EinBlick ins

HANS BERG LAND

WEBERKULTUR & HOPFENWELT

AHORN | AUBERG | HASLACH | HELFENBERG | HERZOGSDORF | NIEDERWALDKIRCHEN | ST. JOHANN | ST. PETER | ST. STEFAN | ST. ULRICH | ST. VEIT

Zugestellt durch Post.at!

Ausgabe Nr. 17, Dezember 2010

Achte gut auf diesen Tag
denn er ist das Leben -
das Leben allen Lebens.
In seinem kurzen Ablauf
liegt alle Wirklichkeit
und Wahrheit des
Daseins,
die Wonne des Wachsens,
die Herrlichkeit der Kraft.
Das Gestern ist nichts
als ein Traum,
und das Morgen
nur eine Vision.
Aber das Heute
-richtig gelebt-
macht jedes Gestern
zu einem Traum
voller Glück
und das Morgen
zu einer Vision
voller Hoffnung.
Achte daher wohl auf
diesen Tag.

www.hansbergland.at

Vorwort

Sehr geehrte Bürgerinnen und Bürger des HansBergLandes !

Ein erfolgreiches Jahr 2010 geht zu Ende. Großes Augenmerk lag heuer auf Thema BioRegion Mühlviertel. Ein Kernthema unserer Leaderzielsetzungen konnte gemeinsam mit den sieben Leaderregionen erfolgreich gestartet werden. Die Region HansBergLand übernahm für das Projekt BioRegion Mühlviertel die Koordinationsstelle. Das Projekt bietet die historische Chance für unsere Region, die Lebensqualität zu verbessern und mehr attraktive Arbeitsplätze im Mühlviertel zu schaffen.
Im Sektor Energie beschäftigen wir uns gemeinsam mit dem gesamten Mühlviertel mit den Ressourcen. Welche Energiequellen stehen uns nachhaltig zur Verfügung bzw. welche sind für uns am Effizientesten und am Wirtschaftlichsten? Aufbauend auf diese Grundlagen reichten wir dazu ein wissenschaftliches Forschungsprojekt beim Klima- und Energiefonds im Rahmen der Ausschreibung zur Klima- und Energiemodellregion ein. Die Entscheidung darüber wird im Januar 2011 fallen. Sorgfältige Planung und Vorbereitung war in beiden Projekt notwendig, um langfristig erfolgreiche Arbeit zu leisten. Im kommenden Jahr liegt es an den einzelnen Regionen und Gemeinden mit Umsetzungsschritten zu beginnen, damit dies für die Bevölkerung spürbar und von Nutzen sein wird.
Die Kooperation in den HansBergLand Gemeinden ist in vieler Hinsicht sehr vorbildhaft. Gerade in Zeiten finanzieller Engpässe, wie wir sie derzeit erleben, ist es wichtig, Investitionen auf größtmögliche Auslastung und Wirtschaftlichkeit zu tätigen. Kooperationen machen möglich, was eine einzelne Gemeinde nicht zu leisten im Stande wäre.
Herzlichen Dank bei allen Menschen, die sich im HansBergLand beteiligt und engagiert haben. Ein frohes und gesegnetes Weihnachtsfest und ein gutes neues Jahr 2011 wünsche ich Ihnen.

Bgm. Albert Stürmer
Obmann

Inhalt:

Vorwort Obmann Stürmer	Seite 2
Bioregion Mühlviertel	Seite 3
Bio aus Überzeugung	Seite 5
Ressourcenplan	Seite 6-7
B-FAIR	Seite 9
HansBergLand Jeans	Seite 10
Fotowettbewerb	Seite 11
Bioenergie bei Hopfenbauern	Seite 12
Genuss Region Österreich	Seite 12-13
Der pure Genuss	Seite 14-15
Tagesbetreuung HS Haslach	Seite 16
Textile Kultur Haslach	Seite 17
Weihnachtsbaum in Wien	Seite 18
Spielplatz Neußerling	Seite 19
Berichte NWK	Seite 20-21
Der Winter kann kommen	Seite 22
Neuer Turnsaal St. Johann	Seite 23
Berichte St. Peter	Seite 24-26
Berichte St. Stefan	Seite 26-28
Hopfenlikörpralinen	Seite 27
Wintersport im HBL	Seite 29-31
Veranstaltungskalender	Seite 32

Fotonachweis:
Titelseite: Andreas-Agne-pixelio.de
Seite 9: Stephanie-Hofschlaeger-pixelio.de
Seite 11: Christian-Panter_pixelio.de
Seite 13: BMLFUW/Rita Newman
Seite 26: berwis_pixelio.de

Impressum
Herausgeber: Verein HansBergLand, 4172 St. Johann am Wimberg 9, Tel.: 07217/20605, e-mail: info@hansbergland.at, www.hansbergland.at
Layout: Elisabeth Pichler
Redaktion: Eva-Maria Gierlinger, Margit Weigl, Cornelia Mittermayr, Margit Atzmüller, Melitta Drachsler, Margit Hofer, Hildegard Ameseder, Maria Mitter, Nicole Schaubmair, Renate Ehrenmüller, Elisabeth Pichler
Druck: Druckerei Rohrbach

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.
LEADER
LAND OBERÖSTERREICH
lebensministerium.at

BioRegion Mühlviertel - erste Umsetzungsschritte im kommenden Jahr

Der Entwicklungsprozess zur BioRegion Mühlviertel schreitet seit Beginn dieses Jahres stetig voran. Im Frühjahr ist das langfristige Entwicklungskonzept fertig, danach folgen erste Projekte zur Umsetzung der BioRegion.
Seit einigen Wochen ist die BioRegion Mühlviertel auch online. Unter www.bioregion-muehlviertel.at finden Sie aktuelle Informationen zum Entwicklungsprozess sowie allgemeine Informationen zum Thema bio.
Das Entwicklungskonzept zur BioRegion Mühlviertel umfasst mittlerweile acht Handlungsfelder, in denen die BioRegion tätig werden wird. Der Bereich „Lebens-mittel" behandelt einerseits die landwirtschaftliche Urproduktion von Lebensmitteln und andererseits die Verarbeitung bis zum fertigen Konsumprodukt und die Vermarktung. Das Thema Lebensmittel ist der umfassendste Bereich, da biologische Lebensmittel eine wichtige Basis der Bioregion darstellen.
Zum Thema „Lebens-mittel" wird es im nächsten Jahr eine Reihe von Umsetzungsmaßnahmen geben. Dazu wird es unter anderem mit Gastronomen eine Initiative mit Bio-Lebensmitteln geben, um die BioRegion Mühlviertel beim Konsumenten spürbar zu machen. Das Bewusstsein für den Wert biologisch produzierter Nahrungsmittel wird dadurch gestärkt.
Diese Initiative überschneidet sich mit den Zielen des Handlungsfeldes „Bildung, Wissen und Erfahrungen", wo Bewusstseinsbildung ebenfalls eine zentrale Rolle spielt. Um die BioRegion Mühlviertel den Menschen näher zu bringen und den Mehrwert für die Region aufzuzeigen werden Personen, die bereits jetzt mit dem Bereich Bio vertraut sind, zu Botschaftern für die BioRegion Mühlviertel ausgebildet werden. Eine Verknüpfung zu den Partnern der BioRegion Mühlviertel wird hier stattfinden, um ein starkes Netzwerk in der Region zu bilden.

Weitere Handlungsfelder, für die in den letzten Monaten im Zuge von Bio-Thementagen und Workshops Ziele, Kriterien und Umsetzungsprojekte erarbeitet wurden, sind „Mühlviertler Natur- und Kulturlandschaft", „Handwerk und Gewerbe" und „Gastgeberin und Gastgeber in der BioRegion sein." Es gilt im kommenden Jahr auch eine langfristige Organisationsstruktur für die BioRegion Mühlviertel aufzubauen. Dem Thema Energie in der BioRegion Mühlviertel widmet sich ein eigenes Handlungsfeld, wobei das mühlviertelweite Projekt „Mühlviertler Ressourcenplan" den Bereich Energie weitgehend abdeckt. Hier wird eine starke Kooperation und Vernetzung angestrebt, um Doppelgleisigkeiten zu vermeiden.

„Mit der Entwicklung zur BioRegion Mühlviertel schaffen wir ein Netzwerk, in dem die Stärke des Mühlviertels in der biologischen Wirtschaftsweise gebündelt wird. Den Menschen in der Region die vorhandene Vielfalt an Produkten und den Mehrwert von Bio bewusst zu machen wird eine wichtige Aufgabe dabei. Langfristig ist es unser Ziel, eine positive Gesamtentwicklung der Region Mühlviertel mit dem Thema Bio zu sichern."

Bgm. Albert Stürmer
Sprecher der BioRegion Mühlviertel

Für alle Handlungsfelder wurden bereits Kriterien erarbeitet, die jetzt noch geschärft werden müssen. Diese Kriterien regeln, welche Anforderungen erfüllt werden müssen, um ein Partner der BioRegion Mühlviertel zu werden. Fragen, die in diesem Zusammenhang zu beantworten sind, sind z.B.: Kann ein Unternehmen, das sowohl biologische als auch konventionelle Produkte verarbeitet oder erzeugt auch an BioRegion Mühlviertel teilnehmen oder muss es zu 100 % biologisch wirtschaften? Muss ein Unternehmen der BioRegion Mühlviertel alle (verfügbaren) Rohstoffe aus dem Mühlviertel beziehen oder gibt es hier eine Quotenregelung? Wie sind diese Kriterien kontrollierbar?

Anhand dieser grundlegenden Fragen ist erkennbar, wie umfassend die Arbeit am Entwicklungsprozess ist. Diese Fragen zu klären war und ist eine Basis, die benötigt wird, um der BioRegion Mühlviertel langfristig Kraft zu verleihen.
Im kommenden Jahr werden die Ergebnisse, die bereits zu einem Gesamtkonzept verarbeitet wurden, der Öffentlichkeit präsentiert. Dazu wird es im Frühsommer eine Festveranstaltung geben, bei der auch Umsetzungsprojekte aus der Region präsentiert werden. Neben der Verankerung der BioRegion Mühlviertel in der Bevölkerung ist es dabei auch Ziel, innovativen Betrieben und Menschen die Chance zu geben, ihre Aktivitäten im Zuge der BioRegion Mühlviertel zu präsentieren und einen entsprechenden Mehrwert daraus zu ziehen.

Die BioRegion Mühlviertel ist für jede Umsetzungsidee, die an das Team herangetragen wird, dankbar! Wir freuen uns darauf, im Jahr 2011 die BioRegion Mühlviertel mit Ihnen weiterzuentwickeln.

POWERFLASH – Die Internet Agentur

Eine Internetagentur – viele Möglichkeiten

Engagement, jahrelange Erfahrung und sehr viel Entwicklungsarbeit waren notwendig, um aus der Firma Powerflash® das zu machen, was sie heute ist. Mehrere hundert realisierte Webprojekte aus allen Bereichen der Wirtschaft sprechen für sich. Bedient werden dabei Groß- und Kleinkunden gleichermaßen. Von der kleinen Internetvisitenkarte über interaktive Websites bis zum umfangreichen Onlineshop ist dabei alles möglich.

Die Website – unverzichtbar für jedes Unternehmen

Auf Ihrer Website stellen Sie Ihr Unternehmen, Ihre Produkte, Ihre Mitarbeiter, Ihre Philosophie, Ihre Angebote dar. Sie zeigen was Sie machen, wie Sie kommunizieren, wie, wann und wo Sie erreichbar sind. Kurz gesagt: alles, was Sie der Welt über Ihr Unternehmen mitteilen wollen, können Sie nirgendwo besser, als auf Ihrer Website.

Legen Sie größten Wert auf Ihren Webauftritt.

Das tun auch wir. Genau aus diesem Grund konzipieren, entwickeln und betreuen wir Websites, die dem aktuellen Stand der Technik entsprechen und auch dem Design¬anspruch unserer Zeit gerecht werden. Wir nutzen moderne und intuitive Content Management Systeme (z.B. TYPO3, COMATIX®), um unseren Kunden die Möglichkeit zu geben, selbst die Inhalte zu verwalten. Unser Motto heißt: ALLES IST MÖGLICH. Auch für Ihre Anforderungen haben wir die passende Lösung!

Lernen Sie uns kennen, schauen Sie sich an, was wir bereits gemacht haben und erzählen Sie uns, welche Anforderungen Sie haben.

Kontakt:
Daniel Rad
Powerflash Internet Solutions
Am Koglerhang 5
4174 Niederwaldkirchen
Tel: 0699 / 1511 7037
Web: www.powerflash.at

Bio aus Überzeugung

Hubert Falkinger, Bio – Pionier aus dem Mühlviertel bei seinem Gemüsefeld
Quelle: BIO AUSTRIA, Fotos Mag. Michaela C. Theurl

Kostbare Kultur

Das Mühlviertel steht für Lebensqualität, Natur, Landschaft und Ruhe. Diese Vorzüge gilt es zu erhalten und zu pflegen. Die Biobauern leisten dazu einen wertvollen Beitrag durch das Mähen der Wiesen und das Weiden der Tiere. Viele Biobauern legen zudem Hecken, Feldraine und Buntbrachen an, was nicht nur den Brutvögeln und Kleinlebewesen sondern auch den Spaziergängern gefällt. Bio-Landwirtschaft ist multifunktional: Neben der Lebensmittelerzeugung übernehmen die Biobauern gesellschaftliche Aufgaben wie Pflege und Erhalt der Kulturlandschaft und aktiven Umwelt- und Naturschutz.

Qualität mit Geschmack

Wer auf Geschmack Wert legt, ist mit Lebensmitteln aus biologischer Landwirtschaft bestens bedient. Speziell beim Fleisch ist Bio eine Qualitätsklasse für sich, wie viele Köche und Köchinnen wissen. Die feine Marmorierung, die Saftigkeit und der gute Geschmack überzeugen. Die gute Qualität erkennt man auch, wenn das Fleisch in der Pfanne liegt: die Garzeiten sind kürzer und der Kochverlust geringer. Besonders zu den Festtagen empfiehlt es sich, Biofleisch zu kaufen. Es gibt im Mühlviertel eine große Palette weiterer köstlicher Bioprodukte: Erdäpfel, Milch- und Milchprodukte, Honig, Brot und Backwaren genauso wie Biobier und andere Spezialitäten.

Sie haben die Wahl!

Einkaufen unter den Gesichtspunkten Regionalität, Saisonalität und Bio bietet Ihnen die Möglichkeit zum Wohl Ihrer Gesundheit und der Umwelt zu handeln. Kurze Transportwege sind gut für das Klima, die regionale Verarbeitung von Bioprodukten hält Arbeitsplätze im Mühlviertel.

Nützen Sie diese Macht bei jedem Einkauf. Bei den Bäuerlichen Direktvermarktern, in Bio-Läden, auf Bauernmärkten und auch im Supermarkt können Sie biologische und regionale Produkte kaufen. Fragen Sie nach, wenn Sie nicht fündig werden, denn durch Ihre Nachfrage beeinflussen Sie das Angebot.

BIO AUSTRIA hilft Ihnen, die Wahl zu treffen: Es gibt top aktuell zusammengestellt die Bio-Einkaufsadressen des Mühlviertels. Im neuen Bio-Einkaufsführer finden Sie die Adressen der 152 Biohöfe, bei denen Sie Ab – Hof Produkte erwerben können. Sie finden genauso die Bio-Gasthäuser und Urlaub am Biobauernhof – Anbieter und Bio-Buschenschanken. Weiters aufgelistet sind die Bauernmärkte des Mühlviertels und gewerbliche Partner, die Bio-Produkte erzeugen.
Diese Adressen finden Sie auch im Internet unter www.bio-austria.at und www.biomaps.at Wenn Sie Interesse am druckfrischen Bio-Einkaufsführer der BioRegion Mühlviertel haben, melden Sie sich bei BIO AUSTRIA unter 050/6902/1420 oder im Büro der Bioregion Mühlviertel. Wir schicken es Ihnen gerne zu!

BIO AUSTRIA wünscht Ihnen Frohe Weihnachten und Alles Gute im Neuen Jahr 2011!

Ein Jahr Mühlviertler Ressourcenplan: Ergebnisse haben Zukunftspotential - vier Basisszenarien fix

Seit der Datenpräsentation im Juni 2010 hat das Team des Mühlviertler Ressourcenplanes intensiv am Projekt und den Inhalten gearbeitet. Die Professoren Michael Narodoslawsky (TU Graz) und Reinhold Priewasser (JKU Linz) sowie Horst Steinmüller (Geschäftsführer des Energieinstituts an der JKU Linz) und RMOÖ-Regionalmanager Michael Robeischl vom Regionalmanagement Mühlviertel konnten dem Projektbeirat interessante Ergebnisse berichten, die großes Potential für das Mühlviertel bergen.
Nun wurde auch fixiert, welche Basisszenarien entwickelt werden sollen. Diese reichen vom Fortschreiben der derzeitigen Entwicklung über die Optimierung der regionalen Wertschöpfung und der Versorgung mit regionalen Energieressourcen bis hin zu einem Autarkieszenario. Ebenso soll die Mitversorgung des Ballungsraums Linz mit Blick auf den Absatzmarkt einer eingehenden Betrachtung unterzogen werden.
Die Anstrengungen rund um das Projekt und drei weitere Initiativen wurden nun in Wien beim Klima- und Energiefonds sowie der Forschungsförderungsgesellschaft (FFG) einem Fachpublikum präsentiert. Regionalmanager Michael Robeischl (Projekt: Ressourcenplan), Norbert Miesenberger (Projekt: Energie Modellregion Freistadt) und Gernot Stöglehner von der BOKU Wien (Projekte: ELAS – energetische Langzeitanalyse von Siedlungsstrukturen und ParkVision – Design und Realisierung eines

Bildtext:
v.l.n.r. Martin Luger (Energieinstitut an der JKU GmbH), Michael Robeischl (RMOÖ), Gernot Stöglehner (BOKU Wien), Ingmar Höbarth und Theresia Vogel (beide Geschäftsführer Klimaund Energiefonds), Norbert Miesenberger (Energiebezirk Freistadt), Christoph Wolfsegger (Klima- und Energiefonds), Hemma Bieser (Klima- und Energiefonds), Klaus Diendorfer und Johannes Steinmayr (Region Donau-Böhmerwald). Foto: RMOÖ

Industrieparks) rückten das Mühlviertel und seine Vorreiterrolle im Bereich Nachhaltigkeit ins Zentrum der Aufmerksamkeit, da von den insgesamt neun Vortragenden drei direkt aus der Region kamen und vier Projekte aus der Region präsentierten. Dem Fachpublikum wurde der Inhalt der Projekte dargestellt und im Anschluss wurde rege darüber diskutiert. Besonders bewundert wurde dabei die Vernetzung aller Projekte. „Hier wird auch der erfolgreiche Schlüssel für die Zukunft der Region liegen.

Neues Denken, vernetzen und miteinander eine gemeinsame Vision entwickeln, die auch umsetzbar ist, " gibt sich die Schirmherrin des Projekts Ressourcenplan, Euregio-Obfrau LAbg. KommR Gabriele Lackner-Strauss, von der gemeinsamen Entwicklung überzeugt. „Die Einladung, diese Projekte vor einem Fachpublikum präsentieren zu können, bestätigt den guten Weg des Mühlviertels", erklärt Lackner-Strauss weiter.

Wirtschaftslandesrat Viktor Sigl über das Projekt „Ressourcenplan": „Die Mühlviertler gehen mit gutem Beispiel voran und möchten mit diesem ehrgeizigen Projekt das bestmögliche aus ihrer Region herausholen. Die vorhandenen Ressourcen sollen optimal eingesetzt und genutzt werden – für die Menschen und für die Unternehmen im Mühlviertel. Eine gute Energiebilanz macht die Region für die Wirtschaft noch attraktiver."

Welchen Einfluss das Projekt Ressourcenplan auf die Bestrebungen in eine nachhaltige Zukunft genommen hat, kann man an der Tatsache erkennen, dass mittlerweile vier Mühlviertler LEADER-Regionen als Klima- und Energiemodellregionen anerkannt wurden (Mühlviertler Kernland und Mühlviertler Alm als Region Freistadt, Region Donau-Böhmerwald, Mühlviertler Sterngartl und Gusental) und sich die drei weiteren (Region uwe, Region HansBergLand, Region Strudengau) in der Endausscheidung befinden. Sollten diese auch den Zuschlag bekommen, wäre das Mühlviertel flächendeckend Modellregion.

Der Mühlviertler Ressourcenplan ist ein Projekt der Regionalmanagement OÖ GmbH (RMOÖ), das mit dem Energieinstitut Linz, dem Institut für betriebliche und regionale Umweltwirtschaft und dem Ökocluster als Partner durchgeführt wird. Im Projektbeirat sind die EUREGIO bayerischer wald – böhmerwald/Regionalmanagement Mühlviertel, die AKOÖ, die WKOÖ, die LWKOÖ, die Linz AG, die Energie AG, die OÖ Gas-Wärme GmbH sowie die sieben LEADER-Regionen des Mühlviertels, der Energiebezirk Freistadt und die Energieregion Strudengau vertreten. Unterstützt wird das Projekt aus Mitteln des Österreichischen Klima- und Energiefonds sowie vom Wirtschafts- und vom Umweltressort des Landes Oberösterreich. Gestartet wurde das Projekt im Oktober 2009. Schirmherrin des Projekts ist EUREGIO-Obfrau LAbg. KommR Gabriele Lackner-Strauss.

Klima- und Energiemodellregion

Mit dem Thema „Effizienzsteigerung von Nahwärmeanlagen mittels KWK" hat sich die Region HansBergLand bei der Ausschreibung Klima- und Energiemodellregion beworben und möchte sich als solche etablieren. Es geht darum, Möglichkeiten aufzuzeigen, wie die bestehenden Nahwärmeanlagen in der Region ihre Effizienz und Wirtschaftlichkeit erhöhen können. Eine Option besteht beispielsweise in der Umrüstung auf Kraft-Wäme-Kopplungen, sodass in den Nahwärmeanlagen neben Wärme auch Strom erzeugt und in das kommunale Netz eingespeist wird. Eine weitere Alternative besteht in der Betrachtung der Rentabilität von dezentralen KWK-Anlagen für Ein- und Zweifamilienwohnungen. Diese Mini-KWK-Anlagen bieten noch enormes Wachstumspotenial. Das Projekt wird vom Energieinstitut Linz wissenschaftlich begleitet.

Begleitend zur Forschung wird es in der Region umfassende Vernetzungs- und Bewusstseinbildungsmaßnahmen (Vorträge, Exkursionen, …) für die Bevölkerung geben. Ob die Bewerbung genehmigt wurde werden wir im Jänner 2011 erfahren.

KLIMA-RETTUNGSTIPP

Energie recyceln!

Wussten Sie, dass die Herstellung eines Kilos Aluminium eine Energiemenge erfordert, mit der Sie einen modernen Kühlschrank fast ein halbes Jahr betreiben können?

Abfallrecycling verkleinert nicht nur die Abfallmengen auf unseren Deponien, sondern schützt auch das Klima. Das Recyceln von Abfällen wie **Metall, Glas oder Papier** benötigt meistens nur einen Bruchteil der Energie, die für die Erzeugung des Produktes aus den jeweiligen Rohstoffen erforderlich ist. Dadurch können **Emissionen von Treibhausgasen** aus der Verbrennung oder chemischen Umsetzung fossiler Energieträger in einem erheblichen Maße **verringert werden.**

Immobilien in Oberösterreich

Sie suchen eine neue Wohnung oder wollen ein Objekt verkaufen?
Egal, ob Kaufs- oder Verkaufsberatung, Vermietung, Projektberatung etc. – bei uns sind Sie richtig!
Wir begleiten Sie von der kostenlosen Erstberatung bis zum Vertragsabschluss und zur Übergabe.

Immobilien in Oberösterreich. Nutzen Sie unsere Erfahrungen!

Alles aus einer Hand:

- Immobilienvermittlung
- Liegenschaftsbewertung
- gerichtlich beeidete Sachverständige
- Erstellung von Verwertungskonzepten

Ihr Ansprechpartner vor Ort

Franz Engleder
Real-Treuhand
Immobilien Vertriebs GmbH
Tel.: 0676/8141 8028
E-Mail: f.engleder@rtm.at

www.realtreuhand.at

Real-Treuhand
Immobilien

Globale Fairness im HansBergLand

Nach der Auftaktveranstaltung und ersten Informationen wurde von der neu gebildeten Arbeitsgruppe ein Maßnahmenplan für die nächsten 1,5 Jahre erarbeitet. Geplant ist bereits für Jänner/Februar Frau Hartmann, die das Buch „Ende der Märchenstunde“ (Beschreibung siehe Seite 10) geschrieben hat, für einen Vortrag einzuladen.

Frau Jamileth Chavarría aus Nicaragua und die Schriftstellerin Yolanda Rossi werden im März die Volksschule in St. Peter am Wimberg besuchen. Abends gibt es eine Lesung mit anschließender Diskussion mit den beiden Frauen.

Viele weitere Aktionen, wie faire-Frühstücke, Verkostung von fair gehandelten Produkten, Vorträge und die Idee „Tischlein deck dich“ (Menüvorschläge aus regionalen, biologischen, saisonalen und fair gehandelten Produkten samt Einkaufsliste werden zusammengestellt) werden in der nächsten Zeit durchgeführt werden.

Wenn die Welt ein Dorf wäre...

Wenn wir die ganze Menschheit auf ein Dorf von 100 Einwohnern reduzieren und auf die Proportionen aller bestehenden Völker achten würden, so wäre dieses Dorf so zusammengestellt:

60 Asiaten
14 Afrikaner
11 Europäer
14 Amerikaner (Nord u. Süd)
1 Ozeanier

52 wären Frauen
48 wären Männer

70 Nicht-Weiße
30 Weiße

70 Nicht-Christen
30 Christen

89 Heterosexuelle
11 homosexuelle

6 Personen würden 59% des gesamten Weltreichtums besitzen
80 hätten keine ausreichenden Wohnverhältnisse
70 wären Analphabeten
50 wären unterernährt
1 würde sterben
2 würden geboren
1 hätte einen PC
1 hätte einen akademischen Abschluss

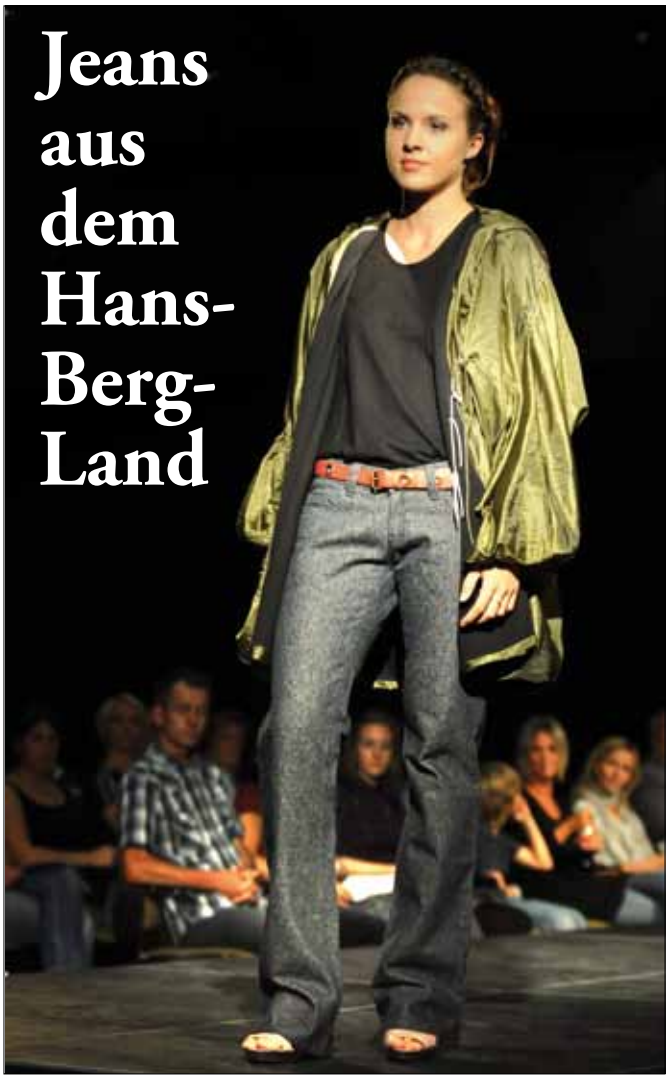
... möchten wir in diesem Dorf leben?

BUCHTIPP

Ende der Märchen-stunde

von
Kathrin Hartmann

Sie trinken Bionade, schwören auf Wellness und bevölkern die charmant sanierten Altbauwohnungen der Großstädte. Sie sind vermögend, gebildet und vor allem im Besitz des Rezeptes, wie man ohne jeden Verzicht die Welt verbessern kann, nämlich durch qualitätsbewussten, so genannten strategischen Konsum. Es soll die Unternehmen dazu bringen, nur noch umwelt- und sozialverträglich zu produzieren. Menschen, die nach diesem Prinzip leben sind sogenannte Loha bzw. gehören der LOHA-Bewegung an. LOHA bedeutet übrigens: Lifestyle of Health and Sustainability“, also ein Lebensstil für Gesundheit und Nachhaltigkeit - jeder Kauf sollte klimaschonend, ökologisch und ethisch korrekt sein.
Kathrin Hartmann beschreibt kritisch die derzeitige Generation, die nur mehr das eigene Wohl im Blick hat und für die der Konsum von Markenartikeln im Vordergrund steht. Nach dem Motto: „Ich kaufe, also bin ich“.
Kathrin Hartmann betrachtet und analysiert die gesamte LOHA-Bewegung. Sie nimmt die selbsternannten neuen und besseren Ökos genau unter die Lupe und entlarvt anhand konkreter Bespiele, dass diese gesamte Bewegung zum Teil von Großkonzernen gesteuert wird, die Begriffe wie Öko, Bio, Wellness und ethisches Einkaufen innerhalb eines ausgeklügelten Marketingsystems benutzen, um Menschen zu mehr Konsum ohne schlechtes Gewissen aufzurufen.
Viele Versprechungen der Konzerne zu Umwelt und Sozialstandards entlarvt die Autorin als reine PR-Masche. Mittels Fakten und Daten von Wirtschaft und Politik schärft sie den Blick des Lesers für das große Ganze. Akteure werden benannt, leere Marketingversprechen aufgedeckt und gezeigt, was hinter den grünen PR-Formulierungen der Firmen steckt.
Fazit von Kathrin Hartmann: „Natürlich ist es richtig, Saison- und Bio-Produkte zu kaufen – fair gehandelter Kaffe sollte eine Selbstverständlichkeit sein. Es kann auch nicht schaden, die Produkte von „bösen“ Firmen zu boykottieren. Nur bringen wird es nichts, wenn man daran nicht eine politische Forderung knüpft, die man gemeinsam mit anderen in die Öffentlichkeit und Politik trägt“.
Ein Buch das anregt über den eigenen Lebensstil, das Einkaufsverhalten und das globale Weltwirtschaftssystem nachzudenken. Sie schreibt kritisch, ironisch, aber auch humorvoll.



Am 18. Juli 1999, anlässlich der Textilen Kultur Haslach, wurde erstmals die Jeans aus der Mühlviertler Werkstatt der Firma NFF Natur Faser Fölser der Öffentlichkeit im Pfarrsaal Haslach vorgestellt. Höhepunkt dieser Veranstaltung war eine Modenschau, bei der Jeans der Natur Faser Fölser und Textilien aus Wolle und Leinen vorgeführt wurden. Ein Video zeigte den Besuchern begleitend den Ursprung der Jeans aus Zeiten von Levis Strauss.
Eine beeindruckende Tanzdarbietung der Landjugend Peilstein hat den Nagel auf den Kopf getroffen, denn es wurde gezeigt „wenn du sympathisch sein willst, dann geh mit einer Jeans aus“.
Der Erzeugung der NFF Jeans ging eine „intensive“ Forschungs- u. Entwicklungsphase voraus. Der Denimstoff wird in der Weberei Vieböck aus Helfenberg, aus einem Garn, das zu 50% aus Mühlviertler Ökoleinen und zu 50% aus griechischer KA Baumwolle besteht, gefertigt.

Warum eine Jeans aus unserer Region?

» Die Wertschöpfungskette der gesamten Produktion bleibt bei uns. (Anbau von Leinen, Gewinnung der Faser, Färben des Garnes, Garnvorbereitung, Weben, Ausrüsten, Konfek-

tionieren und schlussendlich die Administration)

» Die Ausrüstung des Textils muss den Ansprüchen von Textilallergikern entsprechen.
» Perfekte Passform durch maßgeschneiderte, individuelle Anfertigung jeder Jeans.
» Das Textil muss für den „Otto Normalverbraucher „ auch leistbar sein.
» Die Arbeitszeit für die Herstellung dieses hochqualitativen Produktes wird fair entlohnt.
» Jeans sind klassisch, für fast jeden Anlass passend und voll im Trend.
» Diese Produkte trägt man aus Überzeugung und es ist somit ein sichtbares Zeichen für das JA zu unserer Region.

Die Jeans wird in Ahorn bei der Firma NFF Natur Faser Fölser produziert. Die Kosten belaufen sich auf Euro 80,00 exkl. Versandkosten. Bestellungen richten Sie bitte an nachstehende Kontaktadresse:
4184 Helfenberg, Piberstein 23, Tel. 07216/6537 oder 0664/73635342
Mail: nff@naturfaser-foelser.at
www.naturfaser-foelser.at.

FOTOWETTBEWERB „VERBINDUNGEN“

1. Preis: Euro 300,00

Das Thema „Verbindungen“ ist im Leben allgegenwärtig. Sie können menschlich, technisch, organisatorisch, in der Natur oder wo auch immer sein.
Bringen Sie Verbindungen aus dem HansBergLand ins Bild und nehmen Sie am Wettbewerb teil.

Teilnahmeberechtigt sind alle Bürgerinnen und Bürger aus der Leader-Region HansBergLand (ausgenommen Berufsfotografen).

Einsendeschluss: 21. Oktober 2011

Informationen und Ausschreibungsunterlagen erhalten Sie bei:

- **Leader-Region HansBergLand,** Tel. 07217/20605, info@hansbergland.at, www.hansbergland.at
- **Kulturverein Niederwaldkirchen**, www.niku.at
- Bei den **Gemeindeämtern in der Region HansBergLand**

Mühlviertler Hopfenbauern steigen um auf Bioenergie

Seit einigen Jahren beschäftigt sich eine Gruppe von Hopfenbauern mit dem Pilotprojekt „Entwicklung von Hackschnitzelöfen zur Hopfentrocknung“. Nun ist es soweit – die ersten Prototypen sind in der Testphase angelangt.

Bisher wurde der Hopfen bei der Hopfenernte ausschließlich mit speziell dafür vorgesehenen Ölheizungen getrocknet. Das bedeutete jedes Jahr sehr hohe Energiekosten. Heuer wurden bei zwei Hopfenbetrieben die ersten Hackschnitzelöfen zur Hopfentrocknung in der Größenordnung von 150 KW mit vollster Zufriedenheit eingesetzt. Als nächster Schritt wird ein größerer Ofen mit einer Leistung von 250 bis 300 KW getestet. Mit diesen Öfen können die durchschnittlichen Hopfendarren in unserer Region betrieben werden. Durch die kompakte Bauweise können diese Hackschnitzelöfen problemlos transportiert und an jedem beliebigen Ort wieder aufgestellt und betrieben werden. ZB zur Beheizung von Hallen, Trocknung von Getreide, usw. Dadurch kann eine höhere Auslastung erzielt werden.

Der Prototyp des Hackschnitzelofens – welcher europaweit der einzige dieser Art ist - wurde von der Firma LASKO in Lochen hergestellt. Damit Bioenergie in den Hopfenbetrieben optimal eingesetzt werden kann, bedarf es natürlich noch einiger Weiterentwicklungen des Ofens. Das Projekt wird vom Land Oberösterreich unterstützt.

Genuss Region Österreich - eine Erfolgsgeschichte

GENUSS REGION ÖSTERREICH

Frau DI Margit Steinmetz-Tomala, Landesprojektleiterin für Oberösterreich, erzählt in einem Interview über die Aktion Genuss Region Österreich. Frau Steinmetz-Tomala ist verheiratet und lebt mit ihrer Familie in Pregarten. Sie ist mit Leib und Seele begeisterte Mühlviertlerin. Ihre Ausbildung zur Landschaftsökologin und ein starker Marketinghintergrund bilden die optimale Voraussetzung für ihren Job.

Genuss Region Österreich – was ist das eigentlich und was ist deine Aufgabe?

Es ist eine Aktion des Lebensministeriums und bietet eine Marketingplattform für Regionen, die ein besonderes Produkt - welches eine traditionelle Geschichte hat - produzieren, verarbeiten und vermarkten. Österreichweit wurden 113 Regionen ausgezeichnet. In Oberösterreich gibt es 16 Genuss Regionen, drei davon liegen im Mühlviertel und eine davon ist das HansBergLand mit dem Produkt Hopfen. Verschiedenste Marketinginstrumente, wie Öffentlichkeitsarbeit, Beteiligung an Wettbewerben, Messeauftritte, etc. können von den Regionen genützt werden. Vor allem jene, die wenig Geld für Marketingmaßnahmen zur Verfügung haben, kann die Aktion Genuss Region unterstützen, um in der Region und auch in Österreich bekannt zu werden.

Ich bin Dienstleisterin und übernehme die Vernetzung der Regionen und biete ihnen Hilfestellungen, wie Beratungsleistung bei den anfallenden Aufgaben.

Gibt es für dich eine besonders erfolgreiche Genuss Region?

Die Genuss Region Innviertler Surspeck – sie besteht seit 2007. Produziert wird der traditionelle Kübelspeck, der bis vor kurzem nichts mehr wert war. Drei Landwirte beschlossen, Schweine (Wollschweine) zu mästen und den Kübelspeck wieder herzustellen. Franz Jenichl war bisher Nebenerwerbslandwirt. Durch die Entwicklung verschiedenster Produkte (Kübelspeck, Sulz, Wurst, Knödel, Chutneys, Surspeckschokolade) und die Einrichtung eines Hofladens konnten die Einnahmen des Hofes gesteigert werden. Franz Jenichl ist nun seit zwei Monaten Vollerwerbsbauer und stolz darauf, dass seine Familie wieder von den Einnahmen aus der Landwirtschaft leben kann. Seine Tochter ist so begeistert, dass sie den Hof übernehmen wird.

Gemeinsam mit der Fa. Bachalm wurde die Surspeckschokolade entwickelt. Dieses Beispiel zeigt wie wichtig es ist, die Wertschöpfung in der Region zu halten und regional einzukaufen. Mit Ideenreichtum und Mut zu Neuem können wieder Arbeitsplätze bzw. eine gute Einkommensbasis für Landwirte geschaffen werden.

Surspeck

Das Schwein z.B. eine Edelsau oder ein ungarisches Wollschwein wird zu einem Lebendgewicht von 400 kg gefüttert. Die Schweine werden auf Stroh gehalten und mit Milch und Getreide gefüttert. Wenn das Schlachtgewicht erreicht ist, kommt das Tier zur Schlachtung. Kurze Transportwege sind ungemein wichtig, damit das Tier keiner unnötigen Stressbelastung ausgesetzt ist. Ein 400-Kilo-Schwein ergibt rund 80 kg Rückenspeck, der großteils „weiß“ ist.

Der Rückenspeck (in ca. 30 cm lange und 10 cm breite Stücke geschnitten) wird trocken mit Kochsalz und Knoblauch eingesurt. Dazu verwendet man Plastikbehälter um eine einwandfreie Hygiene zu gewähren. (Früher verwendete man sogenannte Holzfleischkübel). Beim Speckeinlegen ist vor allem auf luftfreies Einlegen zu achten; es dürfen keine Zwischenräume entstehen. Abschließend wird der Plastikbehälter luftdicht abgeschlossen, mit einem Deckel (z.B. gefüllt mit Quarzsand) beschwert. Während der Reifezeit bildet sich eine Salzlake, die sehr wichtig für die Konservierung ist. Die Reifezeit dauert 6 Wochen, bis ein butterweicher Biss den Speck kennzeichnet. Der fertige Surspeck ist ein Jahr lagerfähig und wird im Innviertel traditionell als Jausenspeck - hauchdünn geschnitten - oder in Form der berühmten „Innviertler Surspeckknödel“ genossen.

Der pure Genuss
Wie Ernährungsbildung gelingen kann

Studien belegen, dass Österreichs Nachwuchs mit zu fettreicher und zuckerhältiger Ernährung konfrontiert ist und damit verbunden mit Übergewicht zu kämpfen hat. Ernährungsbildung, und hier ist man sich in der Wissenschaft einig, muss im Kleinkindalter beginnen. Neben der Familie leistet auch die institutionelle Begleitung der Kinder einen wesentlichen Beitrag zur Ernährungsbildung. Der Kindergarten Auberg ist Teilnehmer am Pilotprojekt „Genuss- und Bewegungsentdecker", das in Kooperation der Abteilung Gesundheit und der Direktion Bildung und Gesellschaft des Amtes der OÖ. Landesregierung mit dem Fond Gesundes Österreich ins Leben gerufen wurde.

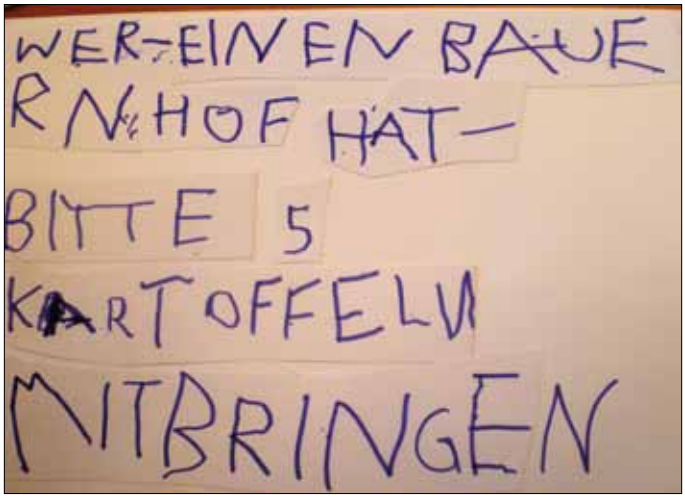
Lernen, und das gilt auch für den Bereich Esserziehung, passiert nicht, indem von den Kindern Wissen „passiv" aufgenommen wird. Bildung entsteht im Menschen selbst, ist also ein aktiver Prozess und geschieht am besten in sozialer Gemeinschaft zwischen Kindern und zwischen Kindern und Erwachsenen. Ausgangspunkt für nachhaltiges Lernen bildet immer das Interesse und die Neugierde des Kindes.

Das Projekt „Kartoffellocken", initiiert von Jakob und Simon, zwei „Riesengroßen" (so bezeichnen wir die Schulanfänger) gibt an dieser Stelle exemplarisch einen Einblick, wie spannend und nachhaltig Lernen sein kann.

Das Projekt Kartoffellocken

Als wir für das Erntedankfest Kartoffelkönige herstellten, beobachten Simon und Jakob Renate dabei, wie sie mit einem Gemüsesprialdreher Löcher zur Befestigung der Stäbe machte. Nach einiger Zeit experimentierten die beiden bereits mit diesem Küchengerät und einer Kartoffel, und entdeckten dabei, dass man mit einiger Geschicklichkeit Spiralen entstehen lassen kann. Neugierig und höchst konzentriert produzierten die beiden immer mehr „Kartoffellocken", wie wir sie kurzerhand bezeichneten. Im Dialog tauschten wir uns über die Beschaffenheit, die Bestandteile, den Geschmack – kurzum über die Eigenschaften und Wachstumsbedingungen der Kartoffel aus und entdeckten bald, dass sich die Farbe der Locken rasch verändert und diese in kürzester Zeit äußerst unansehnlich wirken. Gibt man die Kartoffeln aber ins Rohr, kann einerseits für den optischen Aspekt Abhilfe geschaffen werden und andererseits eine gesunde Köstlichkeit entstehen. Von der duftenden Delikatesse angelockt, wurden Simon und Jakob bald von anderen Kindern umringt. Dies gab den Anstoß dafür, dass die beiden selbstständig eine Versammlung einberiefen, in der sie folgendes festlegten und im Anschluss Hilfe verschriftlichten (siehe Foto).

Der Auftrag wurde von den beiden kopiert und an die Kinder ausgeteilt. An den darauf folgenden Tagen bereiteten die beiden für sich selber und die übrigen Kinder im Akkord Kartoffellocken zu, die sie in einem von ihnen vorbereiteten Gasthaus den Kindern anboten.



Wenn Hartmut von Hentig, ein renommierter deutscher Bildungsforscher meint:
„Bildung ist das, was zurück bleibt, wenn man das Gelernte wieder vergessen hat“, dann heißt das übertragen auf das Projekt von Simon und Jakob, dass die beiden und auch ein großer Teil der Kinder unseres Kindergartens neben vielen anderen Lernerfahrungen die Kartoffel als ein köstliches, spannendes und dazu noch gesundes Grundnahrungsmittel mit allen Sinnen erlebt und die Erfahrungen verinnerlicht haben! Diese Spuren bleiben!

Für das Team des Kindergartens
Roswitha Hofer

Freier Eintritt für Kinder bis 14 Jahre in Begleitung der Eltern!

WANN:
Samstag, 11. Dezember
Führungen um 14 und 15 Uhr
Sonntag, 12. Dezember
Führungen um 11, 14 und 15 Uhr
26. Dezember bis 9. Jänner
Di-So, Führungen um 11 und 14 Uhr

Das Museum ist bis 31. März nur nach Voranmeldung geöffnet.
Für Weihnachts-, Geburtstags- und Betriebsfeiern machen wir nach Voranmeldung auch Führungen am Abend!

Stelzen 15 | Haslach | Tel. 07289/71557 | 0664/73636818

www.mechanischeklangfabrik.at

Kompetenzzentrum für Tagesbetreuung Hauptschule Haslach an der Mühl

Die Tagesbetreuung ist schon seit vielen Jahren Teil des pädagogischen Gesamtkonzeptes der HAUPTSCHULE HASLACH. Von 117 Schülerinnen und Schülern nehmen im heurigen Schuljahr 114 an dieser teil. Letztes Schuljahr waren es 131 von 132, das bedeutet eine Rekordbeteiligung in den letzten Jahren.
Unsere Schülerinnen und Schüler erledigen in den Lernstunden ihre Hausübungen in der Schule, erhalten bei Lernschwierigkeiten Unterstützung und Förderung und können zusätzlichen Lernangebote und Übungsmaterialien ihrer Lehrerinnen und Lehrer in Anspruch nehmen. Da Stärken und Schwächen früh erkannt werden, können die Schülerinnen und Schüler gezielt gefordert und gefördert werden. Durch das vermehrte Arbeiten mit ihren Lehrerinnen und Lehrern in den Lernstunden entsteht ein positives Lernklima, was zu einer Verbesserung der Lernleistungen führt.
In den Freizeitstunden werden aus den Bereichen Naturwissenschaft, Technik, Kreativität, Sprachen und Sport sinn- und lustvolle Freizeitbeschäftigungen angeboten.
Für die Kinder gibt es ein Mittagessen, welches täglich frisch zubereitet wird, und das sie gemeinsam mit ihren Freunden und Lehrern essen. Für uns ist das ein wichtiger Beitrag für eine gesunde und ausgewogene Ernährung.
Während der Mittagspause, die die Kinder in der Schule verbringen dürfen, werden sie von ihren Lehrerinnen und Lehrern beaufsichtigt.

Im Juni 2010 wurde die Hauptschule Haslach Kompetenzschule und mit dem Gütesiegel für Tagesbetreuung

von Bundesministerin Dr. Claudia Schmied ausgezeichnet.
„Unsere Tagesbetreuung soll nicht nur ein attraktives Angebot für ein paar Stunden sein. Wir wollen unseren Kindern gemeinsames Arbeiten im Team und damit soziale Kompetenz vermitteln." (Elisabeth Reich, Leiterin der Tagesbetreuung)

Auch Schülerinnen und Schüler aus anderen Gemeinden können diese Tagesbetreuung in Anspruch nehmen.
Weitere Informationen finden sie unter:
http://schulen.eduhi.at/hshaslach

TEXTILE KULTUR HASLACH

Den Sonderpreis für Kultur anlässlich der Verleihung des Wirtschaftsawards der Wirtschaftskammer Rohrbach konnte kürzlich das Team der Textilen Kultur Haslach entgegennehmen. Damit wurden einmal mehr die Bedeutung des jährlich stattfindenden Sommersymposiums und seine Auswirkungen für die Tourismuswirtschaft in der Region unterstrichen.
Für das Jahr 2011 sind die Planungen bereits angelaufen. Stand heuer die Veranstaltung unter dem Motto „fast NICHTS" und wurde damit in vielfältigster Weise gespielt (beeindruckend in Erinnerung geblieben sind sicherlich die hauchdünnen Seidengewebe der Japanerin Michiko Uehara), so soll der Schwerpunkt im kommenden Jahr auf die Bedeutung des Textilen für das Mühlviertel sowie seine Veränderung in den letzten Jahrzehnten liegen. In Ausstellungen, Workshops und Vorträgen soll der Wandel der textilen Tradition festgestellt und die Rolle der Textilen Kultur Haslach in den letzten zwanzig Jahren ihres Bestehens beleuchtet werden.
Zum internationalen Webermarkt, der 2011 – gemeinsam wieder mit der Materialmesse „Faserzone" – am 23. und 24. Juli stattfinden wird, werden wieder tausende Textilinteressierte aus dem In- und Ausland erwartet. Von einer Jury ausgewählte Aussteller präsentieren hier ihre hochwertigen Produkte. Das umfangreiche Kursprogramm ist bereits in Ausarbeitung und verspricht wieder eine Fülle verschiedenster Textiltechniken, die erlernt werden können.
Und etwas Neues hat sich die Textile Kultur Haslach auch einfallen lassen: Kurse zum Verschenken! Ab Jänner 2011 besteht einmal im Monat an einem Wochenende die Möglichkeit, in diverse Textiltechniken, wie Weben, Filzen, Färben uvm. hineinzuschnuppern. Natürlich können aber auch für die Sommerkurse Geschenksgutscheine erworben werden.
Nähere Informationen und Bilder unter
www.textile.kultur.haslach.at

Weihnachtsbaum aus der Region Helfenberg in Wien

Weihnachtsmarkt, Foto: Eggerstorfer

Erst Rom, jetzt Wien: Fünf Jahre nach der Spende des Weihnachtsbaumes für den Vatikan verschönert heuer ein 28 Meter hoher Baum aus der Region Helfenberg den Rathausplatz in Wien. Dieser stammt aus dem Waldbesitz von Graf Dominik Revertera.

Nach der aufwändigen Schlägerung wurde die etwa 70 Jahre alte und 6100 kg schwere Fichte in Helfenberg gesegnet und feierlich verabschiedet, anschließend nach Wien transportiert und am 3. November am Rathausplatz aufgestellt.

In Anwesenheit einer Delegation aus der Region Helfenberg sowie des Landes Oberösterreich nahmen Landeshauptmann Dr. Josef Pühringer und Bürgermeister Dr. Michael Häupl am 13. November die Illuminierung im Zuge der Eröffnung des Wiener Christkindlmarktes vor. Die musikalische Umrahmung erfolgte durch die Musikkapelle Helfenberg und die Gardemusik Wien. Danach lud der Wiener Bürgermeister zu einem Abendessen in den Rathauskeller ein.

Als Abschluss gestaltete die Musikkapelle Helfenberg am nächsten Tag in Grinzing den Frühschoppen des Vereins „Oberösterreicher in Wien“.

Spender Gabriele und Dominik Revertera
Foto: Eggerstorfer

Schlägerung (Baum am Kran)

Transport

Neue Gemeindeärztin in Helfenberg

Frau Dr. Gisela Wohleser wird ab 01.01.2011 die Nachfolge von Medizinalrat Dr. Karl Weichselbaumer antreten.
Nach 35 Jahren als Gemeindearzt der Sanitätsgemeinde Helfenberg geht Dr. Weichselbaumer in Pension. Für sein großes Engagement wurde er heuer mit dem Ehrenring der Gemeinde Helfenberg ausgezeichnet.
Frau Dr. Wohleser wird ab **04.01.2011** die Ordination mit Hausapotheke an folgender Adresse führen:
Leonfeldner Straße 10
4184 Helfenberg
Tel.: 07216/6254 Mobil: 0676/9701911

Neue Ordinationszeiten:
Montag, Dienstag, Freitag: jeweils 8.00 – 12.00 Uhr
Donnerstag: 8.00 – 12.00 Uhr sowie 16.00 – 18.00 Uhr
Samstag: 8.00 – 11.00 Uhr
Mittwoch: KEINE ORDINATION

Gemeinsam auf neuen Wegen – Neuer Spielplatz für Neußerling

Gottfried Pinner, der vielseitige Schuldirektor der Volksschule Neußerling, arbeitete mit einer engagierten Gruppe die „Neugestaltung Dorfplatz“ aus. Im Herbst dieses Jahres wurde der erste Teil des Kinderspielplatzes errichtet. Finanziert wurde dieses Projekt durch die großzügige finanzielle Unterstützung der Landjugend Neußerling. Diese spendete ca. 10 000 €. Mit diesem Geld wurde die „Kuglmugl“-Kletterlandschaft mit einem Spielhaus und einer Rutsche angeschafft. Bei der Fertigstellung der Kletterlandschaft durften die Kinder helfen und die Stämme bemalen. Als zweites Spielgerät wurde ein Karussell aufgestellt. Die Baggerarbeiten und die Neugestaltung des Schulhofes übernahm die Gemeinde Herzogsdorf. Auch ein Naschgarten wurde angelegt. Schon jetzt wird der Spielplatz von den Schulkindern in den Pausen eifrig genutzt.

Dog's Holiday
HUNDEPENSION
HUNDESCHULE
NEUNDLINGER

Übungsnachmittage für Kinder:

„GOLDENE REGELN IM UMGANG MIT DEM HUND“

Hallo Kinder!

- Ihr bekommt wichtige Tipps im Umgang mit Hunden…
- ihr erfährt Spannendes über die Sprache des Hundes…
- ihr lernt, sein Verhalten besser einzuschätzen…
- und werdet schließlich zu echten Hundekennern!

Ort: Steinbach 37, 4174 Niederwaldkirchen, sowie Auswärts-Termine in Schulen, Kindergärten, u.ä.
Gebühr: 10 € pro Kind, Lehrpersonal gratis
Infos bei Wilbirg Neundlinger, 0676/ 970 4144

WWW.DOGS-HOLIDAY.AT – HUNDEPENSION – HUNDESCHULE
Welpenschule – Gehorsamstraining – Agility – Clickertraining u.v.m
Wilbirg Neundlinger - buero@dogs-holiday.at - 07231/33100

Stammtisch für pflegende Angehörige – Stammtischleiterin gesucht

Gesucht wird für den Stammtisch für pflegende Angehörige eine neue Leitung.
Um den Stammtisch leiten zu können ist die abgeschlossene Ausbildung zur Diplomkrankenschwester notwendig.
Die Leiterin des Stammtisches erhält 40 € / Monat Entschädigung. Der Stammtisch wird jeweils am 2. Mittwoch im Monat um 19:30 Uhr im Feuerwehrhaus Niederwaldkirchen abgehalten.
Interessenten können sich bei Frau Mittermayr, ☎ 0664/6378079, melden.

Wirbelsäulengymnastik – Vorturner gesucht

Die Ortsbäuerinnen und die Gesunde Gemeinde Niederwaldkirchen veranstalten im Frühjahr sechs bis zehn Einheiten Wirbelsäulengymnastik. Ab sofort wird eine Vorturnerin mit Ausbildung zur Wirbelsäulengymnastik gesucht. Wirbelsäulengymnastik findet immer an einem Mittwoch, um 19:30 Uhr statt (lt. Turnsaalbenützungsplan). Die Bezahlung erfolgt nach Vereinbarung.
Interessenten können sich bei Frau Hedwig Lindorfer, ☎ 0664/7646715, melden.

Kaufgeschäft zu Vermieten

Die Marktgemeinde Niederwaldkirchen sucht ab Herbst 2011 einen Betreiber für ein Nah & Frisch Kaufgeschäft im Ortszentrum von Niederwaldkirchen.
Geplant ist eine Vermietung des derzeit leerstehenden Kaufgeschäftes.

Nähere Informationen sind am Marktgemeindeamt Niederwaldkirchen erhältlich.
Tel.: 07231/2515
E-Mail: gemeinde@niederwaldkirchen.at

Audit „familienfreundliche Gemeinde“ Zertifikatsverleihung in Wien

Am 29. September 2010 bekam Niederwaldkirchen das Zertifikat „familienfreundliche Gemeinde“ in Wien verliehen.
Mit viel Freude und Stolz haben wir diese Auszeichnung mit nach Hause gebracht.
Im Rahmen eines Festaktes im Palais Niederösterreich wurden insgesamt 46 Gemeinden aus ganz Österreich von Familienstaatssekretärin Christine Marek und Gemeindebundpräsident Helmut Mödlhammer für ihr Engagement in Sachen Familienfreundlichkeit ausgezeichnet. Das Audit leistet einen wichtigen Beitrag zur Stärkung der Gemeinden und Regionen. Wer in eine familienfreundliche Infrastruktur investiert, erlangt dadurch auch einen Standortvorteil. Auch wir als Gemeinde Niederwaldkirchen haben erkannt, dass Familienfreundlichkeit ein Erfolgsfaktor ist der sich auszahlt! Die Menschlichkeit soll in unserer Gemeinde weiterhin ganz im Vordergrund stehen.

An dieser Stelle danken wir allen Beteiligten der beiden Workshops für ihre aktive Mitarbeit am Audit. Ein ganz besonderer Dank gilt der Firma Market Calling, die uns die Ausarbeitung der Fragebögen kostenlos übernommen hat.

Wohnen in Niederwaldkirchen

Neue GWB Miet- und „Betreubare Wohnungen“ – „In der Sonnleiten“ zu vergeben.

- Geförderte Wohnungen in Miete oder Mietkauf
- 3 – Raum Wohnungen mit Loggien und Balkonen
- Wohnnutzfläche in der Größe von ca. 70 m²
- Schöne, sonnige Südwest Lage
- Fußbodenheizung, Solaranlage,
- kontrollierte Wohnraumlüftung

Nähere Informationen sind am Marktgemeindeamt Niederwaldkirchen erhältlich.
Tel.: 07231/2515
E-Mail: gemeinde@niederwaldkirchen.at

Der Hebammenabend bietet werdenden Müttern die Möglichkeit, von Beginn der Schwanger-schaft bis zur Geburt, von Hebammen begleitet zu werden. Für die Zeit nach der Geburt wird ein Babymassagekurs und Nachbetreuung angeboten.

Leitung:
Regina HOFBAUER u. Barbara MAHRINGER
(Hebammen)
Wo:
Feuerwehrhaus Niederwaldk. Wann: **19:30 Uhr**

ANMELDUNG
unter **07231/33075** oder **0699/10384475**

STAMMTISCH
für
PFLEGENDE ANGEHÖRIGE

Termine – 1. Halbjahr 2011:

- **Mittwoch, 12. Jänner**
- **Mittwoch, 9. Februar**
- **Mittwoch, 9. März**
- **Mittwoch, 13. April**
- **Mittwoch, 11. Mai**
- **Mittwoch, 8. Juni**

GESUNDE GEMEINDE

jeweils um **19:30 Uhr**
im
Feuerwehrhaus Niederwaldkirchen

Nähere Informationen bei Stammtischleiterin Eveline Mittermayr unter 0664/6378079

Am Hansberg ist für den kommenden Winter alles gerichtet. Die Schneekanonen und Schneelanzen sind aufgestellt und warten bei entsprechenden Minustemperaturen auf ihren Einsatz.
Für die vielen Geräte wurde eine geräumige Garage errichtet. Nun ist es endlich möglich, Reparatur- und Wartungsarbeiten bei besten Bedingungen durchführen zu können.
In der kommenden Saison wird ein neues Pistengerät für eine perfekte Piste sorgen. Die Wintersportler werden durch diese Investition am Hansberg traumhafte Verhältnisse vorfinden.
Auch im Schigasthaus wurden keine Kosten und Mühen gescheut. Die Klosettanlagen wurden neu errichtet und dementsprechend vergrößert. Im Gastzimmer wurden alle Fenster erneuert, sodass sich die Gäste auch hier besonders wohl fühlen werden.
Als attraktives Kartenangebot wird es eine Schiwertkarte geben. Diese umfasst 250 Punkte und kann vom Karteninhaber auf verschiedenste Weise genützt werden. Zum Normalpreis ergeben sich Ersparnisse bis zu 30%. Genauere Infos mit Beispielen zum Einsatz finden Sie auf www.hansberg.at .

Der Winter kann kommen

Ein neuer Turnsaal für St. Johann

Nach kurzer Bauzeit, von April bis Dezember, steht seit 13. Dezember der neue Turnsaal zur Verfügung. Die stolze Größe von 12,40 x 18,40 Meter und einer Höhe von 7,5m ermöglicht viele Sportarten. Wie zum Beispiel: Hallenfußball, Handball, Basketball, Volleyball, Völkerball, Badminton, …

Natürlich wurde neben mehr Platz, auch noch in eine sehr gute Ausstattung investiert. So können sich sportliche Gruppen in alle Richtungen „austoben". Es wurden unter anderem Stepper angeschafft.

Im neuen Turnsaal steht Sport in angenehmer Atmosphäre (durch Farbgestaltung) im Vordergrund.

Also dann, Fit ins neue Jahr 2011!

Mein Name ist Irmgard PUNZ. Ich bin dipl. system. Lebens- und Sozialberaterin, wingwave-Coach und psychol. Astrologin. Ich wohne in Rottenegg und berate seit 2005 in eigener Praxis. Ab Jänner 2011 biete ich meine Leistungen in St. Peter an.

Ich arbeite jeden Donnerstag in der Shiatsu-Praxis von Margareta PUSCH, Bachweg 7.

Meine Angebote:

» **wingwave Coaching**
Kurzzeitcoaching für den privaten und beruflichen Bereich; Blockaden lösen(z.B. Lernblockaden bei Kindern), Ängste loswerden (z.B. Angst vorm Zahnarzt, Angst vor Tieren, Lampenfieber, ...), Stärken mobilisieren (z.B. Konzentration, Gelassenheit, usw. steigern)

» **Trauerbegleitung**
Ich biete Menschen in Trennungssituationen (Tod, Scheidung, …) Unterstützung an, um die wichtige Trauerarbeit gut zu durchleben.

» **Co-Abhängigkeit**
Ich begleite Angehörige von Suchtkranken bei der Rückkehr zu einem erfüllten Leben

» **Aufstellung mit dem Systembrett**
Unbewusstes im Zusammenleben oder –arbeiten mit anderen sichtbar machen und dadurch begreifen und heilen.

» **Psychologische Astrologie**
Stärken, Talente und Fähigkeiten anhand des Horoskops bewusst machen und Entwicklungsmöglichkeiten und Lernaufgaben erkennen.

Kontakt: 0699-11033915, www.lebensberaterin.org (Homepage wird derzeit aktualisiert).Terminvereinbarungen sind ab sofort telefonisch möglich. Ich freue mich schon auf die Möglichkeit, auch in Ihrer Umgebung meine Leistungen anzubieten. Irmgard Punz

Firma Ganser gewinnt Innovationspreis der Wirtschaftskammer 2010

Die Firma Ganser Maschinen GmbH aus St. Peter am Wimberg gewann den Preis in der Kategorie „Innovation" der Wirtschaftkammer OÖ.
Ausgereifte Technik und perfektes Design sind die herausragenden Merkmale der GANSER-Treppen- und Behindertenlifte. Seit 30 Jahren werden diese Produkte von der Firma Ganser erzeugt und weltweit vertrieben.
Individuelle Farbgestaltung, Ausführungen in Edelstahl, perfekte Anpassung an die örtlichen Gegebenheiten für Rollstuhlfahrer und Gehbehinderte heben sich von den am Markt befindlichen deutlich ab.
Einige der zahlreichen internationalen Referenzen sprechen für sich: Staatsoper und Albertina Wien, Olympiastadion Berlin, Escada Madrid, BMW München, H&M Oslo, Universität in Baku (Aserbeidschan), Parlament Bern, u.v.a.
Bgm. Engelbert Pichler gratulierte der Firma Ganser recht herzlich zu dieser Auszeichnung.

Betriebsübergabe Fa. Hauzenberger

Am 1. September 2010 übergab nach 30jähriger Unternehmertätigkeit Herr Josef Hauzenberger den Gas-, Wasser- und Heizungsinstallationsbetrieb an seinen Sohn Gerhard Hauzenberger. 1980 gründete Josef Hauzenberger den Familienbetrieb mit einem Lehrling. 1984 erfolgte der Neubau des Betriebsgebäudes. Der Betrieb umfasst mittlerweile 14 Mitarbeiter.
Bgm. Engelbert Pichler dankte Herrn Josef Hauzenberger für die 30jährige erfolgreiche Tätigkeit als Unternehmer und wünschte ihm einen wohlverdienten Ruhestand, viel Glück und Gesundheit. Dem neuen Firmenchef Gerhard Hauzenberger wünschte er alles Gute und viel Erfolg für seinen Betrieb.

Schlüsselübergabe Betreubares Wohnen

Die WSG Wohn- und Siedlergemeinschaft errichtete in der Nähe des Nahversorgungszentrums zehn barrierefreie und altersgerechte Wohnungen mit je einer Wohnfläche von ca. 56 m² inkl. Loggia. Fünf Wohnungen wurden bereits an die Mieter übergeben. Im Rahmen einer kleinen Feier wurde das Wohngebäude durch Pfarrer Mag. Karl Arbeithuber gesegnet.
Die derzeit noch freien Wohnungen stehen auch für Mieter außerhalb des Gemeindegebietes von St. Peter zur Verfügung.
Interessierte erhalten umfangreiche Informationen am Marktgemeindeamt St. Peter/Wbg. unter der Tel.Nr. 07282/8055-0.

Kulturelle Highlights auf höchstem Niveau

Herbstkonzert der Marktmusikkapelle

Unter dem Titel **„Liebes.Spiel“** fand unter der Leitung von Kapellmeister Adalbert Pichler das über die Bezirksgrenzen hinaus bekannte Herbstkonzert der Marktmusikkapelle St. Peter statt, bei dem sich alles um die Liebe zu Sport, Musik, Gott, aber auch zum anderen Geschlecht drehte. An zwei Abenden heizten Musikanten, Chöre, Sängerinnen und Tänzerinnen dem Publikum gehörig ein. Einer der Stargäste beim Herbstkonzert war die Sopranistin Regine Hangler, die in Wien als Opernsängerin tätig ist.

1. Preis für die „Jungen Wimberger“

Dass es beim kulturellen Nachwuchs in St. Peter keine Probleme gibt, zeigt einerseits das niedrige Durchschnittsalter der Marktmusikkapelle, aber auch der Gewinn des 1. Preises der „Jungen Wimberger“ beim heurigen Schuhplattlerwettbewerb in Bad Zell.

Heimatabend

Ein weiteres kulturelles Highlight war der Heimatabend der Volkstanzgruppe St. Peter im Gasthaus Höller. Mit den vielfältigen traditionellen Darbietungen wurde wiederum das Publikum begeistert.

Gesundheitsmesse in St. Peter

Gesund zu leben ist für jeden Menschen wichtig. Zu diesem Zweck organisierte die „Gesunde Gemeinde“ St. Peter/Wbg. gemeinsam mit dem 4-köpfigen Maturaprojektteam der HAK Rohrbach am 9. Oktober 2010 in der Volksschule St. Peter am Wbg. eine abwechslungsreiche Gesundheitsmesse unter dem Motto „Auf den Puls gefühlt“.
Angeboten wurden unter anderem ein Fitness-Check, Blutdruckmessen, Seh- und Hörtest, Ernährungsberatung, eine entspannende Klangreise sowie ein interessanter Vortrag mit Herrn Karl Fidler. Ein Highlight war sicherlich auch die Wasserbar.
Direktvermarkter boten ihre regionalen Produkte an.
Wie gesund die Gemeinde St. Peter tatsächlich lebt, konnten die Messebesucher anhand der Präsentation der Befragungsergebnisse erfahren. Ein Gesundes Buffet der Ortsbauernschaft lud zum gemütlichen Beisammensein ein.

Neueröffnung Gasthof Radler „Hauerwirt“

Nach dreimonatiger Umbauphase präsentiert sich der Gasthof Radler, vgl. Hauerwirt, im neuen Kleid. In den neuen Räumlichkeiten erwartet Sie wiederum herzliche Gastfreundschaft in einem zeitgemäßen Ambiente – so richtig zum gemütlichen Zusammensitzen und Feiern. Neben der traditionellen guten Hausmannskost können Sie „Spezielle Schmankerl“ in den Themenwochen genießen. Auf Ihren Besuch freuen sich Christine & Herbert Radler sowie das Mitarbeiterteam von Donnerstag bis Dienstag, Mittwoch ist Ruhetag. Reservierungen werden gerne unter 07282/7909 entgegengenommen.

Steffinger Brauerei

Seit Sommer 2010 wird am Bachnerhof in Unterriedl der Gemeinde St. Stefan am Walde Bier gebraut. Der Landwirt Günther Mayr hat eine kleine, aber feine Hausbrauerei auf seinem Bauernhof installiert. Das kostbarste Gut – das Wasser – entspringt direkt im Wald ein Stückchen oberhalb der Brauerei.
Der Hopfen kommt von seinen Nachbarn, also direkt von der Gemeinde St. Stefan am Walde.
Mit viel Liebe braut er sein Bier, das es beim Mayrwirt in St. Stefan zu verkosten gibt. Für private Feiern kann man das „Bachnerbier“ auch auf der Rampe beim Mayrwirt kaufen.

Kontakt:
Günter Mayr
Unterriedl 4
4170 St. Stefan am Walde
Tel.: 07216/6143

seit 2010 Bachner BIER

Schöner Erfolg für das Projekt „Dorffoto“

Durch die rege Teilnahme der Gemeindebevölkerung kann man das erste Projekt des Dorfentwicklungsvereins als durchaus gelungen bezeichnen. In einigen Ortschaften wurde der Fototermin sogar zum kleinen (Dorf-)Fest.

Die schönsten Fotos jeder Ortschaft werden nächstes Jahr im Veranstaltungskalender der Gemeinde St. Stefan zu sehen sein. Dadurch wird – wie beabsichtigt – aus dem Kalender 2011 ein wichtiges Zeitdokument für die kommenden Generationen.

Auch auf der Homepage der Gemeinde St. Stefan/W. - www.st-stefan.at - kann man die Fotos anschauen bzw. herunterladen. Wir freuen uns sehr über diese gelungene Aktion!

Der Dorfentwicklungsverein St. Stefan a. W.

Allianz
Schöftner
VERSICHERN • VORSORGE • VERMÖGEN
Ein Leben lang

A - 4171 St. Peter, Markt 9
Tel. 07282 / 7905, Fax DW 20
www.schoeftner.com

Vorsorgen mit Garantie
+ Vignette 2011

Und wie haben Sie Ihre Fixkosten versichert?

Bei Abschluss einer Sparversicherung oder eines Bausparvertrages mit einer monatlichen Zahlung von mind. € 80,- bekommen Sie von uns eine Jahresvignette geschenkt.

Wir beraten Sie gerne

0664 / 420 13 68
johann.schoeftner@allianz.at

0664 / 460 84 25
thomas.schoeftner@allianz.at

Wir bedanken uns bei allen Kunden für das entgegengebrachte Vertrauen und freuen uns auch weiterhin in Versicherungsangelegenheiten Ihr Partner zu sein

Besinnliche
Weihnachten
und einen erfolgreichen Start ins neue Jahr
wünscht Ihnen Ihre Versicherungsagentur
Schöftner

„Schulgarten St. Stefan“

Durch Waldschlägerungen im Ortzentrum von St. Stefan/W., sind einerseits Baugrundstücke und andererseits ein weiterer Platz entstanden, von dem aus man eine beeindruckende Aussicht hat. Da sich die Grundstücke nicht nur in unmittelbarer Nähe zur Volksschule sondern auch zum öffentlichen Spielplatz der Gemeinde und zum Dorfgasthaus befinden,ergibt sich für St. Stefan plötzlich eine Chance, das Ortsbild nachhaltig zu gestalten. Der Dorfentwicklungsverein „L(i)ebenswertes St. Stefan“ hat daher die Aufgabe übernommen ein Konzept für die zukünftige Nutzung dieser Grundstücke auszuarbeiten. Mit Unterstützung der Biologen DI Thomas Engleder und DI Karl Eder wurden die nachstehend beschriebenen Ideen ausgearbeitet.

Ziegenweide

Die Absicht ist, dass Ziegen der „Verwilderung“ durch Bromgewächse oä. auf diesen Grundstücken Einhalt gebieten und diese Flächen dadurch auf besonders umweltfreundliche Art und Weise in eine Grasweide „verwandeln“.

Schulgarten

Ein, auf einem kleinen Teil der Flächen errichteter Schulgarten, würde in fast allen Unterrichtsfächern die Möglichkeit des naturnahen Lernens bieten. Unsere Volksschullehrerin Elisabeth Hetzmannseder hat dies in einem pädagogischem Konzept ausführlich beschrieben.

Naherholung

Die Errichtung eines Gehweges und die Schaffung von „Rastplätzen“ bieten die Möglichkeit, die an dieser Stelle beeindruckende Aussicht zu genießen. Der „Nutzung“ eines natürlichen Steingartens als Klettermöglichkeit für Schul- und Ortskinder, die Errichtung einer Feuerstelle und die Anlage eines kleinen Weihers (dieser wird durch den „Überfall“ einer in der Nähe bestehenden Quelle gespeist) sind ebenso Teil des Gesamtkonzepts.

Einbeziehung in Orts- und Vereinsleben
Veranstaltungen der Volksschule (Buchstabenfest, Lesenacht, Abschlussfeier) und örtlicher Vereine (Sonnwendfeuer!) wären durchaus möglich bzw. erwünscht.

Hopfenlikörpralinen – handgemacht

Neu entwickelt wurden Pralinen aus weißer und dunkler Schokolade mit einer Füllung aus Hopfenlikör. Ein kleines regionales Geschenk.

Erhältlich bei Alfred Allerstorfer, Mühlviertler Hopfenland, 4120 St. Ulrich, Pehersdorf 7. Tel: 0664/2342641.

Wintersport im HansBergLand

Schi- und Snowboardspaß garantiert

Hansberg, St. Johann - Ein oder zwei Bretter und samtweicher Schnee, was gibt es Schöneres als den Pistenzauber zu genießen? Der Hansberg bietet eine perfekte Kulisse. Fetziger Spaß für Snowboarder und Wedelgarantie für Schifahrer. Besonders Familien lädt der Hansberg zum Schifahren ein. Das großzügige Kinderland bietet neben einer Spielwiese mit Förderband und Märchenfiguren auch einen Babylift (Seillift), von dem die Kleinsten besonders begeistert sind. Die beste Voraussetzung um das Schifahren zu lernen. Durch die Beschneiungsanlage ist Schneesicherheit und beste Pistenqualität garantiert.

ANSPRECHPERSON: Obmann Dir. Franz Sageder
0650/9062033
Schneetelefon: 07217/6285
www.ssu-stjohann.at

Schilift Bründlberg, Haslach
Liftbetriebszeiten und weitere Informationen finden Sie unter www.skiclub-haslach.at.
Bruno Zimmermann, Tel.: 0664/36 95 449
Fritz Märzinger, Tel.: 0664/86 27 656

Langlaufen

Auf zur Panoramaloipe St. Johann - St. Peter - St. Ulrich

Die wunderschöne Panoramaloipe verbindet St. Johann mit St. Peter und St. Ulrich über den Petersberg. Lassen Sie sich vom sonnigen Verlauf und der herrlichen Aussicht bis in die Alpen verzaubern und genießen Sie eine angenehme Fahrt auf der bestens präparierten Loipe.
Man hat hier die Auswahl zwischen einer klassischen sowie einer Skaterspur. Besonders zeichnet sich diese Loipe durch ihren sonnigen Verlauf aus. Außerdem stehen in den Gemeinden St. Ulrich und St. Peter zwei relativ flach verlaufende Rundloipen zur Verfügung.

Sie haben keine Langlaufski im Gepäck? Dann können Sie welche am Gemeindeamt St. Johann während der Amtsstunden ausleihen (07217/7155).
Man hat hier die Auswahl zwischen einer klassischen sowie einer Skaterspur. Besonders zeichnet sich diese Loipe durch ihren sonnigen Verlauf aus.

Die ca. 1 km lange Nachtlanglaufloipe in St. Peter macht das Langlaufen auch am Abend zu einem besonderen Erlebnis. Jeden Dienstag, Mittwoch und Donnerstag ist die Loipe von 19.00 bis 21.00 Uhr beleuchtet. Die Karten sind direkt bei der Loipe erhältlich.

Langlaufloipe: Gebühr von € 1,00/Tag, Jahreskarte kostet € 5,00 (erhältlich in den Gemeindeämtern St. Ulrich, St. Peter, St. Johann)

Aktuelle Infos über Schneelage und Spurung finden Sie unter: www.st-peter.at

Langlaufloipennetz St. Stefan - Afiesl

Panoramaloipe

Der Einstieg befindet sich direkt beim Parkplatz der Volksschule, wo auch ein Plan über den Verlauf der Loipe zu begutachten ist. Die Panoramaloipe St. Stefan ist in das gemeinsame Loipennetz mit der Gemeinde Afiesl integriert.
Für Naturliebhaber ist vor allem die Panoramaloipe empfehlenswert. Neben der sportlichen Tätigkeit kann man auch die schöne Aussicht genießen, denn die Loipe führt nur 1 km im Wald, der Rest ermöglicht einen Blick über die komplette Gebirgskette vom Ötscher bis zu den Berchtesgardener Alpen.
Die Loipe führt fast durchwegs am „Kamm" der Gemeinde entlang und bietet den Langläufern ein einmaliges Panoramabild.
Auf einen Blick:

- Länge: 9 km (klassisch)
- Start/Ziel: GH Mayr od. Hotel AVIVA
- Loipe mit herrlichem Ausblick
- sonnig
- nur 1 km im Wald
- von St.Stefan ausgehend anfangs ansteigend, dann am Kamm entlang mit herrlichem Weitblick
- führt direkt beim Hotel AVIVA vorbei - Einkehrmöglichkeit

Waldmarkloipe

- Länge: wahlweise 4 km oder 7 km (klassisch)
- Ausgangspunkt: Hotel AVIVA, Parkplatz Helfenberger Hütte oder Romantikhotel Bergergut; Einstieg auch beim GH Mayr in die Panoramaloipe möglich, dann beim Hotel AVIVA Umstiegsmöglichkeit.
- die 4 km Schleife ist optimal für Anfänger geeignet die 7 und 10 km Loipen enthalten leichte bis mittlere Steigungen und Abfahrten.
- teils Wald
- teils sonnig

Skatingloipe

- Länge: 10 km
- Start/Ziel: GH Mayr oder Parkplatz Helfenberger Hütte
- Skatingspur teilweise parallel zur Panoramaloipe bzw. Waldmarkloipe
- sonnig

NEU SEIT HEUER - Winterwanderweg-

Vom GH Mayr über das Hotel AVIVA bis zum Romantikhotel Bergergut führt der einzigartig, gespurte Winterwanderweg! (siehe Loipenplan)

Auf Wunsch werden für Gruppen (Erwachsene oder Kinder) auch Langlaufkurse (klassisch oder skating) angeboten.Für Kinder können Langlaufski bei der Volksschule ausgeliehen werden.
Info & Auskunft: Gemeindeamt St. Stefan am Walde

Schneeschuhwandern

St. Johann - Die herrlich verschneiten Hügel laden ein zu einer Winterwanderung. Beim Keplingerwirt stehen jederzeit Schneeschuhe zum Ausborgen bereit.
ANSPRECHPERSON: Birgit Keplinger 07217/7105

St. Ulrich - Schneeschuhe können bei der Jausenstation Hopfenstube (Fam. Allerstorfer) ausgeliehen werden! Info unter www.hopfenland.at oder unter der Nummer 0664/234 26 41 (Alfred Allerstorfer)

Eisstockschießen

Auberg - Beim Gasthaus Teufelmühle gibt es 13 Eisbahnen mit Flutlicht. Nähere Informationen erhalten Sie beim Gasthaus Teufelmühle, Tel. 07289/71912, E-Mail: wirtshaus@teufelmuehle.at

St. Johann - Spaß und gute Laune für Jung und Alt garantiert der Naturteich Lummerstorf und bietet genügend Platz für Eisläufer und Eisschützen. Es werden etwa 10 Bahnen geboten.

ANSPRECHPERSONEN:
Reinhard Winkler 0699/81819780
Fremdenverkehrsverein 0664/3695378

St. Peter - Die Natureisteichanlage in St. Peter mit 12 Bahnen ist weithin für die ausgezeichneten Eisstockbedingungen bekannt. Eine Flutlichtanlage ermöglicht das Eisstockschießen auch in den Abendstunden. Aufgrund der geschützten Lage kann der Eisstocksport auch dann noch ausgeübt werden, wenn nirgendwo mehr „geschossen“ werden kann. Der Eisteich liegt im so genannten „Panholz“, Fahrtrichtung Gemeindeamt Auberg, ca. 1 km außerhalb des Ortsgebietes. Für nähere Auskünfte bitte an den Obmann der Sektion Stocksport, Herrn Josef Kepplinger, vlg. Burschl, Tel.: 0664/1127005 wenden.

St. Veit – Beste Bedingungen zum Eisstockschießen bietet der neu sanierte Naturbadeteich im Ortskern von St. Veit. Mit 14 Bahnen und Flutlichtanlage ist Spaß bis in die Abendstunden garantiert. Für den gemütlichen Ausklang laden unsere Gastwirte herzlich ein. Für nähere Informationen steht der Sektionsleiter Hermann Schütz-Kapl unter (0688) 81 12 113 gerne zur Verfügung.

Haslach - Eisstockschießen auf der Kranzling
Nähere Informationen bzw. Reservierungen unter:
Tel.: 0664 1611651 oder 07289 71328

St. Ulrich - 3 Eisstockbahnen stehen am Elmerteich in Pehersdorf zur Verfügung (mit Flutlicht). Nähere Infos beim Sportverein St.Ulrich unter der Nummer 0664/145 82 66 (Herbert Lindorfer) oder bei Alfred Allerstorfer (Hopfenstube) unter 0664/234 26 41

Niederwaldkirchen - Beim Gruberteich gibt es 5 Eisbahnen mit Flutlicht. Nähere Informationen bei Sektionsleiter Manfred Grünzweil unter der Nr. 0664/4006734.

Herzogsdorf - Badebiotop Neußerling, Mittermoarteich (Burgstallerhof), Sportzentrum Herzogsdorf, Reichalteich, Riedererteich, ...

St. Stefan - Bei der Sportanlage der TSU Waldmark stehen 3 Bahnen zur Verfügung. Nähere Infos gibt es bei Siegfried Reisinger (07216/37658)

Veranstaltungskalender

Ahorn/Helfenberg

02.01.2011, 06.02.2011, 06.03.2011, 03.04.2011, 01.05.2011
A lustige Eicht, Gasthaus Haudum, 16.00 Uhr

05.01.2011
Westernball des Musikvereins Helfenberg, Gasthaus Haudum, 16.00 Uhr

14.01.2011
Vortrag „Kongo“ v. Fr. Anneliese Ratzenböck, Pfarrheim Helfenberg, 19.30 Uhr

22.01.2011
Ball der FF Helfenberg, Gasthaus Haudum, 20.00 Uhr

05.02.2011
„Hosn Owi Turnier“, Gasthaus Haudum, 19.00 Uhr

12.02.2011
Tarock-Cup, Gasthaus Haudum, 19.00 Uhr

19.02.2011
„Grea Bua Turnier“, Gasthaus Haudum, 19.00 Uhr

04.03.2011
Ball FF Altenschlag Gasthaus Haudum, 20.00 Uhr

26.03.2011
Tarock-Cup, Finale, Gasthaus Haudum, 14.00 Uhr

09.04.2011
Frühlingskonzert der Musikkapelle Helfenberg, Hauptschule Helfenberg, 20.00 Uhr

Haslach

05.01.2011
Neujahrskonzert, TuK-Vonwiller, großer Saal, ab 19.30 Uhr

08.01.2011
Blau-Gelbe-Nacht, Ball des Sportvereines, TuK-Vonwiller, großer/kleiner Saal, ab 20.00 Uhr

15.01.2011
Generationen-Ball, TuK-Vonwiller, großer Saal, ab 20.00 Uhr

22.01.2011
Ball der Freiwilligen Feuerwehr, TuK-Vonwiller, großer Saal, ab 20.30 Uhr

12.02.2011
Maskenball des Musikvereines, TuK-Vonwiller, großer/kleiner Saal, ab 20.00 Uhr

18.03.2011
Kammermusikkonzert, TuK-Vonwiller, großer Saal, ab 19.30 Uhr

02.04.2011
Matinee der Fagottklassen der Landesmusikschule, TuK-Vonwiller, großer Saal, ab 11.00 Uhr

Herzogsdorf

05.01.2011
Musikball, Gasthaus Gahleitner, 15.01.2011 Feuerwehrball, Gasthof Roither

29.01.2011
Bauernball, Gasthaus Gahleitner

26.02.2011
Feuerwehrball, Gasthaus Gahleitner

Niederwaldkirchen

05.01., 02.02., 02.03., 06.04.2011
Hebammenabend für Schwangere im Feuerwehrhaus um19:30 Uhr

12.01., 09.02., 09.03.,13.04.2011
Stammtisch für pflegende Angehörige im Feuerwehrhaus um 19:30 Uhr

15.01.2011
Ball der Sportunion im GH Lang

04.02.2011
Rocka Roas der Ortsbauernschaft

11.02.2011
Kabarett mit den Weltweibern im Pfarrsaal um 20:00 Uhr

05.03.2011
Musikball

07.03.2011
Rosenmontags-Gschnas im NIIKU

01.04.2011
Roland Neuwirt mit Ensemble „Extremschrammeln“ Turnhalle um 20:00 Uhr

24.04.2011
Feuerwehrball

St. Johann am Wimberg

25.01.2011
„Kindernachmittag am Eis“ / IZ am Lummerstorfer Teich

05.03.2011
Pfarrball im Pfarrheim 20:00 Uhr

06.03.2011
Kinderfasching

08.03.2011
Faschingkehraus / Gh. Bachleitner ab 13:00 Uhr; Faschingkehraus / KFB im Pfarrheim 14:00 Uhr

17.04.2011
Tag der offenen Tür im Kerzenkessel (Eva Mittermair)

St. Stefan am Walde

29.01.2011
29.L´insieme - Weinverkostung, Gasthaus Mayr,

12.02.2011
Kabarett der Gesunden Gemeinde, Gasthaus Mayr, 20.00 Uhr

05.03.2011
Fetznball, Gasthaus Mayr, 20.30 Uhr

26.03.2011
Konzert „Christian Kölbl spielt Leonhard Cohen“, Gasthaus Mayr

16.04.2011
Jahreskonzert der Musikkapelle, Gasthaus Mayr, 20.15 Uhr

29.05.2011
Frühschoppen FF St. Stefan, FF-Haus, ab 10.00 Uhr

St. Peter am Wimberg

22.01.2011
Ball Kameradschaftsbund

02.02.2011
Film und Vortrag „Und a jed`s Leben is anders“ – In Würde altern, Kath. Bildungswerk, 19.30 Uhr, Pfarrheim

05.03.2011
Faschingsumzug

07.03.2011
Bauernball

23.03.2011
Elternverein-Vortrag „Fernsehen u. Computer im Leben unserer Kinder“,19.30 Uhr, GH Höller

25.03.2011
„Wart amoi“ Theatergruppe Courage im Pfarrheim, Kath. Bildungswerk, 20.15 Uhr, Pfarrheim

09.04.2011
„All together Party“ im Empire St. Martin

16.04.2011
Frühlingskonzert Musikkapelle, 20.00 Uhr, HS Turnsaal

St. Ulrich im Mühlkreis

29.01.2011
Sareno Grea Bua Cup, Lang‘s Wirtshaus, 19.00 Uhr

19.02.2011
Tips Hosn Owi Cup, Lang’s Wirtshaus, 19.00 Uhr

04.03.2011
Fetzenparty der Ortsbauernschaft, Lang’s Wirtshaus

St. Veit im Mühlkreis

30.12.2010
Lange Einkaufsnacht

05.01.2011
FF-Ball, GH Atzmüller

29.01.2011
Sportlermaskenball, GH Atzmüller

30.01.2011
Kinderfasching, GH Atzmüller

05.02.2011
Arbeitermaskenball, GH Atzmüller

09.02.2011
Bunter Nachmittag, GH Atzmüller

05.03.2011
Narrischer Tag - Narrische Leut

07.03.2011
Bauernball, GH Atzmüller

30.03.2011
Vortrag: Heilende Hände, Pfarrheim St. Veit

09.04.2011
Harmonikatreffen, GH Atzmüller

16.04.2011
Frühlingskonzert, GH Atzmüller

25.04.2011
Chor4You-Konzert, GH Atzmüller