

Pressespiegel 2012

April - Juni



**Regionalentwicklungsverband Eferding
(REGEF)**

Klima- und Energie-
Modellregionen
heute aktiv, morgen autark



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



Energiegenossenschaft Eferding eGen



GR Mag. (FH) Gerhard Uttenthaler (ÖVP)

Der Winter ist vorbei, und somit auch die Heizperiode. Die Aufmerksamkeit liegt deshalb derzeit kaum beim Energieverbrauch. Gerade deshalb ist jetzt eine gute Zeit, sich diesem Thema zu widmen.

Die Brennstoffrechnungen des vergangenen Winters sind noch gut in Erinnerung, und der Frühling lässt es auch zu, dass die Heizung für

Kostenfaktor Energie

Optimierungen kurz abgestellt werden kann, ohne dass ein Pullover erforderlich ist.

In vielen gemeindeeigenen Gebäuden der Klima- und Energiemodellregion Eferding, der natürlich auch die Stadtgemeinde Eferding angehört, wurde der Energieverbrauch von Energiemanager Herbert Pölzberger genau durchleuchtet und es wurden erhebliche Einsparpotentiale festgestellt.

Natürlich schlummern auch in Haushalten Möglichkeiten der Energieeinsparung. Von nicht isolierten Heizleitungen über verbaute oder verdeckte Heizkörper, die kaum Wärmezirkulation zulassen, bis hin zum Absenken der Temperatur in der Nacht reichen die einfachen Sparmöglichkeiten.

Auch der Stromverbrauch zieht jedes Monat Geld aus der Börse. Von der Vermeidung des viel gepredigten Standby-Betriebs der Unterhaltungs-

elektronik reicht auch hier die Palette bis zum Wechsel zu einem billigeren Stromanbieter. Geschirrspüler, Waschmaschinen und Wäschetrockner immer erst einzuschalten, wenn sie voll sind, mag ein kleiner Mosaikstein des Energiesparens sein, doch Kleinigkeiten summieren sich schnell, und eine Einsparung von 20% ist meist ohne jeglichen Komfortverlust möglich. Wesentlich ist, dass man sich bewusst macht, welche Verbraucher wie viel Energie benötigen, Sparpotentiale lassen sich dann ganz einfach mit dem Hausverstand ermitteln.

Gerade jetzt tobt eine Krise in einer Region, die für unsere Gasversorgung bzw. den Gastransport nach Österreich von entscheidender Bedeutung ist. Höchste Zeit, sich wieder einmal mit dem eigenen Verbrauchsverhalten zu beschäftigen. ■

2012.04.01_Puppinger_Gemeindezeitung

Landesausstellung 2022 – Bewerbung durch die Gemeinden des Zukunfts- raumes:

Seitens des Landes OÖ. ist die Ausschreibung der Landesausstellungen 2020 – 2028 im November des Vorjahres erfolgt. Unter dem Thema „800 Jahre Stadt Eferding – 800 Jahre Gemüseanbau im Eferdinger-Land“, wurden bereits im Vorfeld Informationsveranstaltungen abgehalten, in der die Ziele und die Charakteristik solcher Landesausstellungen erläutert wurden.

Die Festlegung der Ausstellungsorte haben vorerst oberste Priorität, so werden in diesem Zusammenhang das Schloss Starhemberg und das Kloster Puppung in

Erwägung gezogen.

Die Einreichfrist endet am 26. Juni 2012.

Um eine solche Großveranstaltung auf eine breitere Basis zu stellen, ist eine Bewerbung durch den Zukunftsraum Eferding jedenfalls wünschenswert, sodass eine Zustimmung seitens der Gemeinderäte dieser vier Gemeinden notwendig ist. Sollte seitens des Landes OÖ. der Zuschlag für die LA 2022 an den Zukunftsraum Eferding ergehen, so könnte damit ein kräftiger Wirtschaftsimpuls für die gesamte Region gesetzt werden und sowohl wirtschaftlich, kulturell und touristisch in Zukunft eine enorme Belebung bringen.

Natürlich braucht man hierfür die Bereitschaft der Landwirte, Ab-Hofvermarkter, Gewerbetreibenden und Politiker, die an einem Strang ziehen müssen, um dieses Großereignis auch tatsächlich umsetzen zu können.

Der Gemeinderat hat den Grundsatzbeschluss in seiner Sitzung gefasst, so sind die hier Genannten gefordert, an der Umsetzung mitzuarbeiten, wozu ich schon jetzt alle ersuche und herzlich dazu einlade.

Gemüsemesse Puppung – Willenserklärung:

Die Landesausstellung 2011 in Ansfelden hat gezeigt, dass das Thema „Gemüse“ bei den Leuten sehr gut ankommt und auf heimische Qualität gesetzt wird. So hat sich der Obst- und Gemüsebauverband überlegt, mit Unterstützung des REGEF und der Gemeinde Puppung die

Gemüsemesse in Puppung wieder aufleben zu lassen. Es wurde somit seitens des Gemeinderates einstimmig der Beschluss gefasst, für die beabsichtigte Ausrichtung einer Gemüsemesse in Puppung den Obst- und Gemüsebauverband zu unterstützen.

Gemüseregion hat neues Ausflugsportal und schnürt Pakete für Kurzurlauber

EFERDING. Die Gemüselust-Region Eferding präsentiert sich seit wenigen Tagen über ein neues Ausflugs- und Freizeitportal.

Unter www.region-eferding.at informieren die zwölf Eferdinger Gemeinden und Buchkirchen über rund 100 Freizeit- und Wanderwege sowie Ausflugsziele und Sehenswürdigkeiten. „Erstmals gibt es eine Karte für die ganze Region. Das Portal wird laufend weiterentwickelt und mit Informationen gefüllt. Wir freuen uns auch über Ergänzungen und Anregungen aus der Bevölkerung“, sagt Susanne Kreinecker, Geschäftsführerin des Regionalentwicklungsverbandes Eferding (REGEF).

Geführte E-Bike-Touren

Entstanden ist die interaktive Kartenlösung, die per Mausclick alle wichtigen Informationen über die Region und Freizeitmöglichkeiten bereithält, in Zusammenarbeit mit GISDAT Linz und RIS Steyr.

Ein weiterer Schritt, um die Gemüseregion auch als Ausflugs- und Urlaubsregion zu positionieren, sind Tourismuspackages. „Der Trend geht zum Kurzurlaub und wir wollen dafür spezielle Angebote schnüren“, sagt REGEF-Obmann Jürgen Höckner.

Unter Federführung von Tourismus-Obfrau Christa Klinger werden E-Bike-Touren mit Landschaftsführern unter dem Motto „Gemüselust-Region“ zusammengestellt, inklusive Gemüselust-Menü und Stadtspaziergang durch Eferding. Kulturinteressierte machen mit dem E-Bike eine Bürger- und Schlösserrunde samt Nachtwächterführung durch die Nibelungenstadt. Angedacht ist für Sportbegeisterte ein spezielles Paket mit einer Raftingtour auf der Aschach und einem Besuch der Skisprunganlage in Hinzenbach.

Nach der erfolgreichen Präsentation der Region Eferding bei der Landesgartenschau in Ansfelden wird das Thema Gemüse weiter am Köcheln gehalten. Unter dem Titel „Gemüselust 2012“ zeigen Direktvermarkter und Gemüseproduzenten die ganze Vielfalt an Gemüse bei diversen Erlebnis-Stationen inklusive Shuttleservice. Termin ist der 22. Juli.

Von Hof zu Hof wandern werden wieder Tausende Oberösterreicher bei der Kirschblütenwanderung in Scharten. Sie findet am Sonntag, 22. April ab 10 Uhr statt. Zwei Wanderwege (8 und 11 Kilometer) stehen zur Auswahl.

[Bild vergrößern](#)



Frühlingswanderung in Scharten, Schlössertour oder Rafting auf der Aschach. Das Freizeitangebot ist groß. Bild: Volker Weihbold

PLATTFORM

Startschuss für die Energie-Region

EFERDING. Mit einer Auftaktveranstaltung im Welios in Wels startete die neue regionale Energie-Plattform „Energie-Region Wels | Wels-Land | Eferding“.

Die Energie-Region ist eine Kooperation der Leader-Regionen Wels-Land und Eferding, der Stadt Wels und des Projektträgers Regionalforum Wels-Eferding in Zusammenarbeit mit dem E-Werk Wels. Die Koordination der Plattform hat die Geschäftsstelle Wels-Eferding der Regionalmanagement OÖ GmbH (RMOÖ) übernommen. Die Energie-Region präsentiert die zahlreichen Projekte und Aktivitäten, die in der Region zum Thema erneuer-



Jürgen Höckner, Obmann Regionalforum Wels-Eferding und Leaderregion Eferding, Bürgermeister Peter Koits und Obmann Leaderregion Wels-Land Alfred Meisinger bei der Startveranstaltung für die Energie-Region Wels-Wels-Land-Eferding. Foto: RMOÖ

bare Energien, Energieeffizienz und Energiesparen stattfinden. auf der gemeinsamen Plattform: www.energie-region.at ■

REGEF

7,4 Millionen Euro Leader-Gelder für die Region Eferding

EFERDING. In der Region Eferding kann für die laufende Leader-Periode eine positive Bilanz gezogen werden. 57 Projekte sind bis dato genehmigt worden. Das bedeutet ein Investitionsvolumen von mehr als 19,5 Millionen Euro und genehmigte Förderungen in Höhe von fast 7,4 Millionen. o.

Die Gemeinden finanzieren die Regionalentwicklung mit 1,50 Euro pro Jahr und Bewohner mit, das Land Oberösterreich unterstützt das Leader Management. Somit ist jeder investierte Euro Mitgliedsbeitrag der letzten Jahre fast 40-fach in Form von Projektförderung in die Region zurückgefließen. Mehr als 20 weitere Projekte liegen bei den Förderstellen zur Begutachtung auf, einige kleinere Projekte sind auch noch in Vorbereitung.

Ausflugs- und Freizeitportal

Nach drei Jahren Arbeit können die 13 Gemeinden der Leaderregion Eferding mehr als 100 Freizeit- und Radwege mit über 650 Kilometern Streckenlänge, Ausflugsziele und Erlebnispunkte in Form einer interaktiven Karte (www.region-eferding.at) präsentieren. Das Portal wird laufend weiterentwickelt.

Auf Initiative von Tourismus-Obfrau Christa Klinger und als Ergebnis aus der Klausur des REGEF-Vorstandes im Jänner 2012 wurde eine Arbeitsgruppe aus Tourismusverbänden und Interessierten der Region gebildet, um attraktive Ausflugs-Packages für Gruppen zu entwickeln.

Ökoenergie

Im Rahmen des Projektes Klima- und Energiemodellregion Eferding wurde im letzten Jahr ein re-

gionales Umsetzungskonzept auf Basis der kommunalen Energiekonzepte in Kooperation mit der FH Wels und den Gemeinden erstellt. Ein Schwerpunkt für 2012 ist die Ausarbeitung eines Bürgerbeteiligungsmodells zur Umsetzung von Energieprojekten. Aufgrund der finanziellen Situation der Gemeinden ist die Errichtung von großen Photovoltaik-Anlagen und solarthermischen Anlagen auf öffentlichen Gebäude oft nicht möglich. Daher wird derzeit ein Unternehmensmodell entwickelt, das die Umsetzung dieser Projekte möglich macht. Gedacht ist an ein Genossenschaftsmodell, in dem die Gemeinden, die Anlagen bauen möchten, Anteilseigner sind. Bürger, die investieren möchten, bekommen für ein Darlehen, das sie der Genossenschaft zur Verfügung stellen, einen fix vereinbarten Zinssatz und das Darlehen über 13 Jahre rückgezahlt. Die Bürgerbeteiligung kann umgesetzt werden, sobald noch offene Fragen in Zusammenhang mit dem Kapitalmarktgesetz geklärt sind.

Mobilitätstag

Die Startveranstaltung der OÖ Solarrallye wird am Freitag, 22. Juni

2012, in Eferding am Stadtplatz stattfinden; dabei werden alle Aspekte der E-Mobilität gezeigt. In Kooperation mit dem Klimabündnis OÖ und allen Gemeinden der Klima- und Energiemodellregion Eferding wird ein abwechslungsreiches Programm geboten und Bewusstsein für CO₂-sparende Mobilität geschaffen.

Gemüselust 2012

Der Beitrag der Region Eferding bei der Landesgartenschau in Ansfelden war ein voller Erfolg. Mehr als 60 Einzelaktivitäten mit Beteiligung von rund 300 Personen und sieben Gemüsefelder mit mehr als 150 verschiedenen Gemüsearten und Kräutern wurden den Besuchern geboten. Und diese Erfolgsgeschichte soll nun weitergehen. 2012 soll neben vielen Aktivitäten der Genussregion Eferdinger Landl Gemüse und der Eferdinger Gemüselust bei Messen und öffentlichen Veranstaltungen in ganz Österreich wieder ein Schwerpunkt in der Region Eferding gesetzt werden. Derzeit wird eine Veranstaltung am 22. Juli 2012 geplant, bei der die gesamte Gemüse-Vielfalt gezeigt werden kann. Zudem wird

über eine Wieder-Austragung der Gemüsemesse, jedoch mit einem neuen organisatorischen Konzept, nachgedacht. Entsprechende politische Beschlüsse liegen bereits vor. Denkbar ist die Gemüsemesse im Jahr 2014, da 2013 schon das Festival der Regionen „Umgraben“ in Eferding stattfindet.

Landesausstellung 2022

Eferding steckt mitten in den Vorbereitungen für die Bewerbung zur Landesausstellung 2022. Voraussichtlich tritt als Bewerber der Zukunftsraum Eferding auf. Derzeit werden die entsprechenden Gemeinderatsbeschlüsse gefasst. Die inhaltliche Bewerbung konzentriert sich auf den historischen Brückenschlag zwischen 800 Jahre Stadt Eferding und der 800-jährigen Geschichte im Gemüseanbau. Bis 29. Juni 2012 ist die Bewerbung beim Land OÖ einzureichen. Eine Entscheidung fällt im Herbst 2012. ■



Obmann Jürgen Höckner mit Mitarbeitern und Aktionsfeldsprechern aus den Reihen des Vorstandes (v. li.): Susanne Kreinecker (Geschäftsführerin), Bürgermeisterin Regina Rieder (Vorstand), Obmann Jürgen Höckner; Christina Schieffermeyr (Vorstand), Herbert Pölzlberger (Energieberater), Peter Schenk (Vorstand) und Bürgermeister Wolfgang Kreinecker (Vorstand). Foto: Lidauer

TERMINE
Start der OÖ Solarrallye:
Freitag, 22. Juni, Stadtplatz Eferding
Gemüselust 2012:
Sonntag, 22. Juli, Region Eferding

Energie-Plattform in Wels gestartet

EFERDING. Mit einer Auftaktveranstaltung im Welios in Wels startete die neue regionale Energie-Plattform Energie-Region Wels/Welsland/Eferding“, eine Kooperation der Leaderregionen, der Stadt Wels und des Projektträgers Regionalforum Wels-Eferding in Zusammenarbeit mit dem E-Werk Wels. Nähere Infos unter www.energie-region.at.

Eferding bietet Action, Genuss und Kultur

Freizeitgestaltung leicht gemacht: Die Region Eferding listet im Internet all ihre Attraktionen auf.

■ EFERDING (bea). Nach zwei Jahren Arbeit präsentieren die 13 Gemeinden der Leaderregion Eferding mehr als 100 Freizeit- und Radwege mit über 650 Kilometern Streckenlänge sowie alle Informationen rund um Sehenswürdigkeiten auf einer übersichtlichen Website. So können sich Internet-Nutzer über insgesamt 250 Erlebnispunkte bequem von der Wohn-

zimmercouch aus informieren. „Natürlich wird auch in Zukunft noch weiter an dieser Website gearbeitet. Denn ein solches Infoportal ist nie fertig und muss immer wieder aktualisiert werden“, sagt Susanne Kreinecker, die Geschäftsführerin des Regionalentwicklungsverbandes Eferding (REGEF).

Auch drei bis vier Tourismuspakete für Gruppen werden derzeit geschnürt. Erholungssuchenden will man damit für ein bis zwei Tage ein attraktives Programm anbieten können. Die Auswahl wird von einer Raftingtour auf der Aschach, über die Besichtigung der Ski-

sprungsschanze in Hinzenbach, geführte E-Bike-Touren durch das Gemüseland, Most- und Gemüseverkostungen bis hin zu einer Burgen- und Schlössertour samt Nachtwächterführung reichen. „Ziel ist es die Region mit all ihren Facetten noch bekannter zu machen und attraktiv zu bewerben“, erklärt REGEF-Obmann Jürgen Höckner.

ZUR SACHE

Das neue Ausflugs- und Freizeitportal ist ab sofort im Internet abrufbar unter: www.region-eferding.at.



Susanne Kreinecker, Regina Rieder, Jürgen Höckner, Christina Schiefermeyr, Energieberater Herbert Pölzlberger, Peter Schenk und Wolfgang Kreinecker kümmern sich um Regionalentwicklung. Foto: Aichinger

2012.04.10_Brennpunkt

Ausflugstipps im Internet

Wer künftig etwas im Großraum Eferding unternehmen möchte, den informiert der Regionalentwicklungsverband im Internet über alles Wissenswerte. Unter www.region-eferding.at sind mehr als 100 Freizeit- und Wanderweg sowie zahlreiche Sehenswürdigkeiten und Ausflugstipps in der Region aufgelistet. Auch individuelle Tourismuspackages sollen künftig auf diesem Weg geschnürt und vermittelt werden.



Fotos: Monika Löff



Anbau: Grüner Spargel wächst über der Erde.

Zarte Spitzen für Gourmets

● Vorhang auf für den heimischen Spargel – am besten frisch gestochen und direkt vom Spargelbauern. DIE OBERÖSTERREICHERIN war dort, wo der Spargel wächst, und hat so manches über den „Asparagus“, das edle Gemüse, in Erfahrung gebracht.

Das Eferdinger Becken bietet mit seinen humusreichen, lockeren und sandigen Böden die besten Voraussetzungen für den Spargelanbau. In Fraham bei Eferding befindet sich der Spargelhof Mayer. Ein Familienunternehmen und seit 1988 Pionier in Sachen Spargelanbau.

Bernhard Mayer, Spargelbauer in zweiter Generation, schildert, wie der Spargelstock im ersten und zweiten Standjahr intensiv gepflegt werden muss: „Düngen, Hand-hacke und das Häckseln des Spargellaubs, das am Feld im Herbst zurückbleibt – mühsam sind die ersten beiden Jahre.“ Geerntet wird erst im dritten bzw.

vierten Jahr und zwar von Mitte April bis Mitte Juni. Der wichtigste Zeitpunkt für den Spargelstock stellt jedoch die Zeit nach der Ernte dar. In dieser essentiellen Phase lagert die Pflanze Nährstoffe ein. Ein Spargelfeld wird zwischen acht und zehn Jahre bebaut, danach wird die Erde umgebrochen und kann erst nach etwa zehn Jahren wieder für Spargel genutzt werden.

Grüner Spargel – Weißer Spargel

Am Spargelhof Mayer werden zwei Sorten Spargel angebaut: Grüner Spargel, der über der Erde wächst und seine Farbe durch das Sonnenlicht und die

dadurch in Gang gesetzte Chlorophyllbildung erhält. Und Weißer Spargel oder Bleichspargel, der in Erddämmen und im Folientunnel gezogen wird, um die Pflanze vor Sonnenlicht zu schützen und um die Färbung zu meiden.

Grüner Spargel wird bei der Ernte geschnitten und der „Weiße“ gestochen. Nach der Ernte darf keine Zeit verloren werden: Schneller Transport zum Hof, wo das Gemüse mit Eiswasser schockgekühlt und dann in der Spargelwaschmaschine gewaschen und anschließend auf die Normlänge von 17 bis 22 cm zugeschnitten und sortiert wird. Verpackt in Kisten werden zuerst der hofeigene

2012.04.10_Die_Oberösterreicherin_02



Die Spargelbauern Regina und Bernhard Mayer.

«Im hauseigenen Hofladen haben auch Privatpersonen die Möglichkeit, täglich frisch vom Feld einzukaufen.»

Bernhard Mayer

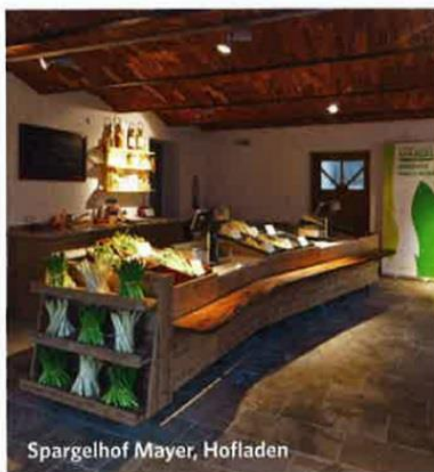
Wenn, dann die Gastronomie, der Großhandel und die Marktfahrer beliefert. „Denn“, so Bernhard Mayer, „im hauseigenen Hofladen haben auch Privatpersonen die Möglichkeit täglich frisch vom Feld einzukaufen.“

Die Vorteile des heimischen Spargels

Das Um und Auf bei diesem edlen Gemüse ist die Frische. Kürzere Lieferzeiten sind die besten Voraussetzungen für beste Qualität und besten Geschmack. Zudem unterstützt der Konsument die heimische Wirtschaft und Landwirtschaft. Und schließlich weiß man, was man beim regionalen Bauern bekommt: Der Spargelhof Mayer ist mit dem Zertifikat „Gutes vom Bauernhof“ und dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet. „Wir produzieren nach der integrierten Produktion“, erklärt Bernhard Mayer, „Düngung und

Pflanzenschutz sind hier genau festgelegt. Zudem wurden wir von der internationalen Organisation GLOBALG.A.P. zertifiziert. Hier geht es um das Wirtschaften und Handeln im Einklang mit der Natur.“

Zivana de Kozierowski



Spargelhof Mayer, Hofladen



Weißer Spargel oder Bleichspargel wächst in Erddämmen.

Wissenswertes:

Der Spargel gehört zur Familie der Liliengewächse. Sein feiner Geschmack, seine vielfältigen Zubereitungsarten und seine gesunden Inhaltsstoffe machen ihn zu einem äußerst beliebten Gemüse. Asparaginsäure, Kaliumsalze und ätherische Öle entwässern und wirken sich günstig aus bei Nierenleiden und Darmträgheit. Darüber hinaus sind reichlich Vitamin A, B1 und B2 sowie Kalium, Calcium und Phosphor enthalten. Schon eine Portion (50 dag) kann den täglichen Bedarf an Vitamin C und Folsäure mit über 100% decken!

Die Spargelkultur ist bis 400 v. Chr. zurückzufolgeln. Damals diente der Grünspargel als Heilpflanze und wurde in Griechenland angebaut. Von hier aus ging die Verbreitung des Asparagus (kommt aus dem Griechischen und bedeutet „junger Trieb“) weiter nach Rom, wo dieser 200 v. Chr. auch als Nahrungsmittel genutzt wurde.

» Info

www.spargelhof.at

Ausflugs- und Freizeitportal für Eferding

— Erleben Sie die Vielfalt jetzt auch im Web —

Nach zwei Jahren Arbeit präsentieren die 13 Gemeinden der Leaderregion Eferding mehr als 100 Freizeit- und Radwege mit über 650 km Streckenlängen, Ausflugsziele und Erlebnispunkte in Form einer interaktiven Kartenlösung welche in Zusammenarbeit mit RIS Steyr und GISDAT Linz umgesetzt wurde.

Unter www.region-eferding.at finden Sie die Vielfalt einer der schönsten Kulturlandschaften Österreichs jetzt auch im Web. Ob mit dem Fahrrad oder zur Fuß: Genießen Sie mit ihrer Familie das Eferdinger Becken oder erwandern Sie die Naturjuwele im angrenzenden Hügelland des eingebetteten Naturparks „Obsthügelland“. Neben dem weit über

die Landesgrenzen hinaus bekannten Donausteig und Donauradweg samt der Schlögener Schlinge, bietet die Region Eferding viele Geheimtipps für Jung und Alt. Auf jeden Fall sollte ein Besuch der Bezirkshauptstadt Eferding mit dem besonders sehenswerten Stadtplatz oder ein Spaziergang an der Aschacher Uferpromenade fix eingeplant werden.

Absolut sehenswert ist für diese Breiten die neue Skisprungsarena in Hinzenbach.

Insgesamt können Sie sich über mehr als 250 Erlebnispunkte informieren. In Kombination mit den gebotenen Freizeitwegen lassen sich herrliche Ausflugsstouren zusammenstellen. ■



Foto: Werbegemeinschaft Donau

Die Schlögener Schlinge ist ein beliebtes Ausflugsziel.



1. Eferdinger Gewerbe-Roas

am Samstag,
21. April ab 9 Uhr

Gewerbe-
gebiet Süd
in Eferding

Shuttle-
service
zu den
Betrieben

Sponsored by:

Raiffeisenbank
Region Eferding



Programm:

Auto Engleder GmbH Opel-Chevrolet Fahrzeugausstellung mit Opel Ampera und Ausklang ab 19 Uhr mit Robinson – **BAV** 9-10 Uhr Kaffee und Kuchen und Filmvorführung "Sammeln und Trennen" mit **Regef** Klima- und Energiemodellregion Eferding – **Biohof Achleitner** Bio-Pflanzenmarkt und Kulinarik, Vortrag mit Margarethe Langerhorst über Kompostierung – **EF24 Elektrofahrzeuge GmbH** Ausstellung und testen Elektrofahrzeuge – **Fahrschule 4you** Tag der offenen Tür mit Unfall- und Motorradsimulator – **FF Eferding** Tag der offenen Tür mit Unterstützung des RK Eferding – **freiraum* - Gärtner von Eden** – Scheibtruhen-Hindernis-Parcours und Bepflanzen und Bemalen von Tontöpfen für Kinder, Info für Lehrstellensuchende, Naturpools und Vortrag neue Gartentrends um 15 Uhr – **Gartengestaltung Meier** Gartenwerkstatt für Kids, Pflanzen zum Entdecken für Groß und Klein, Gartentipps von Wolfgang Meier – **Heinz Gattermeier GmbH** Selbstfahreinrichtung für Traktoren **Injoy** Zumba-Party – **Lagerhaus Eferding** Frühlingsfest mit Landmaschinen-Ausstellung – **LEMA Mayerhofer GmbH** Hochdruckreinigen mit 500 bar und Saugen mit 75 km/W – **Maier&Stelzer** Ausstellung Neubau-Umbau Verkaufsraum mit Bäderschau und Präsentation "Erneuerbare Energie" mit Hackgut, Pellets, Solar und Photovoltaik – **Mercedes-Benz Toferer** Fahrzeugausstellung alle Modelle mit neu: Actros, Unfallsimulator ÖAMTC, Spenglerei neu mit **Matousek&Matousek** Scheibenabdunklungen – **Raab Auto und Caravan** Wohnwagen/Reisemobile/ Vorzelte und Zubehör-Ausstellung, Garagensysteme **Richter Bürosysteme** 25-Jahr-Jubiläum mit Tag der offenen Tür





Gefragt wie nie zuvor: Die Eferdinger schätzen die Kombination aus Gemütlichkeit und Angebot.

Mehr als 300 Wohnungssuchende wollen nach Eferding

GEFRAGTER LEBENSRAUM

Gemeindeübergreifende Zusammenarbeit und eine breite Auswahl an Ausbildungsmöglichkeiten und Freizeitangeboten machen die Gemeinde sowohl für Familien als auch für Betriebe interessant.

Während vielerorts über Gemeindefusionen oder -kooperationen diskutiert wird, geht Eferding dabei seit Jahren mit guten Beispielen voran. Ein Weg, der sich lohnt, denn Eferding ist als Wohngemeinde beliebter denn je. Viele wollen sich in der innovativen Region ansiedeln. Als „Zukunftsraum Eferding“ haben sich die Bezirkshauptstadt, Puppung, Fraham und Hinzenbach bereits 2003 zusammengeschlossen. „Eigentlich war es eine Idee, die die damaligen Bürgermeister bei einem losen Zusammentreffen hatten. Ein großes Problem war, dass die Förde-



Schloss Starhemberg, eines der wichtigsten Wahrzeichen der Stadt, zieht viele Schaulustige an.

rungen für jede Gemeinde unterschiedlich waren – und man wollte das alles vereinfachen. Ein großer Vorteil dabei war sicher, dass die vier Gemeinden fast nahtlos ineinander übergehen“, sagt der Eferdinger Bürgermeister Johann Stadelmayer.

Pilotprojekt für Kinder. Als Vorzeigeprojekt der Zusammenarbeit gilt der Kindergarten. Bereits seit 20 Jahren hatten auch die anderen Gemeinden ihre Kleinen in die städtische Betreuungseinrichtung geschickt. Als dann das Haus, in dem die Caritas ihren Kindergarten hatte, zum Verkauf stand, teilten sich die vier

Gemeinden den Kaufpreis von 620.000 Euro zu vier gleichen Teilen.

Lange Warteliste. Investitionen, die die Region attraktiver denn je für neue Bewohner machen. Seit 2001 hat die Bevölkerung allein in Eferding um mehr als 10 Prozent zugenommen. Im Moment stehen gut 300 Wohnungssuchende auf der Warteliste. „Wir sind nahe am Zentralraum, sowohl Wels als auch Linz sind nicht weit entfernt. Trotzdem hat das Gebiet einen eher ländlichen Charakter. Wir bieten viel, sowohl als Einkaufs- wie auch als Schulstadt“, schwärmt der Ortschef.

Sonderlösung „Inkoba“. Auch beim interkommunalen Betriebsbaugelände „Inkoba“ gibt es eine zukunftsweisende Lösung: Alle vier Gemeinden haben das gesamte Gemeindegebiet zur gemeinsamen Inkoba-Fläche erklärt. „Entscheidend für eine Betriebsansiedlung ist die Qualität des Standorts, ob von der Infrastruktur oder von der Unterstützung seitens der Gemeinde her. Durch eine Schlüsselauflösung der Kommunalsteuer partizipieren Eferding, Puppung, Fraham und Hinzenbach jeweils am Erfolg der anderen – und es entsteht kein Neid“, betont Bürgermeister Stadelmayer. *Sandra Preiss*



„Eferding ist klein, aber fein. Wir bieten trotzdem alles, damit sich die Bewohner wohlfühlen, ob bei den Geschäften oder als Schulstadt.“

Johann Stadelmayer
Bürgermeister, Eferding

Tipp

Die **Gemüsevielfalt** Oberösterreichs ist in diesen Tagen bereits in voller Blüte. Zahlreiche Ab-Hof-Landwirte verkaufen ihr frisches, knackiges Grünzeug. Wo man den Gemüsebauern in seiner Umgebung findet, ist im Internet nachzulesen – auf www.gemueselust.at. Dort werden auch viele Rezepte angeboten!

Fotos: Markus Wenzel (2)

Landwirtin Maike und Sohn André Berner in ihrem Folienhaus, wo seit März Spargel geerntet werden kann.



Der Spargel ist da!

Schon seit Mitte März sticht Landwirt Josef Berner aus Puppung in seinem Folienhaus das leckere Stangengemüse

„Der Frost der letzten Tage hat dem Spargel ordentlich wehgetan“, erklärt Gemüsebauer Josef Berner (48) aus Puppung. Gemeinsam mit seiner Ehefrau Maike und Hofnachfolger André bewirtschaftet er einen Gemüsehof und hat schon vor zehn Jahren damit begonnen, Spargel auch im Folienhaus anzubauen: „Auf einmal war es

ein Selbstläufer – die Leute wussten, dass es das frische Gemüse bei mir schon etwas früher gibt“, grinst der findige Landwirt. Bereits seit Mitte März sticht er den Spargel im Folienhaus, seit zwei Wochen nun auch im Freiland. Und das, obwohl der Frost noch einmal zurückgekehrt ist: „Wenn's

im Frühling nur einmal friert, kann man gleich ein paar Tage lang keinen Spargel ernten – da gehen einem dann ein paar hundert Kilo ab“, weiß der Gemüse-Profi. Doch ist es warm, sind die grünen und weißen Stangen Wachstums-Wunder: „Wenn die Temperaturen stimmen, wächst der Spargel gleich fünf bis sechs Zentimeter am Tag“, weiß Buchner.

Und wie isst der Landwirt das köstliche Gemüse selbst am liebsten? „Ich mag Spargel auf jede Zubereitungsart sehr gerne. Am allerliebsten esse ich ihn aber einfach nur mit zerlassener Butter, Fisch, Meeresfrüchten oder Fleisch.“

Unsere
**GEMÜSE-
LUST**



Josef Berner am Freiland-Feld beim Spargelstechen.

Mein Lieblingsgemüse



Foto: Lukas

Ihre tolle Figur hat Dancing-Star-Profi und Tänzerin Maria Jahn nicht nur vom vielen Training. Die Sipbachzellerin, die am Tanzparkett in Wien mit Schauspieler Michael Schönborn tolle Figur machte, schätzt als Lieblingsgemüse die **Radieschen**: „Am liebsten mag ich sie ganz frisch aus dem Garten in einem Sommersalat – oder einfach in feine Scheiben geschnitten auf einem g'schmackigen Butterbrot.“ Gemüse kommt bei ihr ohnehin täglich auf den Tisch: „Tomaten und Karotten liebe ich ebenfalls! Man kann daraus wunderbare Gerichte zubereiten.“

Gemüsestrudel aus druckfrischem Buch

Zutaten

Gezogener Strudelteig, Blätter- oder Sauerrahmteig nach Belieben, ca. 700 bis 800 g vorbereitetes Gemüse je nach Belieben, 2 Eier, 250 g Topfen oder Creme fraîche, Salz, Pfeffer – frisch gemahlen, Muskatnuss gerieben, Butter oder verquirltes Ei zum Bestreichen

Zubereitung

Gemüse in kleine Würfel oder Streifen schneiden, in kochendem Salzwasser nicht zu weich kochen, kalt abschrecken, abseihen und auf einem Küchentuch abtrocknen lassen. Mit den restlichen Zutaten vermengen und abschmecken. Strudel ausziehen oder ausrollen, Gemüsefülle auftragen oder einfüllen, bei 165 bis 185 Grad 30 bis 40 Minuten backen. Tipp: Eventuell noch etwas fein geriebenen, würzigen Käse, klein geschnittenen Mozzarella, Ziegen- oder Schafkäse einmengen. Ist die Füllmasse zu weich, mit etwas Grieß, Semmel- oder Weißbrotbröseln festigen. Mit Kräuter-, Tomaten-, Kren- oder Rahmsauce servieren und Blattsalat dazu reichen.



Foto: Fellner

Rezept aus dem dieser Tage neu erschienenen Strudelbuch „Strudelküche“ von der Gmundner Grünbergwirtin Ingrid Pernkopf



GRIESKIRCHEN & EFERDING

16 – 19./20.04.2012 | Gesamtauflage 522.371
Grieskirchen | Stadtplatz 42 | Tel. 07248/65500
in den Haushalten. RM 08A037922

mit **korrekt**

Messe „Erneuerbare Energie“ in Alkoven geplant

HAK-Schüler organisieren eine Messe

Seiten 4 & 5



MEINUNG

Bernadette Aichinger
baichinger@bezirksrundschau.com

Sich gegenseitig anstecken

Windkraft, Photovoltaik, Biomasse – diese Schlagworte sind vielen Jugendlichen bekannt. Doch sie hören sich für die meisten Schüler kompliziert an. Daher ist der Anreiz nicht besonders groß sich damit näher zu beschäftigen. Genau deshalb ist die geplante Energiemesse der Maturanten aus der HAK Eferding ein vielversprechender Einfall. Die Schüler aus der Region werden sich bei dieser Messe gegenseitig über erneuerbare Energien informieren. Sie begegnen einander auf Augenhöhe: Mit etwas Glück werden sie sich so mit ihrer Begeisterung für ihr Projekt bei der Messe im Jänner in Alkoven gegenseitig anstecken. Gerade jetzt, wo die Spritpreise neue Rekordwerte erreichen, wird der Ruf nach alternativen Energiequellen immer lauter. Es ist Zeit uns einzugestehen, dass das Energiethema das Leben jedes Einzelnen in Zukunft immer stärker betreffen wird. Genau deshalb ist es unverzichtbar, dass sich gerade die Jugendlichen über das Thema eingehend informieren und ihre Ideen dazu einbringen.

Energiemesse vor

Maturanten der HAK Eferding organisieren Messe zum Thema erneuerbare Energie.
von Bernadette Aichinger

■ EFERDING. „Das Ausrichten einer so großen Veranstaltung ist etwas ganz Neues für uns. Wir laden alle Schulen der Region ein, sich als Aussteller bei der Messe zu beteiligen“, erklärt Sabine Achleitner. Seit verganginem Dezember arbeitet sie gemeinsam mit acht Schulkollegen an der Realisierung des ambitionierten Maturaprojekts.

Im Zentrum der geplanten Messe steht das Thema erneuerbare Energien sowie die Erhaltung unseres Klimas. Fünf Schulen aus dem Bezirk Eferding haben ihre Teilnahme schon zugesagt. Die Neue Mittelschule Eferding Süd wird bei der Messe über „Wind, Wasser

und Sonnenkraft“ informieren. Geplant ist der Bau eines Wasserserrads, einer Wasseruhr sowie einer Minisolaranlage. Auch die Volksschule Rockersberg zeigt Kreativität. Die Volksschüler bereiten für die Messe unter anderem ein Kinderquiz und Spiele rund um das Thema Photovoltaik vor. „Wichtig ist, dass alles locker aufbereitet wird. Es wird keine trockenen Vorträge geben“, verspricht Organisatorin Laura Schoberleitner. So soll es jungen Leuten aus der Region schmackhaft gemacht werden, sich intensiv mit erneuerbaren Energien auseinander zu setzen. „Wir wollen bei den Schülern Bewusstsein schaffen. Sie sollen darauf schauen, woher unser Strom eigentlich kommt“, wünscht sich Laura. Sie und ihre Kollegen aus dem Organisationsteam sind bereits voll und ganz auf den Energiespardgedanken eingestellt: „Wir versuchen immer

öfter bewusst auf das Auto verzichten und mehr mit dem Rad zu fahren. Außerdem achten wir inzwischen ganz genau darauf, dass in den Klassenräumen nicht das Licht an bleibt, wenn alle nach Hause gehen“, berichtet die Schülerin.



„Wichtig ist, dass alles locker aufbereitet wird. Es wird keine trockenen Vorträge geben.“

LAURA SCHOBERLEITNER

Foto: Aich

Natürlich wird bei der Vorbereitung der Messe auch ein Online-Auftritt nicht vernachlässigt. Die „Digital Business Projektgruppe“ arbeitet derzeit an der Erstellung einer Website, auf der auch ein Video zu sehen sein wird. „Wir werden Leute aus der Region zum Thema erneuerbare Energien interviewen und dadurch

RUNDSCHAUER

„I bin jo total vo Photovoltaik begeistert. Die Sonn' schickt nämlich fia den Strom nia a Rechnung!“



Schülern für Schüler

rausfinden, wie viel Wissen sie darüber schon haben“, sagt Laura. Auch eine Facebook-Seite ist in Planung.

Die Schüler wollen den Messebesuchern auch die Möglichkeit zu spannenden Diskussionen mit verantwortlichen Politikern bieten. Neben Lokalpolitikern werden daher Landwirtschaftsminister Niko Berlakovich (VP) und Umwelt-Landesrat Rudi Anschober (Grüne) zur Messe eingeladen.

Um die Finanzierung des Projekts kümmert sich der Regionalentwicklungsverband Eferding (REGEF). „Es ist eine Freude zu sehen, wie professionell die Schüler an die Sache herangehen. Viel Arbeit passiert in ihrer Freizeit“, betont REGEF-Geschäftsführerin Susanne Kreinecker. Die Energiemesse wird am 9. Jänner 2013 im Kulturtreff in Alkoven als öffentliche Veranstaltung stattfinden. Der Eintritt ist frei.



Das Projektteam (v. l.): Christina Vala, Professorin Gabi Zinöcker, Professorin Manuela Klaushofer, Caroline Roiter, Daniel Humer, Laura Schoberleitner, Alexander Gruber, Eva Schwan, Sabine Achleitner, Sabine Heger und REGEF-Geschäftsführerin Susanne Kreinecker (nicht am Bild: Philipp Mitter).

Foto: Aichinger

INFRASTRUKTUR

Großprojekte beleben die Bezirkshauptstadt

EFERDING. Der Umbau des Bräuhauses, die Neuerrichtung einer großen Park and Ride Anlage beim Bahnhof, das Großprojekt Umfahrung, das Festival der Regionen 2013 und die Bewerbung für die Landesausstellung 2022 – in der Bezirkshauptstadt wird mit vollem Elan an diversen Projekten gearbeitet.

Zu den Lieblingsprojekten von Bürgermeister Johann Stadelmayer zählt das Bräuhaus: „Das Bräuhaus ist das größte Projekt, das in Eferding je umgesetzt wurde. Zudem ist das multifunktionale Veranstaltungszentrum eine Bereicherung für die gesamte Region“. Beim Tag der offenen Tür am Samstag, 16. Juni, ist die Bevölkerung eingeladen, sich ein Bild vom Baufortschritt zu machen. Im Frühjahr 2013 wird das Bräuhaus bezugsfertig sein.

Ein Anliegen ist Bürgermeister Stadelmayer auch die Attraktivierung des Bahnhofes. Mit dem Neubau einer großen Park and Ride Anlage mit rund 166 Park-



Bürgermeister Johann Stadelmayer

plätzen und einem modernen Busterminal, der demnächst begonnen wird, wird eine spürbare Verbesserung für die zahlreichen Nutzer der öffentlichen Verkehrsmittel bewirkt. „Die LiLo als Bindeglied nach Linz und Peuerbach ist immer attraktiver geworden. Daher sind wir froh, dass die Park and Ride Anlage nun verwirklicht wird“, betont Stadelmayer.

Aber nicht nur in Sachen Infrastruktur wird in der Bezirkshauptstadt fleißig gearbeitet. Auch am kulturellen Sektor steht mit dem Festival der Regionen, das 2013 in Eferding unter dem Motto „Umgraben“ stattfinden wird, eine Großveranstaltung am Programm. Projektvorschläge können noch bis 16. Mai 2012 an Festival der Regionen, Marktplatz 12, 4100 Ottensheim beziehungsweise per E-Mail an eingereicht@fdl.at eingereicht werden.

Landesausstellung 2022

„Für die Bewerbung zur Landesausstellung 2022 haben sich bereits diverse Arbeitsgruppen gebildet“, erklärt Stadelmayer, „die Landesausstellung in Verbindung mit der Feier ‚800 Jahre Stadterhebung Eferding‘ ist für die Region eine tolle Chance, sich zu präsentieren“. Die Bewerbung muss bis zum Sommer eingereicht werden. Bereits im Herbst 2012 fällt die Entscheidung, ob der Zukunftsraum Eferding die Landesausstellung 2022 ausrichten darf. ■

2012.05.01_Puppinger_Gemeindenachrichten

Landesausstellung 2022 – Bewerbung durch die Gemeinden des Zukunfts- raumes:

Seitens des Landes OÖ. ist die Ausschreibung der Landesausstellungen 2020 – 2028 im November des Vorjahres erfolgt. Unter dem Thema „800 Jahre Stadt Eferding – 800 Jahre Gemüseanbau im Eferdinger-Land“, wurden bereits im Vorfeld Informationsveranstaltungen abgehalten, in der die Ziele und die Charakteristik solcher Landesausstellungen erläutert wurden.

Die Festlegung der Ausstellungsorte haben vorerst oberste Priorität, so werden in diesem Zusammenhang das Schloss Starhemberg und das Kloster Puppinger in

Erwägung gezogen.

Die Einreichfrist endet am 26. Juni 2012.

Um eine solche Großveranstaltung auf eine breitere Basis zu stellen, ist eine Bewerbung durch den Zukunftsraum Eferding jedenfalls wünschenswert, sodass eine Zustimmung seitens der Gemeinderäte dieser vier Gemeinden notwendig ist. Sollte seitens des Landes OÖ. der Zuschlag für die LA 2022 an den Zukunftsraum Eferding ergehen, so könnte damit ein kräftiger Wirtschaftsimpuls für die gesamte Region gesetzt werden und sowohl wirtschaftlich, kulturell und touristisch in Zukunft eine enorme Belebung bringen.

Natürlich braucht man hierfür die Bereitschaft der Landwirte, Ab-Hofvermarkter, Gewerbetreibenden und Politiker, die an einem Strang ziehen müssen, um dieses Großereignis auch tatsächlich umsetzen zu können.

Der Gemeinderat hat den Grundsatzbeschluss in seiner Sitzung gefasst, so sind die hier Genannten gefordert, an der Umsetzung mitzuarbeiten, wozu ich schon jetzt alle ersuche und herzlich dazu einlade.

Gemüsemesse Puppinger – Willenserklärung:

Die Landesausstellung 2011 in Ansfelden hat gezeigt, dass das Thema „Gemüse“ bei den Leuten sehr gut ankommt und auf heimische Qualität gesetzt wird. So hat sich der Obst- und Gemüsebauverband überlegt, mit Unterstützung des REGEF und der Gemeinde Puppinger die

Gemüsemesse in Puppinger wieder aufleben zu lassen. Es wurde somit seitens des Gemeinderates einstimmig der Beschluss gefasst, für die beabsichtigte Ausrichtung einer Gemüsemesse in Puppinger den Obst- und Gemüsebauverband zu unterstützen.

Unsere GEMÜSE-LUST

Ulrike Haunschmid beschäftigt sich seit 26 Jahren mit der Kartoffel. Hier zeigt sie einige Sorten, die die meisten gar nicht kennen. So bunt kann 'er Erdapfel sein!



Foto: Klemens Fellner

Tipp

Spargel hat wieder Saison! Daher ein paar Tipps für die Zubereitung: Man nimmt einen halben Teelöffel Salz pro Liter Kochwasser und einen Teelöffel Butter. Eine Prise Zucker gleicht eventuelle Bitterstoffe aus, und Zitronensaft im Wasser mindert Verfärbungen bei weißem und bei lila Spargel, macht aber grünen Spargel grau. Achtung: zu viel davon verdirbt den Geschmack.

Sie kann stundenlang über die Vorzüge von Kartoffeln sprechen – und Ulrike Haunschmid hat auch Recht mit ihrer Begeisterung. Am allerwichtigsten ist natürlich der Stellenwert, den Erdäpfel in unserer Ernährung haben: Denn sie sind nicht nur preiswert, sondern auch gesund und liefern dem Körper viele wichtige Mineralstoffe und Vitamine, ohne ihn mit Cholesterin zu belasten. Auch unsere Spitzen-Bergsteigerin Gerlinde Kaltenbrunner aus Spital am Pyhrn tankt auf ihren Touren mit süßigem Püree Kraft.

Besonders interessant für alle, die nicht auf Faltencremes und Botox setzen wollen, ist, dass die

Gesund mit Kartoffeln

Er hat mehr Vitamin C als eine Zitrone, weniger Kalorien als Reis und macht zudem auch noch schön: der Erdapfel

Knolle zudem auch noch schön macht: „Kartoffelwickel helfen gegen Cellulite. Einfach rohe Kartoffelblätter in Leinentücher geben und auf die Haut legen, das entzieht Wasser“, weiß Haunschmid. Hand- und Fußbäder mit ausgekochten Erdäpfeln im Wasser machen die Haut seidig, Kartoffel-Inhalationen bekämpfen sogar Akne.

Die Knollen-Expertin, die auch Chefin der Erdäpfelpension Rankleiten in Pettenbach ist, legt ihren Gästen auch gerne eine besondere Schönheitsmaske auf: „Gedämpfte, geschälte Erdäpfel zerdrücken und mit einem Eidotter und etwas Öl vermischen. Die Masse aufs Gesicht auftragen, mit in Kamillentee getränkten Wattepad abdecken und dann lauwarm abwaschen. Es gibt nichts Besseres für eine zarte, geschmeidige Haut.“ Ulrike Haunschmid warnt allerdings davor, rohe Kartoffeln zu verwenden, da diese

Juckreiz auslösen können.

Und die beste Nachricht kommt zum Schluss: Das Allround-Gemüse macht auch noch schlank! Es hat

sogar weniger Kalorien als Reis. Die Erdäpfelkönigin empfiehlt deshalb eine Kartoffel-Diät: Wer jeden Tag maximal 750 Kalorien in Form von Kartoffelgerichten – kombiniert mit anderem Gemüse – isst, kann bis zu dreieinhalb Kilo pro Woche abnehmen. Und das mit gesundem Essen! JG

Mein Lieblingsgemüse

„Wenn ich überhaupt ein Lieblingsgemüse habe, dann frischen **Paprika** in allen Farben und Formen“ verrät Manuel Hofelner von den Trackshitz. Besonders jetzt, bevor er in wenigen Tagen zum Songcontest nach Baku startet, achtet er auf gesunde Ernährung. Mit einem Augenzwinkern verrät Manuel aber,

dass er Paprika immer noch am allerliebsten auf einer üppig belegten Pizza genießt. Doch auch bunter, frischer Salat darf ab und zu auf seinen Speiseplan: „Ist ja so gesund, das Grünzeug“, witzelt der Rapper, dessen Eltern ein Gasthaus in Freistadt betreiben.



Foto: Chris Köller

Erdäpfelmarzipan

Zutaten
125 g festkochende Erdäpfel
20 g Butter
30 g Polenta Grieß
50 g Zucker
1 Packung Vanillezucker
1 Esslöffel Amaretto
2 TL Kakao

Zubereitung
Butter erhitzen, Grieß einstreuen und unter ständigem Rühren bräunen. Zucker, Vanillezucker und gedämpfte, geschälte und geriebene Erdäpfel einrühren und 4 bis 5 Minuten lang rösten. Amaretto und Kakao unterrühren und die Masse dann 2 bis 3 Stunden lang in den Kühlschrank stellen.

Rezept von Ulrike Haunschmid, Kartoffelexpertin aus Pettenbach

Sonnenstrom: Die Bezirke rüsten auf

Bürgerbeteiligungsmodelle zur Finanzierung rechtlich noch nicht geklärt

Seiten 2 & 3



GRIESKIRCHEN & EFERDING

Jr. 19 – 10./11.05.2012 | Gesamtauflage 522.371
Grieskirchen | Stadtplatz 42 | Tel. 07248/65500
in einen Haushalt. RM 08A037922

mit **korrekt**



MEINUNG

Margit Koudelka
mkoudelka@bezirksrundschau.com

Geld in der Region arbeiten lassen

„Lieber eine Photovoltaikanlage auf dem Dach als meine Aktien im Keller“, ist der Präsident des österreichischen Photovoltaik-Verbandes Hans Kronegger überzeugt. Wer keine geeignete Dachfläche zur Verfügung hat, kann sich an einer Gemeinschaftsanlage beteiligen und weiß somit genau, wo sein Geld arbeitet: Nämlich auf dem Dach des Gemeindeamtes oder der Schule im eigenen Ort. Die weiteren Vorteile von erneuerbaren Energien dürften mittlerweile ohnehin allgemein bekannt sein: Die Wertschöpfung bleibt in der Region, „grüne Jobs“ werden geschaffen, mehr Unabhängigkeit von fossilen Brennstoffen und Atomstrom, Klimaschutz ... Bürgerbeteiligungsmodelle sind also eine wunderbare Sache, wenn nur die rechtliche Situation geklärt wäre. Bitte also, lieber Gesetzgeber, um eine rasche Lösung für einen weiteren Schritt in Richtung Energiewende.

BezirksRundschau Grieskirchen & Eferding

- 4710 Grieskirchen, Stadtplatz 42
Tel.: 07248-65500 Fax: DW 233
- Geschäftsstellenleiter:
Herbert Bauchinger,
Tel. 0664-80 666 7822
mail: grieskirchen@bezirksrundschau.com
- Redaktionsleitung:
Mag. Bernadette Aichinger
Tel. 0664-80 666 7622
mail: gr-ef.red@bezirksrundschau.com

Viele weitere Berichte aus Ihrer Region und aus ganz Oberösterreich, zusätzliche Infos und Fotos finden Sie im Internet auf:

www.bezirksrundschau.com

„Wer nicht wagt,

Bürgerbeteiligungsprojekte könnten Probleme mit Finanzaufsicht bringen.
von Margit Koudelka

■ BEZIRK. Quer durch das Land gibt es Projekte, um vermehrt saubere Energie aus der Region zu nutzen. So auch in der Klima- und Energiemodellregion Eferding. Um Maßnahmen umzusetzen – zum Beispiel Photovoltaikanlagen auf Dächern kommunaler Gebäude zu errichten –, fehlt der öffentlichen Hand jedoch das Geld. Eine Möglichkeit wäre, die Bürger mit ins Boot zu holen. Doch dafür gibt es bislang keine klare gesetzliche Regelung. „Das Problem liegt darin, dass man sich nicht ohne weiteres Geld von Bürgern leihen kann. Das obliegt den Banken“, erklärt Energiemanager Herbert Pölzlberger. Die Finanzmarktaufsicht

hat deshalb ein strenges Auge auf solche Modelle und könnte Probleme machen.

Im Energiebezirk Freistadt läuft bereits ein Bürgerbeteiligungs-Projekt. Mit knapp 100 Photovoltaik-Anlagen will die Helios Sonnenstrom GmbH die Region in puncto Energieversorgung unabhängiger machen. Projektmanager Simon Klammbauer ist klar, dass man sich in einer Grauzone bewegt.



„Das Problem liegt darin, dass man sich nicht ohne weiteres Geld von Bürgern leihen kann.“

HERBERT PÖLZLBERGER

Foto: Klima- und Energiemodellregion Ef.

„Gefeit ist man vor Kontrollen und Strafen nicht. Aber wir bemühen uns, alles sauber darzustellen und schätzen unser Modell als relativ sicher ein. Bisher hatten wir noch keine

Probleme“, berichtet er. In der Leaderregion Hausruck Nord will man dem Beispiel folgen.



„Wir orientieren uns an bestehenden Modellen und bauen auf deren Erfahrungen auf.“

FRANZ AUGUSTIN

Foto: Koudelka

„Wer nicht wagt, der nicht gewinnt“, zeigt Leader-Geschäftsführer Franz Augustin ebenso wie sein Eferdinger Kollege Pioniergeist. „Wir orientieren uns an bestehenden Modellen und bauen auf deren Erfahrungen auf“, sagt er. Augustin ist außerdem zuversichtlich, dass der Gesetzgeber bei eventuellen aufkommenden Problemen die Betreiber solcher Projekte nicht in der Luft hängen lassen wird. Die Nord-Hausrucker warten derzeit auf das offizielle grüne Licht zur Vereinsgründung.

WAS BRINGT BÜRGERBETEILIGUNG?



„Wir hätten in der Zukunftsregion Eferding einiges vor, aber der Budgetrahmen ist sehr eng. Eine Lösung wäre ein Bürgerbeteiligungsmodell. Solche Modelle sind gut und schön, aber nicht, wenn man Probleme mit der Finanzmarktaufsicht bekommt. Wir hoffen, dass bald eine hieb- und stichfeste Regelung auf dem Tisch liegt, damit die Bürger auch sicher sein können.“

PETER SCHENK, STADT-RAT (SP) EFERDING



„Bürgerbeteiligungsmodelle zeigen, dass die Bevölkerung einen Beitrag zum Umweltschutz leisten möchte. Man sollte davon ausgehen, dass es dem Staat ein Anliegen ist, solche Modelle zu unterstützen. Es ist kontraproduktiv, wenn solche Projekte durch gesetzliche Konstrukte erschwert werden. Das sollte so einfach wie möglich gestaltet werden.“

SIEGFRIED MAIRHUBER GRÜNER BEZIRKSPRECHER GRIESKIRCHEN



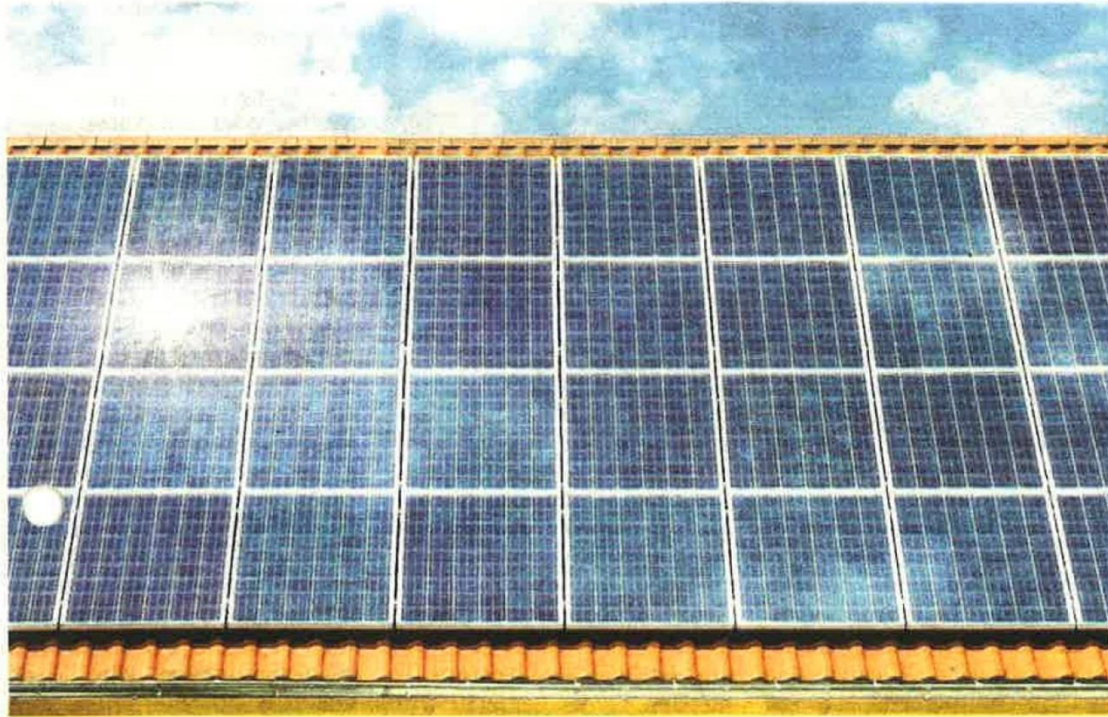
„Es ist uns gelungen, mit vielen Aktivitäten das Bewusstsein in der Bevölkerung für das Thema Sonnenenergie zu wecken. Die Bürger bei solchen Projekten mit einzubeziehen trägt mit zur Identifikation mit der Region bei. Das haben auch Besuche in Bayern gezeigt. Außerdem ist der Ertrag aufgrund der Zinssituation für die Beteiligten nicht schlecht.“

KURT KAISERSEDER, OBMANNS LEADER HAUSRUCK NORD

ZUR SACHE

Die Energiemodellregion Eferding erarbeitet derzeit ein Unternehmensmodell, das Bürgerbeteiligung möglich macht. Gedacht ist an ein Genossenschaftsmodell, in dem die Gemeinden, die Anlagen bauen möchten, Anteilseigner sind. Investitionswillige Bürger bekommen für ein Darlehen, das sie der Genossenschaft zur Verfügung stellen, einen fix vereinbarten Zinssatz und das Darlehen über 13 Jahre rückgezahlt. Danach geht die Anlage in das Eigentum der jeweiligen Gemeinde über, und diese kann dann die Anlage direkt selbst weiterbetreiben. Die rechtliche Situation ist noch nicht klar, weil Gemeinden keine Darlehenskonzession besitzen. Mit einem Experten der Universität Wien haben Energiemanager ein Gutachten erstellt und beim Klimafonds eingereicht. Man hofft, dass diese Stelle die Kosten für das Gutachten übernimmt und man so zu einer Lösung kommt.

der nicht gewinnt“



Obwohl die rechtliche Situation bislang nicht geklärt ist, wollen die Klima- und Energiemodellregionen Eferding und Hausruck Nord mittels Bürgerbeteiligung den Solarstrom forcieren. Zurückhaltender ist man dagegen noch in der Region Mostlandl Hausruck.

Foto: fotolia/Smileus

RUNDSCHAUER

„Es is
sicha
g'scheida,
die Sunn
stroiht auf die
PV-Änlåg', ois
des Uran stroiht
im Atomkräft-
werk.“



Könnte ein Ausstellungsort werden: Schloss Starhemberg im Zentrum von Eferding.



Eine Landesausstellung soll das 800-Jahr-Jubiläum krönen

EVENT ALS GROSSCHANCE

Im Jahr 2022 dreht sich in der drittältesten Stadt Österreichs alles um den „runden Geburtstag“.

Der Zuschlag wäre nicht nur für Eferding, sondern für die gesamte Region eine Riesenmöglichkeit.

Mit einer Landesausstellung möchte Eferding im Jahr 2022 ein kräftiges Lebenszeichen von sich geben. Während sich die meisten anderen Bewerber nicht auf ein Austragungsjahr festlegen wollen, wäre genau das in Eferding so wichtig. Gilt es doch, das 800-Jahr-Jubiläum der Stadterhebung zu feiern.

Geschichte & Gemüse. Bis Ende Juni haben die nun gebildeten Arbeitskreise Zeit, ein Bewerbungskonzept zu erarbeiten. Das Thema steht bereits fest: „Wir wollen 800 Jahre Stadtgeschichte mit 800 Jahren Tradition des Gemüseanbaus verbinden. Denn das ist so prägend für unsere Stadt. Das eine wäre ohne das andere nicht möglich gewesen“, sagt dazu der Efer-

dinger Bürgermeister Johann Stadelmayer. Es gäbe keinen besseren Zeitpunkt, als sich bei dieser Gelegenheit zu präsentieren.

Allein oder im Team. Nun gilt es abzuklären, ob sich die Stadt allein bewirbt oder der „Zukunftsraum Eferding“, also die Gemeinden Hinzengbach, Fraham, Popping und Eferding. „Tatsache ist, dass wir im Masterplan der Region festgelegt hatten, uns langfristig als Gemüsekompetenzregion zu positionieren. Da wäre die Landesausstellung 2022 der ideale Schritt dazu“, meint Jürgen Höckner, Obmann des Regionalentwicklungsverbands Eferding (REGEF). Diese Organisation hat die Aufgabe übernommen, die Arbeits-

kreise und die gesamten Bewerbungsvorbereitungen zu koordinieren.

Schloss und Kloster. Als mögliche Austragungsorte gelten das Schloss Starhemberg sowie das Franziskanerkloster in Popping. „Wir sind natürlich bereit, das Schloss einzubringen und machen uns auch unsere Gedanken, was möglich wäre. Ich halte es für eine sehr gute Idee, sich da zu bewerben“, sagt

dazu Georg Fürst Starhemberg. Vorsichtig optimistisch zeigt sich der Puppinger Bürgermeister Hubert Schlucker: „Natürlich klingt es interessant, aber es ist auch eine Frage dessen, was wir als Gemeinde dazu beitragen müssten. Als Abgangsgemeinde können wir uns keine großen Extraausgaben leisten. Aber wenn die Nachnutzung geklärt ist, könnte es für die gesamte Region viel bringen.“ ■

„Wenn wirklich alle, also Unternehmen, Landwirtschaft, Gemeinden und Bürger, an einem Strang ziehen, profitiert jeder.“

Jürgen Höckner
Obmann des Regionalentwicklungsverbands Eferding



Fotos: Gerhard Wenzel



▲ Stefan und Silvia Achleitner bei der Ernte am Rhabarber-Feld.

Söhnchen Alexander (l.) mit Cousin Moritz (r.) und Cousine Hanna.

Hochsaison am Achleitnerhof in Hinzenbach: Denn hier wird jetzt gerade Rhabarber für große Handelsketten geerntet



Tipp
Unzählige Höfe in Oberösterreich bieten erstklassiges **saisonales Gemüse**. So auch der Hof von Gabi Wild-Obermayr, wo Dienstag, 8 - 18, Freitag, 8 - 18, und Samstag von 8 bis 12 Uhr geöffnet ist.
● Niedermuekirchen, Ipfal 29

Unsere GEMÜSE-LUST

Der „Gemüse-Exot“

330 g Joghurt
400 g in kleine Würfel oder Stücke geschnittenes, beliebiges Gemüse, je nach Jahreszeit
4 Blatt Gelatine
20 ml Zitronensaft
170 ml nicht zu steif geschlagenes Obers
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen
Prise Muskatnuss, gerieben

Gemüsejoghurt-Terrine

Gemüse in Salzwasser kochen, kalt abschwemmen und gut abtropfen lassen. Falls das Gemüse zu feucht ist, vorsichtig in einer Baumwollserviette etwas ausdrücken. Joghurt mit Zitronensaft verrühren und die Würfel ca. 10 Minuten in kaltem Wasser eingeweicht. Gelatine gut ausgedrückt und aufgelöst dazugeben (eventuell mit Zitronensaft auflösen). Darauf achten, dass die Gelatine nicht zu kalt ist, denn sonst zieht sie Fäden. Gemüse und zuletzt das geschlagene Obers untermengen.

In eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Form füllen, absteifen lassen und in Scheiben schneiden oder in eine Schüssel geben und mit einem heißen Löffel kleine Nockerln abstechen.

Dazu passen Kräuter, Räucherfisch, Forellenkaviar oder Blattsalate. Möchte man es etwas weicher, Gelatine reduzieren, sie ist dann aber nicht schnittfest und mit dem Löffel zu entnehmen. Obersmenge reduzieren und durch Joghurt, Topfen, Löffelkäse oder Sauerrahm ersetzen.

Rezept von Ingrid Pernkopf, Grünbergwirtin in Gmunden

Es gibt viel zu tun am Achleitnerhof in diesen Tagen! Denn für den Rhabarber-Betrieb in Hinzenbach bei Eferding ist jetzt Hochsaison. „Bis Samstag müssen alleine 500 Kisten geerntet werden. Diesen Rhabarber gibt es am Montag bereits in allen großen

Handelsketten zu kaufen“, erklärt Landwirt Stefan Achleitner (22). Er und seine Frau Silvia schätzen den Exoten unter den Gemüsesorten sehr: „Rhabarber eignet sich hervorragend für Strudel, Kuchen oder Marmeladen – besonders

in Erdbeer-Marmelade verwenden unsere Kunden das Stangengemüse gerne“, weiß Silvia Achleitner.

Auch Söhnchen Alexander liebt das hofeigene Gemüse. „Vor 20 Jahren haben wir es bereits als Nischenprodukt entdeckt und angebaut. Es wird einmal gepflanzt und kann dann zehn Jahre auf derselben Fläche gedeihen“, erklärt Senior-Bauer Franz Achleitner. Und schmunzelt: „Eigentlich ist es ein sehr praktisches Gemüse – bereits im April kann man die ersten Stangen ernten. Bis Juni dauert dann die Saison“, so der Landwirt.

Wie man Rhabarber richtig erntet? „Die längeren Stiele werden immer neu abgeschnitten, dann kann der Rest wieder nachwachsen“, so Stefan Achleitner. In 500-Gramm-Bündeln kann der Konsument dann dieses etwas andere Gemüse im Handel er-
tran-
-

Mein Lieblingsgemüse

Ob sich Lukas Plöchl wohl gerade gesund und gemüserich ernähren kann? Schon in wenigen Tagen wird das Freistädter Trackshittaz-Mastermind mit seinem Kollegen Manuel Hoffner in Baku auf der Bühne stehen, der Stresspegel ist hoch: „Gerade dann muss man sich gesund ernähren, sonst gehst du k.o.“, weiß der sportliche Lukas. Dessen Lieblingsgemüse ganz klar die **Tomate** ist: „Am

liebsten frisch von der Stange, aber genauso gern mit Mozzarella“, erklärt der ambitionierte Musiker. Der nicht nur gesund isst, sondern auch täglich trainiert.



Foto: Chris Koller

BEHÖRDENSTAMMTISCH

Innovative Aufbruchstimmung in der Gemüseregion Österreichs

HINZENBACH. Beim 13. Behördenstammtisch übernahm die WKO Eferding die Rolle des Gastgebers, diesmal in Schuhmanns Gastwirtschaft in Hinzzenbach.

Die Tagung der regionalen Behördenvertreter und Netzwerkpartner stand unter dem Motto „Erneuern und zu Wachsen“, um damit die Lebensqualität und Wirtschaftskraft im Bezirk Eferding weiter möglichst hoch zu halten. Neues und Wissenswertes aus den verschiedenen Bereichen wurde vorgebracht. Dadurch wurde auch das gegenseitige Verständnis gestärkt. Ein wichtiges Thema war die Positionierung des Bezirkes als „Die



Die Organisatoren der WKO Eferding, Michael Pecherstorfer (5. v. l.) und Hans Moser (r.), mit den Teilnehmern.

Gemüseregion Österreichs“ aus den verschiedenen Blickwinkeln der regionalen Akteure. Die Bekundung der regionalen Kräfte, für die Bewerbung des Bezirkes in Richtung Landesausstellung 2022

weiterhin zu bündeln, stand auch im Fokus der Gespräche.

Natürlich kamen auch Themen wie regionaler Arbeitsmarkt, Energieregion, Bildungs-, Lehrlings-, Jugend- und Tourismuspro-

jekte zur Sprache. Alle Teilnehmer waren sich einig, dass solch ein jährliches Treffen ein wichtiger Mosaikstein für die positive Weiterentwicklung des Bezirkes Eferding darstellt. ■

Eferding zelebriert die Gemüselust

EFERDING. Eine Region definiert sich über Gemüse. Einst haben Essiggurkerl und Sauerkraut dominiert. Nun rollt eine Genusswelle mit frischen und saisonalen Produkten. Das Eferdinger Land will aber nicht nur Nahrungsmittel erzeugen, sondern Spaß an einer gesunden, modernen Lebensart vermitteln.

Im kleinsten Bezirk Oberösterreichs ist ein Fieber ausgebrochen – ein gesundes Gemüse hat in und um die 3800-Einwohner-Stadt schon immer eine Rolle gespielt. Mit Gemüsemessen, Regionalmarken (Eferdinger und Puppinger Spargel, Ländlerdäpfel), der Aktion Gemüselust, den aktiven Gastwirten mit vegetarischen Schmankerln oder dem Biohof Achleitner ist eine Identität entstanden.

„Es geht weit über die Landwirtschaft hinaus“, sagt Stefan Hamedinger, der Fachreferent der Landwirtschaftskammer. Die Wirtschaftskammer hat eine Internet-Homepage für die Gemüseregion. Der Fußballklub tritt unter dem Namen „UFC Gemüseregion Eferding“ an. Alle Gemeinden arbeiten fieberhaft mit, für die Landesausstellung 2022 den Zuschlag zu erhalten.

Das Gemüseland hat in den vergangenen 20 Jahren viel erreicht. Das Potenzial ist längst nicht ausgeschöpft, weil Lebensmittel mit regionaler Herkunft und gesunde Lebensweise im Trend liegen. Die Österreicher haben ihren Verbrauch der grünen Vitaminspender zwar

kräftig erhöht. Es sind aber pro Kopf noch immer erst 330 Gramm Gemüse und Obst am Tag, statt von der Weltgesundheitsorganisation empfohlener 400.

Gabi Wild-Obermayr, Landesobfrau der Gemüsebauern, leidet Lust am Gemüse vor: „Es gibt nicht leicht ein Nahrungsmittel, das so vielfältig präsentiert werden kann – in roher Form, flüssig, als wunderbare Hauptspeise, bis hin zum Dessert.“ Der Wert frischer und saisonaler Ware müsse noch stärker herausgearbeitet werden.

Wirtschaftlich dominant ist seit Jahrzehnten die Efko GmbH, Österreichs Marktführer bei Sauergemüse. 130 Bauern versorgen sie mit Rohware und halten 49 Prozent der Firmenanteile. „Sie sind unser Erfolgsgarant und tragen die Innovationen mit, die wir im Wettbewerb brauchen“, sagt Geschäftsführer Gerald Hackl. Beispiel: Efko liefert nicht nur Sauerkraut als Beilage zu Knödel und Braten, sondern als gesunden Snack. „Bis zu 10.000 Schalen liefern wir pro Woche aus“ – Musterbeispiel für ein Traditionsgericht, modern präsentiert.

Spargel als Innovator

Der Gemüseanbau hat im fruchtbaren Schwemmland an der Donau lange Tradition. Zwischen Alkoven und Hartkirchen reht sich stromaufwärts ein Feld an das nächste. Früher haben Gurkerln und Kraut die Produktion bestimmt. Erstere wanderten ins Glas. Zweiteres wurde als Sauerkraut eingemacht, um im Winter Vitamine zu liefern. 1988 starteten die Betriebe Ledebur in Alkoven und Mayer in Inn (Gemeinde Pupp) mit dem Spargelanbau. Das war eine Initialzündung für viele Innovationen in der Region. Es begann ein Wettstreit um neue Produkte (Beispiel: Artischocke), um Marken (Ländlerdäpfel), um Genuss und Frische.

Die Produktionsstatistik

84.000 Tonnen Feldgemüse haben Oberösterreichs rund 170 Gemüsebauern 2011 auf 1700 Hektar Fläche geerntet. Außerdem werden in Ackerkultur Erdäpfel und Erdbeeren erzeugt. Zwei Drittel der Produktion sind im Eferdinger Land. Die Zahl der Betriebe sinkt leicht, die Fläche ist seit 2000 um rund 200 Hektar gewachsen.

120 Millionen Euro Umsatz hat die Efko Frischfrucht und Delikatessen GmbH mit Sitz in Hinzenbach 2011 erzielt. Sie hat dort 210 Mitarbeiter (zur Hauptsaison deutlich mehr) und ist in Österreich Marktführer bei Sauergemüse.

7 Prozent der Wertschöpfung der österreichischen Landwirtschaft trägt der Gemüsebau bei. 90 Prozent der Ware wird über den Lebensmittelhandel vertrieben, der Rest über Märkte und ab Hof. 15 Eferdinger Großhändler steuern den Warenfluss.

Eferdinger Salat „Frühlingslust“

Zutaten: für Erdäpfel-Schafkäse-Nuggets zwei mehligke Erdäpfel, zwei Stück Schafkäse, ein Esslöffel Mehl, ein Ei.

Zubereitung: Erdäpfel reiben, Saft auspressen, Ei und Mehl dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Schafkäse in die Masse einwickeln und zu Nuggets herausbacken.

Anrichten: Nuggets auf einen Teller geben, dazu gemischte Blattsalate, Jungzwiebeln, Petersilie, Schnittlauch, Spinat, Radieschen, Spargel. Dressing aus Öl, Salz, Zucker und Senf anrühren.



Michael Brummeier, Chef und Chefkoch der Keplerstuben Eferding. Bild: VOLKER WEIHBOLD

Kosten im Auge behalten

Bürgermeister Stadelmayer betont, dass es beim Bräuhaus keine Kostenüberschreitung geben darf.

MENSCHEN IM GESPRÄCH

von
Bernadette Aichinger
baichinger@
bezirksrundschau.com



■ EFERDING. Im Interview spricht der Eferdinger Bürgermeister Johann Stadelmayer (SP) über das Bräuhausprojekt, die Umfahrung, die Bewerbung für die Landesausstellung und neue Wohnbauprojekte.

BezirksRundschau: Wie geht das Bräuhausprojekt voran?

Stadelmayer: Wir arbeiten mit Volldampf und sind im Zeitplan. Der moderne Teil zwischen den beiden alten Gebäuden steht bereits. Beim Altbau laufen die Putzarbeiten. Es wird am Samstag, 16. Juni einen Tag der offenen Tür geben. Da wollen wir der Bevölkerung die Möglichkeit geben sich die Baustelle anzusehen. Die Leute sind ja sehr interessiert an diesem Projekt.

W. steht es um die Einhaltung des Kostenplans?

Es ist uns ganz wichtig, dass wir mit dem vorgesehenen Budget auskommen. Da achten wir ganz konsequent darauf, denn



Bürgermeister Johann Stadelmayer (SP) freut sich über das Interesse der Bevölkerung am Bräuhausprojekt.

Foto: Aichinger

es darf zu keiner Kostenüberschreitung kommen.

Steht schon fest, wann die Eröffnungsfeier sein wird?

Da sind wir noch am Überlegen. Möglicherweise wird es den Festakt Ende Juni 2013 oder am Schulbeginn Anfang September 2013 geben. Die Bauarbeiten werden aber voraussichtlich schon Ende Frühjahr 2013 abgeschlossen sein.

Noch im heurigen Jahr soll es einen Baustart für die Umfahrung Eferding geben. Was wird sich durch die Umfahrung für Eferding ändern?

Landesrat Hiesl hat mir zugesichert, dass heuer im Herbst mit dem Bau der Unterführungsanlagen begonnen wird. Es ist für uns ganz wichtig, dass nun wirklich bald mit dem Bau gestartet wird. Wir haben schon jetzt Anfragen von Firmen, die daran interessiert sind, sich entlang der geplanten neuen Trasse anzusiedeln. Das bedeutet neue Arbeitsplätze, die unsere Region stärken werden.

Gibt es schon Überlegungen, wie man die Menschen dann auch weiterhin ins Stadtzentrum locken kann?

Eferding ist lebendig, die In-

nenstadt lebt. Natürlich muss es weiterhin Attraktivierungen geben. Ein großer Gewinn wird der neue große Parkplatz beim Bräuhaus sein. Die Leute können dann bequem in Zentrumsnähe parken und einkaufen gehen. Die Geschäfte in Eferding punkten mit der persönlichen Kundenberatung.

„Am Samstag, 16. Juni wird es für die Bevölkerung einen Tag der offenen Tür geben.“

JOHANN STADELMAYER (SP)

Wie laufen die Vorbereitungen für die Bewerbung um die Landesausstellung?

Wir erstellen gerade die erforderlichen Unterlagen. Es ist uns gelungen tolle Leute zu finden, die im Arbeitskreis mitwirken. Als Ausstellungsorte sind das Schloss Starhemberg und das Kloster in Puppung vorgesehen. Thematisch wird es um den Gemüseanbau sowie um das Jubiläum 800 Jahre Stadt Eferding gehen.

Was tut sich beim Wohnbau?

Zwei neue Projekte wurden zugesichert. In der Franz-Vogl-Straße wird noch heuer mit dem Bau eines neuen Wohnblocks begonnen. Außerdem wird hinter der Handelsakademie in der Brandstätterstraße ein ganz neues Wohngebiet mit Miet- und Eigentumswohnungen entstehen. Eferding wird also weiter wachsen.

Blatt für Blatt gesund

Unsere GEMÜSE-LUST



Auf den Feldern von Petra Mayr und ihrem Mann In Eferding werden pro Saison rund 1,5 Millionen Salatköpfe hergestellt.



Salattag in Eferding: Stefan Hamedinger (Eferdinger Gemüseunion), Franz Relschker (Verband Gemüse- und Obstproduzenten), Günther Griesmayr (Agrarmarkt Austria), Gemüselife Evelyn, Agrarlandesrat Max Hieglberger (v.l.).

Knackige Salate gehören bei vielen Landsleuten zum Essen einfach dazu – und nun „rollen“ die Köpfe wieder frisch vom Feld...

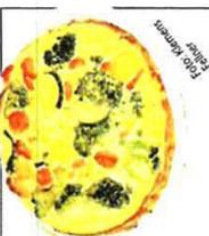
Mehr als 70 verschiedene Gemüsesorten werden Jahr für Jahr auf Oberösterreichs Feldern gepflanzt und geerntet. Rund 170 Betriebe bewirtschaften dafür knapp 1700 Hektar Anbaufläche – und etwa 60 Prozent davon liegen im Eferdinger Becken. Dort wurde gestern im

rich Mayr aus Eferding, „Wir ernten bis Ende Oktober 1,5 Millionen Salatköpfe“, verrät Mayr, der nun mit seiner Frau Petra in 3. Generation auf den Betrieb führt. Insgesamt wachsen auf seinen Feldern sieben Salatarten – darunter Endivien- und Eichblattsalate sowie Lollo Rosso und Lollo Bianco. Die Salate auf Mayrs Freilandflächen brauchen vom Saatkorn bis zur Ernte im Sommer etwa acht Wochen Zeit – im Frühjahr sind es vierzehn Wochen. „Und wir ernten natürlich alles händisch. Nur für das Unkraut haben wir eine Maschine“, so der Gemüsebauer.



Gutes Testergebnis: Packerlsalate werden besser

Ein positives Zeugnis stellen die AK-Konsumentenschützer in ÖÖ den abgepackten geschnittenen Fertigsalaten aus. Waren im Vorjahr 38 Prozent der Proben ungenießbar, waren heuer alle Salate einwandfrei – zwei hatten leichte Mängel. Konsumentenschützer Georg Rathwaller rät aber zum Kauf von ganzen „Häupteln“, um jedes Risiko auszuschließen.



Gemüsequiche

Zutaten Teig:

30 g weiche Butter
80 g Topfen
130 g glattes Weizen- oder feines Dinkelmehl
Salz
Alle Zutaten für den Teig vermengen, kurz durchkneten und dann kühl stellen

Zutaten Belag:

450 g in Würfel oder Streifen geschnittenes, gekochtes, gut abgetropftes Gemüse, je nach Jahreszeit
100 g gekochte mehligke oder speckige Erdäpfel
3 Eier
100 ml Milch
150 ml Obers
Salz, Pfeffer
einen Schuss Zitronensaft
Muskatnuss zerreiben
fein gehackte Kräuter

Zubereitung:

Teig dünn ausrollen und ein Kuchenblech (ca. 26 cm Durchmesser) damit auslegen. Im vorgeheizten Backrohr kurz (etwa 10 bis 12 Minuten) anbacken, der Teig soll dabei keine Farbe annehmen. Die Erdäpfel durch eine Presse drücken, dann mit Gemüse und allen Zutaten vermischen und würzig abschmecken. Auf den Teig auftragen und bei ca. 165 bis 180 Grad 35 bis 40 Minuten lang backen.

Rezept von Grünbergwirtin Ingrid Pernkopf

Mein Lieblingsgemüse

Frische Tomaten von der Stauden und Radieschen sind das absolute Lieblingsgemüse von Rembar-Boss Marc Zeller: „Momentan schaue ich wieder sehr auf meine Linie – da kommt Gemüse aber ohnehin zwei bis drei Mal in der Woche auf den Tisch“, und Fabian lassen sich höchstens noch zu einer leckeren Kürbissuppe überreden – aber vom anderen, gesunden Zeug lassen sie die Finger“, meint der zweifache Papa.



Am liebsten isst Marc Zeller Tomaten und Radieschen.



Hoffen auf den Zuschlag

EFERDING, PEUERBACH, WAIZENKIRCHEN. Landesausstellungs-Vergabe: große Chance für ländliche Regionen.

Eine Landesausstellung bringt die kulturelle und touristische Entwicklung in den Regionen voran. Nicht zuletzt deshalb kommen aus dem Grieskirchner- und Eferdinger-Land gleich drei Bewerbungen für eine Landesschau. Peuerbach hofft mit dem Thema „Astronomie, Astrologie und Magie“ den Zuschlag zu bekommen. „Als Veranstaltungsorte bieten sich natürlich das Schloss, das Melodium und der Kometor an“, sagt Bürgermeister Wolfgang Oberlehner. Nachdem die Geburtsstadt des Astronomen Georg von Peuerbach 2010 nur Nebenschauplatz der Grieskirchner Landesausstellung „Renaissance und Reformation“ war, will die kleinste Stadt Oberösterreichs mehr.

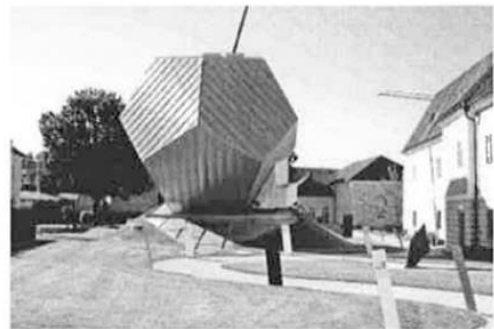
Bis 29. Juni müssen die Bewerbungen beim Land OÖ. eingereicht sein. Es geht um fünf Landesausstellungen von 2020 bis 2028.

Am Finalisieren ihres Konzepts sind die Waizenkirchner, die mit dem Thema „Wasser“ überzeugen wollen. Die Urgewalten des Wassers, den Einfluss auf Natur, Landschaft und Kultur soll gezeigt werden.

„Highlights könnten ein kleines Pfahlbaudorf, wo man übernachten kann, oder ein Aquarientunnel mit heimischen Fischarten sein“, sagen die Initiatoren Wolfgang Krieger und Siegfried Fleck. Sie wollen vor allem Familien ansprechen. Das denkmalgeschützte Schloss Weidenholz käme als Veranstaltungsort in Frage, müsste aber saniert werden.

Den Zuschlag wollen beide Hausruck-Nord-Gemeinden. Sowohl die Peuerbacher als auch die Waizenkirchner versichern aber, sich beim jeweils anderen bei der Landesausstellung anzuhängen, falls man selbst nicht zum Zug kommen sollte.

Die Gemeinden Eferding, Püpping, Frahm und Hinzenbach visieren den Landesausstellungstermin 2022 an. Dann feiert Eferding das 800-Jahr-Jubiläum. Neben Geschichte wird auch das Thema Gemüse eine Rolle spielen. Als Veranstaltungsorte kommen das Schloss Starhemberg und das Kloster Püpping in Frage.



Peuerbach will mit Konzept »Astronomie, Astrologie und Magie« punkten. Im Bild der Kometor. Bild: Maringer

2012.06.07_Bezirksrundschau_Grieskirchen-Eferding

Solarrally startet am 22. Juni in Eferding



■ Bei der oberösterreichischen Solarrally steht von 22. bis 24. Juni die Elektromobilität im Mittelpunkt. Gestartet wird in Eferding am 22. Juni. Dort können von 13 bis 17 Uhr Elektrofahrzeuge wie Segways, Scooter oder Autos getestet werden. Helme und (Moped)-Führerschein bitte mitnehmen!

Die teilnehmenden Gemeinden entlang der Rally-Strecke zeigen mit Leistungsschauen und verschiedenen Aktivitäten, dass E-Mobilität auf dem Weg zu einem festen Bestandteil in der privaten Mobilität ist. Nähere Informationen unter www.klimabuendnis.at oder Tel: 0732/ 772652-17. Foto: Klimabündnis

UNSERE UMWELT

■ MIT DER SOLARRALLYE E-MOBIL DURCH OBERÖSTERREICH

Von 22. bis 24. Juni 2012 steht bei der oberösterreichischen Solarrallye die Elektromobilität im Mittelpunkt der Aufmerksamkeit. Das Klimabündnis Oberösterreich organisiert im Auftrag des Umweltressorts des Landes das im Rahmen von REZIPE geförderte EU-Projekt. Die teilnehmenden Gemeinden entlang der Rallye-Strecke zeigen mit Leistungsschauen und verschiedenen Aktivitäten, dass E-Mobilität auf dem Weg ist zu einem festen Bestandteil in der privaten Mobilität. Der Termin der Tour in diesem Jahr ist speziell auf Pendlerinnen und Pendler abgestimmt. Damit können dieser wichtigen Zielgruppe die Vorzüge der Elektromobilität und des Modal-Split einfach und direkt näher gebracht werden. Im Zuge der Solarrallye 2012 werden die Regionen Eferding, Donau-Böhmerwald, Hansbergland, Urfahr-West und Freistadt e-mobil durchquert.

E-Mobilität als CO₂-sparender Zubringer zu Öffis

„Gerade für kürzere Distanzen, insbesondere auch als Zubringer zu öffentlichen Verkehrsmitteln, hat die Elektromobilität große Vorteile“, betont Mag. Norbert RAI-NER vom Klimabündnis OÖ. Besonders ländliche Gemeinden profitieren davon, wenn Elektromobilität gezielt mit öffentlichem Verkehr kombiniert wird. Hier bietet das Mobitipp Perg Auskunft für die persönliche Fahrtgestaltung im Mühlviertler Raum. Für die Elektromobilität spricht auch die Tatsache, dass der Großteil der täglich gefahrenen Distanzen leicht mit einem Elektrofahrzeug bewältigt werden kann. Der Klimaschutzbeauftragte des Landes OÖ, DI Andreas DRACK, betont weitere Vorzüge der E-Mobilität: „Bei Verwendung von erneuerbaren Energien, wie im Projekt REZIPE vorgesehen, leistet E-Mobilität einen wichtigen Beitrag zur Reduktion von CO₂-Emissionen.“ Umwelt-Landesrat Rudi ANSCHÖBER: „Der Elektromobilität gehört die Zukunft – sie bringt mehr Effizienz, Kostenstabilität, Klimaschutz und Unabhängigkeit vom Öl. Daher muss sie in jeder Form – als öffent-



liches Verkehrsmittel und private Elektromobilität – rasch ausgebaut werden und mit Sonnenstrom betrieben werden. Dafür wirbt die Solarrallye – sie bringt die Zukunft der Mobilität nach Oberösterreich.“

Gemeinden sind mit vollem E-lan dabei

Bei jeder Station der Solarrallye gibt es neben interessanter Information über E-Mobilität und Testmöglichkeit auch ein unterhaltsames Programm, Gewinnspiele und „Klimaschutz zum Essen“ von regionalen Anbieterinnen und Anbietern. Die Solarrallye 2012 startet in Eferding. Am 22. Juni von 13.00 bis 17.00 Uhr können Elektrofahrzeuge, wie Segways, Scooter und Autos, getestet werden. Helme und (Moped-)Führerschein bitte mitnehmen.

Danach führt der Streckenverlauf nach Lembach im Mühlkreis, wo der erste Tag der Rallye mit einer Abendveranstaltung

beschlossen wird. Am 23. Juni ab 9.30 Uhr lädt die Gemeinde Niederwaldkirchen zur Eröffnung ihrer neuen 60-kWp-Photovoltaikanlage, zur Ausstellung rund um energiesparende Technik, E-Mobilität und zum Testen von Elektrofahrzeugen ein. Die Fahrt geht weiter durch das malerische „Hansbergland“ nach St. Peter am Wimberg, Haslach und St. Johann am Wimberg. Den Abschluss dieses Tages bildet Ottensheim ab 17.30 Uhr mit einer Abendveranstaltung.

Am Sonntag, den 24. Juni, startet die Rallye mit der Fahrt von Ottensheim nach Neumarkt im Mühlkreis, wo die neue PV-Anlage im Rahmen des HELIOS-Bürger(innen)beteiligungsmodells eröffnet wird. Dazu gibt es Elektrofahrzeuge zum Testen und kulinarische Schmankerl. Den Abschluss der Rallye bildet Schönaun im Mühlkreis.

■ LED IST DIE BELEUCHTUNG DER ZUKUNFT



sind LEDs winzige Elektronik-Chips aus speziellen Halbleiterkristallen, die elektrische Energie in Licht umwandeln. „Effiziente Lampen sind ein Beitrag, um die Ziele der Energiewendestrategie Energiezukunft 2030 umzusetzen und unseren Stromverbrauch zu

Mit der LED („Licht Emittierende Diode“) steht eine neue Technologie zur effizienten Beleuchtung zur Verfügung. Während in konventionellen Lampen ein Glühdraht oder ein Gas Licht erzeugen,

senken“, so Energie-Landesrat Rudi ANSCHÖBER. LEDs benötigen um bis zu 80 % weniger Strom als Glühbirnen. Die Technologieentwicklung schreitet sehr rasch voran. LEDs sind bereits effizienter als Energiesparlampen und weisen bereits eine Lebensdauer von bis zu 50.000 Stunden und mehr auf. Mittlerweile stellt die LED-Beleuchtung in vielen Bereichen schon eine sinnvolle Lösung dar. LED-Beleuchtung ist derzeit vor allem dort interessant, wo sie ihre Vorteile ausspielen kann, wie: gerichtetes Licht, sehr lange Lebensdauer, keine Wärme im Lichtstrom, ultraviolett-freies Licht, Farbmodulation und verlustarme Dimmung. Anwendungen gibt es sehr viele, vom Haushalt über betriebliche Beleuchtungslösungen oder LED-Straßenbeleuchtungen in Gemeinden.

OÖ SOLARRALLYE

Per E-Mobil durchs Landl

EFERDING. E-Mobilität und eine sportliche Fahrweise schließen einander aus? Stimmt nicht. Den besten Beweis dazu liefert Walter Wimmer aus Schlüßberg, der auch heuer wieder mit seinem Tesla Roadster bei der OÖ Solarrallye mit dabei ist. Drei Tage zieht die Veranstaltung durch den nördlichen Teil des Landes und stellt die Elektromobilität in den Mittelpunkt der Aufmerksamkeit. Der Startschuss fällt am Freitag, 22. Juni, in Eferding, wo von 13 bis 17 Uhr Segways, Scooter und Autos getestet werden können – Helme und Führerschein sind mitzunehmen.

Umweltbewusst unterwegs

Bis zum 24. Juni werden dann die Regionen Donau-Böhmerwald, Hansbergland, Urfahr-West und Freistadt e-mobil-durchquert. Die teilnehmenden Gemeinden entlang



Eine E-Autokolonne zog vergangenes Jahr über den Linzer Hauptplatz.

der Strecke zeigen mit Leistungsschauen und verschiedenen Aktivitäten, dass E-Mobilität auf dem Weg ist, zu einem festen Bestandteil der Gesellschaft zu werden. Während der gesamten Solarrallye, veranstaltet vom Klimabündnis und dem Land OÖ, stehen E-Cars und Motorräder zum Testen zur Verfügung. (Anmeldungen beim

Klimabündnis: 0732/772652-17). Bei der Solarrallye bzw. bei einzelnen Stafflabschnitten dürfen alle mitfahren, die klimafreundlich unterwegs sind – egal, ob per Fahrrad oder im E-Auto. „Besonders freuen wir uns natürlich über Elektrofahrzeuge“, lädt Norbert Rainer vom Klimabündnis zur Teilnahme ein. ■

STUDIENREISE MIT VERTRETERN AUS SLOWENIEN



Am 1. Juni 2012 kamen Vertreter/-innen slowenischer Medien und Reisebüros an die oberösterreichische Donau. Donau OÖ-GF Petra Riffert wanderte mit der Gruppe auf dem Donausteig rund um Schlögen und zum atemberaubenden Schlögener Blick. Der spannende Informationsaustausch fand bei einem gemeinsamen Abendessen im Hotel Donauschlinge einen gemütlichen Ausklang.

©Michaela Haberl Houska

Klimabewusstes Erkunden der österreichischen Genuss Regionen! EINLADUNG zur „GemüseLust 2012“ in Eferding

Nächste Tour-Station: GemüseLust 2012 in Eferding, Sonntag, 22. Juli 2012, 10:00 – 17:00 Uhr

Samstag, 22. Juli 2012, 10:00 – 17:00 Uhr

Modernste KTR-Äpfel und
mit GenussLust verwand-
te Navigationsgeräte füh-
ren den sportbewussten
Genießer zu ausgewählten
Genuss-Weiten, bäuerli-
chen Direktvermarktern
GenussBauernhöfen, um
Mehr als 20 Genuss-Regi-
onen Österreichs, nehmen
an dieser Kampagne für
2012 teil. Informieren Sie
sich über die aktuellen
Destinations und Veran-
staltungen und werden Sie
teil der größten eBike-Tour
Europas.

GENUSS REGION Österreich bewegt TOUR 2012

GENUSS REGION ÖSTERREICH

GemüseLust „erfahren“
Mit dem Rad
Mit der Bahn
Mit dem Auto
Oder einfach zu Fuß.

efko **Railfriesenbank**

Alle Tour-Stationen unter:
www.groe-bewegt.at

www.gemueselust.at

www.facebook.com/gemueselust

Eferding **St. Pölten** **Wien** **Salzburg** **Steiermark** **Tirol** **Vorarlberg** **Burgenland**

Innovative Aufbruchsstimmung beim Behördenstammtisch des Bezirkes Eferding!

Beim 13. Behördenstammtisch übernahm die WKO Eferding die Rolle des Gastgebers, diesmal in Schuchmann's Gastwirtschaft in Hinzenbach!

Unter dem Motto „Erneuern um zu Wachsen“ und dadurch die Lebensqualität und Wirtschaftskraft im Bezirk Eferding weiter möglichst hoch zu halten fand die Tagung der regionalen Behördenvertreter und Netzwerkpartner statt.

Neues und Wissenswertes aus den verschiedenen Bereichen wurde vorgebracht und dadurch auch das gegenseitige Verständnis gestärkt.

Wichtiges Thema war die Positionierung des Bezirkes als „Die Gemüseregion Österreichs“, aus den verschiedenen Blickwinkeln der regionalen Akteure.

Die Bekundung der regionalen Kräfte für die Bewerbung des Bezirkes in Richtung Landesaus-



Die Organisatoren der WKO Eferding, Obmann Michael Pecherstorfer (5. von links) und Leiter Hans Moser (rechts) und die Teilnehmer freuten sich sehr über die gelungene Veranstaltung!

stellung 2022 weiterhin zu bündeln stand auch im Fokus der Gespräche. Natürlich kamen auch Themen wie regionaler Arbeits-

markt, Energieregion, Bildungs-, Lehrlings-, Jugend- und Tourismusprojekte zur Sprache. Alle Teilnehmer waren sich einig, dass

solch ein jährliches Treffen ein wichtiger Mosaikstein für die positive Weiterentwicklung des Bezirkes Eferding darstellt. ■ Anzeige



Eferding – Erdäpfel und Gemüse in paradiesischer Vielfalt

In Zukunft wird sich Eferding noch stärker als Gemüse-Region präsentieren und vermarkten

Die WKO Eferding wird in wenigen Tagen eine neue Plattform www.gemueseregion.at zum Leben erwecken. Dies ist ein weiterer Schritt, die Region Eferding und ihre hervorragenden Erzeugnisse ihrem Wert entsprechend zu positionieren.

Bunte Vielfalt

Von den Eferdinger Land-Erdäpfeln gibt es eine breite Sortenpalette, vom festen Salat-erdäpfel bis zum mehligem Püreeerdäpfel – ausschließlich Sorten, die für den Eferdinger Boden geeignet sind und klinogende Namen haben wie Berger, Agata, Annabelle, Anuschka, Nicola oder Laura. Aufsehen erregen färbige Erdäpfel – „Vitelotte“ in Violett-Blau, festkochend und als Salat-, Püree- oder Backkartoffel geeignet, der „Blaue Schwede“, blau wie sein Name sagt, die „Rote Emma“, eine vorwiegend festkochende Sorte bestens geeignet.

Österreichweit bekannt sind die Eferdinger Land-Erdäpfel und ausgezeichnet durch den unverwechselbaren Geschmack, der durch die leichten Donau-Schwemmlandböden mit hohem Sandgehalt verursacht wird. Die leichten humosen Sandböden, eine abwechslungsreiche Fruchtfolge und die fachgerechte Lagerung garantieren ganzjährig gleichbleibende Qualität. Eferdinger Land-Erdäpfel werden natur-

net als Salat-, Back-, Pell- oder Gratinkartoffel oder „Red Highland Burgunder“, ein rot-weiß marmorierter mehligter Kartoffel.

Eferdinger Land-Erdäpfel zeichnen sich durch ein langes Erntefenster aus. Die Ernte beginnt Ende Mai und dauert bis Mitte Oktober. Durch kühle Lagerräume ist ein ganzjähriges Angebot möglich. Die Produktion der Eferdinger Köstlichkeit erfolgt durch bäuerlich strukturierte Betriebe, die die Erzeugung von Erdäpfeln in hoher Qualität zu ihrer Unternehmensphilosophie erklärt haben.

So wird geerntet

Die Eferdinger Erdäpfel-Bauern arbeiten mit dem Vollrenteverfahren, das heißt das Rotten, die Erd- und Krauttreiben, das Sammeln und Aufladen erfolgt in einem Arbeits-

gang. Zuerst werden die Erdäpfel mit dem Erdpolster über eine Rodeschar aufgenommen. Auf dem Siebband wird die Erde von den Knollen getrennt. Händisch entfernen die Bauern auf dem Verleseband größere Erdkluten. Die Erdäpfel werden in Säcken oder in einem Bunker gesammelt und zu den Höfen transportiert. Die Größensortierung erfolgt nach einer kurzen Trocknungsphase auf einem Verlese- und Sortierband.

Die tolle Knolle

Die Erdäpfel haben in der modernen Ernährung einen hohen Stellenwert. Die Knollen sind Vitaminversorger, sie beinhalten die Vitamine A, B1, B2, B6, C, E und K, ferner Mineralstoffe

und Spurenelemente. Durch den hohen Anteil an lebenswichtigen Aminosäuren ist das Eiweiß biologisch außerordentlich wertvoll. Erdäpfel haben sich auch als diätetisches Heilmittel bei Kreislaufstörungen und Wasseransammlungen bewährt. 100 g gekochte Erdäpfel enthalten nur 70 Kalorien, gekochter Reis 112 und gekochte Nudeln 126. Ernährungsexperten betonen immer wieder die besondere Eigenschaft des Erdäpfels als Schlankheitsmacher. Die Erdfrucht beinhaltet einen hohen Gehalt an Wasser (ca. 80 %), Kohlenhydraten und Ballaststoffen und liefert nur wenige Kalorien.

www.landl-erdaepfel.at

Bezirk Eferding – Starke Wirtschaft – Starke Region!

- Die neu gegründete Wirtschaftsplattform www.gemueseregion.at startet demnächst voll durch!
- Initiative „PRO Lehrlinge“ zeigt vielfältiges Angebot für künftige Lehrlinge und die Möglichkeiten nach einem Lehrabschluss auf

Der Bezirk Eferding befindet sich im Herzen Oberösterreichs und ist gekennzeichnet durch kurze Wege in die Zentren Linz und Wels. In den letzten Jahren hat sich der Bezirk zu einem sehr dynamischen Wirtschaftsstandort entwickelt.

Aktuelle Eckdaten Bezirk Eferding:

1855 WKO-Mitglieder gibt es im Bezirk, davon üben 1483 das Gewerbe aktiv aus. Knapp 500 Betriebe beschäftigen mehr als 5800 Mitarbeiterinnen und 177 Lehrbetriebe bilden 505 Jugendliche aus – Zahlen, die von Stabilität zeugen. Im Jahr 2011 gab es im Bezirk 87 Neugründungen, davon sehr viele Ein-Personen-Unternehmen, zusätzlich auch zehn Betriebsübernahmen.

Mit der Arbeitslosenrate von 3,2 % im Jahr 2011, nimmt der Bezirk Eferding österreichweit den zweiten Platz ein. Bezirksstellenobmann Michael Pecherstorfer ist erfreut: „Da kann man von Vollbeschäftigung sprechen! Ein großes Kompliment an unsere Unternehmen, an die engagierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter – vom Lehrling über die Fachkräfte bis hin zu den Meistern und auch an das AMS Eferding!“

Tatsachen, die Eferding als Wirtschaftsstandort zu schätzen machen, sind die hohe Auspendlerquote und die demografische Entwicklung. Die Gruppe der 15-Jährigen wird zwischen 2007 und 2013 um mehr als 12 % abnehmen und die Gruppe der 60- bis 65-Jährigen um mehr als 15 % zunehmen. „Wir sind deshalb gefordert, unsere tüchtigen Mitarbeiterinnen länger in Beschäftigung zu halten und damit das große Wissen und die Erfahrung dieser Gruppe nachhaltig

in den Firmen abzusichern“, erklärt Pecherstorfer und ergänzt: „Der ‚Wettbewerb‘ um die Jugendlichen zwischen den Schulen und den Lehrbetrieben wird schärfer und es wird für unsere Jugend und deren Eltern nicht leichter, die richtige Berufsentscheidung zu treffen!“

Aktivitäten 2012

In Kooperation mit der HS Prambachkirchen findet der 3. Lehrlingsgipfel statt und auch in der Stadt Eferding wird es heuer erstmals einen Lehrlingsgipfel geben. Weiters sind Projekte mit der HAK Eferding und den Unternehmen geplant und der Jugendlehrgang in Kooperation mit dem AMS Eferding und dem WIFI – eine aktive Vermittlung von Firmenbesuchen durch die WKO Eferding – wird fortgeführt. Aktiv setzt sich die WKO Eferding für den Girls' Day ein. Unterstützt werden auch die PTS und die Hauptschulen des Bezirkes, Vorträge zum Thema „Lehre mit Matura“ zu organisieren. Sehr wichtig ist, dass die Unternehmen selbst Angebote schaffen, um die Betriebe besichtigen zu können bzw. Schnuppertage für die Jugendlichen zu organisieren.

Pecherstorfer und Moser versprechen, dass das Team der WKO Eferding weiterhin alles unternehmen wird, damit der Bezirk Eferding weiterhin zu den Top-Regionen zählt, wo die Menschen gerne wohnen und auch arbeiten!

Die Unternehmen im Bezirk werden weiterhin tüchtige Lehrlinge und Fachkräfte benötigen und es gibt viele positive Beispiele von „Karriere mit Lehre in der Region Eferding“!

Viele Betriebe sind sehr stolz auf ihre Lehrlinge und lassen sich im Motivationsbereich einiges einfallen und auch kosten! Die WKO Eferding bemüht sich speziell im Bereich Lehrlinge, Fachkräfte und in der Zusammenarbeit im Bezirksforum Schule & Wirtschaft unermüdlich darum, das Image dieser Mitarbeiter zu verbessern und den Jugendlichen das vielfältige Angebot, das man nach einem erfolgreichen Lehrabschluss in



Unsere Initiative „PRO Lehlinge“ setzt zukunftsweisende Schritte.“

Michael Pecherstorfer,
Bezirksstellenobmann
Hans Moser,
Bezirksstellenleiter



ALLES UNTERNEHMEN.

Einladung

Unternehmerabend der WKO Eferding
Dienstag, 26. Juni 2012, 19:00 Uhr
Biohof Achleitner



Bezirk Eferding – die Gemüsesregion Österreichs!

Im Rahmen eines Unternehmerabends wird die WKO Eferding die neue Plattform www.gemueseregion.at vorstellen.

Hinter dieser Plattform steht ein Verein, der sich gerade in der Gründungsphase befindet und dessen Ziel es ist, Eferding als die Gemüsesregion Österreichs zu positionieren und zu stärken. Die „Gemüsesregion“ wird als starke Marke aufgebaut, um national und auch international noch bekannter zu werden und damit die Wettbewerbsfähigkeit zu steigern.

Unternehmer des Vereines DIE GUUTE, der auf eine vierzehnjährige erfolgreiche Stärkung der Region Eferding Umgebung zurückblicken kann, werden aus der Erfahrung berichten – vom Start bis zum Gewinn des Österreichischen Regionalitätspreises. Der Unternehmerabend findet am 26. Juni um 19 Uhr im Biohof Achleitner statt. Beginn ist um 19 Uhr. Eine Anmeldung ist noch bis 22. Juni per E-Mail möglich (eferding@wkoee.at).

Unternehmerinnen und

Neue Tracht mit historischen Elementen

Das neu kreierte Aschacher Dirndl vereint Zeitgeist und historische Elemente.

Kalmuck – robuster Stoff der Schiffsleute

Unter der Leitung von Stephanie Harrer wurde für die Aschacherinnen ein Dirndl-Kleid kreiert, das vielen Ansprüchen genügt und trotzdem die historische Holzschiffsbauart des Donaumarktes widerspiegelt. So wurde der traditionelle braunschwarze Kalmuckstoff, ein robuster Jackenbaumwollstoff der Donau-Schiffsleute, dezent in den Latz des Dirndls eingearbeitet. Je nach Geschmack der Trägerin lassen sich unterschiedliche Stofffarben kombinieren. Für den eleganten, festlichen Auftritt kann das Aschacher Dirndl auch mit einer Seidenschürze getragen werden.

Das Aschacher Dirndl wurde beim Oberösterreichischen Heimatwerk registriert und somit die Verfügbarkeit der verwendeten Stoffe gesichert. Der „Aschacher Herr“ ist mit einem Kalmuckanker bestens gekleidet und ergänzt die Dame im Aschacher Dirndl hervorragend. Die Verwendung des Kalmuckstoffes in der Aschacher Tracht ist das verbindende Element. Dadurch wird die alte Handwerkstradition der „Schopperer“, so wird die früher übliche Art des (Last-) Schiffbaues genannt und die Verbundenheit zur Donau auch in der Kleidung sichtbar.



Aschach feiert 500 Jahre Marktwappenverleihung

Die Marktgemeinde Aschach an der Donau feiert heuer das fünfhundertjährige Jubiläum zur Marktwappenverleihung durch Kaiser Maximilian im Jahre 1512

Die Verleihung des Marktwappens vor 500 Jahren und die damit verbundene Erweiterung der Marktrechte gaben dem Aufschwung von Aschach einen wesentlichen Impuls. Diese lange Handelstradition im Donaumarkt hat bis heute Bestand und lässt Aschach auch im Jahre 2012 als freundlichen Einkaufsort erscheinen. Die schmucken historischen Häuser sind nicht nur schön zu betrachten, sondern beherbergen auch zahlreiche moderne Einkaufsmöglichkeiten in vielen verschiedenen Fachgeschäften. Friseure, Ärzte, mehrere Dienstleister im Gesundheitsbereich, sowie Einkaufsmärkte runden das Angebot ab. Für eine zeitgemäße Nahversorgung der Aschacher ist gesorgt, Besucher und Gäste sind zum Bummeln und Einkaufen herzlich eingeladen.

Privilegium Maximiliani

Mit dem „Privilegium Maximiliani“ gestattete der Kaiser die Abhaltung zweier zusätzlicher Jahrmärkte. Darüber hinaus wurde durch die Gestaltung des Wappens, das zwei Weinreben und Weinblätter im weiß-roten Schild führt, die Bedeutung des Weinbaues für den Markt Aschach hervorgehoben.

Ergänzend dazu erließ am 6. Juni 1512 Graf Georg zu Schaunberg Aschach eine neue



Originale Marktwappenverleihungsurkunde von Kaiser Maximilian aus dem Jahre 1512.

Fotos: Marktgemeinde Aschach

Marktorde- nung, womit der wirtschaftliche und kulturelle Aufschwung seinen rechtlichen Rahmen erhielt.

An dieser Stelle ist zu erwähnen, dass es auch 800 Jahre her ist, dass Aschach als Markt genannt wird, und damit als neuntältester Marktflecken in Oberösterreich gilt.

Damals war Aschach natürlich von seinem späteren Glanz weit entfernt. Der Markt selbst umfasste zu dieser Zeit an die 80 Häuser mit einigen hundert Einwohnern. Trotz „Jahrtausendhochwasser“ im Jahre 1501 und dem Grauen der Pest, die 1521 ein Drittel der Bevölkerung der Pfarre hinwegraffte, verdoppelte sich bis zur Jahrhundertwende dann die Anzahl der Häuser und Bewohner, bis der Markt zur Mitte des 17. Jahrhunderts „Der Be-

rümbte Marckt Aschach“ Merians wurde.

Blühende Weinkultur

Die Landwirtschaft war um 1500 dominiert von einem in der Blüte stehenden Weinbau. Aufzeichnungen aus dieser Zeit weisen im Bereich des Marktes 186 Weingärten, dagegen nur je drei Dutzend Kraut- und Baumgärten bzw. Äcker aus. Im ganzen Aschachwinkel gab es zur Zeit des Höhepunktes der Weinkultur um 1550 an die 850 Weingärten. Schon in den Jahren 1445-47 wurde von den Händlern allein eine Million Liter Wein über die Donau verfrachtet. Aus den verschiedensten Gründen begann in den folgenden Jahrhunderten der Weinbau zurückzugehen, mit dem endgültigen Ende in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts, als keine hundert Weingärten mehr intakt waren.

Seit einigen Jahren wird auf traditionellen Standorten des Aschachwinkels nun wieder Weinbau betrieben.

Zeit zu feiern

Um dieses geschichtsträchtige Jahr gebührend zu feiern, wurde ein Jahresfestprogramm gestaltet. Neben Kunst- und Musikveranstaltungen wer-

den auch Familienfeste das Jahr prägen.

Das Festjahr wird von 6. bis 8. Juli seinen Höhepunkt erreichen, unter anderem mit einer außergewöhnlichen Weinverkostung in alten Aschacher Privatkellern und einem Fackelzug auf der Donau.

Festprogramm für das Jubiläumsjahr 1512 – 2012

Freitag, 15. Juni: Konzert mit historischer Musik der Musikschule in der Pfarrkirche Aschach

Freitag, 29. Juni: Leseabend im Schloss mit Prof. Roland Girtler, begleitet von Bock- & Leier-Musik

Freitag, 22. Juni: Fotoausstellung „Aschach im Fluss der Zeit“ in der Tischlerei am Schopperplatz

Samstag, 30. Juni: Eröffnung der Ausstellung „Maler aus Aschach“ im Schloss Aschach

Festwochenende

Freitag, 6. Juli: Kellerfest „Junger Wein in alten Kellern“ und Ü31-Party im Festzelt

Samstag, 7. Juli: Großes Marktfest der Aschacher Vereine

Sonntag, 8. Juli: Festmesse mit Altbischof Aichern (Musik aus der Zeit der Wappenverleihung), anschließend Festakt mit LH Dr. Josef Pühringer, Konzert der Musikkapellen Aschach und Obernzell/Bayern

18. bis 19. August: Kunsthandwerksmarkt mit historischen Elementen

24. bis 26. August: Donaufest am Schopperplatz der FF Aschach

Sonntag, 23. September: Trachtensonntag veranstaltet vom Trachtenverein „Alt-Aschach“ mit Trachtenfahrt der „Schönbrunn“, Musik, Volkstanz

Donnerstag, 25. Oktober: Wirtshausroas mit Musik und Lesungen

www.aschach.at

2012.06.19_TIPS_Eferding-Grieskirchen

Eferding: E-Mobilitäts-Tag mit Solarrally;
Stadtplatz, 14-18.00, VA: Regionalentwick-
lungsverband Eferding, Klima- und Energiemo-
dellregion Eferding - in Kooperation mit Klima-
bündnis OO.

Erstes Rennen für Solarautos in Wels Startschuss für Solarrally in Eferding

WELS/EFERDING. Ganz im Zeichen der Elektromobilität und Solarenergie steht diese Woche in der Region Wels. Neben der oberösterreichischen Solarrally, die am Freitag am Stadtplatz in Eferding startet, gehen in Wels am Donnerstag erstmals Solarautos auf die Rennstrecke.

Das Klimabündnis OÖ organisiert die Solarrally im Auftrag des Umweltressorts der Landesregierung. Die teilnehmenden Gemeinden haben ein abwechslungsreiches Programm auf die Beine gestellt. Am Eferdinger Stadtplatz kann man verschiedenste Elektrofahrzeuge mit zwei oder vier Rädern testen. Dort ist auch Treffpunkt für die Teilnehmer von Sternfahrten.

Um 15 Uhr werden die stärksten Firmenteams ausgezeichnet, die bei der Aktion „Oberösterreich radelt zur Arbeit“ teilgenommen haben. Ziel war es, so viele Autokilometer wie möglich durch Radkilometer zu ersetzen.

Zwei Drittel aller Alltagswege in Österreich sind kürzer als zehn Kilometer. Nur sechs Prozent entfallen auf Distanzen über 50 Kilometer, was für die Reichweiten der meisten Elektromobile mit über 100 Kilometer pro Batterieladung kein Problem darstellt. „Für die ersten und letzten Kilometer sind Elektrofahräder und -autos als Zubringer zu den öffentlichen Verkehrsmitteln ideal“, sagt Norbert Rainer vom Klimabündnis OÖ.

Am 21. Juni, zum Sonnenhöchststand, steigt in Wels die Erste RC-Solar Challenge der Fachhochschule Wels. Ferngesteuerte Solarautos werden von 9 bis 16.30 Uhr am HAK-Sportplatz (Stelzhamerstraße 20) gegeneinander antreten. FH-Forscher, Studierende und Hobbymodellbauer haben Elektroautos mit Solarantrieb entwickelt.

„Unser Ziel ist es, Interesse für die Solarenergie und Elektromobilität zu schaffen. Der Forschergeist wird angeregt“, sagen die Veranstalter Helmut Hüttmannsberger und Erwin Eisschiel.

2013 können auch AHS- und BHS-Schüler an dem Rennen teilnehmen.

[Bild vergrößern](#)



Mit Elektrofahrrädern und Elektroautos geht es energiegeladen durch das Eferdinger Becken. Bild: Klimabündnis

Rote Verführung: Kirschen aus dem Naturpark

Schon Peter Alexander besang mit Leidenschaft den Geschmack der „Kirschen aus Nachbars Garten“. Wenn ihm allerdings die Kirschen aus dem Naturpark Obst-Hügel-Land bekannt gewesen wären, hätte er ihnen bestimmt ein eigenes Liedchen gewidmet. Denn die Kirschen aus dem größten Obstgarten Oberösterreichs überzeugen nicht nur durch ihr verführerisches Rot, sondern auch durch hohe Qualität und besten Geschmack. „Die Kirschenzeit dauert ungefähr von Anfang Juni bis Mitte Juli“, berichtet Naturpark-Geschäftsführer Rainer Silber.

Der Ab-Hof-Verkauf hat sich in den vergangenen Jahren stark entwickelt. Wer größere Mengen an Früchten benötigt, sollte am besten telefonisch vorreservieren. Dies gilt vor allem für die Marillen, die im Juli erhältlich sein werden. Ab ungefähr Mitte Juli werden im Naturpark auch Pfirsiche geerntet.

Natur auf vielfältige Art und Weise erleben und genießen

Zum Saisonstart der Scharthner Kirschenenernte fand am Sonntag, 16. Juni ein großes Fest der Kirschenproduzenten statt.

Die Gäste konnten dabei viele Spezialitäten verkosten. Auch in den kommenden Wochen und Monaten bietet der Naturpark laufend weitere Freizeitaktivitäten. Eine Oldtimer-Rallye durch den Naturpark sowie ein Brunch im Grünen stehen am Sonntag, 30. Juni am Programm. Zu einer Kräuterwanderung wird am Samstag, 10. August eingeladen. Speziell für Kinder gibt es viele lehrreiche Unternehmungen in der Ferienzeit. Nähere Infos dazu erhält man unter der Telefonnummer 07249/47112-25 sowie im Internet auf: www.obsthuegelland.at. ■



Reif, rot und noch warm von der Sonne: Frisch geerntete Kirschen aus dem Naturpark Obst-Hügel-Land. Foto: Naturpark

Saisonale Bio-Lebensmittel immer ganz frisch zu Haus

Bereits 1985, als Günter und Ilse Achleitner den Hof im Eferdinger Becken übernahmen, war klar, den Betrieb auf Bio umzustellen. „Der Bio-Landbau ist die einzig tragfähige Bewirtschaftungsform der Zukunft und die ressourcenschonendste Art der Landwirtschaft“, sind Günter und Ilse Achleitner überzeugt. So entstand 1998 die Idee der Biokiste. Mit dieser ist es einfach, sich frische Bio-Lebensmittel nach Hause liefern zu lassen. Man sucht sich bloß die passende Biokiste aus und kann neben Obst und Gemüse auch

Milch, Brot, Fleisch oder sogar Naturkosmetik bestellen. Die Lieferung ist frei Haus. Und man muss zum Lieferzeitpunkt nicht zu Hause sein. Es wird einfach im Vorhinein ein Abstellplatz ausgemacht oder man lässt sich die Biokiste an den Arbeitsplatz liefern. Es sind dann darin auch gleich Kochtipps und Rezepte enthalten. Übrigens: Für Exkursionen und Betriebsbesichtigungen öffnet der Biohof Achleitner gern Tür und Tor. Dabei erfährt man, wie die Bio-Lebensmittel vom Feld zu den Kunden nach Hause kommen. WERBUNG ■



Bio hört bei den Achleitners nicht am Feldrand auf – deshalb wurde das Vermarktungsgebäude in Eferding als Passivhaus konzipiert. Foto: Biohof



Frischmarkt

5.000 Bio-Lebensmittel einkaufen können; im lichtdurchfluteten Ambiente unter tropischen Pflanzen; in unserem Bio-Frischmarkt auf 350 m²



Kulinarium

Hausgemachte Bio-Köstlichkeiten gleich genießen im integrierten Restaurant & Café „Bio-Kulinarium“



die Biokiste...

...bringt frische Bio-Lebensmittel direkt vor Ihre Haustür!

BIO aus Liebe, Verantwortung & Tradition

Biohof Achleitner | Unterm Regenbogen 1 | 4070 Eferding | www.biohof.at
Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 8.00 – 18.30 Uhr | Samstag 8.00 – 14.00 Uhr





Die Erzeugergemeinschaft hat ihre Produktpalette erweitert. Foto: EGM (2)

Landl-Bauern haben viele würzige Ideen

Mit Engagement und bedingungsloser Qualitätsorientierung entwickelten sich der Eferdinger Landl-Erdapfel zu einem Markenbegriff. Laut einer Studie der Agrarmarkt Austria (AMA) sind die Eferdinger Landl-Erdäpfel mittlerweile die bekannteste bäuerliche Erdäpfelmarke Österreichs. Mit den burgenländischen Erdäpfelbauern rittern sich die Landl-Bauern jährlich um den frühzeitigsten Erdapfel Österreichs. „Wir sind oft die Ersten im Handel“, sagt der Obmann der Erzeugergemeinschaft Manfred Schauer. Die leichten Donau-Schwemmland-Böden des Eferdinger Beckens und das milde Klima verschafften diesen Ernte-Vorsprung. Die jungen Eferdinger sind vorwiegend klein, haben einen hohen Wassergehalt und schmecken nussig. Die Bauern setzen beim „Jungen Eferdinger“ auf Sorten, die zwar geringere Erträge bringen, jedoch sehr geschmacksintensiv sind.

Seit dem Sommer 2012 haben die Landl-Bauern ihre Produktpalette mit Zwiebeln und Karotten erweitert. Den nächsten Paukenschlag setzen sie mit dem Anbau von Knoblauch. Im Sommer gibt es im Lebensmittelgeschäft erstmals Knoblauch aus Eferding. „Die Konsumenten ärgern sich maßlos, dass dieses edle Gemüse sonst hauptsächlich aus China kommt“, weiß Schauer. Sehr wenige kennen den Jungknoblauch. Die Eferdinger Landl-Bauern wollen den Konsumenten diese vergessene Spezialität wieder näher bringen. „Junger Knoblauch ist viel feiner im Geschmack und aromatischer als der getrocknete. Man erkennt ihn an der weißen Außenhaut. Er ist ein intensiv-würziger Frühlingsbote“, erklärt Geschäftsführer Ewald Mayr. Seit Mitte Juni werden der Jungknoblauch und die Jungen Eferdinger über die Lebensmittelgeschäfte und ab Hof angeboten. ■

Rezept

Junge Eferdinger im Speckmäntelchen

Zutaten:

- 8 mittelgroße „Junge Eferdinger“ (Heurige Erdäpfel)
- 1 El Kümmel
- Salz
- 3 dag Butter
- Pfeffer
- einige Salbeiblätter
- 4 Scheiben Bergkäse
- 8 dünne Scheiben Speck

Zubereitung:

Heurige waschen, mit dem Kümmel in Salzwasser ca. 20 Min. kochen, abgießen und der Länge nach halbieren. Butter schmelzen und die Erdäpfelhälften damit bepinseln, mit Pfeffer und Salz bestreuen.

Die Käsescheiben halbieren und auf eine Erdäpfelhälfte eine Scheibe Käse und zwei Salbeiblätter legen. Die Hälften zusammensetzen und jede Knolle mit einem Speckstreifen umwickeln, die Enden mit einem Holzstäbchen fixieren. Die Erdäpfel auf ein Blech setzen und im vorgeheizten Backrohr bei 180°C ca. 10 Minuten braten bis der Speck gebräunt ist und der Käse zu schmelzen beginnt.

Dazu passt ein Salat aus Radieschen, Tomaten und grünen Blattgemüse.

Guten Appetit!

Weitere Rezepte finden Sie im Internet auf: www.eferdinger.landl-erdaepfel.at/rezepte.



Nur kurze Zeit: Jetzt den Jungen Eferdinger genießen

Ausgesteckt ist: Die Heurigenaison ist eröffnet. Seit Anfang Juni ernten die oberösterreichischen Erdäpfelbauer den „Jungen Eferdinger“. Der intensive, nussige Geschmack und die lose Schale sind sein besonderes Merkmal. Aber was macht diesen Heurigen so einzigartig? Die Knolle ist noch nicht ganz ausgereift. Dies ist von Vorteil. Neben Mineralstoffen und Vitaminen enthalten die Heurigen leicht verdauliche Stärke und hochwertiges Eiweiß. Sie sind praktisch fettfrei, sättigen gut und enthalten nur wenige Kalorien. Aus gesundheitlicher

Sicht ist der Genuss mit Schale empfehlenswert. Wertvolle Vitamine und Mineralstoffe befinden sich in und unterhalb der Schale.

Junger Eferdinger als idealer Schlankmacher

Durch den hohen Wassergehalt werden die jungen Erdäpfel auch als Schlankmacher sehr geschätzt. Die Knollen sollen vor dem Kochen mit einer Bürste unter fließendem Wasser gereinigt werden. Das Dämpfen im Dampfgarer oder im Topf mit Einsatz ist die schonendste

Zubereitung. Geeignet sind die Heurigen für fast alle Gerichte. Besonders gut schmecken sie als Petersilienerdäpfel, Salzerdäpfel oder gekocht mit Butter, Schnittlauch oder Kräuteraufstrichen. Ein Tipp beim Grillen: Erdäpfel mit Öl bestreichen und anschließend mit Salz, Sesam, Kümmel oder Rosmarin bestreuen.

Und: Schnell sein! Denn die Zeit des Heurigen ist beschränkt. Im Lebensmittelgeschäft ist der Junge Eferdinger nur bis Ende Juli erhältlich. Die Heurigen sind eben nicht nur eine echte Spezialität, sondern wirklich etwas Besonderes! ■



Buchautor und Gesundheitsexperte Hademar Bankhofer mit LandErdäpfelobmann Manfred Schauer (v. l.). Foto: EGM