anteils erneuerbarer Energie um 55 Prozent.

Die Prioritätenreihung der Energiemaßnahmen erfolgt am 18. Jänner bei einer Klausur mit dem Vorstand des REGEF (Regionalentwicklungsverbands). Der Klimafonds hat das Konzept bereits abgesegnet. Ausbauen will man unter anderem

Solarthermie und Photovoltaik. Einerseits durch Bürgerbeteiligungsmodelle und andererseits durch Nutzung der Sonnenenergie bei öffentlichen Gebäuden.

Auch das Potenzial der Wasserkraft ist längst nicht ausgeschöpft, neue Kleinwasserkraftwerke sollen entstehen. Auch Standorte für Biomasseanlagen sowie Kleinwindanlagen werden gesucht.

„Ganz wichtig ist uns die Bewusstseinsbildung bei Kindern und Jugendlichen. Wir planen dazu eine Klima-Jugendkonferenz, bei der die Schulen im Bezirk eingebunden werden. Erarbeitet wird das Konzept dafür von Maturanen der HAK Eferding“, sagt Susanne Kreinecker, Geschäftsführerin des REGEF.

### Energieautark

Durch viele große und kleine Maßnahmen möchte die Klima- und Energie-Modell-Region Eferding – das sind die zwölf Eferdinger Gemeinden und Buchkirchen – bis 2020 zu 50 Prozent energieautark sein. Der Anteil erneuerbarer Energie soll um 55 Prozent steigen.

Dazu ist die Mitarbeit der Bürger gefragt. Anregungen und Ideen zum Thema Energieeffizienz und erneuerbare Energieträger können Interessierte in den Energie-Arbeitsgruppen einbringen. Projektleiter Herbert Pözlberger freut sich über Anregungen: Tel. 07272 / 5005-31 oder per E-Mail unter [poetzlberger@regef.at](mailto:poetzlberger@regef.at).

### Zwischenbilanz

Die bisherige Bilanz der Leaderregion sei ein Erfolg, meint Geschäftsführerin Kreinecker. „In der laufenden Förderperiode von 2007 bis 2013 wurden bereits 51 Projekte in den verschiedensten Bereichen genehmigt.“ Mehr als sieben Millionen Euro an Förderung durch EU, Bund und Land flossen in die Region, knapp 19 Millionen an Investitionen wurden durch die Projekte bereits ausgelöst, 15 Arbeitsplätze wurden neu geschaffen, 80 gesichert. Für 15 Projekte wartet man derzeit auf die Genehmigung.

### Was ist Leader?

Leader kommt aus dem Französischen (*Liaison entre actions de développement de l'économie rurale*) und heißt frei übersetzt eine Verbindung herstellen zwischen Aktionen zur Entwicklung der ländlichen Wirtschaft. Leader ist ein Förderprogramm der EU, mit dem seit 1991 innovative Projekte im ländlichen Raum unterstützt werden.

Leader fördert Maßnahmen, die den größten Nutzen für die Region, die Gemeinden und deren Bewohner erzielen sollen.

Das Budget der Leader-Projekte (2007 bis 2013) beläuft sich europaweit auf zirka 14 Milliarden Euro.

Auf der Landeshomepage: [www.land-oberoesterreich.gv.at](http://www.land-oberoesterreich.gv.at) findet man unter Leader-Top Vorzeigeprojekte.

Bild vergrößern



Photovoltaikanlagen sollen auf Dächern von privaten, kommunalen und betrieblichen Gebäuden sprießen. Bild: dpa

Quelle: OÖNachrichten Zeitung  
Artikel: <http://www.nachrichten.at/oberoesterreich/wels/art67,795093>

© OÖNachrichten / Wimmer Medien 2012 - Wiederverwertung nur mit vorheriger schriftlicher Genehmigung

# ausblicke

1.12 Magazin für ländliche Entwicklung



## Schwerpunkt

### Lernen

#### Lernen im ländlichen Raum

Lernen und Umwelt | Lernen und Gesellschaft |  
Lernen und Wirtschaft

#### Mobilität

Ländliche Räume und Mobilität |  
Mobilität im Wandel

#### Netzwerk Land

Arbeitsjahr 2012 | GAP 2014–2020 |  
Leader-Regionen

#### International

Das portugiesische Netzwerk für  
ländliche Entwicklung

NETZ  
WERK  
LAND

LE 07-13

## Neues Handbuch

# „Bildung für nachhaltige Entwicklung in Lernenden Regionen“



Wie kann ich in einem Bildungsprojekt Menschen dazu befähigen, eine ökologisch, sozial und wirtschaftlich nachhaltige Gesellschaft mitzugestalten? Dazu will das FORUM Umweltbildung AkteurInnen „Lernender Regionen“ Impulse zur Weiterentwicklung ihrer Projekte geben. Ein im Juni 2012 erscheinendes Handbuch liefert praktische Hilfestellung. Irmgard Stelzer



Das Team um Renate Mihle, Regionalmanagerin Weinviertel-Manhartsberg, gibt dem Team des FORUMs Umweltbildung Rückmeldungen und Anregungen zu BNE-Aspekten.

Das Handbuch „Bildung für nachhaltige Entwicklung in Lernenden Regionen“ baut auf den Erfahrungen und Bedürfnissen der Zielgruppe auf: Drei vertiefende Workshops, zahlreiche Telefoninterviews mit Projektleiterinnen und -leitern aus Lernenden Regionen und ein inhaltlicher Workshop lieferten die Basis für das Handbuch. Projektgeschichten regen zu eigenen Bildungsprojekten an, eine Methodensammlung macht die Publikation zu einem praktischen Arbeitsbehelf.

### Wie kann man eine nachhaltige Gesellschaft mitgestalten?

Das FORUM Umweltbildung versteht unter nachhaltiger Entwicklung die Gestaltung einer lebenswerten Zukunft, die ökologische, soziale und ökonomische Bedürfnisse gleichermaßen berücksichtigt. Dafür ist ein offener gesellschaftlicher Lern- und Gestaltungsprozess notwendig. Bildung spielt bei der Verwirklichung eines derartigen Wandels eine zentrale Rolle. Das war auch eine wesentliche Erkenntnis des UN-Weltgipfels für nachhaltige Entwicklung in Johannesburg 2002. Die Vereinten Nationen haben daher für die Jahre 2005 bis 2014 die UN-Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ ausgerufen. Seitdem wurden zahlreiche Projekte und Initiativen entwickelt und auch ausgezeichnet.

Informationen über die österreichischen Dekadenprojekte: [www.bildungsdekade.at](http://www.bildungsdekade.at)

### Wertorientiert: Bildung für nachhaltige Entwicklung

Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) beschränkt sich nicht auf Wissensvermittlung, sondern konzentriert sich auf handlungsorientiertes politisches Lernen. Ziel ist es, Lernenden Kompetenzen und Fähigkeiten mit auf den Weg zu geben, die es ihnen ermöglichen, aktiv und eigenverantwortlich ihre Zukunft mitzugestalten – orientiert an den Werten einer nachhaltigen Entwicklung. Für das Handbuch wurden drei Bündel mit je drei Aspekten zusammengestellt, die Bildung für nachhaltige Entwicklung charakterisieren.

konnte durch eine Vielzahl von Evaluierungsprojekten nachgewiesen werden, welche große Bedeutung bewusstseinsbildenden Maßnahmen im Rahmen des Agrarumweltprogramms zukommt. Nachfolgend werden einige Beispiele angeführt, bei denen Bildung und Beratung im ÖPUL eine besondere Rolle spielen.

Im Rahmen der Maßnahme **„Biologische Wirtschaftsweise“** muss die Bewirtschafterin/der Bewirtschafter oder eine im Betrieb tätige Person, die während des Verpflichtungszeitraums maßgebend in die Bewirtschaftung eingebunden ist, einen Biolehrgang besuchen. Der Lehrgang ist bis Ende Mai des ersten Verpflichtungsjahres zu absolvieren; damit wird sichergestellt, dass die handelnde Person im Betrieb über die Voraussetzungen der biologischen Bewirtschaftung am neuesten Stand ist. Die Schulung im Ausmaß von 15 Stunden (davon maximal fünf Stunden in Form von Exkursionen) wird in der Regel durch das Ländliche Fortbildungsinstitut (LFI) durchgeführt.

Für Betriebe, die an der **„Naturschutzmaßnahme“** (Erhaltung und Entwicklung naturschutzfachlich wertvoller und gewässerschutzfachlich bedeutsamer Flächen) teilnehmen, werden spezifische Weiterbildungsveranstaltungen im Rahmen des Naturschutzplans angeboten. Es müssen zumindest zwei Veranstaltungen besucht werden, die von der für Naturschutz zuständigen Stelle des Landes anerkannt werden.

Bei der Teilnahme an einigen wasserspezifischen Maßnahmen im ÖPUL sind ebenfalls Schulungen zu absolvieren. Die Maßnahme **„Vorbeugender Boden- und Gewässerschutz“** sieht den Besuch eines einschlägigen Lehrgangs bis Ende Mai des zweiten Verpflichtungsjahres im Ausmaß von mindestens acht Stunden (davon maximal zwei Stunden in Form von Exkursionen) vor. Beim **„Regionalprojekt für Grundwasserschutz und Grünlanderhaltung“** muss ein Kurs zum Thema Aktionsprogramm Nitratrichtlinie mit Schwerpunkt Wirtschaftsdünger im Grünland bis zum Ende des dritten Verpflichtungsjahres im Ausmaß von mindestens vier Stunden besucht werden.

Seitens des BMLFUW ist derzeit ein Evaluierungsprojekt in Planung, das sich mit allen Aspekten der Bildung und Beratung im Bereich der Ländlichen Entwicklung befasst. Im Rahmen dieser Studie soll vor allem untersucht werden, wie Bildungs- und Bera-

tungsangebote wirken, wie sie von den Bäuerinnen und Bauern angenommen werden und in welchen Bereichen sich eventuell Defizite oder Verbesserungsmöglichkeiten abzeichnen.

### Noch zu wenig Akzeptanz für Biodiversitätsflächen

Ein sehr aktuelles Thema des ÖPUL 2007–2013 sind die Nützlings- und Blühstreifen, die im Rahmen der Maßnahme **„Umweltgerechte Bewirtschaftung von Acker- und Grünlandflächen“** verpflichtend im Ausmaß von mindestens zwei Prozent der Ackerfläche anzulegen sind. Zahlreiche Anfragen, Diskussionen, aber auch Veranstaltungen (zum Beispiel von Netzwerk Land) haben gezeigt, dass die Akzeptanz für diese Biodiversitätsflächen seitens der Landwirtinnen und -wirte nicht genügend gegeben ist; das Unverständnis für diese Auflage resultiert vor allem aus mangelnder Information und Beratung. Kritisiert werden zum Beispiel die nicht zugelassene Nutzung des Aufwuchses und der Selbstbegrünung, das Fehlen von alternativen Pflegemaßnahmen (z. B. Mähen statt Häckseln), früheren Pflgeterminen sowie sinnvollen Einsaatmischungen.

Die Ergebnisse eines Evaluierungsprojektes des FiBL Österreich (Forschungsinstitut für Biologischen Landbau) machen deutlich, dass für diese Auflage Verbesserungspotenzial besteht. Eine Optimierung der Auflage muss mit einer intensivierten Beratung durch geeignete Institutionen (z. B. durch die Landwirtschaftskammern) einhergehen.

Damit ausreichend geeignetes Saatgut für Biodiversitätsflächen zur Verfügung gestellt werden kann, soll es in naher Zukunft Weiterentwicklungen durch eigene Projekte und die Einbindung von internationalem Expertenwissen geben.

Für das ÖPUL 2014+ wird es für die Blüh- und Brachflächenthematik notwendig sein, gezieltere Bildungsangebote zu konzipieren und bereitzustellen: Nur wenn klar ist, aus welchen Gründen bestimmte Auflagen bestehen, können diese von den Landwirtinnen und -wirten auch erfolgreich erfüllt werden. Dies gilt aber auch für andere Themenkreise, die im Lauf der neuen Agrarumweltprogrammperiode verstärkt bearbeitet werden sollen. III

Anja Puchta, BMLFUW, Abteilung II/8: Agrarumweltprogramme



## Handeln, Emotionen, Wissen

Unsere Entscheidungen und damit auch Handlungen speisen sich zum einen aus unseren Emotionen (Wünschen, Ängsten etc.), zum anderen aus unserem Verstand. Das, was wir tun, verändert wiederum unsere Gefühle und Einstellungen, ebenso unser Wissen. In nachhaltigen Entwicklungsprozessen, ebenso wie in BNE-Projekten, brauchen wir, um dauerhafte Lösungen zu finden, alle drei Ebenen gleichermaßen.

## Visionen entwickeln, reflektieren, kritisch denken

Nachhaltige Entwicklung strebt nach Veränderung. Dazu ist ein Innehalten notwendig, um zu klären, was sich verändern soll, warum, in welche Richtung und wie. Die Vision als Zielbild richtet sich optimistisch gewandt in die Zukunft. Reflexion ist ein Nachdenken, was in der Vergangenheit gut funktioniert hat und was nicht. Das kritische Denken betrachtet die Gegenwart und schaut bewusst dorthin, wo es Probleme gibt.

## Kommunizieren, partizipieren, kooperieren

Grundlegende Veränderungen benötigen die Unterstützung und Teilnahme vieler Menschen. Entscheidungen haben dadurch mehr Gewicht, und eine Umsetzung findet damit eher statt. Das gemeinsame Agieren bestärkt und motiviert zusätzlich. Kommunikation ist die Grundlage aller Interaktionen zwischen Menschen.

In den nacheinander erläuterten Aspekten einer Bildung für nachhaltige Entwicklung sieht Michaela Hauser aus der Region Salzburger Seenland eine willkommene Vereinfachung: „Es geht uns allen um Werte – doch das ist ein sperriges Thema. Über die im Handbuch angeführten einzelnen konkreten Aspekte kann man sich einfacher weiterhandeln.“

## Aufbau des Handbuchs

Jeder BNE-Aspekt wird durch ein bis drei Projektbeispiele – vor allem aus den Lernenden Regionen – illustriert. Um herauszufinden, was der jeweilige Aspekt mit dem eigenen Vorhaben zu tun hat bzw. ob ein genaueres Hinschauen auf den jeweiligen Aspekt im eigenen Projekt hilfreich sein könnte, werden den Lesenden Fragen gestellt, die zum Reflektieren anregen. Zum Beispiel: Werden in Ihrem Vorhaben Methoden angewandt, welche die emotionale Befindlichkeit der Teilnehmenden ansprechen, etwa ihre Befürchtungen und Ängste, ihre Unsicherheit, aber auch ihre Wünsche und Träume? Welche persönliche Vision leitet Sie in Ihrem Projekt? Wollen Sie einen globalen Beitrag leisten?

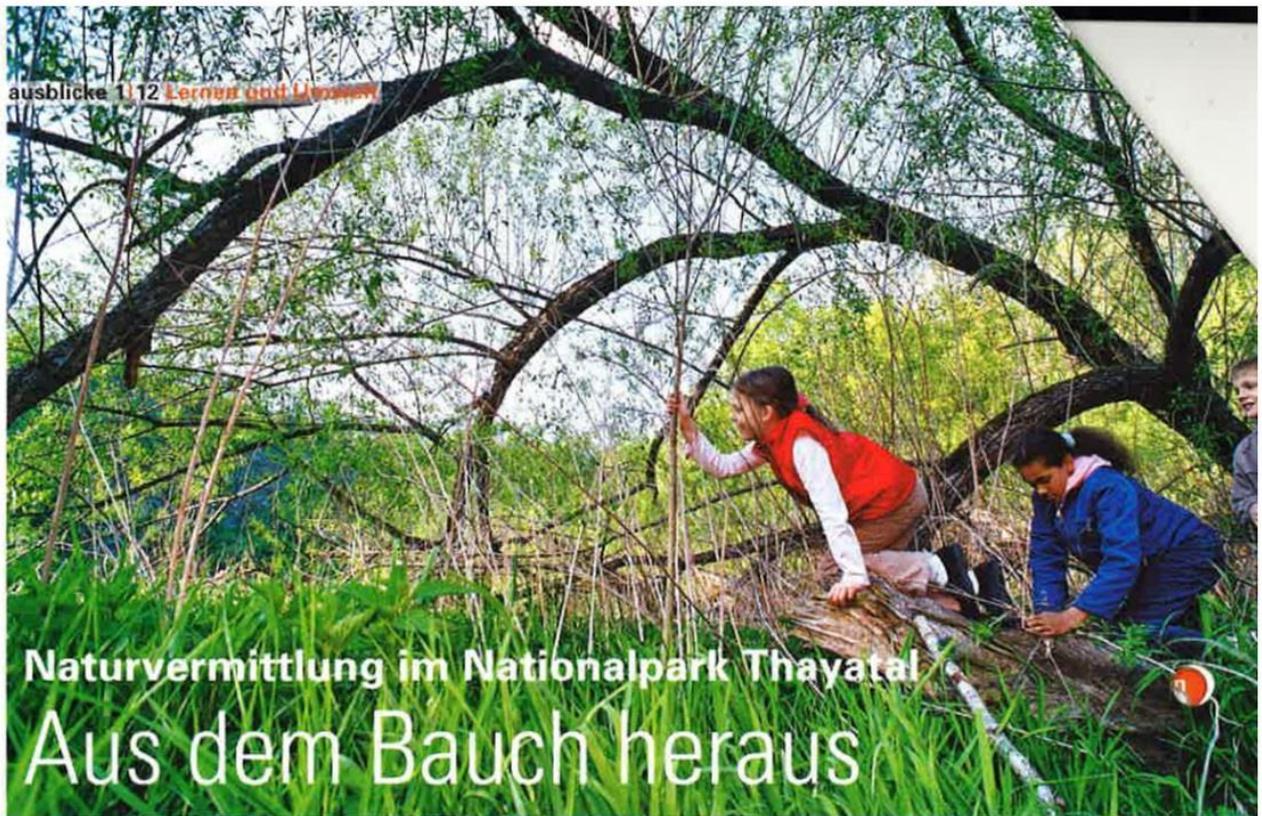
Michael Fischer, ÖAR-Regionalberater und Mitarbeiter des Österreichischen Instituts für Erwachsenenbildung (ÖIEB), sieht darin den konkreten Nutzen des Handbuchs: „Es hilft, Projekte weiterzuentwickeln – egal in welcher Projektphase man steckt: Man kann das Buch zur Hand nehmen und sich selbst wichtige Fragen stellen. Es geht um den Prozess und nicht nur um das Produkt.“

„Und wie bringe ich neue Aspekte in die Arbeit mit Leuten?“ Eine Antwort auf die Frage Susanne Kreineckers (Gemüse-Lust-Region Eferding) geben Methodentipps zu jedem Aspekt. Ergänzend stehen Arbeitsbehelfe und Checklisten zur Verfügung.

Spezielles Augenmerk auf Faktoren des Gelingens und Stolpersteine legt ein eigenes Kapitel, in dem die transferierbaren Erfahrungen der InterviewpartnerInnen und Workshopteilnehmenden zusammengefasst sind.

Ein eigenes Kapitel bietet Hintergrundwissen über nachhaltige Entwicklung und über Bildung für nachhaltige Entwicklung.

Christine Schwanke aus dem Team des Projekts „Rundum gesund im Weinviertel“ wünscht sich, dass das Handbuch „Bildung für nachhaltige Entwicklung in Lernenden Regionen“ vielen „Gusto auf Lernen macht“. Das wünschen wir uns auch! III



## Naturvermittlung im Nationalpark Thayatal Aus dem Bauch heraus

Mit gespitzten Ohren und offenen Augen durchs Gras schleichen, immer bereit, Neuem zu begegnen und jeden Käfer unter die Lupe zu nehmen – das ist Spannung pur! Claudia Wurth-Waitzbauer

Auf Erkundungstour  
im Nationalpark  
Thayatal

Nur 10 Prozent der deutschen SchülerInnen zwischen 11 und 15 Jahren wissen, dass die Früchte der Rose Hagebutten heißen; 6 Prozent waren der Meinung, dass Rosen gar keine Früchte haben (Brämer 2010). Schreitet die Entfremdung von der Natur immer stärker voran? Wird die Wahrnehmung der Natur immer abstrakter?

Wie kann es gelingen, im Zeitalter von Medienkonsum und Technikverliebtheit Menschen für die Natur zu sensibilisieren? Basale Naturerfahrungen im Kindesalter sind im Alltag nur mehr schwer möglich. Und seien wir ehrlich: Wann spazieren wir Erwachsene barfuß durch taunasses Gras, wann nehmen wir den Gesang der Vögel und die Sonnenstrahlen auf der Haut bewusst wahr? So schlimm es auch klingen mag, diese Erlebnisse und Momente der Erholung finden in unserer hochzivilisierten Welt nicht mehr einfach so nebenbei statt, sondern müssen oft gebucht und konsumiert werden.

### Natur, Spiel und Spaß

Dabei ist es unerlässlich, den Grundstein zum Naturbezug bereits im Kindesalter zu legen. Und so schwer dürfte dies auch gar nicht sein, denn fast drei Viertel der befragten Kids würden gerne unbekannte Landschaften entdecken, mehr als die Hälfte quer durch den Wald marschieren (Brämer 2010).

Wo, wenn nicht in einem Nationalpark, kann im 21. Jahrhundert ein Rest der spärlich verbliebenen Wildnis erlebt werden? Nach dem Motto „Natur, Spiel und Spaß“ steht einem Abenteuer im Nationalpark Thayatal nichts im Wege: Hütten bauen, die Magie eines selbst errichteten Lagerfeuers spüren, „wilde“ Pflanzen essen, einen Damm im Bach bauen, Schmetterlinge beobachten – einfach schauen und horchen lernen.

Das Naturerleben soll aber nicht auf das Spüren reduziert werden. Die Begeisterung und Neugierde sind der emotionale Funke, der das aufkeimende Interesse an der Natur zum Lodern bringt. Wenn es gelingt, einen emotionalen Zugang zu legen, erwacht in den Kindern von selbst der Wunsch, Gesehenes benennen zu können, zu ordnen und zu kategorisieren. Da können Eltern oft nur mehr staunen, mit welcher Hingabe und Akribie ihre Kinder Forschungen betreiben und so zu wahren ExpertInnen werden! III

Claudia Wurth-Waitzbauer, Nationalpark Thayatal,  
Zoologie & Umweltbildung

### Literatur

- Rainer Brämer, *Natur: Vergessen? Erste Befunde des Jugendreports Natur 2010*, *Natursoziologie.de* 6/2010, JRN10\_1, 2010  
Download: [www.wanderforschung.de/NS/naturwissen/naturwissen.html](http://www.wanderforschung.de/NS/naturwissen/naturwissen.html)

### Nationalpark Thayatal

Die Thaya bildet mit ihren bis zu 150 m tiefen Talmäandern und dem beeindruckenden Umlaufberg auf 26 km Flusslänge die Staatsgrenze zwischen Niederösterreich und Tschechien. Aufgrund der langjährigen politischen und wirtschaftlichen Randlage am ehemaligen Eisernen Vorhang blieb das Thayatal als ein einzigartiges Naturjuwel mit einer unglaublich großen Biodiversität – fast die Hälfte aller Pflanzenarten Österreichs gedeiht hier – erhalten und wurde im Jahr 2000 zu einem grenzüberschreitenden Nationalpark. Eine kleine Sensation war 2001 die Rückkehr der Wildkatze ins Thayatal; seit dreißig Jahren hatte in Österreich keine Wildkatze mehr gelebt. [www.np-thayatal.at](http://www.np-thayatal.at)



**Stärkung der regionalen Identität.** In der Gemüse-Lust-Region Eferding hat Lernen einen hohen Stellenwert. Es geht um 800 Jahre Gemüseanbau in Zusammenhang mit den Themen Gesundheit, Ernährung, Regionalität und Klimaschutz; um das, was die gesamte Region im Lauf der Geschichte geprägt hat und auch für die zukünftige Entwicklung von großer Bedeutung sein wird. Das Wissen über Gemüse wird neu entdeckt, im Rahmen von

Veranstaltungen, Projekttagen, Ausstellungen usw. zugänglich gemacht und für die nächsten Generationen aufbereitet. Alle – ob Einzelpersonen, Institutionen, UnternehmerInnen, Landwirtinnen und -wirte oder GemüseliebhaberInnen, Konsumierende oder Produzierende – können sich an dieser Art des gemeinsamen Lernens beteiligen; damit wird nebenbei auch noch unsere regionale Identität gestärkt.

Susanne Kreinecker, Leader-Managerin Region Eferding



**Lernen für eine nachhaltige Entwicklung.** Die Entwicklung der Obersteiermark West

ist untrennbar mit den Zielen einer nachhaltigen Entwicklung, der Sicherung des gesellschaftlichen Zusammenhalts und der Wettbewerbsfähigkeit verknüpft. Für das Erreichen dieser Ziele braucht es allerdings spezifisches Wissen. Die Region Obersteiermark West mit den Lernenden Leader-Regionen Zirbenland und Holzwelt Murau hat sich vorgenommen, eine wissensbasierte Regionalentwicklung und kollektives Lernen zu forcieren. Eine zentrale Rolle dabei spielt das Vermehren sozialen Wissens, zum Beispiel darüber, wie man zur Verbesserung der Lebensqualität beiträgt und das Zusammenleben in Gemeinschaften gestaltet. Zur zukunftsorientierten Weiterentwicklung der Region Obersteiermark West gehört auch der Aufbau reflexiven Wissens, zum Beispiel über Handlungsmöglichkeiten und Wirkungen regionaler Akteurinnen und Akteure sowie Netzwerke.

Bibiane Puhl, EU-Regionalmanagement Obersteiermark West



**Bildung und Lernen regionalisieren.** „Bildung ist der letzte Bodenschatz Europas“, meinte vor ein paar Jahren ein deutscher Politiker. Aus meiner Sicht beschreibt dieser Satz die wichtigste zukünftige Herausforderung der europäischen Entwicklung unter globalisierten Rahmenbedingungen. Das Thema Bildung muss aus den Sonntagsreden herausgeholt werden und sektorübergreifend in den einzelnen Fachbereichen Einzug halten sowie regionalisiert werden. Aber nicht nur der Stellenwert der Bildung muss gehoben werden; der ländliche Raum

bedarf auch eines neuen Schubs angesichts der zunehmenden Ausdünnung von Personen, Arbeit und damit (Über-)Lebensmöglichkeiten. Ein wichtiger Punkt sind die (Aus- und Weiter-)Bildungsinfrastrukturen, die ebenfalls immer mehr aus den klassisch ländlichen Räumen abgezogen werden. Das Konzept der Lernenden Regionen oder vielmehr der bildungsorientierten Regionalentwicklung ([www.lernenderregionen.at](http://www.lernenderregionen.at)) könnte ein Baustein sein, diesem Trend entgegenzuwirken.

Reinhard Schinner, Land Kärnten, Abteilung 3/Landesentwicklung und Gemeinden

## Regionen als Lernorte

**Lernen in Regionen hat viele Facetten. Dass Lernen für die Entwicklung ländlicher Regionen essenziell ist, zeigen die folgenden Statements.**



**Ein zentrales Aktionsfeld.** Lernen und Qualifizierung sind in unserer Entwicklungsstrategie

das erste von vier Aktionsfeldern. 30 Prozent unserer Projekte wurden in diesem Aktionsfeld durchgeführt. Aushängeschild ist unser LAG-eigenes Projekt „Bildungsoffensive“, in dessen Rahmen wir bereits seit acht Jahren die regionale Bevölkerungschulen, um die Situation am heimischen Arbeitsmarkt zu verbessern. Der Erfolg kann sich sehen lassen: Bei 12.500 Einwohnerinnen und Einwohnern in der Region verzeichnete man schon 7365 Anmeldungen zu Kursen. Pro Semester nehmen ca. 6 Prozent der Bevölkerung an Leader-Schulungen teil; allein im Jahr 2010 gab es in den Räumlichkeiten der LAG Pillerseetal-Leogang 21,3 Mio. Bildungsminuten. Praxisnahes Lernen vor Ort ist unser Erfolgsrezept.

Stefan Niedermoser, LAG Regionalentwicklung Pillerseetal-Leogang, Kitzbüheler Alpen



**Bildungsberatung vor Ort.** „Move your future“ ist ein Projekt der Lernenden Region Nordburgenland mit Partnerschulen in Eisenstadt, Mattersburg

und Neusiedl. Die individuellen Beratungen finden vor Ort statt und erweitern die bestehenden regionalen Angebote; sie ermöglichen den teilnehmenden Personen (Eltern, Schülerinnen und Schülern, Lehrerinnen und Lehrern) und Betrieben ein Lernen in ihrer Region. Unterstützen und begleiten möchten wir damit angehende MaturantInnen auf ihrem Weg zum Traumberuf: Sie sollen ihre Stärken und Talente erkennen, sich mit ihrem Berufsweg bewusst auseinandersetzen. Individuelle Testung und Beratung stehen im Vordergrund, genderspezifische Informationen zur Berufswahl, eine Information der Eltern sowie Kontakte zur Wirtschaft runden das Angebot ab. Ziel des Projektes ist es, Schülerinnen und Schülern mit dem breiten Spektrum der Studien- und Ausbildungsmöglichkeiten vertraut zu machen.

Andrea Bischof, Geschäftsführerin der Volkswirtschaftlichen Gesellschaft Burgenland



**Lebenslanges Lernen – ein Leader-Thema.** Qualifizierung und lebenslanges Lernen

sind in Niederösterreich wichtige Leader-Themen. Auch die Maßnahme „Lernende Regionen“ wird ausschließlich über Leader abgewickelt. 14 niederösterreichische Leader-Regionen haben den Strategieentwicklungsprozess zur Lernenden Region abgeschlossen und ein regionales Netzwerk aufgebaut. Sie können sich seither als Lernende Regionen bezeichnen. Die Aktivitäten der Regionen sind zwar sehr unterschiedlich, die Grundleistungen zur Sicherung der regionalen Grundversorgung mit Weiterbildungsangeboten, der Aufbau einer gemeinsamen Bildungsinformation und ein besser abgestimmtes Bildungsmarketing können aber in allen Regionen beobachtet werden. Ich gehe davon aus, dass Qualifizierung und lebenslanges Lernen auch im künftigen Leader-Programm ab 2014 eine wichtige Rolle spielen werden.

Gottfried Angerler, Amt der NÖ Landesregierung, Abteilung Landwirtschaftsförderung



**Offenheit für Neues.** Kann es ländliche Entwicklung ohne Lernen überhaupt geben? Ich denke nicht. Entwicklung setzt immer Offenheit voraus, sich auf

Neues einzulassen. Und was ist ein innovatives Projekt in der Region für alle Beteiligten? Die Herausforderung, zu lernen. Doch es gibt keine Erfolgsgarantie. Daher braucht es ein wohlwollendes Miteinander, das jede/n fördert, ein Zuhören und ein Seinlassen-Können. Zudem muss man sich Zeit nehmen und Regeln aufstellen, wie Kooperation gelingen kann. Und wenn das Freude macht, strahlt es aus, lädt andere Menschen in der Region mitzutun ein, um die Region lebendiger zu machen. Das alles wird durch Lernen möglich und gefördert.

Elfriede Fischer, Projektleiterin „Bibliothek der Region“ im Rahmen der Lernenden Region Nordburgenland



**Die Region als Lernraum.** Lernen und die Bereitstellung der dafür notwendigen Rahmenbedingungen sind auch für den ländlichen Raum unverzichtbare Infrastrukturmaßnahmen. Das klassische Lernen als

Erwerb und Vernetzung von Wissen ist nur eine Facette. In den Lernenden Regionen geschieht Lernen auch in anderer Weise. Das Lernen im Netzwerk umfasst die kontinuierliche gemeinsame Auseinandersetzung der darin tätigen Personen mit den „Bildern“ und Konzepten der jeweils anderen, das gemeinsame Entwickeln von Ideen und innovativen Projekten für die Menschen in der Region und schließlich das Lernen mit und in der Bevölkerung. Lernen in der Region ist wohl dann gelungen, wenn das Bewusstsein für Bildung steigt sowie nachhaltige Lernprojekte in Bildung, Kultur, Wirtschaft und Sozialwesen entstehen. Und wenn sich die Region als nachhaltiger „Lernraum“ etabliert und als solcher an Selbstbewusstsein gewinnt.

Martin Wiedemair, Arbeitsgemeinschaft Salzburger Erwachsenenbildung, Koordination Projekt „Lernende Regionen“ in Salzburg

**Meinung**

von  
Bernadette  
Aichinger



baichinger@  
bezirksrundschau.com

**Viel Bewegung**

2011 wurde viel bewegt: Der Bezirk Eferding war erfolgreicher Juniorpartner der Landesgartenschau in Ansfelden und eröffnete ein Verbändehaus. Im Bezirk Grieskirchen wurde anlässlich des Bezirksjubiläums unter anderem eine Ausstellung organisiert und ein Buch herausgegeben. Im Grieskirchner Stadtzentrum öffnete der Mostlandmarkt seine Türen, und die Gemeinden Bruck-Waasen, Peuerbach und Steegen beschlossen eine Verwaltungsgemeinschaft. Doch nicht nur auf politischer Ebene wurde viel bewirkt. Oft sind es die Vereine und der Zusammenhalt in den Gemeinden, die Großes entstehen lassen. Ein Beweis dafür ist die BezirksRundschau-Christkindaktion zugunsten von Daniel Traunwieser. Ihre Unterstützung, liebe Leserinnen und Leser, ist einfach überwältigend! Herzlichen Dank! Lesen Sie dazu mehr ab Seite 26.

# 2012 kehrt wieder der

## Keine Großveranstaltungen im heurigen Jahr: Gelegenheit für

Nach der Landesgartenschau in Bad Schallerbach 2009, der Landesausstellung in Grieskirchen 2010, der Beteiligung an der Gartenschau in Ansfelden 2011 und dem Jubiläum des Bezirks Grieskirchen 2011 kehrt in unserer Region im Jahr 2012 vorerst Ruhe ein.

BEZIRK (bea). »Wir sind sehr zufrieden über das, was im Jubiläumsjahr 2011 im Bezirk Grieskirchen passiert ist,« sagt Bezirkshauptmann Christoph Schweitzer. Das Wir-Gefühl sei bei den Bewohnern des Bezirks gestärkt worden: »In allen Gemeinden haben wir viel bewegen können und haben dafür auch viel Lob von der Bevölkerung erhalten,« erklärt Schweitzer. Nun soll diese neu gewonnene Stärke in einer Zukunftswerkstatt Früchte tragen: »Ich habe mit zwei Professoressen von der Fachhochschule Hartberg Kontakt aufgenommen, die uns beim Zukunftsprozess professionell begleiten könnten. Zudem wollen wir die Bürger – und vor allem auch die Schulen – einladen, ihre Ideen für die Entwicklung des Bezirks einzubringen. Als »große Brocken«, die es im Jahr

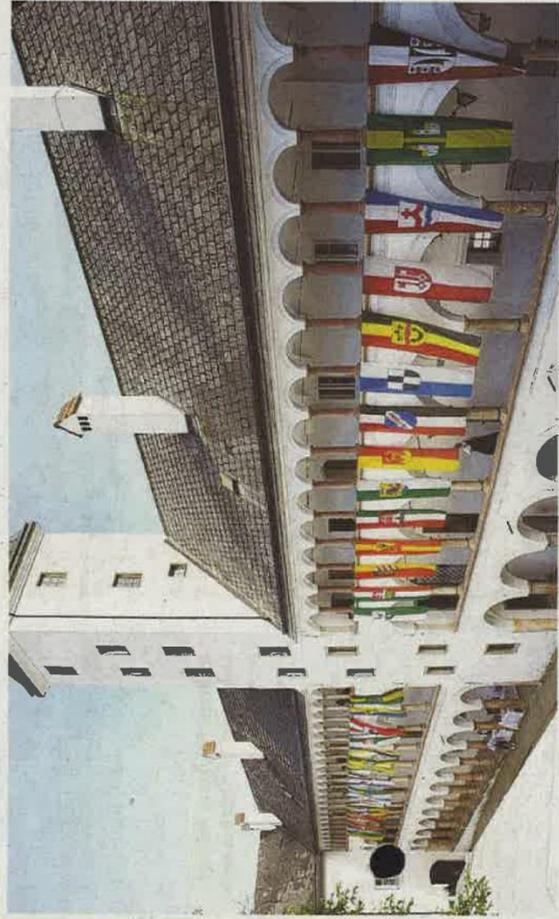
2012 zu bewältigen gilt, nennt Bürgermeisterstrecher Peter Oberlehner die Themen Gemeindegeld, Kooperationen und -finanzen.« Grundsätzlich ist der Bezirk Grieskirchen auf hohem Niveau. Die Arbeitslosenrate ist so gering wie in kaum einem anderen Bezirk. Trotzdem gibt es noch Chancen zur Verbesserung, vor allem im »Tourismus«, meint Oberlehner. Es sei gut, dass nach den vielen Großveranstaltungen in den vergangenen Jahren nun wieder der Alltag einkehre: »Es ist auch mal wieder notwendig, einfach in Ruhe dahinzuarbeiten.«

**» Im Jubiläumsjahr haben wir in allen Gemeinden viel bewirken können. «**  
CHRISTOPH SCHWEITZER  
BEZIRKSHAUPTMANN GR

Für die Grieskirchner Bürgermeisterin Maria Pachner steht fest: »Es wird 2012 ganz bestimmt nicht langweilig werden. Wichtige Projekte sind die Finalisierung des Kindergartenprojekts; die zweite Etappe der Sanierung der Volksschule und die Schaffung von zwei neuen Spielplätzen.« In Eferding wird das Jahr 2012 vom Baubeginn der Umfahrung geprägt. »Der sichtbare Baubeginn ist für die zweite Jahreshälfte im Gemeindegebiet Hinzenbach geplant«, berichtet der Eferdinger

# Alltag in der Region ein

die Gemeinden um „wieder einfach in Ruhe dahinzuarbeiten“



Die Aktivitäten anlässlich des Jubiläums „100 Jahre Bezirk Grieskirchen“ haben laut Bezirkshauptmann Christoph Schweitzer das Wir-Gefühl innerhalb des Bezirks gestärkt.  
Foto: Land 00/ Krauml

Bürgermeister Johann Stadelmaier. Auch das Bräuhausprojekt beschäftigt Eferding 2012 weiterhin: »Derzeit wird fleißig am Bräuhaus gebaut. Kosten- und Zeitplan halten wir genau ein,« betont Stadelmaier. Im Frühjahr werde es einen Tag der offenen Tür auf der Baustelle geben: »Die Leute sollen sehen, was da Tolles entsteht.«

**» Die Vereinigung von vier Bauhöfen könnte 2012 über die Bühne gehen. «**  
FRITZ KNIEKREUZINGER  
BÜRGERMEISTER ASCHACH

Grund zum Feiern gibt es in Aschach an der Donau. »Anlässlich des Jubiläums 500 Jahre Marktwappen sind viele Veranstaltungen in Vorbereitung,« sagt Bürgermeister Fritz Kniekreuzinger. Das Programm wird von den Vereinen und ihren Partnern gestaltet und erstreckt sich über das gesamte Jahr. Neben dem Feiern wartet auf Kniekreuzinger auch jede Menge Arbeit: »Die Schulkoooperation mit Hartkirchen soll heuer in die Zielgerade gebracht werden. Außerdem könnte die Vereinigung der Bauhöfe von Aschach, Hartkirchen, Stroheim und Puppung über die Bühne gehen. Derzeit sind wir auf Grundstücksuche. Es wäre mir ein großes Anliegen, wenn wir dieses Vorhaben realisieren könnten.«

Unsere  
**GEMÜSE-  
LUST**

# Gemüse-Kunst

## Gemüseschnitzen ist in Thailand sehr beliebt – Saowanee Huber bringt es nach Oberösterreich

Wer schon Urlaub im fernen Thailand gemacht hat, konnte seine Augen vielleicht an den Gemüse- und Obstschneidewerken der Einheimischen weiden.

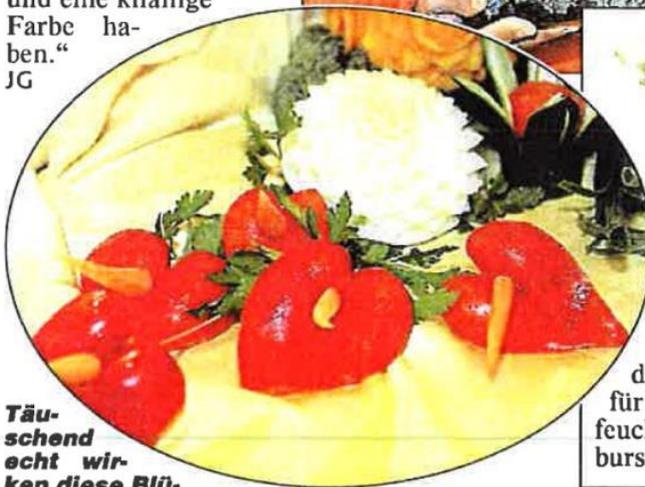
Saowanee Huber kam von Thailand in ihre Wahlheimat Steyr, wo sie nun lebt und zwei Kinder aufzieht. Ihr fiel auf, dass es diese Schnitztradition in Oberösterreich nicht gibt: „Vergangenes Jahr fand wieder das Integrationsfest in Steyr statt, und ich wollte dort etwas über mein Heimatland zeigen. Also habe ich einige essbare Kreationen mitgebracht.“

Die Gäste waren begeistert. Seitdem zaubert die zweifache Mutter immer wieder derartige Schnitzereien für Partys und Veranstaltungen. Da wird der knallorange Kürbis zu einem fein aufgefächerten Gebilde. Täuschend echt wirken die exotischen Blumen, die in Wirklichkeit aus rotem Paprika und kleinen Karotten bestehen.

Ying, wie alle die gebürtige Thailänderin Saowanee nennen, hat das Handwerk aber nicht in ihrer Heimat gelernt: „Im Internet gibt es gute Anleitungen. Zwar braucht es Zeit und die richtigen Messer, aber irgendwann hatte ich es mir dann selbst beigebracht.“

Am allerliebsten schnitzt Ying übrigens Kunstwerke aus Kürbissen, Karotten und Tomaten: „Es soll nicht zu schwer gehen und eine knallige Farbe haben.“  
JG

**Täuschend echt wirken diese Blüten aus Paprika und Karotten. Huber hat sich das Schnitzen selbst beigebracht.**



Saowanee Huber aus Steyr begeistert mit ihrer Schnitzkunst auf vielen Veranstaltungen.

## Kartoffellauchstrudel

### Strudelteig

1/4 Kilo glattes Mehl mit 1/8 Liter Wasser und 1/16 Liter Öl zu einem glatten Teig kneten. Zwei Kugeln formen, mit Öl und Klarsichtfolie bedecken und 1/2 Stunde rasten lassen.

### Weitere Zubereitung

Zwei Stangen Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden, mit einer kleinen geschnittenen Zwiebel und einer Knoblauchzehe in etwas Öl oder Butter anschwitzen und mit einem Schuss Weißwein löschen. Mit Salz und weißem Pfeffer würzen, zehn Minuten weich dünsten. 1/4 Kilo gekochte Kartoffeln blättrig schneiden und mit dem Lauch vermischen. 4 EL Rahm, 2 Eier, 2 EL Semmelbrösel und eine Prise Salz dazu. Teighölle auf bemehltem Küchentuch dünn ausrollen oder ausziehen, mit Öl beträufeln und die Hälfte der Kartoffellauchmasse auf dem Teig verteilen. Strudel einrollen und auf ein befettetes Backblech legen. Mit der zweiten Teighölle ebenso verfahren. Die beiden Strudel mit versprudeltem Ei bestreichen und bei 175 Grad ca. 45 Minuten backen.  
Rezept von Linda Till, Stiftskeller, St. Florian

## Tipp

**Topinambur** heißt eine weiße, rosa oder cremefarbene Knolle aus Nordamerika. Bevor die Kartoffel bekannt wurde, war sie in aller Munde, heute kennt sie kaum jemand. Dabei enthält sie viele Cholesterin senkende bioaktive Stoffe und regt die Verdauung an. Das in der Knolle enthaltene Inulin ist auch für Diabetiker geeignet. Zum Lagern in feuchten Sand stecken, frische Topinamburs erkennt man am festen Fleisch.

## Mein Lieblingsgemüse

**Blaukraut** – am liebsten von der Mutter oder der Fast-Schwiegermutter gekocht – ist das Lieblingsgemüse des 22-jährigen Gerald „Geri“ Rammerstorfer aus Zwettl an der Rodl. Er gehört zu den heimischen Senkrechtstärtern in der Volksmusikbranche, zum Trio „Die jungen Rodltaler“. Seit ihren Fernseh-Auftritten beim Musikantenstadl wächst ihre Fangemeinde ständig. Der junge Mühlviertler ist sehr gesundheitsbewusst, und hat „praktischerweise“ eine Freundin, deren Mutter in Hellmonsödt einen Bio-Laden betreibt. „So ist jeden Tag für frisches, knackiges und regionales Gemüse gesorgt“, freut sich der junge Musiker.



Fotos: Christoph Gantner, Horst Einöder (2)

## 2022: Eferding bewirbt sich

Bezirk will eine Landesausstellung zum Thema Gemüse austragen

Anfang dieser Woche wurden im Bezirk Eferding Arbeitsgruppen gebildet, die sich nun um die Bewerbung für die Landesausstellung 2022 annehmen.

EFERDING (bea). „Es ist fix, dass es eine Bewerbung aus dem Bezirk Eferding geben wird“, berichtet Jürgen Höckner, Obmann des Regionalentwicklungsverbandes Eferding (REGEF). Der REGEF werde jedoch bei der Bewerbung

nur eine koordinierende Rolle spielen: „Wer genau der Bewerber sein wird, ist noch nicht entschieden. Als Bewerber könnte entweder die Stadtgemeinde oder auch die Gemeinden des Zukunftsraumes auftreten.“

Das Thema der Landesausstellung soll „800 Jahre Stadt Eferding und 800 Jahre Gemüsegeschichte“ sein. „Natürlich wollen wir auch andere Aspekte wie beispielsweise Gesundheit und ‚Arbeitsplatz Gemüseanbau‘ miteinbeziehen“, erklärt Höckner. Einen genauen

Titel gebe es daher noch nicht: „Wir wollen aus den Inhalten heraus einen Titel festlegen.“

Als mögliche Austragungsorte sind mehrere Gebäude im Gespräch: „Anbieten würden sich beispielsweise das Schloss Starhemberg oder das Kloster Puppung.“ Bis Ende Juni muss die Bewerbung fertig sein. „Wir wissen, dass es noch viele andere Bewerber geben wird. Es ist also noch keine g'machte Wiese für uns, dass wir die Ausstellung tatsächlich machen dürfen“, sagt Höckner.

## Eferding hofft auf Zuschlag für die Landesausstellung

**EFERDING.** Nach Peuerbach und Waizenkirchen bewirbt sich nun auch Eferding für eine Landesausstellung. Bis Ende Juni muss die Bewerbung, bei der „800 Jahre Stadt Eferding“ und 800 Jahre Gemüseanbau“ die Hauptthemen sein werden, fertig sein.

Das Grieskirchner- und Eferdinger Land ist stark vertreten beim Ritt um die fünf Landesausstellungen von 2020 bis 2028. Während Peuerbach mit dem Thema „Astronomie, Astrologie und Magie“ sowie Waizenkirchen mit dem Schwerpunkt „Das Wasser“ keine Präferenzen für einen der Termine haben, bewirbt sich Eferding für 2022. Dann feiert die Bezirksstadt 800 Jahr-Jubiläum. Ebenso lange hat der Gemüseanbau bereits Tradition im Eferdinger Becken. „Die Bewerbung macht für uns nur für dieses Jahr Sinn“, sagt Eferdings Stadtchef Johann Stadelmayer (SP).

Koordinieren wird die Arbeitsgruppen der Regionalentwicklungsverband Eferding (REGEF). Diese Woche gab es bereits ein Treffen, bei dem Wirtschafts-, Arbeiter- und Landwirtschaftskammer und Politiker dabei waren. Jetzt will man Gemüsebauern mit ins Boot holen. Auch Obstbau soll eine Rolle spielen. Bewerber sind der Zukunftsraum Eferding (Eferding, Fraham, Hinzenbach und Popping) oder die Stadt Eferding. Als Veranstaltungsorte kommen das Kloster Popping und das Schloss Starhemberg in Eferding in Frage. Schlossbesitzer Georg-Adam

Starhemberg befürwortet die Bewerbung und freut sich, dass viele in der Region bereit sind, zusammenzuarbeiten und eine gute Bewerbung abzuliefern. „Ich bin bereit, alles zu unternehmen, was gewünscht wird und möglich ist. Noch ist es aber zu früh für genaue Details“, sagt Starhemberg.

Derzeit sind rund 20 Bewerber bekannt, die sich für eine der fünf Landesausstellungen von 2020 bis 2028 bewerben. „Leicht wird es nicht, aber immerhin feiert die drittälteste Stadt Österreichs ihr 800-Jahr-Jubiläum. Ich hoffe wir können neben unserer Bewerbung auch mit dieser Tatsache punkten“, sagt VP-Landtagsabgeordneter Jürgen Höckner, Obmann des REGEF.

# Grüne Vorfreude

Alle Gemüsetiger dürfen jetzt langsam aufatmen: Der Winter neigt sich dem Ende zu, und so werden auf den Feldern schon bald wieder die frischen Vitaminspender geerntet!

## Unsere GEMÜSE-LUST

Wurzelgemüse ist wichtig, damit wir auch im Winter vitaminreicheres, regionales Gemüse zu uns nehmen.



Foto: Chris Koller

Sellerie, Rüben, Karotten, Kraut und Kohl bringen uns vitaminreich und geschmackvoll durch den Winter.

VON JASMIN GADERER

Trotzdem sehnen sich viele Oberösterreicher langsam wieder nach knackigem grünen Frühlingsgemüse. Und lange dauert es nicht mehr: „Bereits jetzt ernten wir den ersten Vogerlsalat und den ähnlichen Portulak. Diese Sorten wachsen auch während der noch kurzen Tage gut“, so die Eferdinger „Gemüselust“-Lady Gabriele Wild-Obermayr.

Relativ bald geerntet

werden verschiedene Asia-Blattgemüse wie der Pak Choi. Und wenn der Februar mild wird, kann auch der Spinat unter seiner Fleece-Decke rasch gedeihen. Etwas länger muss man noch auf Salat und Kohlrabi warten, die Anfang April aus dem Folientunnel geholt werden können.

Immer frisch, auch im Winter, holen die Bauern einige frostsichere Gemüsesorten vom Feld. „Grünkohl etwa hält Temperaturen bis zu minus zehn Grad draußen am Feld ganz locker aus. Ebenfalls tiefgefroren schneiden wir noch Porree, Schwarzkohl, Topi-

nambur und den ‚Spargel des Winters‘, die Schwarzwurzel, ab“, erklärt Wild-Obermayr, dass die Felder auch in der kalten Jahreszeit nicht leer sind. „Trotzdem freut man sich auch als Landwirt natürlich schon auf frisches Grün. Aber die Erfahrung sagt mir, dass der Februar wohl noch einmal richtig frostig wird. Und die Natur kann – und soll man ja auch gar nicht ändern“, betont die Gemüse-Expertin aus Niederneukirchen.

## Tipp

Lauch oder Porree ist ein typisches Wintergemüse. Man sollte einmal ausprobieren, es mit Curry zu würzen, denn diese Kombination schmeckt überaus reizvoll. Die sonst üblichen Gewürze für dieses Gemüse sind Muskatnuss, Petersilie, Kerbel und Thymian. Wer Lauch als kalte Suppe zubereitet, würzt diese aber auch mit Schnittlauchröllchen.

## Mein Lieblingsgemüse

Das Lieblingsgemüse von Blau-Weiß Linz-Torhüter David Wimleitner ist der **Brokkoli**: „Er ist gesund und schmeckt auch gut. Am liebsten esse ich ihn mit Curry, Garnelen und Reis, das ist eines meiner absoluten Lieblingsgerichte. Besonders gern mag ich auch den **Spargel**, aber der braucht bis zur Reife noch ein paar Monate. Doch gerade, weil es ihn nur für so kurze Zeit gibt, ist er etwas Besonderes. Ich als Grieskirchner fahre dann nach Eferding und hole frischen Spargel.“



Foto: Chris Koller

## Sellerieschnitzel für vier Personen

### Zutaten

Zwei Sellerieknollen  
1 Ei  
Mehl, Brösel

### Zubereitung

Zwei mittlere Sellerieknollen waschen und schälen. Das Grün als Garnitur beiseite legen. Den Sellerie in fingerdicke Scheiben schneiden und diese in kochendem Salzwasser fünf Minuten lang blanchieren. Herausnehmen und kurz in kaltem Wasser abschrecken. Die Scheiben salzen und pfeffern, dann in Mehl wenden, durch das versprudelte Ei ziehen und zum Schluss mit Bröseln panieren. In einer Pfanne schwimmend herausbacken und schließlich mit Sauce Tartare und Petersilienkartoffeln servieren.

Rezept von Linda Till, Stiftskeller, St. Florian

## 2012.02.01\_Landl-Zeitung



Zündende Ideen waren beim Projektwettbewerb 2011 der oberösterreichischen Landjugend gefragt. Insgesamt 13 Einreichungen aus dem ganzen Land landeten auf dem Schreibtisch der Jury, die sie in die Kategorien Gold, Silber und Bronze einreihen musste. Eine Idee der Landjugend des Bezirks Eferding gefiel den Experten glänzend und wurde folgerichtig mit Gold ausgezeichnet. Das Projekt trägt den Titel „Junges Gemüse

begreift Gemüse“. Dahinter steckt das Bemühen, Kindern auf unterhaltsame Art Wissenswertes über Gemüse beizubringen. Und dazu wurden viele Spiel- und Rätselstationen erarbeitet. Im Bild bei der Preisverleihung (v. l.): Harald Brillinger, Elisabeth Gneißl, Robert Webinger (Bezirksleiter Eferding), Bundesrat Ferdinand Tiefnig, Johanna Schobesberger (Bezirksleiterin), Maria Mair und Karl Grabmayr (LK-Vizepräsident).

# „Erotisches“ Gemüse

Unsere GEMÜSE-LUST

Weil nicht nur Austern und Erdbeeren aphrodisierend wirken sollen, stellen wir am heutigen Valentinstag Vitaminspender vor, die der Liebe Flügel verleihen



Waltraud Faißner hält heute einen Vortrag über aphrodisierendes Essen.

Foto: Horst Einöder

Gleich vorweg: Wissenschaftlich bewiesen ist die erotische Wirkung von Lebensmitteln nicht. Das gilt auch bei Gemüse. Trotzdem gibt es nicht wenige Sorten, denen man genau das nachsagt. Waltraud Faißner von der Landesgalerie in Linz hat sich in das Thema eingelese: „Der König aller erotischen Gemüsesorten ist der Spargel – wegen seiner phallischen Form und der Vitamine, die die Körperfunktionen aktivieren. Ihrer Form wegen werden da auch gewisse Pilze gerne genannt.“

Schon den Römern war klar, dass die Zwiebel Liebeskraft verleiht, ebenso der Knoblauch. Deren Wirkstoffe gehen schnell ins Blut, aufgrund des Geruchs ist es aber ratsam, dass beide Partner davon essen... Auch Trüffel-Duft wirkt anregend, daher steht dieser Pilz in der Rangordnung der sinnlichen Genüsse gleich unter dem Spargel. Und auch Sellerie und Fenchel sind berühmte Liebesspeisen.

Bei den Gewürzen sind es vor allem die scharfen Sorten, die für Liebeshung-

rige am heutigen Valentinstag interessant sind: „Pfeffer, Chili oder Ingwer stimulieren Blutkreislauf und Nervensystem und erhöhen auch das Leistungsvermögen. Außerdem bewirken sie die Ausschüttung von Glückshormonen“, weiß Faißner. Aber auch milde Kräuter wie Petersilie und Basilikum verleihen der Liebe Flügel. Wer einige dieser Zutaten ins Valentins-Menü packt, dürfte Erfolg haben...

● Vortrag über aphrodisierende Lebensmittel samt Menü, heute, Dienstag, um 19 Uhr in der Landesgalerie (leider bereits ausverkauft)

## Tipp

**Kohlsprossen** liefern das Vitamin B 6: Es ist wichtig für Eiweißstoffwechsel, Blutbildung, Immunabwehr und starke Nerven. Weil es stark hitze- und lichtempfindlich ist, haben viele Menschen hier einen Mangel. Die Sprossen am besten mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Und Zitronensaft sorgt für frischen Geschmack.

### Zutaten für 4 Personen:

- ein halber Kürbis
- eine Zwiebel
- zwei Zehen Knoblauch
- zwei EL Tomatenmark
- Öl
- Weißwein
- Salz
- Zucker
- Chili
- Maizena
- Lasagneblätter
- geriebener Käse

- für die Bechamel-Sauce:
- zwei EL Butter
  - zwei EL Mehl
  - ein halber Liter Milch
  - Salz
  - Muskatnuss

## Kürbislasagne

### Zubereitung:

Kürbis schälen und blättrig schneiden. Zwiebel und Knoblauch klein schneiden, und alles in Öl anschwitzen. Tomatenmark kurz mitrösten, mit etwas Weißwein ablöschen, 10 bis 15 Minuten dünsten, mit Salz, einer Prise Zucker und Chili abschmecken. Einen Teelöffel Maizena mit Wasser glattrühren und den Kürbis damit binden.

Für die Bechamel-Sauce Butter zerlassen, Mehl dazugeben, mit Milch aufgießen und rühren, bis alles andickt, dann vom Ofen wegziehen. Mit Salz und Muskatnuss würzen.

In eine Backform Lasagneblätter legen, mit dem gedünsteten Kürbis bedecken, Bechamel daraufstreichen, Käse daraufstreuen. Schichtweise wiederholen, zum Abschluss eine Käseschicht. Bei mittlerer Hitze eine Dreiviertelstunde backen.

Rezept von Linda Till, Stiftskeller, St. Florian bei Linz

## Mein Lieblingsgemüse

Das Lieblingsgemüse von Profi-Schwimmer David Brandl aus Perg sind **Karotten**: „Sie sind meine absoluten Favoriten. Ich esse sie roh zum Knabern beim Fernsehen, gehackt im Salat, aber auch sehr gerne gekocht – zusammen mit anderem Gemüse. Daher werde ich wohl nie schlecht sehen. Besonders gut an Karotten ist, dass sie das ganze Jahr Saison haben.“



Foto: Horst Einöder

**Der Frühling ist in Waizenkirchen schon eingezogen: Die Landwirtschaftsschüler haben bereits erste Salatpflanzlerln gesetzt**

Rechtzeitig vor Ostern sollen die rund 160 Schüler der Landwirtschaftlichen Fachschule in Waizenkirchen bereits ihren selbstgepflanzten Salat verspeisen können. „Damit sich das ausgeht, setzen wir jedes Jahr schon Anfang Februar die ersten Pflanzlerln ins Folienhaus“, weiß Direktor Walter Raab. Und so haben die Schüler heuer bereits „gegartelt“ und sind in die Salatsaison gestartet.

Fast die Hälfte der schul-



Fotos: LWBFS Waizenkirchen

Die Praxisgruppe der Landwirtschaftlichen Fachschule in Waizenkirchen hat bereits Anfang Februar die ersten Salatpflanzlerln in die Folienhäuser gesetzt.

**Start in die Salatsaison**



eigenen Folienhäuser mit insgesamt 400 Quadratmetern Fläche sind bereits mit dem leckeren Salat bepflanzt. „Dort ist er vor Frost und Kälte geschützt und beginnen mit den ersten Frühlingssonnenstrahlen zu wachsen“, so Raab.

Gesät wurden im Praxisunterricht auch bereits die Radieschen und in den nächsten Wochen gesellen sich noch Kohlrabi, Paprikapflanzen oder Tomatenstauden in den Folienhäusern hinzu. Und wenn dann die Gartensaison los geht, setzen die Schüler Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln und Kürbisse ins Freiland.

Aber vom Anpflanzen alleine ist noch kein Gemüse groß und essfertig geworden: Mit viel Mühe und Eigenverantwortung kümmern sich die Schüler – auch im Rahmen des

Praxisunterrichts – um ihre eigenen „Gemüseparzellen“. Bis dann die ersten Vitaminlieferanten – noch vor Ostern – geerntet werden können. Doch was passiert dann mit diesen Gemüsemengen in der Schule? Direktor Raab verrät: „Der Großteil davon wird für die Zubereitung der Menüs für die Schüler verwendet. Wenn wir zu viel

haben, verkaufen wir es auch teilweise an Schüler, deren Eltern, Lehrer, andere Privatpersonen oder an einen Gemüsehändler.“

VON SIMONE WALDL

Die Gartensaison in Waizenkirchen dauert jedenfalls meistens bis September. Dabei macht der Salat – der übrigens in mehreren Durchgängen gepflanzt wird – den Anfang und die Tomaten und Gurken werden zum Schluss geerntet.

**Tipp**

Grüne und bunte Salate können im Gewächshaus ab sofort im Abstand von ca. 30 cm gepflanzt werden. Die Erdballen sollten dabei feucht sein, vor Frost werden die Pflanzen mit Vlies geschützt. Berühren die Blätter den Boden nicht, sind die Salate weniger anfällig für Krankheiten.

**Mein Lieblingsgemüse**



„Ich esse jeden Tag mindestens zwei Mal Gemüse“, verrät das Linzer Tischtennis-Ass **Liu Jia**. Und ihre absolute Lieblingssorte sind dabei **Zucchini**: „Die sind so lecker! Meistens esse ich sie gedünstet zu Reis, Kartoffeln oder Nudeln, manchmal auch zu Fleisch. Gerade als Sportlerin brauche ich immer viele Kohlenhydrate und Vitamine. Und was ich zur Jause auch gerne mag, sind in Essig und Öl eingelegte Zucchini, weil die so witzig sind.“

**Süß-sauer eingelegte Zucchini**

**Zutaten**

1000 ml Apfelessig, 500 ml Wasser, 500 ml Apfelsaft, 220 g Zucker, 4 Kaffeeöffel Salz, je 2 Kaffeeöffel Curry, Dill, Senf- und Pfefferkörner, 2 rote Paprika, 500 g Zwiebeln, 2000 g Zucchini

**Zubereitung**

Essig, Wasser, Apfelsaft und Zucker aufkochen und die Gewürze beimengen. Die Paprika in Scheiben, die Zwiebeln in Ringe und die Zucchini in Stifte oder Scheiben schneiden. Dann das Gemüse in die Gewürz-Essig-Mischung geben, aufkochen lassen, in Gläser füllen und fest verschließen.



**START  
ZUR**



3. Oberösterreichischen

# Solarrally

Solarstrom macht e-mobil

## E-Mobilitäts-Tag

### FR 22. JUNI, 14-18 UHR

### STADTPLATZ EFERDING

Testen Sie und informieren  
Sie sich über:

**Start Solarrallye:  
17.30 Uhr**

- Segways
- e-Bikes
- e-Autos
- e-Scooter
- e-Motorräder



The use of energy for the content of this website is not the domain of any one person. It is the responsibility of the European Commission, the European Council and the European Parliament for the use of this website for the purpose of providing information to the public.

# EINLADUNG

Energiespar-  
gemeinde  
**BUCHKIRCHEN**



## TAG der SONNE

**Sonntag, 27. Mai 2012 um 10<sup>00</sup> Uhr**  
beim ehemaligen Amtsgebäude Hauptstraße 7

Die Marktgemeinde Buchkirchen veranstaltet einen Aktionstag anlässlich des *"Europäischen Tags der Sonne"*. Ein abwechslungsreiches Programm mit vielen TeilnehmerInnen soll den BesucherInnen die Welt der Sonnen- und erneuerbaren Energie näher bringen.

Im Rahmen der Veranstaltung stellt die Energie AG E-Fahrräder, E-Scooter und ein E-Auto kostenlos zum Testfahren zur Verfügung!



Auf zahlreiches Erscheinen freut sich die Marktgemeinde Buchkirchen und der Umweltausschuss!

Für eventuelle Unfälle vor und während der Veranstaltung wird keine Haftung übernommen!

### Teilnahmekarte Gewinnspiel:

Name/Anschrift:.....

Ich nehme am Gewinnspiel am **Tag der Sonne** am 27. Mai 2012 teil!

Bitte geben Sie die vollständig ausgefüllte Teilnahmekarte am „TAG DER SONNE“ ab. Die Verlosung findet während der Veranstaltung statt!

Obstkultur.  
Freude pur!



## Im neuen Naturpark-Jahr ist viel los!

Liebe Samareinerinnen und Samareiner!

Vor kurzem haben Sie unseren Jahresbericht „Obsthügler“ erhalten, auch das Jahresprogramm 2012 erschien in den letzten Wochen. Diese beiden Broschüren sind im Naturpark-Büro und in den Gemeindeämtern erhältlich. Wenn Sie über die laufenden Veranstaltungen informiert werden möchten, abonnieren Sie bitte unseren Newsletter unter [www.obsthuegelland.at](http://www.obsthuegelland.at)

Was sind die wichtigsten Aktivitäten und Projekte in diesem Jahr?

- 🍏 Naturschutz-Projekt „Lebensraum Naturpark Obst-Hügel-Land“: u.a. Erhebung der Vogelwelt im Naturpark, Telemetrie von Bechsteinfledermäusen, Streuobstwiesenprojekte mit den Volksschulen
- 🍏 Obstkorb Scharten: Projekt mit der Volksschule
- 🍏 Eröffnung des Obst-Hügel-Land Radweges
- 🍏 Rastplätze anlegen und Bänke aufstellen
- 🍏 .... und natürlich jede Menge Veranstaltungen.

Wir würden uns sehr freuen, wenn Sie die Naturparkangebote nutzen und auch den im Obsthügler bzw. der letzten Gemeindezeitung enthaltenen Gutschein einlösen!

*Obm. Rupert Raab und GF Rainer Silber*

### VERANSTALTUNGEN

Frühlingswanderung zur Bärlauchzeit, mit Maria Mach, Sa. 24. März, 14 bis 17 Uhr, Treffpunkt: Parkplatz GO-IN

Vortrag „Umweltschonende Schädlingsbekämpfung im Hausgarten“, mit Dipl.HLFS Ing. Heimo Strebl, Di. 27. März, 20 Uhr, Samareiner Mostspitz

Die Natur - Ein Buch, geführte Wanderung mit Heinz Steiner, Sa. 31. März, 9 bis 12 Uhr, Gemeindeamt Scharten

Naturfotografie - Wanderung & Workshop mit Josef Limberger, Sa. 28. April, 8 bis 12 Uhr, Treffpunkt: Gemeindeamt St. Marienkirchen (Nachbespr.: 4. Mai)



## KIRSCHBLÜTEN WANDERUNG

im Naturpark Obst-Hügel-Land



So. 22. April 2012  
ab 10 Uhr | Scharten

Wandern - Erleben - Genießen

[www.obsthuegelland.at](http://www.obsthuegelland.at)



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



Brunch im Grünen mit Brigitte Gaisböck und Maria Mach, So. 29. April, 10 bis 14 Uhr, Treffpunkt: Toleranzkirche Unterscharten

Workshop „Kräuterspirale - nützlich und dekorativ“ mit Mag. Gudrun Fuß, Sa. 5. Mai, 9 bis 13 Uhr, Mostschänke Ebner, St. Marienkirchen

Radtag im Obst-Hügel-Land, So. 6. Mai

Märchenwanderung mit Dir. Erwin Zinner, Fr. 11. Mai, 15 bis 17 Uhr, Treffpunkt: Gemeindeamt St. Marienkirchen

Kräuterwanderung „Eßbare Wildkräuter“ mit Maria Mach, Sa. 12. Mai, 9 bis 12 Uhr, Treffpunkt: Gemeindeamt Scharten

Mit Becherlupe und Kescher an die Polsenz, mit Mag. Gudrun Fuß, Sa. 12. Mai, 14 bis 17 Uhr, Treffpunkt: Gemeindeamt St. Marienkirchen

Information und Anmeldungen im Naturpark-Büro  
Tel.: 07249/47112-25 od. mail: [info@obsthuegelland.at](mailto:info@obsthuegelland.at)

[www.obsthuegelland.at](http://www.obsthuegelland.at)

Scharten 🍏 St. Marienkirchen/Polsenz

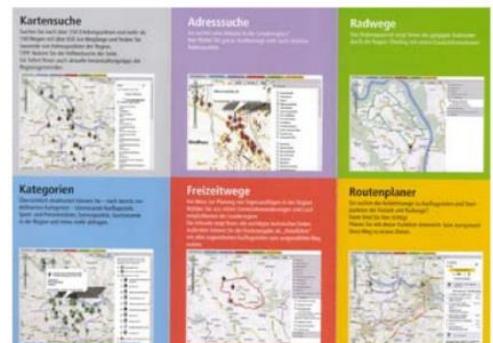
## Neues Ausflugs- und Freizeitportal

Rechtzeitig mit Beginn der Wander- und Freiluftsaison geht das neue Ausflugs- und Freizeitportal der Region Eferding online.

Unter [www.region-efering.at](http://www.region-efering.at) findet man jede Menge Tips und Informationen zum Thema Freizeit.

Übersichtlich abgebildet und nach verschiedenen Kategorien, mit Routenplänen, Adress- und Kartensuche versehen. Darüber hinaus finden Sie auch Veranstaltungstipps aus den Gemeinden, Wetterinformationen und, und, und.....

Das neue Freizeitportal steht ab Ende März für Sie zur Verfügung.



## Region Eferding spart Energie

### Einsparungen in öffentlichen Gebäuden

Höhere Energiepreise durch Verknappung der fossilen Energieressourcen sind ein steigender Kostenfaktor für den Betrieb von Gebäuden. Die 120 kommunalen Gebäude und Einrichtungen in 13 Gemeinden der Klima- und Energiemodellregion Eferding verbrauchen insgesamt 25.000 MWh an Raumwärme, Strom und Treibstoffen. Das ergibt einen jährlichen Aufwand von EUR 2,8 Mio. oder 4,85% des ordentlichen Haushaltes bzw. 80,- EUR/Einwohner. Detailanalysen im Rahmen des Projektes „Klima- und Energiemodellregion Efer-

ding“ an verschiedenen Objekten in den Gemeinden haben gezeigt, dass ein Einsparpotenzial von ungefähr 25 % vorhanden ist. Maßnahmen amortisieren sich durchschnittlich innerhalb von 6 Jahren. Um eine nachhaltige Wirkung der Reduktion zu erzielen, bedarf es eines professionell geführten Energiemanagements. Das erfordert nicht nur die periodisch genaue Erfassung der Energieverbräuche, sondern auch entsprechende Auswertungen, Beurteilung und anschließend Durchführung von wirksamen Korrekturmaßnahmen. Ein Schwer-



Ing. Herbert Pözlberger mit Amtsleiter Josef Hofinger, Bgm. Hubert Schlucker (Pupping).

Foto: regef

punkt für das Jahr 2012, der in der Klima- und Energiemodellregion Eferding nun gesetzt wird. Ing. Herbert Pözlberger, Projektleiter im REGEF, führt die Analysen durch und begleitet die Gemeinden bei der Umsetzung. ■

ÖVP

## Bezirkspartei legt Schwerpunkte fest

**EFERDING.** Unter dem Motto „Miteinander mehr erreichen. Oberösterreich“ steht das heurige OÖVP-Jahr, dem sich auch die Bezirkspartei Eferding anschließt. „Wir haben drei Schwerpunkte; im ersten Quartal steht das Thema Arbeit und Wirtschaft im Mittelpunkt, im zweiten Quartal setzt sich die ÖVP mit dem Bereich Energie auseinander und in der zweiten Jahreshälfte wird das Thema Familie und Generationen in den Mittelpunkt gerückt“, so Landtagsabgeordneter und Bezirksleiter Jürgen Höckner.

Auf Bezirksebene steht entsprechend dem Jahresmotto etwa das Thema Energie ganz oben auf der Schwerpunktliste. Gemeinsam mit Energie- und Modellregionenmanager Herbert Pözlberger sollen Projekte, wie die Nutzung



Ziehen an einem Strang: BB-Bezirksobmann Ludwig Schurm, Bezirksgeschäftsführer Christopher Doms, Frauen-Bezirksleiterin Beate Zechmeister, SB-Bezirksobmann Georg Hude, Landtagsabgeordneter Jürgen Höckner und WB-Bezirksobmann Michael Pecherstorfer (v. li.).

von LED im öffentlichen Bereich sowie die Installation von Photovoltaik-Anlagen auf öffentlichen Gebäuden etc. umgesetzt werden. In Sachen Arbeit und Wirtschaft stehen der Mangel an qualifizier-

ten Fachkräften sowie die Attraktivierung des Bezirks als Betriebsstandort, um die Pendlerquote zu senken, im Fokus. Auch bei den OÖVP-Frauen wird sich einiges tun: „2012 wird über

allen Veranstaltungen das Motto „Energie tanken“ in all seinen Facetten stehen, wie zum Beispiel Gesundheit, bessere Vereinbarkeit von Familie und Beruf oder Pflege“, so Bezirksleiterin Beate Zechmeister. Einen weiteren Schwerpunkt wollen die Politikerinnen zudem auf die Integration von Frauen mit Migrationshintergrund legen.

Der ÖAAB Eferding plant für 2012 wieder seine Sandkistenaktion, diesmal aber flächendeckend. Eferding wäre damit der erste Bezirk in Oberösterreich, in dem alle Gemeinden an dieser Aktion beteiligt sind. Zudem wird gemeinsam mit dem WB die „betriebliche Gesundheitspartnerschaft“ großgeschrieben. Unter dem Titel „gemeinsam gesund“ findet dazu am 9. Mai eine Veranstaltung mit Haubenköchin Elisabeth Grabmer im Biohof Achleitner statt. ☺

## Überblick

### Erreichbare Energieziele



Herbert Pözlberger (REGEF)

**EFERDING.** In der Klima- und Energie-modellregion Eferding werden die 120 kommunalen Gebäude und Einrichtungen auf Energiesparpotenziale hin durchleuchtet. Bei Amtshäusern, Freibad oder Straßenbeleuchtungen kann etwa ein Viertel Energie eingespart werden. Energieberater Herbert Pözlberger hilft bei der Umsetzung.

# Kinderbeim Garteln

Unsere **GEMÜSE-LUST**



Emilia und ihr Cousin Leonhard aus Kirchdorf an der Krems helfen bei der Gartenarbeit

Die Kleinen sollen wissen, woher das Gemüse kommt – und gleich beim Anbauen mithelfen

„Kinder müssen heutzutage ihre Zungen und Gaumen erst wieder für den feinen Geschmack von Gemüse sensibilisieren und durch Beobachten lernen, wie es entsteht“, weiß Kräuter- und Hortpädagogin Elisabeth Schütz aus Alkoven. Deshalb gartelt sie mit ihren Schützlingen auch im Hort und empfiehlt das allen Eltern, die einen Garten zu Hause ha-

ben. Ganz einfach kann man mit Kindern aus übereinander gestapelten Reifen ein Hochbeet basteln. Und darin alles pflanzen, was schnell wächst, etwa Kresse, Kräuter oder Radieschen: „Dann ist es je-

den Tag ein Highlight, wenn die Kleinen hinauslaufen und schauen, ob die Pflanzen schon größer sind“, lächelt Schütz. Und nicht nur beim Einpflanzen können Kinder ab drei Jahren helfen, mit kleinen Gießkannen dürfen sie auch wässern und später das reife Gemüse ernten.

Perfekt ist es, wenn die kleinen Hobbygärtner dann auch das im Garten selbst gezogene Gemüse in der Küche verarbeiten dürfen – etwa zu Kräutertopfen, Honig oder Suppe. Mama oder Papa helfen bestimmt gerne dabei... JG

## Tipp

**Gartenkresse** gibt all jenen einen Vitaminkick, die schon jetzt nach frischem Gemüse vom Feld lechzen. Einfach eine feuchte Küchenrolle oder Watte in eine Schale legen, Samen draufstreuen und eine Woche später das Butterbrot mit dem Ergebnis bestreuen. Die wild wachsende Brunnenkresse mit ihren scharf-würzigen Blättern kommt auch bald auf unsere Teller.

## Mein Lieblingsgemüse

Das Lieblingsgemüse von Stefan „Sonti“ Sonntagbauer von der Welser Band Krautschädl ist – natürlich – das **Weißkraut**: „Schließlich kommt unser Bandname davon. Wir posieren oft mit dem Gemüse für Fotos. Kraut ist super, weil es sehr viel Vitamin C hat. Früher haben das die Seefahrer ja in Form von Sauerkraut mit aufs Schiff genommen, damit sie nicht durch ei-

nen Vitaminmangel an Skorbut erkranken. Und als Musiker sind wir ja auch so ähnlich wie Seefahrer, deshalb passt das ganz gut zu uns.“



Foto: Markus Wenzel

## Kohlrabiparpaccio mit pikanter Sauce

- Carpaccio-Zutaten**  
 2-3 junge Kohlrabi  
 einige Salatblätter  
 4 EL Balsamicoessig  
 3 EL Rapsöl  
 2-3 Fleischparadeiser  
 geröstete Kürbiskerne
- Für die Sauce**  
 5 EL Sauerrahm  
 80 g geriebener Österkron  
 Schnittlauch oder Dill  
 Salz, Pfeffer

**Zubereitung**  
 Kohlrabi in hauchdünne Scheiben schneiden. Essig, Öl und kleinwürfelig geschnittene Paradeiser zu einer Marinade rühren, Kürbiskerne druntermischen. Für die Sauce Sauerrahm, Käse und Schnittlauch (Dill) gut vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kohlrabischeiben und Salat auf einem Teller anrichten, marinieren und mit der Sauce servieren.

Rezept aus dem oö. Kochbuch „GemüseLust“

# 2012.03.09\_Projektpräsentation\_HAK

PROJEKT  
**EFERDINGER GEMÜSE -  
MORE THAN JUST  
GURKERL**

von

Fischbauer Kerstin  
Christina Cacha  
Carina Richter  
Sandra Watzenböck

18.00 - 18.30 Uhr

Gegenstand: Marketing



Um auch die junge Generation für Gemüse zu begeistern, haben wir in der Landesgartenschau Ansfelden 2011 zwei Tage gestaltet. Zu unserem Programm zählten frisch gepresste Fruchtsäfte, eine Blindverkostung, eine Kochshow, ein Trommelworkshop sowie ein Gewinnspiel mit tollen Preisen. In Zusammenarbeit mit dem Regionalentwicklungsverband Eferding und Gemüsebauern aus der Region können wir auf ein gelungenes Projekt zurückblicken.

## Maturaprojekte der HAK Eferding

Präsentation im Schlosssaal Peuerbach



Foto: Privat

SchülerInnen der HAK Eferding bei der Präsentation ihrer Maturaprojekte.

Vor zahlreichen Besuchern, darunter auch einigen Bürgermeistern aus der Region, präsentierten 3 Gruppen der HAK Eferding ihre Maturaprojekte am 9. März im Schlosssaal Peuerbach. Die erste Gruppe hat den Bezirk Eferding bei der Landesgartenschau Ansfelden an 2 Tagen präsentiert, dabei wurden sie vom Regionalen Entwicklungsverband und Susanne Greinecker sowie der Ortsbäuerin Ilse Straßmayr aus Alkoven unterstützt. Die zweite Gruppe erstellte für den Hofladen Knierzinger aus Aschach eine Unternehmenspla-

nung für die nächsten Jahre, dabei wurden Möglichkeiten der Ertragssteigerung offenkundig. Die dritte Projektgruppe bereitete mittels aufwändiger Analysen den Markteintritt für das Innviertler Kunststoffrecyclingunternehmen Innplast in Bayern und Baden Württemberg vor. Dir. Mag. Streicher von der HAK Eferding unterstrich den gelungenen Rahmen der Veranstaltung und bedankte sich bei der Sparkasse Eferding Peuerbach Waizenkirchen und deren Vorstandsvorsitzenden Dir. Ecklmair für das Sponsoring des Buffets. ■

REGEF

## 25 Prozent Einsparungspotenzial bei öffentlichen Einrichtungen

**EFERDING.** Eine Analyse im Rahmen des Projektes „Klima- und Energiemodellregion Eferding“ an öffentlichen Gebäuden und Einrichtungen zeigte, dass hier ein Einsparungspotenzial von rund 25 Prozent vorhanden ist.



Bürgermeister Hubert Schlucker mit Amtsleiter Josef Hofinger beim Besprechen der Zahlen und Fakten mit Projektleiter Herbert Pözlberger (v. re.). Foto: regef

Die 120 kommunalen Gebäude und Einrichtungen – wie Freibad und Straßenbeleuchtungen – in den 13 Gemeinden der Region verbrauchen insgesamt 25.000 MWh an Raumwärme, Strom und Treibstoffen.

### Energiepolitische Ziele

Das ergibt einen jährlichen Aufwand von 2,8 Millionen Euro

oder 4,85 Prozent des ordentlichen Haushaltes. Die energiepolitischen Ziele in der Region sind, die Energieeffizienz um 20 Prozent zu steigern und nach Ausschöpfung des Sparpotenzials

dann den Anteil an erneuerbaren Energieträgern zu steigern. Derzeit liegt der Wert bei 34 Prozent – eine Steigerung auf 55 Prozent bis 2020 wird angestrebt. Einsparungsmaßnahmen zahlen sich

durchschnittlich innerhalb von sechs Jahren ab. Um eine nachhaltige Wirkung der Reduktion zu erzielen, bedarf es eines professionell geführten Energiemanagements. Das erfordert eine genaue Erfassung des Verbrauchs, um wirksame Korrekturmaßnahmen setzen zu können.

### Begleitung für Gemeinden

Herbert Pözlberger, Projektleiter im REGEF, führt die Analysen durch und begleitet die Gemeinden bei der Umsetzung. Am wichtigsten dabei ist: Zahlen und Fakten gemeinsam zu besprechen, Nutzerschulungen durchzuführen und natürlich die Entwicklung laufend vor Ort zu evaluieren. ☺

## Energie sparen in öffentlichen Häusern

EFERDING. Die 120 kommunalen Gebäude und Einrichtungen in den 13 Gemeinden der Klima- und Energiemodellregion Eferding verbrauchen insgesamt 25.000 MWh an Raumwärme, Strom und Treibstoffen. Das ergibt einen jährlichen Aufwand von 2,8 Millionen Euro oder 4,85 Prozent des ordentlichen Haushaltes. Das entspricht 80 Euro pro Einwohner. Analysen zeigten, dass ein Einsparungspotential von etwa 25 Prozent vorhanden ist.



**Energiemanager** Herbert Pölzberger mit Amtsleiter Josef Hofinger und Ortschef Hubert Schlucker aus Puppung (v. l.).

## PRÄSENTATION

# Praxisnahe Maturaprojekte

**EFERDING/PEUERBACH.** Vor zahlreichen Besuchern, darunter auch viele Bürgermeister aus der Region, präsentierten drei Gruppen der HAK Eferding ihre Maturaprojekte im Melodium Peuerbach. Die erste Gruppe hat den Bezirk Eferding bei der Landesgartenschau in Ansfelden präsentiert; dabei wurden sie vom Regionalen Entwicklungsverband und Susanne Greinecker sowie der Ortsbäuerin Ilse Straßmayr aus Alkoven unterstützt. Die zweite Gruppe erstellte für den Hofladen Knierzinger aus Aschach eine Unternehmensplanung für die nächsten Jahre. Die dritte Projektgruppe bereitete mittels aufwändiger Analysen den Markteintritt für das Innvierter Kunststoffrecyclingunternehmen Innplast in Bayern und Baden Württemberg vor. ■



Die Projektgruppe präsentierte Eferding bei der Landesgartenschau in Ansfelden.



Maturanten erstellten einen Unternehmensplan für den Hofladen Knierzinger.



Die Projektgruppe unterstützte den Markteintritt eines Unternehmens in Deutschland.

# Gemüse hat immer Saison

Von wegen jetzt im März gibt es noch kein frisches Grünzeug aus Oberösterreich – die Vielfalt lockt!

Der Frühling mit seinen kräftigen Sonnenstrahlen weckt die Lebensgeister und das Verlangen der Menschen nach frischem knackigen Gemüse aus Oberösterreich. Das gibt's um diese Jahreszeit noch nicht? Falsch gedacht! „Auf den Feldern der heimischen Gemüsebauern gedeihen bereits Blattspinat, Vogelsalat, Endivien-salat und sogar Radieschen aus dem Folientunnel“, weiß die Gemüselust-Obfrau Gabi Wild-Obermayr aus Niederneukirchen. „Außerdem hab' ich schon Schwarzwurzeln, Porree, Topinambur und eine große Vielfalt an Lagergemüse im Angebot, wie etwa Suppengemüse, Pastinaken, Sellerieknollen, Rote Rüben, Kraut, Blaukraut, Kohl oder Zwiebeln – Ge-



**Machen Lust auf Gemüse: Stefan Hamedinger und Gabi Wild-Obermayr mit Redakteurin Sabine Traninger und „ÖÖ-Krone“-Chefredakteur Klaus Herrmann (von links).**



müse hat bei uns in Oberösterreich eben immer Saison“, erklärt die Landwirtin mit einigem Stolz.

„Die ersten Sonnenstrahlen dieser wunderbaren Wetterperiode wurden bereits genutzt – die Gemüsebauern aus Oberösterreich sind beim Einfangen dieser Sonne spitze! Es gibt

VON SABINE TRANINGER

bereits wunderbare Radieschen und in der kommenden Woche auch schon Bärlauch aus dem Folientunnel“, weiß der Gemüselust-Geschäftsführer Stefan Hamedinger. Er rät den Konsumenten, sich auf [www.gemuelust.at](http://www.gemuelust.at) den Direktvermarkter und Abhof-Verkäufer in ihrer Nähe zu suchen: „Es gibt dank neuester Technik auf dem Kühlsektor wunderbares

## Tipp

**Brennnesseltee:** Für dieses Getränk sollten immer nur die jungen Blätter verwendet werden, da die großen, älteren bitter sind. Einfach die Blätter trocknen und mit heißem Wasser übergießen. Der Tee hat eine entschlackende Wirkung und durch seinen hohen Eisengehalt wird man aktiv und fühlt sich fit.

## Mein Lieblingsgemüse

**Tomaten** sind das absolute Lieblingsgemüse von LT1-Moderatorin **Nina Kraft**. „Sie erinnern mich einfach immer an mein Lieblingsland Italien“, sagt die 26-Jährige. Die roten Vitamin-spenders kommen daher fast jeden Tag auf ihren Tisch: „Am liebsten nehme ich Zucchini und Tomaten, schneide sie, gebe etwas Chiliöl dazu und überbacke das Ganze mit Fetakäse – herrlich mediterran!“ Und wenn der Frühling mit den vielen Gemüsesorten voll durchstartet, freut Kraft sich vor allem auf eines: „Auf die frischen Sorten am Markt!“

Foto: Markus Wenzel



## Spaghetti mit Brokkoli-Sauce

**Zutaten**  
500 g Brokkoli  
3 Zehen Knoblauch  
300 g Spaghetti  
200 g Kochschinken  
200 g Frischkäse natur/ light  
200 ml Suppenbrühe  
1 Spritzer Zitronensaft  
etwas Salz, Pfeffer, Paprika

**Zubereitung**  
Brokkoli waschen, in mundgerechte Röschen teilen und zusammen mit einer geschälten Knoblauchzehe etwa 10 Minuten garen, dann abgießen. Spaghetti kochen, die restlichen Knoblauchzehen schälen und fein hacken. 2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen, Knoblauch andünsten, Frischkäse und Brühe zufügen und gut rühren. Den Schinken in feine Würfel schneiden, zusammen mit dem Brokkoli zur Sauce geben. Sauce mit Salz, Pfeffer, Paprika und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

# 2012.03.20\_Sparkassenaussendung

## PRÄSENTATION DER HAK-MATURAPROJEKTE IM SCHLOSSSAAL PEUERBACH

Vor zahlreichen Besuchern präsentierten drei Gruppen der Bundeshandelsakademie Eferding ihre Maturaprojekte am 9. März im Schlosssaal Peuerbach. Die erste Gruppe hat den Bezirk Eferding bei der Landesgartenschau Ansfelden an 2 Tagen präsentiert, dabei wurde sie vom Regionalen Entwicklungsverband und Susanne Greinecker sowie der Ortsbäuerin Ilse Straßmayr aus Alkoven unterstützt. Die zweite Gruppe erstellte für den Hofladen Knierzinger aus Aschach eine Unternehmensplanung für die nächsten Jahre.

Die dritte Projektgruppe bereitete mittels aufwändiger Analysen den Markt-



eintritt für das Innvierthler Kunststoffrecyclingunternehmen Innplast in Bayern und Baden Württemberg vor. Dir. Mag. Streicher von der HAK Eferding unterstrich den gelungenen Rahmen der Veranstaltung und bedankte sich bei der Sparkasse Eferding-Peuerbach-Waizenkirchen für das Sponsoring des Buffets.

# 2012.03.22\_Bezirksrundschau\_Grieskirchen-Eferding

## Projektteam der Kreativwerkstätte JuWeL informierte Gemeinde Prambachkirchen

● In der Leader-Region Wels-Land hat man sich in den letzten Jahren sehr intensiv mit der Thematik „Jugend“ beschäftigt und Auszeichnungen dafür erhalten. Seit knapp neun Monaten touren der Projektleiter Paul Mahr und Bernhard Stegh durch Oberösterreich und informieren überparteilich die politischen Verantwortlichen über die Stärkung dieses Themas in den Gemeinden. Bei einer Informationsveranstaltung konnte nun die 100. interessierte Gemeinde – Prambachkirchen – von den Projektleitern begrüßt und informiert werden.

Foto: REGFF



## JUGENDARBEIT

# Kreativwerkstätte JuWeL hilft der Jugend mit Engagement und Ideen

**PRAMBACHKIRCHEN.** Das Projektteam der Kreativwerkstätte JuWeL besuchte Prambachkirchen, als die bereits 100. Gemeinde, um mit viel Engagement und noch mehr Ideen die Jugendarbeit zu unterstützen.

Über Jugendarbeit wird viel gesprochen, jedoch oft nur wenig getan. Das Projektteam der Kreativwerkstätte JuWeL wird nicht müde, interessierte Gemeinden, wie auch Prambachkirchen, zu unterstützen.

### Effiziente Jugendarbeit

In der Leaderregion Wels-Land hat man sich in den letzten Jahren sehr intensiv mit der Thematik



Ein wichtiger Grundgedanke bei JuWeL ist die Stärkung des Bewusstseins der gesamten Bevölkerung für jugendliche Belange.

Foto: regef

„Jugend“ beschäftigt und dafür zahlreiche Auszeichnungen erhalten. Das Projektteam möchte dieses Wissen nun an interessierte Gemeinden weitergeben, da die Sachverhalte und Probleme

oft sehr ähnlich sind. Seit knapp neun Monaten touren Projektleiter Paul Mahr und Bernhard Stegh durch Oberösterreich und informieren überparteilich die politisch Verantwortlichen über

die Stärkung des Themas. Dabei erhalten die Gemeinden kostenlos neben wertvollen Tipps zum Auf- und Ausbau einer lokalen Jugendarbeit auch einen praktischen Leitfaden zur Umsetzung. Darin ist der Weg einer wirksamen Jugendarbeit beschrieben und die fachliche Unterstützung vom Projektteam zumindest auf ein Jahr garantiert. Die Kosten der im Leitfaden angebotenen Aktionen – wie Urkunden, Fragebögen, Eventkalender – werden für die ersten Aktiven von der Kreativwerkstätte JuWeL getragen. Nähere Informationen gibt es im Leader-Büro Eferding unter der Telefonnummer 07272/5005-30 oder per E-Mail an [office@regef.at](mailto:office@regef.at) ■

ERÖFFNUNG

## Clemens Kreinecker erfüllte sich Traum

**HAIBACH.** Mit dem Kauf des „Toni-Gut“ in Berg und dem Umbau zum Mostheurigen verwirklichte sich Mostsommelier Clemens Kreinecker einen Traum. Mit dem Stammhaus „Brunhuemers Presshaus“ in Alkoven wurde die Tradition von den Eltern, Saft zu produzieren, übernommen. Mit Heinz Burgstaller holte sich Clemens

Kreinecker einen kompetenten Gastronom zur Unterstützung. Der Mosthof 3erBerg ist ab 1. April jeden Mittwoch und Donnerstag von 15 bis 22 Uhr und von Freitag bis Sonntag von 11 bis 22 Uhr geöffnet. Reservieren kann man unter der Nummer 07279/85477. Weitere Informationen findet man unter [www.3erberg.at](http://www.3erberg.at) ■



Mostsommelier Heinz Burgstaller ist Profi in Sachen Küche und Service.