

Pressespiegel 2019

Oktober bis Dezember



**Regionalentwicklungsverband Eferding
(REGEF)**

2019.10.03_Tips_Eferding-Grieskirchen

ERNÄHRUNGSFORUM **Gemüse und** **Obst im Fokus**

EFERDING. Am 10. Oktober findet wieder das Ernährungsforum Eferding in Schloss Starhemberg statt. Thema ist heuer „Obst und Gemüse – ihre Bedeutung zur Prävention von Zivilisations-Krankheiten“. Los geht's um 10 Uhr mit der Begrüßung. Ab 10.30 Uhr finden dann Expertenvorträge rund um das Thema statt. Eine Podiumsdiskussion zum Thema „Obst und Gemüse – ihre Bedeutung in der Region Eferding“ ist für 13.45 Uhr mit Landesrat Max Hiegelsberger, Bio-Bäuerin Gabriele Wild-Obermayr, Naturpark Obst-Hügel-Land-GF Rainer Silber und Christina Scharfetter von Land schafft Leben angesetzt. Um Anmeldung wird ehestmöglich per Mail an ernaehrungsforum@campus-eferding.at gebeten. Die Teilnahme ist kostenlos. ■



RAIFFEISENBANK REGION
EFERDING REVITALISIERT GEBÄUDE

Haus Eferdinger Land stellt regionale Lebensmittel und Ernährung ins Schaufenster

Die Raiffeisenbank Region Eferding hat im Jahr 2018 das Gebäude der ehemaligen Bezirksbauernkammer erworben und siedelt im sanierten Haus Eferdinger Land künftig ein Kompetenzzentrum für Lebensmittel und Ernährung mit einem von jungen innovativen Landwirten betriebenen Bauernladen an.

Pläne und Ideen für eine Nachnutzung des ehemaligen Bezirksbauernkammer-Gebäudes in Eferding gibt es schon länger, mithilfe der Raiffeisenbank Region Eferding wird mit dem Haus Eferdinger Land nun ein neues Zentrum rund um regionale Lebensmittel und Ernährung geschaffen. „Wir wollen

mit dem Konzept einen Mehrwert für Eferding schaffen, die Region weiterentwickeln und das Gebäude so schnell wie möglich wieder mit Leben füllen. Wichtig war uns, dass auch der Bezug zur Landwirtschaft erhalten bleibt“, so Christian Schönhuber, Vorstandsvorsitzender der Raiffeisenbank Region Eferding. Nach-

2019.10.14_Raiffeisen_OÖ_Spiegel_02



Für den Bauernladen wurde Anfang Februar eine eigene Genossenschaft gegründet.

dem die Bezirksbauernkammer nach Wels übersiedelt ist, hat die Raiffeisenbank die leerstehende Liegenschaft gekauft. Seit Frühling des vergangenen Jahres ist sie offizieller Eigentümer und arbeitet gemeinsam mit der Bezirksbauernkammer und dem Regionalentwicklungsverband intensiv an Plänen zur Nachnutzung.

Bauernladen als Herzstück

Im Jahr 2020 wird hier der Bauernladen der Genossenschaft Lebens.mittel.punkt Eferding eröffnet. Dort kann man unterschiedlichste Erzeugnisse von regionalen Landwirten kaufen, die man sonst nur ab Hof bekommt. Unter dem

Motto „Kooperation statt Konkurrenz“ haben sich vorwiegend junge Bäuerinnen und Bauern zusammengeschlossen und bieten gemeinsam nicht nur Obst, Gemüse, Getreide, Milch oder Fleisch an, sondern auch zahlreiche regionale Schmankerl. „Unsere kleinhöflichen Strukturen und die Artenvielfalt wollen wir erhalten und im Laden die Früchte unserer Arbeit präsentieren“, so Natalie Eisenhuber, eine der Projektleiterinnen. Auf Initiative der Vorsitzenden des Bäuerinnenbeirats Klaudia Ritzberger, und des Bezirksbauernkammer-Obmanns Ludwig Schurm, wurden in einem ersten Schritt Direktvermarkter aus dem Bezirk eingeladen, die Idee gemeinsam umzusetzen. Der nächste Schritt folgte Ende

Februar mit der Gründung einer eigenen Genossenschaft, in der aktuell rund 30 Bäuerinnen und Bauern vertreten sind. Hinter dem Konzept steckt mehr als nur die Vermarktung bäuerlicher Produkte. „Wir möchten unseren Kundinnen und Kunden die Herkunft der Lebensmittel transparent vermitteln und holen die Produzenten vor den Vorhang, anstatt sich hinter Eigenmarken zu verstecken“, sagt Eva Grabmayr, eine der Initiatorinnen.

Aktive Vernetzung

Mit Seminarbäuerinnen und Köchen können diese frischen Produkte dann auch gleich in einer eigenen Seminarküche im Haus verarbeitet werden. Geplant sind außerdem eine regionale Koordinationsstelle zum Thema „Lebensmittel und Ernährung“ sowie Informationen zum Thema „Wert der Lebensmittel“. Damit werden unzählige bereits bestehende Einzelinitiativen und Angebote über das neue Kompetenzzentrum gebündelt und aktiv vernetzt. Dafür ist ein wesentlicher Teil der gesamten Grundfläche vorgesehen, die rund 580 Quadratmeter umfasst. Die weiteren Flächen werden an ein Nachhilfeeinstitut sowie an Dienstleister vergeben, auch sind hier erstmals Coworking-Plätze für Eferding vorgesehen.

Bewusstsein für Lebensmittel

Die ehemalige Bezirksbauernkammer wird derzeit saniert und modernisiert, so wird etwa ein Lift eingebaut. „Auch ▶



Das Gebäude wird derzeit nach den Plänen der Raiffeisenbank Region Eferding umgebaut und modernisiert.

3

FRAGEN AN

CHRISTA ZEINER, LANDWIRTSCHAFTSLEITERIN UND OBFRÄU DER GENOSSENSCHAFT FÜR DEN BAUERNLADEN LEBENS.MITTEL.PUNKT EFERDING

Warum haben Sie sich bei Ihrem Bauernladen für das Genossenschaftsmodell entschieden?

Zeiner: Ganz nach der Devise „Kooperation statt Konkurrenz“ sehe ich persönlich den Lebens.mittel.punkt Eferding als Chance, Schulter an Schulter mit anderen innovativen Bäuerinnen und Bauern zu stehen, voneinander zu lernen und gemeinschaftlich zu profitieren. Dafür ist eine Genossenschaft ideal.

Bei diesem Projekt ist eine junge Generation federführend am Werk. Was war Ihre persönliche Motivation, sich zu engagieren?

Zeiner: Viele der Mitglieder haben eine eher kleinere Landwirtschaft und sehen sich damit konfrontiert, entweder zu wachsen oder zu weichen. Es geht leider in der Landwirtschaft zunehmend um Menge und Preis, dafür bin ich aber nicht Bäuerin geworden. Neben der Ferkelzucht, die ich von meinen Eltern übernommen habe, probiere ich auch eher ungewöhnliche Dinge aus und baue z. B. Knoblauch an. Mit dem Bauernladen wollen wir nicht nur unsere Produkte verkaufen, sondern auch gemeinsam Entwicklungspotenziale heben und neue Absatzmöglichkeiten finden. Zudem bin ich ja auch selber Konsumentin. Einen Laden, in dem ich nicht im Kleingedruck-



ten des Etiketts nach der Herkunft der Produkte suchen muss, habe ich mir schon lange gewünscht.

Worauf dürfen sich die Konsumenten freuen?

Zeiner: Neben klassischen Grundprodukten werden zahlreiche Schmankerl und Spezialitäten angeboten, die mit viel Liebe und Engagement hergestellt werden und sonst in keinem Supermarkt-Regal zu finden sind. Im Laden soll ein stärkerer Bezug zu den Lebensmitteln und deren Herkunft geschaffen werden, die Bäuerinnen und Bauern werden auch regelmäßig selbst vor Ort sein. Sie stellen Produkte vor und geben Gelegenheit, diese zu verkosten oder persönlich ins Gespräch zu kommen.

im Außenbereich werden Veränderungen vorgenommen. Das Gebäude soll künftig umfahren werden können, darüber hinaus sind weitere Parkplätze an der Rückseite geplant“, so Christian Schönhuber. Im Zentrum des Projektes stehen die Belebung der Region und

das Bewusstsein für Lebensmittel. Die gemeinsame Vision: Eferding als das fruchtbarste Becken Österreichs und Zentrum für Gesundheit und Ernährung zu etablieren. „Kulinarik, Gemüse, Obst, regionale Lebensmittel ziehen sich wie ein roter Faden durch alle Segmente

unseres Lebens- und Wirtschaftsraums“, so Jürgen Höckner, Obmann des Regionalentwicklungsverbandes, der sich ebenfalls im neuen Gebäude ansiedelt.

ERNÄHRUNGSFORUM

Über die Wertigkeit von Obst und Gemüse

EFERDING. Das dritte Ernährungsforum in Schloss Starhemberg drehte sich – was läge näher – um Obst und Gemüse und seine Bedeutung zur Prävention von Zivilisationskrankheiten.

„Das Eferdinger Becken steht für Gemüse und Obst. Es ist also durchaus glaubwürdig, dass wir das Ernährungsforum zu einer Art Mini-Altbach zu den Themen Lebensmittel, Ernährung und Gesundheit weiterentwickeln wollen“, erzählt Hausherr und Vorsitzender des Campus Eferding, Georg Starhemberg. Für nächstes Jahr sei man schon dabei, ein Programm dahingehend zusammenzustellen.

Verschwendung von Lebensmitteln

Neben Expertenvorträgen stand heuer auch eine Podiumsdiskussion zum Thema Obst und Gemüse und seine Bedeutung in der Region Eferding am Programm. Dabei kam man auch auf die Lebensmittelverschwendung zu sprechen. „Wenn wir um 18 Uhr im Geschäft alles verlangen, was wir glauben vorfinden



efko-GF Klaus Hruby (v. l.), Naturpark-GF Rainer Silber, Christina Scharfetter (Land schafft Leben), LR Max Hiegelsberger, Biobäuerin Gabriele Wild-Obermayr, Otmar Höglinger (FH Wels) und Georg Starhemberg (Campus Eferding) Foto: Heindl

zu müssen, dann kann das nicht funktionieren. Viele Lebensmittel schaffen es aufgrund von Normativen, die der Handel vorgibt, schon gar nicht erst ins Regal. Vieles was nicht der Form oder der Farbe entspricht, wird vorher schon aussortiert, obwohl der Geschmack und die Inhaltsstoffe die gleichen sind“, so Landesrat Max Hiegelsberger.

Für Biobäuerin Gabriele Wild-Obermayr sind Aktionen wie 1+1 gratis ein No-go: „Für mich hat der eine Salatkopf denselben Wert wie der zweite Salatkopf. Zumal ich als Produzentin auch denselben Aufwand habe.“

Auch der Streuobstbereich bleibt nicht von der Verschwendung verschont, vor allem der Preis sei hier ein großes Thema, weiß Naturpark-Geschäftsführer Rainer Silber: „2018 hat es enorm viele Äpfel gegeben, dadurch war der Preis am Boden. Für drei bis vier Cent pro Kilo bückt sich niemand, um das Obst aufzuklauben.“

Man muss sich den Wert regionaler Lebensmittel wieder mehr vor Augen halten, so Landesrat Hiegelsberger. Seit dem EU-Beitritt habe er manchmal den Anschein, dass alles, was von weiter herkommt, wertvoller sei, als das was vor der Haustüre produziert wird.

Wer mehr darüber weiß, kauft bewusster ein

Wild-Obermayr sieht sich als Botschafterin fürs heimische Gemüse und auch als Wissensvermittlerin: „Gerade im Herbst und Winter haben viele den Eindruck, dass es kein heimisches Gemüse mehr gibt wenn die Felder leer sind. Gerade in Oberösterreich haben wir aber eine sehr hohe Kapazität an Herbst- und Wintergemüsen, mit denen wir den Bedarf bis zur nächsten Saison abdecken können.“ Wissenslücken sieht sie auch in der Verarbeitung von Gemüsesorten. Wer ein Gemüse nicht kennt, wird es auch nicht verkochen. „Viele lassen dann lieber gleich die Finger davon“, so die Bio-Bäuerin.

Beim Wissen über das heimische Gemüse kommt die Plattform Land schafft Leben ins Spiel. „Wir möchten Bewusstsein dafür schaffen, wie österreichische Lebensmittel produziert und weiterverarbeitet werden“, erklärt Christina Scharfetter. 16 Lebensmittel werden derzeit auf der Homepage vorgestellt. „Für viele ist der Preis das Einkaufskriterium Nummer eins, wer mehr darüber weiß kauft wahrscheinlich bewusster ein“, so Scharfetter. 🌱

Heimisches mehr schätzen lernen

Lebensmittelverschwendung war Thema beim diesjährigen Ernährungsforum Eferding.

EFERDING (jmi). Die gute Nachricht: Das Eferdinger Landl hat in Sachen Obstanbau ein sehr gutes Jahr hinter sich – besonders bei Kirsche, Marille und Apfel. Die schlechte Nachricht: Ein Teil davon wird wohl im Müll landen. Das Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus rechnet jährlich mit 157.000 Tonnen an Lebensmitteln, die von privaten Haushalten weggeworfen werden. Bildlich gesehen sind das 26.166 Elefanten – ein Tier wiegt an die sechs Tonnen – die quasi jedes Jahr im Abfall landen. Im Schnitt wandern 19 Kilogramm Lebensmittel, die noch genießbar wären, jährlich pro

Haushalt in den Müll – ein Thema, an dem die Experten beim diesjährigen Ernährungsforum nicht vorbeikamen. Der Trend



„Viele Produkte, die nicht den Vorgaben des Handels entsprechen, schaffen es nicht ins Regal.“

MAX HIEGELSBERGER

Foto: Mittermayr/BRS

zum Wegwerfen hat viele Ursachen. Für Landwirtin Gabriele Wild-Obermayr fehlt es unter anderem an Know-how, wie Produkte zubereitet werden. „Gerade bei Saison Gemüse fehlt oftmals das Kochwissen, wie man Produkte weiterverarbeiten, einlagern und haltbar machen kann. Ebenso sind ‚1+1-Aktionen‘ bei Lebensmitteln für mich ein No-Go. Der erste Salatkopf ist genauso viel wert wie der zweite. Der Auf-

wand und die Energie für jedes Stück sind ja dieselben“, so die gebürtige Puppingerin. Dass hier vor allem der Handel gefragt ist – und auch gesetzlich reguliert werden soll, betont Rainer Silber, Geschäftsführer des Naturparks Obst-Hügel-Land. „Knackpunkt in Sachen Wegwerfen ist der Handel und



„Knackpunkt in Sachen Wegwerfen ist der Handel und der Konsument.“

RAINER SILBER

Foto: Mittermayr/BRS

der Konsument. Meiner Meinung nach bedarf es einer gesetzlichen Regelung. In Frankreich etwa sind Supermärkte schon verpflichtet, nichts mehr wegzuerwerfen“, so Silber. Die Wegwerfkette beginnt aber lange, bevor Lebensmittel im

ZUR SACHE

Den richtigen Umgang mit Lebensmitteln kann jeder lernen:

- Schon **vor dem Einkauf** einen **Überblick** verschaffen: Was fehlt? Was muss noch aufgebraucht werden? Was ist für diese Woche geplant? Konsequenz bleiben und Impulseinkäufe vermeiden.
- Zu viel Gekochtes **gekühlt aufbewahren oder einfrieren** und bei Bedarf wieder aufwärmen oder zu einer anderen Speise **verarbeiten**.
- **Geöffnete Produkte** immer rasch aufbrauchen. Um sie besser haltbar zu machen, hilft es, sie gut abzudecken. Optimal ist das Umfüllen in geschlossene Behälter.
- Das **Mindesthaltbarkeitsdatum** ist kein „Wegwerfdatum“. Hier gilt es, die **Sinne einzusetzen**: Sieht das Produkt noch gut aus, riecht es so, wie es riechen soll, und schmeckt es gut, ist es auch nicht verdorben und kann ohne Weiteres noch verzehrt werden.



Für die Obstbauern im Eferdinger Landl war heuer ein gutes Jahr – Herausforderungen bestehen weiterhin.

Foto: Subbotina Anna/Fotolia

Regal zu finden sind. „Viele Produkte, die nicht den Vorgaben des Handels entsprechen, schaffen es nicht ins Regal. Sie entsprechen nicht der Norm, der Größe oder der Farbe – sind aber bei den Inhaltsstoffen, im Geschmack und für die Ge-

sundheit einwandfrei“, betont Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger. Daraus folgt: Wenn nur noch Topqualität verlangt wird, müssen unzureichende Lebensmittel bereits in der Produktion vernichtet werden. Aber: Was kann man als Kon-

sument tun? Absolut unerlässlich ist für den Experten das Bewusstsein für eigenes Verhalten: Wo kommen die Produkte her? Wie viel benötigt ein Haushalt? Wie können die Lebensmittel verwertet werden? „Man muss wieder einen Blick bekommen, was Lebensmittel wert sind, und Produkte schätzen, die vor der eigenen Haustür zu bekommen sind“, appelliert Hiegelsberger. Darum läuft im Naturpark Obst-Hügel-Land seit einigen Jahren die Aktion „Obstklaubm – nix wawiastrn“. Freiwillige Helfer sammeln Äpfel und Mostbirnen, die ansonsten auf den Streuobstwiesen verfaulen würden. „Das gesammelte Streuobst wird an lokale Mostproduzenten verkauft, die Erlöse wiederum kommen Sozialprojekten zugute. Das trägt auch stark zur Bewusstseinsbildung bei“, erklärt Silber.

LEADER-Exkursion nach Groningen

Alltagsradfahren in den Niederlanden

Eine Delegation von 25 Personen nutzte drei Tage lang die Möglichkeit, die Radfahrkultur der Niederländer hautnah zu erleben. Im Zuge des transnationalen Kooperationsprojektes der LEADER-Regionen Vöckla-Ager, Mühlviertler Kernland und Eferdinger Land wurde die Fahrrad-

vorzeigestadt Groningen und ihre umliegende Region besucht. Ziel der Exkursion war es, von den Besten zu lernen und neue Ideen und Inspirationen zur Verbesserung der Fahrradsituation in unserer Region zu bekommen. Beispiele dafür wurden zu Genüge geboten: von Bicycle Highways (Fahrrad-Autobahnen), welche als äußerst großzügige Fahrradwege die Radfahrer in die Stadt leiten, über Park & Ride-Anlagen für Fahrräder mit smarten Fahrradboxen, bis zu der mit einer Länge von 800m gerade im Entstehen begriffenen längsten Fußgänger- und Fahrradbrücke Europas. Vor allem das „AlleGrün“-System in der Fahrradstadt Groningen hat die Teilnehmer begeistert. Die Exkursion war ein voller Erfolg, viele Ideen und Motivation konnte mit nach Hause genommen werden. ■



Foto: privat

Bgm. Wolfgang Kreinecker bei der LEADER-Exkursion in den Niederlanden.

EINE Einkaufskarte für die ganze Region



Starke Wirtschaft
im Eferdinger Land

durch

- > Nähe
- > Beratung und Service
- > Qualität und Kompetenz
- > Kaufkraft und Arbeitsplätze
- > Lebensqualität in der Region

Eine Initiative der
WKO Eferding
eferdingerland.at/guute



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20



Qualitätsregion
Eferdinger Land
für die Entwicklung der
Wirtschaft, Kultur
und Umwelt



COWORKING-SPACE

„Wir ergänzen uns gegenseitig“

HARTKIRCHEN. Mit dem ersten Coworking-Space in der Region bietet August Wurm Unternehmern eine trendige Alternative zum Home-Office. Mitte Juni sind die ersten Mieter im ReWiR, kurz für Regionaler Wirtschaftsraum, eingezogen, nun wurde offiziell Eröffnung gefeiert.

Zehn Büroarbeitsplätze stehen im alten Huemer-Haus zur Verfügung, acht sind bereits vergeben. „Der Start war sehr vielversprechend. Ich hoffe, dass es so weiter geht“, erzählt Wurm. Die Atmosphäre sei genauso, wie er es sich erhofft hatte. „Es ist nicht nur die gemeinsame Nutzung der Infrastruktur, man redet über Projekte und Herausforderungen, ergänzt sich gegenseitig“, erklärt der Softwareentwickler.



August Wurm (stehend 3. v. l.) samt Mietern und Gratulanten

Foto: Heindl

Trotz anfänglicher Skepsis hat August Wurm mit seinem Angebot voll ins Schwarze getroffen. Gleich mit vier Arbeitsplätzen vertreten ist die Firma cybersolutions. Andreas Fritz und Thomas Eigner haben die Firma 2017 in Fritz' Heimathaus in Oed in Bergen gegründet. Als es an der Zeit war einen Mitarbeiter einzustellen, wurde der Platz zu klein

und die beiden machten sich auf die Suche nach einer leistbaren Büroarbeitsfläche. Architekt Roland Forster von Zielraum Architektur hat denselben Weg beschritten. Der Platz zuhause wäre für einen Mitarbeiter zu eng geworden. „Für die nächsten Jahre ist der Einzug im ReWiR auf jeden Fall die richtige Entscheidung gewesen.“ Ebenfalls einen

Schreibtisch gesichert haben sich die Grünen. „Wir sind plus minus acht Personen bei unseren Treffen, vor allem die Besprechungsräumlichkeiten kommen uns sehr gelegen“, so Fraktionsobmann Rainer Rathmayr. Über einen abgetrennten Praxisraum freut sich die Klinische und Gesundheitspsychologin Christine Greinöcker.

Der ReWiR in dieser Form hat voraussichtlich 2023 sein Ablaufdatum. Nach Beendigung des Schulbaus steht in Hartkirchen eine Dorfplatzgestaltung an, der auch das Huemer-Haus zum Opfer fallen soll. Bürgermeister Wolfram Moshhammer lud aber schon jetzt ein, dann im neuen Gebäude weiterzumachen. ■

Mehr zu lesen auf
tips.at/n/485352



2019.10.24_Bezirksrundschau_Grieskirchen-Eferding

Eferdinger mit dem Rad in Groningen



25 Personen aus der Region nutzten drei Tage lang die Möglichkeit, die Radfahrkultur der Niederländer zu erleben. Im Zuge eines transnationalen Kooperationsprojekts der Leader-Regionen Vöckla-Ager, Mühlviertler Kernland und Eferdinger Land wurde die Fahrradvorzeigestadt Groningen besucht. Im nächsten Jahr kommen die Kollegen aus den Niederlanden nach Österreich, um touristische Radfahrprojekte zu besichtigen.



Roland Reischl ist für die Holzkisten, die für den Biohof Achleitner angefertigt werden, fleißig am Hobeln.

Fotos: BRS/Albg

Hartheim-Außenstelle im Ort bestens integriert

EFERDING. Insgesamt wohnen in der Außenstelle des Instituts Hartheim in Eferding 21 Menschen mit Beeinträchtigung. In unterschiedlichen Werkstätten können die Bewohner ihre individuellen Fähigkeiten und Vorlieben ausleben. Diese Arbeit wird durch Kooperationen mit Firmen in Eferding gestützt, wodurch die Integration der Menschen in der Gemeinde gefördert wird.

Vielfältige Tätigkeiten

So werden in der Holzwerkstatt Kisten erstellt, die der Biohof Achleitner verkauft. In der „Grünen Werkstatt“ werden Hochbeete im öffentlichen Raum gemeinsam errichtet. In Kooperation mit dem Kindergarten und dem Seniorenheim werden die Beete bepflanzt und geerntet, im Anschluss wird die Ernte verkocht und gemeinsam verspeist. Eine weitere Beschäftigungsmöglichkeit für die Bewohner ist der Besuch der Papierwerkstatt. Sie arbeitet mit der Stadtbib-

liothek zusammen und fertigt einzigartige Dekoschachteln, Notizhefte und Grußkarten an. „Wir wollen den Kontakt zu den Menschen im Ort pflegen und eine gute Nachbarschaft erhalten“, erklärt Franz Rauecker, Hauptverantwortlicher für integrative Beschäftigung.

Gutes Klima

13 Mitarbeiter, ein Zivildienstler und ein Absolvent des freiwilligen sozialen Jahres sind derzeit im Heim beschäftigt und sorgen für das Wohlbefinden der Bewohner. Neben dem Werkstattegebäude befinden sich die Unterkünfte der Bewohner. In insgesamt drei Wohngruppen werden jeweils sieben Personen betreut. Ein entspanntes Klima herrscht in den Räumlichkeiten, und auch ein kleines Geschäft mit selbst gemachten Werkstücken ist vorhanden. „Wir sind gut in Eferding angekommen. Wir fühlen uns wohl und schätzen die integrativen Angebote im Ort“, freut sich Rauecker.

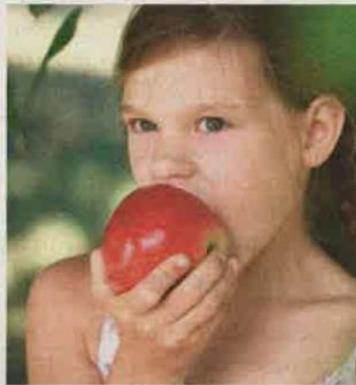


Auch Dietmar Siegertsleithner arbeitet in der Werkstatt und schleift Holzstücke.

Mehr zu Obst & Gemüse greifen

Österreicher verspeisen nur die Hälfte der empfohlenen Menge

OÖ (jmi). Das weiß mittlerweile jedes Kind: Fünf Portionen Obst und Gemüse – also an die 650 Gramm – sollen am täglichen Speiseplan stehen. Bei Herr und Frau Österreicher ist es aber nicht einmal die Hälfte. Der aktuelle Ernährungsbericht 2017, der beim diesjährigen Ernährungsfo-



Äpfel enthalten Vitamine und Ballaststoffe. Foto: Markus Mainka/Fotolia

en Pflanzenstoffen, sind eine gute Ballaststoffquelle“, sagt Rust. Durch ihre geringe Energiedichte machen Obst und Gemüse schnell satt. Sie tragen wesentlich zur Gesundheit bei. Der aktuelle Ernährungsbericht zeigt zudem: Obst- und Gemüsekonsum verringert das Risiko von Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Zudem wirkt sich der Verzehr von Gemüse positiv gegen altersabhängigen Katarakt – Grauer Star – aus. Ganzer Bericht online auf: meinbezirk.at/3690006



„Inhaltsstoffe können unterschiedlich gut aufgenommen werden.“

PETRA RUST

Foto: Mittermayr

rum Eferding präsentiert wurde, zeigt: Nur zwei Portionen Obst und Gemüse werden im Schnitt täglich verspeist. „Die bunte Vielfalt macht es aus. Wir sollten daher beim Gemüse und Obst auch abwechseln zwischen roh und gekocht, da

die Inhaltsstoffe unterschiedlich gut aufgenommen werden können“, erklärt Petra Rust, Assistenz-Professorin der Universität Wien im Bereich Ernährungswissenschaften sowie Vizepräsidentin der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE). „Obst und Gemüse sind reich an Vitaminen, Mineralstoffen, sekundär-

ZUR SACHE

Für den aktuellen **Ernährungsbericht 2017** der Universität Wien im Auftrag von des Bundesministeriums für Gesundheit und Frauen wurden Essgewohnheiten von 2.129 Menschen zwischen 19 und 64 Jahren in Österreich erhoben.

AUSZEICHNUNG

TheoPrax-Preis für Dachsberger Schüler

PRAMBACHKIRCHEN. Schülerinnen des Gymnasiums Dachsberg kreierten eine neue Geschmacksrichtung für einen Studysqueezer und wurden dafür mit dem TheoPrax-Preis ausgezeichnet.

Bei TheoPrax arbeiten Schüler-teams reale Problemstellungen von Unternehmen ab. So wurden seit dem Start des Projekts vor vier Jahren in Oberösterreich rund 120 TheoPrax-Projekte, im Auftrag von mehr als 80 Unternehmen, erfolgreich umgesetzt. Das Gymnasium Dachsberg bietet in der sechsten und siebten Klasse die Möglichkeit, TheoPrax als Wahlpflichtgegenstand zu wählen. Zuletzt bekamen die Schülerinnen Anna Aigner, Larissa Furthmayr, Marlene Mühl-



Die Schülerinnen und ihre Projekt-Begleiter bei der TheoPrax-Preisverleihung.

böck, Isabel Peham und Selina Rathmayr ein Projekt vom Campus Eferding zugeteilt. Die Aufgabe: Sich mit regionalen Fair-Trade-Produkten auseinanderzusetzen und ein neues Produkt zu kreieren.

Nach zahlreichen Vorschlägen, die von Sportbeuteln bis hin zu

Müsliriegel reichten, fiel die Entscheidung, gemeinsam mit der Firma efko einen Studysqueezer zu entwickeln. Die Schülerinnen bekamen die Möglichkeit, ins Machland zu fahren und dort verschiedene Fruchtmasse zu mischen, um die perfekte Zusammensetzung zu finden. Danach

wurden rund 500 Probestücke mit selbst designten Etiketten produziert und an einigen Schulen im Bezirk Eferding und beim Campus Brunch verkostet. Parallel dazu wurde von den Testpersonen ein Fragebogen ausgefüllt. Das Ergebnis war sehr positiv und das Projekt damit erfolgreich abgeschlossen. 🍏



Die Wahl der Schülerinnen fiel letztendlich auf Apfel, Banane, Mango und Himbeere. Foto: Campus Eferding

GUUTE Card in der Region Eferdinger Land

Umstellung auf ein neues Softwaresystem



Die GUUTE Card erfreut sich in der Region Eferdinger Land stetiger Beliebtheit. Aufgrund der technischen Anforderungen wurde das GUUTE Card System auf ein neues Softwaresystem aktualisiert. Das Konzept bleibt gleich (1 Punkt = 1 Cent). Durch den Systemwechsel ist kein Austausch der GUUTE Cards notwendig. Alle bereits

angesammelten Punkte bleiben selbstverständlich auf der Karte gespeichert. Die Umstellung erfolgte mit 31. Oktober 2019. Von der Rabattaktion der GUUTE Card ausgenommen sind bereits reduzierte Waren, Tabakwaren, Vignetten, Zeitschriften, Briefmarken, Lotto/Toto und andere preisgebundene Waren, Treibstoff und Sonderabverkäufe. ■

Mitgliedsbetriebe:

Eferding: Bäcker & Konditorei Moser / Biohof Achleitner / Blumen Ingrid Florale Konzepte / Christopherus Apotheke / Damenboutique La Donna / Eva-Damen und Herren Wäscheboutique / Expert Edinger / Friseursalon Ulli – Thomas Kreutzer / Gerberei – Lederbekleidung Artner Walter / Let´s do it Mathä / Schön wohnen & schenken Doplbauer / Schuh-Center-Huber / SchuwIDU Domberger / SPAR-Markt Boldog / Trachten Holzinger – Stoffe & Heimtextilien / Wäsche und Mode Christa Klinger

Alkoven / Straßham: SPAR-Markt Aigner

Haibach/D.: Radsport Plöckinger

Hinzenbach: Efko Frischfrucht und Delikatessen

Aschach/D. + Hartkirchen: Bäcker & Konditorei Moser

Pupping: Tischlerei Michael Pecherstofer

Neue Plattform für Lebensmittel-Wissen

Ernährung ist in aller Munde und wir sind fast täglich mit Schlagzeilen rund um Lebensmittel konfrontiert. Wer weiß da noch, was stimmt?

„Wenn es um das Thema Ernährung geht, gibt es viele Besserwisser. Mithilfe unserer neuen Online-Plattform kann sich jeder selbst gut informieren und sein Lebensmittelwissen aus fundierten Quellen beziehen – er wird zum „Esserwisser“, erläutert LK-OÖ-Präsidentin Michaela Langer-Weninger.



Mit www.esserwissen.at wird das Programm der Landwirtschaftskammer Oberösterreich zur Vermittlung von Lebensmittel-Wissen um einen Baustein erweitert. „Wir hatten bisher mit Kursen der Seminarbäuerinnen, Schule am Bauernhof und Workshops für Kinder, Jugendliche und Erwachsene schon ein vielfältiges Wissensvermittlungsprogramm, dieses haben wir nun um ein umfassendes Online-Tool ergänzt“, betont Langer-Weninger.



Michaela Langer-Weninger, Präsidentin LK OÖ

„Ein gutes Verständnis für Lebensmittel ist wichtig.“



#dieesserwisser

www.esserwissen.at

Drei Hauptbereiche

Die neue Webseite www.esserwissen.at vermittelt Lebensmittelwissen aus dem Bereich der Landwirtschaft, der Ernäh-

rungswissenschaft sowie des Umgangs mit Lebensmitteln. Als zentrale Informationsdrehscheibe gliedert sich die Webseite in drei Hauptbereiche: Lebensmittelwissen, nachhaltig Kochen und Ernährungswissen. Alle drei

Bereiche sind in ihren Unterbereichen miteinander vernetzt, sodass immer die logische Querverbindung zu anderen Themen hergestellt wird.



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium Nachhaltigkeit und Tourismus

LE 14-20



BÄUERINNEN UND BAUERN



Bäuerinnen und Bauern haben die Lebensmittelproduktion in der Hand und sind aus diesem Grund prädestiniert dafür, wertvolles Lebensmittelwissen zu vermitteln. Denn wer selbst hochwertige Lebensmittel erzeugt, achtet auf die natürlichen Ressourcen der Region.

ERNÄHRUNGSWISSENSCHAFTERINNEN



Ein fundiertes Fachwissen ist die Grundlage, um über Ernährungsthemen informieren zu können. Die Ernährungswissenschaftlerinnen der Landwirtschaftskammern verbinden das Wissen über Lebensmittel mit dem Wissen um ihre Bedeutung für den menschlichen Körper.

SEMINARBÄUERINNEN



Lebensmittel verdienen Respekt und Wertschätzung. Es ist wichtig, diese gut zu behandeln und nachhaltig zu verwenden. Dafür setzen sich die Seminarbäuerinnen der Landwirtschaftskammern Österreichs ein.

Bereits über 1000 Leader-Projekte

Initiative sorgt für frischen Wind im ländlichen Raum

Entwicklung des ländlichen Raums und der ländlichen Wirtschaft, das steht bei „Leader“ im Vordergrund. Mit der von EU, Bund und Ländern kofinanzierten Fördermaßnahme für den ländlichen Raum wurden in der Förderperiode 2014 bis 2020 in Oberösterreich bereits 1039 Projekte mit einem Gesamtvolumen von 67,6 Millionen Euro und einem Anteil an Leader-Förderung von 40,2 Millionen Euro entwickelt. Auch in der Förderperiode 2021 bis 2027 wird es wieder Leader-Fördermittel geben. „Ich glaube an das Leader-Prinzip, dass in den Regionen die eigenen Wünsche

und Bedürfnisse am besten bekannt sind. Daher entscheiden bei Leader die Regionen auch in eigenständigen Projektauswahlgremien, wofür sie Fördermittel ausgeben. Wir stellen nur einen Rahmen zur Verfügung“, erklärt Landsrat Max Hiegelsberger. Um Leader in Zukunft noch erfolgreicher zu machen, werde es aber nötig sein, dass über die Gemeindegrenzen hinaus gedacht und die Region in den Vordergrund gestellt wird, betonte Hiegelsberger beim Leader-Obleutetreffen, das kürzlich in Haslach stattfand und dankte den Leader-Obleuten und -Managern für ihren Einsatz.



Fotos: oksix - stock.adobe.com, OÖVP/Wakoblinger

Das Kinderbetreuungsnetzwerk Sauwald-Pramtal oder der „Zum Salz-Klettersteig Echernwand“ sind nur zwei der vielen erfolgreichen oberösterreichischen Leader-Projekte, zeigt sich Agrarlandesrat Hiegelsberger zufrieden.

GUUTE-CARD EFERDING

„Alle Beteiligten profitieren davon“

EFERDING. Mit der GUUTE-Card, der Einkaufskarte für die Region Eferding, steht seit fünf Jahren ein attraktives Instrument zur Kaufkraftbindung zur Verfügung – und die Begeisterung steigt.



WKO-Bezirksobmann Christian Prechtl mit den Unternehmerinnen Ilse Achleitner (v. l.), Manuela Edtmayr, Barbara Doplbauer, Karin Aigner und Petra Pecherstorfer

Foto: Heindl

Mit rund 190.000 Transaktionen pro Jahr und einem Umsatz von 4,8 Millionen Euro hat sich die Einkaufskarte zu einem wahren Renner entwickelt. Im Vergleich dazu lag der Jahresumsatz 2015 bei 3,5 Millionen Euro. Ein neuer Rekord konnte heuer bei der Zahl der Kunden erreicht werden: Mit exakt 8.617 Karten waren Ende Juni des heurigen Jahres so viele wie noch nie in Verwendung.

Mit dem Einkauf vor Ort erhalten auch die Gemeinden zusätzliche Einnahmen für die Infrastruktur und für den Konsumenten bringt es mehr Lebensqualität

WKO-OBMANN CHRISTIAN PRECHTL

Die Zahl der teilnehmenden Unternehmen ist mit 22 stabil. „Kein einziger Betrieb ist aus dieser Kooperation ausgestiegen. Für uns ist das ein Zeichen dafür, dass der eingeschlagene Weg richtig ist“, sagt WKO-Obmann Christi-

an Prechtl, der auch Obmann des GUUTE Verein Eferdinger Land ist. „In den kommenden Monaten wollen wir sowohl die Anzahl der GUUTE-Card-Betriebe als auch die Anzahl der GUUTE-Card-Benutzer steigern“, gibt Prechtl das Ziel vor.

Die Eferdinger Wirtschaft leidet unter einer starken Sogwirkung des Zentralraums, sowohl was Arbeitsplätze, als auch was die Kaufkraft betrifft. „Dem begegnen wir mit einer Stärkung der Betriebe vor Ort und mit einer Attraktivierung des Einkaufens vor Ort“, so Christian Prechtl. „Mit dem Einkauf vor Ort erhalten auch die Gemeinden zusätzliche Einnahmen für die Infrastruktur und für den Konsumenten bringt es mehr Lebensqualität. Das stärkt die regionale Bewusstseinsbildung.“

Als Besitzer der GUUTE-Card sammeln Kunden bei jedem Einkauf in einem Partnerbetrieb Bonuspunkte (1 Punkt entspricht 1 Cent). Diese Bonuspunkte können wiederum bei jedem Partnerbetrieb eingelöst werden. „Jeder ausgegebene Euro ist ein Stimm-

zettel für oder gegen die Region“, fasst Prechtl zusammen: „Alle Beteiligten profitieren davon.“

Neues Terminal bringt einfachere Handhabung

Derzeit wird das GUUTE-Card-System auf eine neue Software umgestellt, was unter anderem auch neue Terminals für die Geschäfte bringt. Das neue Terminal benötigt keine Händlerkarte mehr, sondern nur einen Händler-Login. Stornierungen können Händler in Zukunft selber durchführen und auch die Verwechslungsgefahr bleibt aus: Am Bildschirm sehen die Händler in Zukunft den Namen des Kartenbesitzers. Aktualisiert wurde auch die Werbelinie mit der neu gestalteten Website www.eferdingerland.at/guute, neuen Flyern, neuen Rollups und neuem Kartendesign.

Kooperationstreffen in der Außenstelle

Die Hartheimer Außenstelle in Eferding dankte ihren Kooperationspartnern für die Zusammenarbeit.

EFERDING. Zum Kooperations-treffen in der neuen Werkstätte waren Vertreter der Betriebe, Vereine und Einrichtungen eingeladen, die gemeinsam mit den Bewohnern der Eferdinger Außenstelle des Instituts Hartheim arbeiten. Franz Rauecker, zuständig für integrative Arbeit im Institut eröffnete die Veranstaltung: „Wir freuen uns, dass wir so gut in der Gemeinde aufgenommen wurden. Dafür möchte ich unseren Partnern und auch unseren Bewohnern danken.“ Am Biohof Achleitner wird fleißig



Die Bewohner helfen bei Spar Boldog.

Fotos: BR5/Alber

mit angepackt: Regale werden von den Institutsbewohnern aufgefüllt. Auch bei Eurospar in Goldwörth, Spar Boldog und beim Lagerhaus sind sie in das Arbeitsleben integriert. Auf die Frage, ob jemals Bedenken oder Probleme aufgekommen sind, antworten alle Beteiligten mit einem eindeutigen Nein. „Wir freuen uns jeden Tag, wenn sie mit ihren fröhlichen Gesichtern zu uns reinspazieren“,



Der Biohof Achleitner schätzt die neuen Mitarbeiter.

sagt Ilse Achleitner. Auch die Stadtbücherei Eferding schätzt die fleißigen Mitarbeiter. Mit der Goldhaubengruppe, dem Kindergarten am Schieferplatz und dem Seniorenheim hat das Institut ein besonderes Projekt geplant: Urban Gardening. Dazu wurden Beete aufgestellt, die von den Projektpartnern gemeinsam mit den Bewohnern bepflanzt und deren Früchte geerntet werden.

2019.11.12_Eferdinger_Stadtgeflüster

EINE Einkaufskarte für die ganze Region



Starke Wirtschaft
im Eferdinger Land

durch

- > Nähe
- > Beratung und Service
- > Qualität und Kompetenz
- > Kaufkraft und Arbeitsplätze
- > Lebensqualität in der Region

Eine Initiative der
WKO Eferding



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20



Gemeinderatssitzung vom 17. Oktober 2019

18. Naturspielplatz Wackersbach – Übertragungsverordnung

Den bereits erfolgten Auftragsvergaben im Zusammenhang mit dem Projekt „Naturspielplatz Wackersbach“ wurde zugestimmt. Das Spielplatzprojekt steht kurz vor der Fertigstellung.

TheoPrax-Preis für Dachsberg-Schüler

BEZIRK EFERDING. Im Gymnasium Dachsberg haben sich Schülerinnen kürzlich der Herstellung von Fruchtmos gewidmet. Grund dafür war eine Aufgabenstellung des Campus Eferding, die im Unterrichtsfach „TheoPrax“ gemeistert wurde. Dabei geht es um die Verbindung zwischen Schule und Wirtschaft, wobei Schüler praxisorientiert lernen sollen. Die Firma efko unterstützte die Schülerinnen bei ihrer Aufgabe. Das Projekt wurde nun vom Landesschulrat OÖ mit dem TheoPrax-Preis ausgezeichnet.



Die Schülerinnen wurden bei einer Gala geehrt.

Foto: Foto Strobl

LANGE NACHT DER FORSCHUNG

„1.300 Besucher und das Gefühl, dass etwas gelungen ist, das auf größtes Interesse stößt“

EFERDING. Mit einem Infoabend in Schloss Starhemberg wurde die Vorbereitungsphase für Eferdings zweite Teilnahme an der Langen Nacht der Forschung am 8. Mai 2020 eingeläutet.

„20 Firmen, vier Schulen, eine Fachhochschule und in vier Stunden 1.300 Besucher, ein unglaubliches Echo, und vor allem das Gefühl, dass etwas gelungen ist, das auf größtes Interesse stößt“, erinnert Georg Starhemberg an die Premiere im Vorjahr. Geplant ist wieder ein angelegter Rundgang durchs Haus, aber voraussichtlich mit zwei zusätzlichen Räumen.

Anmeldung bis Ende 2019

Interessierte Aussteller haben bis Ende des Jahres Zeit, ihre Teilnahme beim koordinierenden Campus Eferding bekanntzugeben. „Das wichtigste dabei ist, dass sich jeder Betrieb im Rahmen seines Beitrags mit einer Forschungsfrage beschäftigen muss. Der Auftritt bei der Langen Nacht der Forschung muss dann diese For-



2018 am Stand vom Sperrholzwerk Schweitzer (v. l.): Oliver Schweitzer, Petra Schweitzer, Bgm. Harald Grubmair und Johann Schweitzer

Foto: cityfoto/Pelzl

schungsfrage beantworten. Der 8. Mai wird also keine Gewerbeschau“, erklärt Regef-Geschäftsführerin Susanne Kreinecker.

Die Lange Nacht der Forschung nach Eferding zu bringen, wurde zum absoluten Erfolg.

*GF PETRA SCHWEITZER,
SPERRHOLZWERK SCHWEITZER*

Wieder mit dabei sein wird das Sperrholzwerk Schweitzer aus St. Marienkirchen. „Wir haben

im Vorjahr sehr gute Erfahrungen gemacht. Viele interessierte, vor allem viele junge Menschen haben die Lange Nacht der Forschung genutzt, um sich über die regionalen Firmen, Schulen und Institutionen zu informieren. Zudem war die Organisation in Schloss Starhemberg perfekt und unkompliziert. Die Idee des Campus' Eferding die Lange Nacht der Forschung nach Eferding zu bringen, wurde zum absoluten Erfolg“, erinnert sich Geschäftsführerin Petra Schweitzer.

Die Forschungsfrage lautete im Vorjahr übrigens, warum Sperrholzprodukte aus St. Marienkirchen weltweit im Einsatz sind. „Unsere Produkte sind Halbfabrikate und werden von den Endkonsumenten oft nicht wahrgenommen. Mit Produktmuster, Prospekten und Video konnten wir dem breiten Publikum präsentieren, warum der Werkstoff Holz für spezielle Anwendung die beste Lösung ist, wie das lebende Material Holz in Form gehalten werden kann und warum wir bis Australien unsere Produkte erfolgreich verkaufen können“, so die Samarinerin, und verrät auch gleich die Forschungsfrage für 2020: Wie bringt man Luft ins Holz und erhält dadurch eine extrem ressourcenschonende Leichtbauplatte?

Plattform in der Region

Petra Schweitzer kann anderen Betrieben die Teilnahme nur empfehlen: „Die Lange Nacht der Forschung ist eine sehr interessante Plattform, um mit der Region in Kontakt zu kommen, ganz besonders auch mit jungen Menschen. Und es ist auch ein Kennenlernen der Aussteller untereinander.“

2019.12.03_Eferdinger_Stadtgeflüster

GUUTE Card in der Region Eferding Land

EFERDING

Bäckerei & Konditorei Moser
Schmiedstraße 19

Biohof Achleitner, Unterm Regenbogen 1

Blumen Ingrid | Florale Konzepte
Schmiedstraße 25

Christophorus Apotheke
Linzer Straße 16

Damenboutique La Donna
Schmiedstraße 14

**Eva-Damen und Herren
Wäscheboutique**, Stadtplatz 19

Expert Edinger, Stadtplatz 17

Expert Schachinger, Schmiedstr. 18

Friseursalon Ulli – Thomas Kreutzer
Stadtplatz 22

Schuh-Center-Huber, Schmiedstraße 3
Gerberei – Lederbekleidung

Artner Walter, Ledererstraße 14

Let`s do it Mathä, Linzer Straße 8

Outdoor, Schiferplatz 6

Schön wohnen & schenken
Doplbauer, Stadtplatz 23

SchuwiDU, Schmiedstraße 23

SPAR-Markt Boldog, Brandstätter Straße 28

Wäsche und Mode Christa Klinger
Schmiedstraße 27

ALKOVEN/STRASSHAM

SPAR-Markt Aigner, Alkovener Straße 1



HAIBACH

Radsport Plöckinger, Staufstraße 3

HINZENBACH

efko Frischfrucht und Delikatessen,
Hinzenbach 38

ASCHACH

Bäckerei & Konditorei Moser
Kirchenplatz 7

HARTKIRCHEN

Bäckerei und Konditorei Moser
Schaunbergstraße 2

PUPPING

Tischlerei Michael Pecherstorfer
Pupping 24

Von der Rabattaktion ausgenommen sind bereits reduzierte Waren, Tabakwaren, Vignetten, Zeitschriften, Briefmarken, Lotto/Toto und andere preisgebundene Waren, Treibstoff und Sonderabverkäufe.

EINE Einkaufskarte für die ganze Region

Starke Wirtschaft
im Eferdinger Land

- durch
- > Nähe
 - > Beratung und Service
 - > Qualität und Kompetenz
 - > Kaufkraft und Arbeitsplätze
 - > Lebensqualität in der Region

Eine Initiative der
WKO Eferding
eferdingerland.at/guute



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20



Landesregierung
Lebensministerium für
die Entwicklung des
Ruralraums
und die regionale Wirtschaft



Theoprax-Preis geht nach Eferding

Projektgruppe des Gymnasiums Dachsberg ausgezeichnet

Theoprax verbindet seit 4 Jahren Schule und Wirtschaft. Seit dem Start des Projektes werden bzw. wurden in Oberösterreich rund 120 TheoPrax-Projekte im Auftrag von mehr als 80 Unternehmen erfolgreich umgesetzt. Für ihr kreatives Projekt wurde unter anderem das Gymnasium Dachsberg mit dem diesjährigen TheoPrax-Preis aus-

gezeichnet. Das Gymnasium Dachsberg bietet in der 6. und 7. Klasse die Möglichkeit, TheoPrax als Wahlpflichtgegenstand zu wählen. In den Schuljahren 2017/18 bis 2018/19 bekamen die fünf Schülerinnen Anna Aigner, Larissa Furthmayr, Marlene Mühlböck, Isabel Peham und Selina Rathmayr ein Projekt vom Campus Eferding mit Susanne

Kreinecker, Georg Starhemberg und ihrem Team zugeteilt. Die Aufgabe: sich mit regionalen fairtrade Produkten auseinanderzusetzen und ein neues Produkt zu kreieren.

Nach zahlreichen Ideen fiel die Entscheidung schlussendlich auf Squeezer. Mit der efko konnte ein Partner in der Region ge-

funden werden. Nach einem ersten Treffen mit GF Klaus Hrabý und Marketingleiterin Mag. Silvia Maurer wurde entschieden, dieses Projekt gemeinsam anzugehen. Die fünf Schülerinnen bekamen die einmalige Möglichkeit, ins Machland zu fahren und dort verschiedenstes Fruchtmus zu mischen, um die perfekte Zusammensetzung für einen Squeezer zu finden. Die endgültige Entscheidung fiel dann auf Apfel, Banane, Mango und Himbeere. Es wurden rund 500 Probestücke mit selbst designten Etiketten produziert und an einigen Schulen im Bezirk Eferding und beim Campus Brunch verkostet. Parallel dazu wurde von den Testpersonen ein Fragebogen ausgefüllt und später von den Schülerinnen ausgewertet. Das Ergebnis war schlussendlich sehr positiv und das Projekt damit erfolgreich abgeschlossen. ■



VertreterInnen des Campus Eferding, der efko und des Gymnasiums Dachsberg.

WKO EFERDING

Impulse für die Region Eferding

HARTKIRCHEN. Jeder Euro, der im Bezirk Eferding ausgegeben wird, sichert vor Ort Jobs, Lehrplätze, Gemeinde-Einnahmen, die Nahversorgung und damit die Lebensqualität. Deshalb muss die „GUUTE Card Eferdinger Land“ weiter forciert werden.

„Um den Kaufkraftabfluss zu minimieren, hat sich die beliebte „GUUTE Card Eferdinger Land“ als echtes Erfolgsmodell erwiesen“, betont Christian Prechtl, Obmann der WKO Eferding. Mit ihr können Kunden bei teilnehmenden Familienbetrieben Punkte sammeln und diese wiederum zum Bezahlen verwenden. Ein überzeugter Partner der ersten Stunde ist die Bäckerei & Konditorei Moser. Diese versorgt



Foto: Mairinger
WKO-Obmann Christian Prechtl (re.), Stammkunde Reinhold Mitter und Christina Moser-Wachtveitl fordern Rückendeckung für regionale Familienbetriebe.

ihre Kunden im Stammhaus in Hartkirchen und zwei weiteren Filialen im Bezirk Eferding mit Brot, Gebäck, Snacks, Mehlspeis-, Kaffee- und Teespezialitäten. „Die GUUTE Card ist

eine ideale Möglichkeit, Menschen bei uns zu halten und ihnen für ihre Treue zur Region etwas zurückzugeben“, unterstreicht Geschäftsführerin Christina Moser-Wachtveitl. „Wir haben

aktuell in unseren Filialen 100 GUUTE-Card-Einkäufe oder mehr pro Tag. Und das Potenzial ist groß, denn bewusstes, nachhaltiges Einkaufen wird immer wichtiger.“

Neue Homepage

Um dieses Potenzial tatsächlich zu heben, braucht es nun einen Schulterschluss von Gemeinden, Betrieben und WKO. „Ein erster Schritt ist mit der neuen Homepage für die GUUTE Card gelungen. Jetzt müssen weitere folgen“, fordert Obmann Prechtl. „Wir werden alles unternehmen und weitere Aktivitäten im Verein GUUTE Region Eferdinger Land setzen und damit die engagierten Familienunternehmen im Bezirk Eferding stärken.“ Nähere Infos: www.eferdingerland.at/guute. Anzeige

Impulse für die Region Eferding!

Die „GUUTE Card Eferdinger Land“ schafft regionale Wertschöpfung und muss forciert werden.

HARTKIRCHEN. „Jeder Euro, der im Bezirk Eferding ausgegeben wird, sichert vor Ort Jobs, Lehrplätze, Gemeinde-Einnahmen, die Nahversorgung und letztlich die Lebensqualität“, betont Christian Prechtl, Ob-



„Jeder Einkauf vor Ort stärkt die Region Eferding!“

CHRISTIAN PRECHTL

mann der WKO Eferding. „Um den Kaufkraftabfluss zu minimieren, hat sich unsere GUUTE Card, die bei den Konsumenten sehr beliebt ist, als



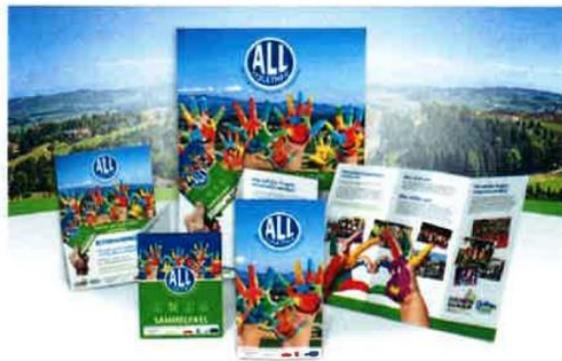
WKO-Obmann Christian Prechtl und Christina Moser-Wachtveitl fordern Rückendeckung für engagierte regionale Familien-Betriebe.

echtes Erfolgsmodell erwiesen.“ Mit ihr können Kunden bei teilnehmenden Familien-Betrieben Punkte sammeln und diese wiederum zum Bezahlen verwenden. Ein überzeugter Partner der ersten Stunde ist die Bäckerei & Konditorei Moser. Diese versorgt ihre Kunden im

Stammhaus in Hartkirchen und zwei weiteren Filialen im Bezirk Eferding mit Brot, Gebäck, Snacks, Mehlspeis-, Kaffee- und Teespezialitäten. „Die GUUTE Card ist eine ideale Möglichkeit, Menschen bei uns zu halten und ihnen für ihre Treue zur Region etwas zurückzugeben“,

unterstreicht Christina Moser-Wachtveitl, die den Familienbetrieb mit ihren Geschwistern führt. „Wir haben aktuell in unseren Filialen 100 GUUTE-Card-Einkäufe oder mehr pro Tag. Und das Potenzial ist groß, denn bewusstes, nachhaltiges Einkaufen wird immer wichtiger.“ Um dieses Potenzial tatsächlich zu heben, braucht es nun einen Schulterschluss von Gemeinden, Betrieben und der WKO. „Ein erster Schritt ist mit der neuen Homepage für die GUUTE Card gelungen. Jetzt müssen weitere folgen“, fordert Obmann Prechtl. „Wir werden alles unternehmen und weitere Aktivitäten im Verein GUUTE Region Eferdinger Land setzen und damit die engagierten Familienunternehmen im Bezirk Eferding stärken.“ Neu gestaltete Website www.eferdingerland.at/guute WERBUNG

Alle zusammen für Zukunftsraum Eferding



Der Zukunftsraum Eferding tut etwas dafür, dass Menschen zusammenfinden – mit der Initiative der Bildungseinrichtung „All together“. Kinder verschiedener Altersgruppen und Herkunftsländer und deren Eltern sollen durch das Projekt ermutigt werden, an Bildungs- und Freizeitangeboten in der Region Eferding teilzunehmen um so einen leichten und unkomplizierten Kontakt zu Mitmenschen und Einrichtungen in der Region herzustellen.

Wir gestalteten einen Pass, in dem die Teilnehmer der Initiative sich ihren Einsatz eintragen lassen und dafür besondere Preise erhalten, sowie die zum Pass passenden Folder, Plakate u. a. Wir wünschen dem Projekt, seinen Trägern und allen Beteiligten viel Erfolg und Freude damit!