

Pressespiegel 2020

16. September bis Oktober



**Regionalentwicklungsverband Eferding
(REGEF)**

Willkommensskulptur

Kunst am Donausteig: „Panta rhei“ - alles fließt



Willkommenskulptur „Panta rhei“

Auf Initiative der Mitglieder des Tourismus-Ortsausschusses wurde 2019 das LEADER geförderte Projekt „Griaß di in Haibach ob der Donau“ ins Leben gerufen. Ziel dieses Projektes war es, die Ortseinfahrten in Haibach zu attraktivieren. Dafür wurden ausschließlich Tourismus- und Leadergelder und KEINE Gemeindegelder verwendet!

Im Ortsteil Kobling wurde bereits im Frühsommer die Übersichtstafel für RadfahrerInnen aufgestellt, um auf das vielseitige gastronomische und infrastrukturelle Angebot von Haibach aufmerksam zu machen. Die Smiley-Motivationsschilder unterstützen seither RadfahrerInnen mit oder ohne Strom bei der Auffahrt nach Haibach.

Kunst am Donausteig: „Panta rhei“ - alles fließt

Seit 15. September steht nun auch die Willkommenskulptur bei der Kreuzung nach Wiesing. Im Rahmen einer Künstleraussschreibung überzeugte der in der Donauregion bereits bekannte Miguel Horn mit seiner „Panta rhei“-Skulptur.



Wer sich mit der altgriechischen Philosophie auseinandersetzt, der stößt unweigerlich auf den Aphorismus panta rhei „alles fließt“, der dem griechischen Philosophen Heraklit zugeschrieben wird und sich auf die konstante Veränderung alles Seienden bezieht.
(Quellen: www.duden.at / www.wissen.de)

Vor ca. 5-8 Millionen Jahren entstand unter dem Einfluss von geologischen Verwerfungen und Wassererosion die Donauschlinge bei Schlögen. Zahlreiche Arten von ursprünglichen Pflanzen und Tieren bevölkerten die Erde. Die Skulptur „Panta rhei“ setzt sich aus vielen urtümlichen Fischen zusammen, die sich gegenseitig beim Durchschwimmen der Schlinge unterstützen.

Jedes einzelne Element trägt zur Stabilität der Skulptur bei, so wie in jedem Ökosystem nur die Vielfalt der Organismen eine Stabilität gewährleistet.

„Mit meiner Skulptur möchte ich auf die Notwendigkeit der Erhaltung der Artenvielfalt auf der Erde hinweisen, da ich fest davon überzeugt bin, dass wir die Herausforderungen der Zukunft nur mit möglichst intakten, artenreichen Lebensräumen meistern können,“ so der international anerkannte Metallkünstler Miguel Horn.



Auch der aktuellen Herausforderung der Corona-Pandemie zollte Horn in seinem Kunstwerk Achtung. Wer sich Zeit nimmt und genau hinschaut, entdeckt einen Fisch mit Mund-Schutz.

Mit „Kunst am Donausteig“ werden nicht nur die Gemeindebürger, Fußgänger, Autofahrer und Radfahrer willkommen geheißen, sondern auch die zahlreichen Wanderer, die sich in unserer schönen „Naturwunda“-Gemeinde wohlfühlen.

Die Ortsausschuss-Vorsitzende des Tourismus Haibach Michaela Dattinger freut sich, dass die Schlögener Schlinge nun auch in künstlerischer Form im Ortszentrum präsent ist.

„Schließlich ist es die Schlögener Donauschlinge, die unsere schöne Heimatgemeinde über die Landesgrenzen hinaus bekannt macht und zahlreiche Gäste anzieht.“



Die Vertreter aus Wirtschaft und Politik trafen sich im neueröffneten Haus Eferdinger Land zum Behördenstammtisch.

Foto: LHackl

RÜCKSCHAU

Behördenstammtisch im neuen Haus Eferdinger Land

EFERDING. Zum ersten Behördenstammtisch im neuen Haus Eferdinger Land fanden sich Vertreter aus Wirtschaft und Politik ein.

Gastgeber Ludwig Schurm kündigte im Rahmen der Veranstaltung seinen Rückzug aus den Geschäften des Bauernbundes an und stellte seinen Nachfolger Thomas Kraxberger aus Hartkirchen vor. Als Abschlussprojekt kündigte Schurm eine Wanderausstellung zum Thema Lebensmittel an.

Corona betrifft alle Bereiche

Einen Überblick auf die Zeit seit März gaben auch der Leiter der Arbeiterkammer Eferding, Werner Wagnest, und die beiden Vertreter der Wirtschaftskammer Christian Prechtl und Hans Moser. Von Projekten in der Zukunft und schwieriger Planung berichteten, auch Susanne Kreinecker und Scharrens Bürgermeister Jürgen Höckner als Vertreter des Regionalentwicklungsverbands Eferding (REGEF). Der Verein arbeitet seit der Eröffnung ebenfalls im Haus Eferdinger Land. Auch Bürgermeisterspre-

cher und Prambachkirchens Ortschef Johann Schweitzer (ÖVP), der Dienststellenleiter der Straßenmeisterei Hubert Zöpfl, die Vorsteherin des Bezirksgerichts Klaudia Auer, Eferdings ÖVP-Bürgermeister Severin Mair, Bezirksbäuerin Klaudia Ritzberger, der Vertreter der Österreichischen Gesundheitskasse (ÖGK) Hans Stadlmayr, Rainer Edelsbrunner von der Standortagentur des Landes Oberösterreich und Johannes Bachmair vom Arbeitsinspektorat waren der Einladung gefolgt und hielten Rückschau auf die vergangenen Monate. Besondes

gefordert waren die Mitarbeiter des Roten Kreuzes wie Dienststellenleiter Philipp Wiatschka erklärte. Im neuen Haus Eferdinger Land organisiert das Rote Kreuz einen „Mittkochtisch“, bei dem Lebensmittelverarbeitung in Zusammenarbeit mit dem Rot-Kreuz -Markt im Fokus steht. Das letzte Wort hatte Bezirkshauptmann Christoph Schweitzer, der von Herausforderungen für die Gesundheitsbehörde sprach. Stabsdienst und Kontaktpersonenverfolgung sind nötig, während die Bezirkshauptmannschaft im Vollbetrieb geführt wird. ■

„Corona verändert“

Im Haus Eferdinger Land, ehemals Bezirksbauernkammer, fand der 21. Behördenstammtisch statt.

BEZIRK EFERDING (mef). Bei einem Stammtisch besprachen Vertreter der Behörden und Institutionen kürzlich die aktuellen Entwicklungen. Das Ziel dieser Treffen besteht darin, die Zusammenarbeit zu fördern und zu vertiefen. „Durch die Corona-Pandemie hat die Regionalität klar an Bedeutung gewonnen. Immer mehr Menschen kaufen zum Beispiel Lebensmittel aus der Region ein“, sagt Ludwig Schurm, Obmann der Bezirksbauernkammer Eferding Grieskirchen Wels. Für die Landwirtschaft sei es bis heute ein schwieriges Jahr gewesen. „Wir sind aufgrund coronabedingt weniger

„Fremdarbeitskräfte“ klar ins Schwitzen gekommen. Aufgrund des Personalmangels sind wir zum Beispiel mit der Spargelernte nicht nachgekommen – und das obwohl es aufgrund des vielen Niederschlags eigentlich ein gutes Jahr ist“, sagt Schurm. Wegen der Corona-Pandemie erfolgten Weiterbildungen der Fachschule Waizenkirchen zudem via Internet. „So finden zum Beispiel Meisterausbildungen statt“, sagt Thomas Jungreuthmayer, Dienststellenleiter der Bezirksbauernkammer Eferding Grieskirchen Wels.

5.000 Anfragen täglich

„Während der Hochphase der Corona-Pandemie erhielten wir oberösterreichweit 5.000 Anfragen pro Tag. Aufgrund dessen, dass wir im Homeoffice arbeiteten, war die Abarbeitung eine große Herausforderung.

Die Anzahl der persönlichen Beratungen vor Ort brach seit Anfang des Jahres entsprechend um etwa 30 Prozent ein“, erklärt Werner Wagnest, Bezirksleiter der Arbeiterkammer Eferding.

Änderungen in Arbeitswelt

„Die Pandemie hinterlässt gravierende Änderungen in der Arbeitswelt. Wir versuchen, der Verunsicherung der Mitglieder aufgrund der aktuellen Situation weitestgehend mit Beratungen entgegenzuwirken“, sagt Wagnest. Darüber hinaus riefen die Verantwortlichen einen Zukunftsfonds ins Leben. „Damit sollen Projekte zum Thema Digitalisierung am Arbeitsplatz vorerst bis Ende Oktober mit Beiträgen zwischen 5.000 und 200.000 Euro gefördert werden“, erläutert Wagnest. Ähnlich hektisch vernahm Christian Prechtl,



Der Stammtisch fand im Haus Eferdinger Land statt. Foto: BRS/mef

Obmann der Wirtschaftskammer Eferding und Stellvertreter der Fachgruppe der Freizeit- und Sportbetriebe Oberösterreich, diese Zeit. „Im März führten wir 700, im April 600 und im Mai 400 telefonische Beratungsgespräche bezüglich der Corona-Pandemie“, erzählt Prechtl. Mehr zum Behördenstammtisch finden Sie auf: meinbezirk.at/4240959

Breitbandausbau in Prambachkirchen

Mit dem Breitbandausbau (Glasfaser-Internet) erhalten wir die Chance auf ein leistungsfähiges und zukunftsorientiertes Internet. Um in Zukunft nicht ins Hintertreffen zu geraten, muss es langfristig unser Ziel sein, den Breitbandausbau flächendeckend in allen Siedlungen in Prambachkirchen in die Wege zu leiten. Dazu ist es notwendig, dass Sie sich als Hausbesitzer über die Wichtigkeit dieses Themas bewusst sind und schon jetzt an die Zukunft denken. Sollten sich in den Siedlungen wenige bis gar keine Interessenten bei der Gemeinde melden, schläft das Projekt „Breitbandausbau“ wieder ein und es

wird über viele Jahre keine Umsetzung geben.

Falls Sie Interesse an einem zukunftsorientierten Internet für Ihre Liegenschaft haben, bitten wir Sie, nachstehende Interessensbekundung auszufüllen und beim Gemeindeamt abzugeben. Werben Sie auch aktiv bei Ihren Nachbarn. Umso mehr Interessierte sich melden, umso größer ist die Chance auf Breitbandausbau in Ihrer Siedlung.

Nähere Infos erhalten Sie am Gemeindeamt bei AL Wilhelm Hoffmann (Tel. 07277 2302-23).



**Wir suchen ...
Bürger, die bereit sind,
Interessensbekundungen
zu sammeln.**

Nähere Infos am Gemeindeamt
bei AL Wilhelm Hoffmann
(07277 2302-23)

Warum Breitbandinternet über Glasfaser für Prambachkirchen und warum jetzt?

Vor 40 Jahren wurde über die Notwendigkeit von Festnetz-Telefonen diskutiert und vor 20 Jahren fragte man sich, wofür man Handys in Zukunft brauchen wird. Nun stellen wir uns die Frage, ob wir zukünftig Glasfaserleitungen benötigen werden?

Das Internet wird immer mehr an Bedeutung gewinnen, die Anzahl der Anwendungen wird kontinuierlich steigen, aber auch deren Anforderungen in Bezug auf Geschwindigkeit. Langfristig wird es auch neuartige Anwendungen geben, die wir jetzt noch gar nicht absehen können.

Möchten Sie in Zukunft:

- Zeit im Bild sehen, wenn Sie gerade Zeit haben?
- Einen Kino-Film bequem online sehen, wann immer Sie wollen?
- Völlig frei von Störungen rund um die Uhr blitzschnell im Internet surfen?

Ländliche Gemeinden sind bei der Infrastruktur gegenüber den Städten im Zentralraum meist benachteiligt – wir dürfen daher diese Entwicklung nicht verschlafen.

Das Thema Breitbandinternet ist immer öfters in der Tagespolitik vertreten, Bund und Land sind momentan bereit, große Förderungen für die Einführung dieser Technologie zur Verfügung zu stellen. Prambachkirchen bietet sich dabei als attraktive und zukunftsorientierte Gemeinde an, um mit Mitteln der Breitband-Milliarde zur Breitband-Gemeinde zu werden. Alle die einen Glasfaseranschluss möchten, sollen die Möglichkeit haben, diesen zu bekommen (auch wenn das nicht sofort und überall geht).

Wussten Sie, dass...

... derzeit eine Internetgeneration heranwächst, die auf ein leistungsfähiges Internet angewiesen ist? Nur durch einen entsprechenden Ausbau kann man Abwanderung dieser Generation verhindern!

Wussten Sie, dass...

... wir die heutigen Versäumnisse im Bereich Breitbandinternet über Glasfaser erst in 10 Jahren spüren werden?

Wussten Sie, dass...

... der zukünftige Breitbandbedarf nicht über Mobilfunk (LTE) gedeckt werden kann, weil mit jedem zusätzlichen Nutzer das Internet langsamer wird und nur ausgezeichnete Empfangsbedingungen die notwendige Qualität ermöglichen?

Wussten Sie, dass...

... man sich alle Nachrichten und viele andere Sendungen im ORF mit einer guten Internetverbindung nachträglich zu jeder Zeit ansehen kann?

2020.09.28_Gemeindenachrichten_Prambachkirchen_03

Wie leistungsfähig ist mein Internetanschluss?

Der RTR-Netztest zeigt Ihnen sofort, ob Ihr Internetanschluss hält was Ihnen Ihr Provider verspricht – betreiberunabhängig und zuverlässig, entwickelt von der Regulierungsbehörde RTR-GmbH!

In der Vergleichstabelle unten finden Sie ein paar typische Anwendungen und die dafür erforderliche Bandbreite.

Der RTR-Netztest unter www.netztest.at

Als Ergebnis liefert der Test drei Werte:	
PING	Die Antwortzeit aus dem Internet.
DOWNLOAD SPEED	Geschwindigkeit, mit der Daten heruntergeladen werden können.
UPLOAD SPEED	Geschwindigkeit mit der Daten hochgeladen werden können

Anwendung	Datenrate (mindestens)
Internet-Telefonie	0,1 Mbit/s
Radio, MP3	0,3 Mbit/s
Videotelefonat	0,5 Mbit/s
Surfen, E-Mail	2 bis 6 Mbit/s
TV in HD-Qualität	7 Mbit/s (pro Kanal)



INTERESSENSBEKUNDUNG

Providerneutrale Befragung bezüglich Interesse an echtem Glasfaser-Internet in Prambachkirchen (ab 2022)

Welche Art von Internet- oder Telefonanschluss verwenden Sie?	<input type="checkbox"/> Festnetz von A1 - Telekom <input type="checkbox"/> Mobilfunklösung <input type="checkbox"/> kein Anschluss <input type="checkbox"/> _____	
Welche Geschwindigkeit haben sie im Schnitt zu „Stoßzeiten“ (Abend, Wochenende überprüfbar unter www.netztest.at):	_____ Mbit/s Download	_____ Mbit/s Upload
Ich interessiere mich für folgende Produkte:	<input type="checkbox"/> Glasfaser-Internet (FTTH) <input type="checkbox"/> TV via Glasfaser <input type="checkbox"/> Festnetztelefonie (anstatt der bereits vorhandenen)	
Bei der Anschlussadresse handelt es sich um ein:	<input type="checkbox"/> Einfamilienhaus <input type="checkbox"/> Mehrparteienhaus	
Wie viel wären sie bereit zu bezahlen, wenn sie schnelles und unlimitiertes Internet erhalten können? Denken Sie dabei bitte auch an ihre Kinder (Schule, Bildung), sich selbst und an die Notwendigkeit eines guten Internetanschlusses im Alter (Hauskrankenpflege, Smart Home Anwendungen). Die bisherigen Kosten (z.B. 22,90 € + Servicepauschale für Festnetztelefon entfallen dann)	Einmalige Anschlussgebühr: <input type="checkbox"/> bis 300 EUR <input type="checkbox"/> bis 400 EUR <input type="checkbox"/> bis 500 EUR	Monatsgebühren: <input type="checkbox"/> bis ca. 40 EUR <input type="checkbox"/> bis 60 EUR <input type="checkbox"/> bis 80 EUR <input type="checkbox"/> nichts
Ich interessiere mich für einen Anschluss an das Glasfaser-Internet	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	

Diese Interessensbekundung ist noch kein Vertrag und für Sie völlig unverbindlich. Sie dient unserer Gemeinde als Stuserhebung, um mit Providern in Kontakt treten zu können. Ab 50% Interessensbekundungen besteht die Chance, in ihrem Ortsteil einen Provider zu finden.

Titel	Vorname	Nachname	Nachg. Titel
Straße		PLZ/Ort	
E-Mail		Telefonnummer	
Anschlussadresse (Straße, PLZ/Ort)			

der Provider, mit dem die Gemeinde in Kontakt tritt, darf mir bis auf Widerruf Unterlagen zusenden

Prambachkirchen, am _____ Unterschrift: _____

2020.09.28_Gemeindezeitung_St._Marienkirchen



- regional, saisonal, frisch

Die Genossenschaft Lebens.mittel.punkt Eferding hat am 17. Juni ihr Geschäftslokal in der Linzerstraße 4, im ehemaligen Gebäude der Bezirksbauernkammer Eferding, eröffnet. Unter dem Namen „Efi“ wurde ein genossenschaftlich organisierter Bauernladen eingerichtet. Gemeinsam werden Obst, Gemüse, Kräuter, Fleisch, Milch, Getreide, daraus verarbeitete Spezialitäten, sowie regionale Kunst, vermarktet. Mittlerweile sind rund fünfzig Betriebe in der Genossenschaft vereint – sechs davon stammen aus St. Marienkirchen.



(V.l.n.r. 1.Reihe: Ingrid Schöberl, Tina Ecker mit Tochter Juliane, 2. Reihe: Eva Grabmayr, Christa Zeiner, Andrea Wimmer, Marianne Greinöcker, Natalie Eisenhuber)

Obfrau Christa Zeiner aus Stroheim mit den St. Marienkirchner Betrieben:

Familie Schöberl und Obfrau-Stv. Eva Grabmayr, bieten Eier aus Freilandhaltung von klassischen Rassen bis hin zum Grünleger bei Efi an. Tina Ecker ist Aufsichtsratsmitglied und mit ausgewählten Wurstwaren vom „s´Bauerneck“ vertreten. Wunderschöne Bilder und Kerzen werden von Andrea Wimmer zum Verkauf angeboten und gleichzeitig damit das Geschäft dekoriert. Ihr Lebensgefährte Martin Miesenberger verkauft feines Leindotteröl. Marianne

Greinöcker vertritt die gesamte Samareiner Saft- und Pressgemeinschaft. Säfte und Möste aus den Samareiner Streuobstwiesen sind bei Efi besonders beliebt. Aber auch die Geschäftsführung kommt aus St. Marienkirchen: Natalie Eisenhuber ist ebenfalls Vorstandsmitglied, leitet seit Juni den Geschäftsbetrieb und bietet hausgemachtes Eingemachtes an.

Efi hat sich mittlerweile zum Magnet entwickelt und punktet, neben der regionalen Vielfalt, mit dem ansprechenden Ladendesign und den verpackungsfreien Alternativen. Es ist ein Ort der Begegnung, an dem Bauern, Bäuerinnen und die Kundschaft miteinander ins Gespräch kommen. Aber nicht nur lokal bei den Konsumenten findet Efi Zuspruch. Mittlerweile kommen eine Reihe von Firmenanfragen, die bei Efi ihre Weihnachtsgeschenke bestellen möchten. Das freut die Mitglieder besonders.

Efi hat geöffnet

Mittwoch & Donnerstag: 08:00 – 13:00 und 15:00 – 18:30 Uhr

Freitag: 08:00 – 18:30 Uhr

Samstag: 08:00 – 13:00 Uhr

www.lebensmittelpunkt-efi.at

Bericht

von Bürgermeisterin
Regina Rieder



Geschichten aus dem Eferdinger Land

Der Regionalentwicklungsverband Eferding hat in Zusammenarbeit mit dem Heimatbundverein Eferding ein „Geschichtenbuch“ neu herausgegeben. Da auch Buchkirchen Mitgliedsgemeinde des REGEF Eferding ist, sind auch wir mit spannenden Geschichten in dieser Neuauflage, vertreten.

Die Bücher sind bereits geliefert und werden die nächsten Jahre an alle SchülerInnen der 3. Klassen Mittelschule kostenlos ausgeteilt. Wir hoffen, dass die Kinder Spaß an den spannenden Geschichten aus Buchkirchen und Umgebung haben werden.

Liebe Grüße, eure Bürgermeisterin


Regina Rieder

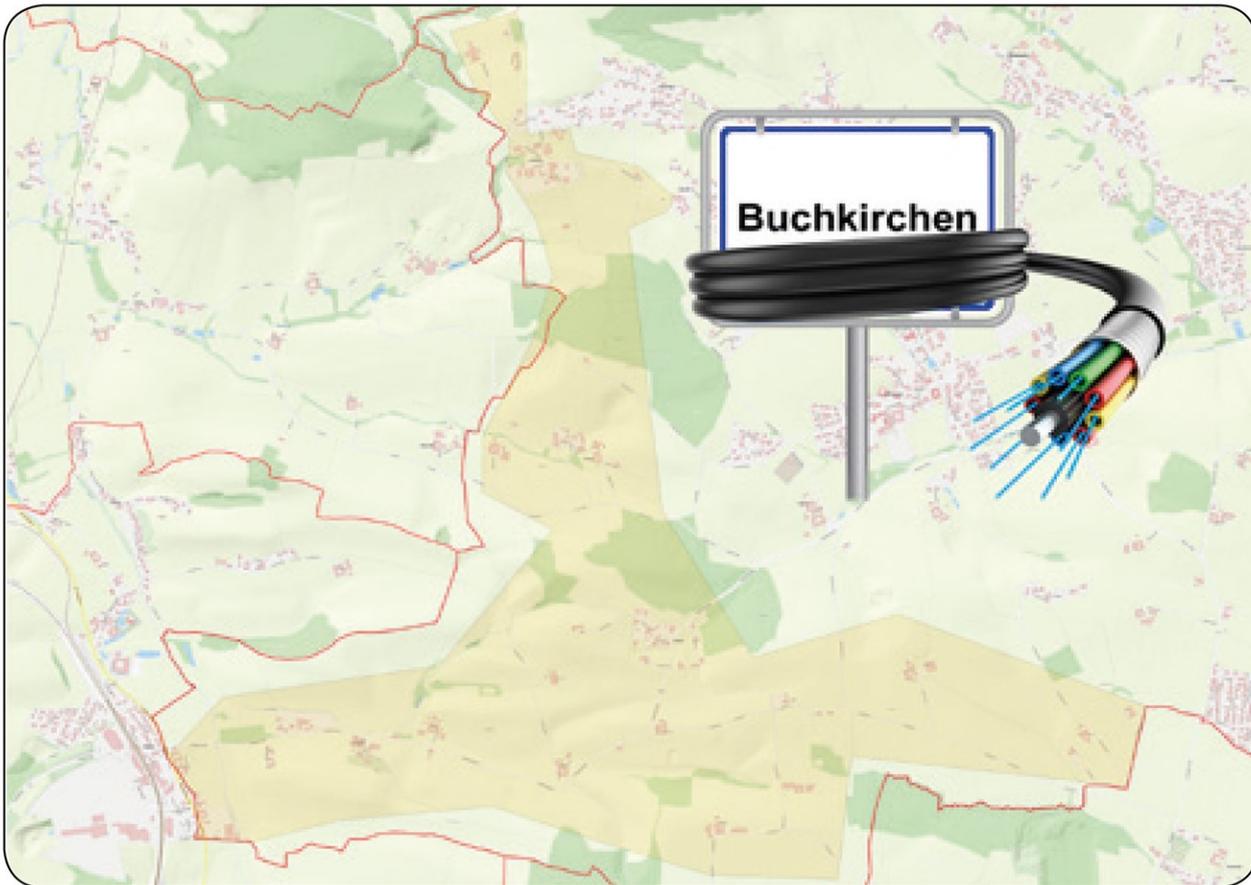
Geschichten aus dem Eferdinger Land



Durch ein gefördertes Leader-Projekt wurde in Zusammenarbeit mit dem Kulturverein Heimatbund Eferding ein Geschichtenbuch mit Geschichten aus den Mitgliedergemeinden des REGEF Eferding, neu aufgelegt. Erstmals beinhaltet dieses Buch auch Sagengeschichten aus Buchkirchen, welches den SchülerInnen der 3. Klassen der Mittelschule kostenlos ausgehändigt wird.

Herzlichen Dank an Herrn Hans Schachinger sowie Frau Margit Obermair für die Mithilfe bei der Gestaltung!

Glasfaser-Netzausbau in



*Am Glasfaser-
ausbau in
Buchkirchen
herrscht großes
Interesse. Im gelb
markierten
Bereich des
Plans kann
man erkennen,
welche Bereiche
im Projekt
Buchkirchen-
West, künftig von
LinzNet
versorgt
werden sollen.*

Projekt Niederlaab

Das Bauprojekt in Niederlaab mit dem Serviceprovider Liwest wurde Ende September fertig gestellt. Die ersten neuen Liwest-Kunden können nun mit Highspeed im Internet surfen. In dem neu erschlossenen Siedlungsgebiet nutzen nach aktuellen Zahlen von Liwest schon 65 % ein Internetprodukt. Für uns ist das ein erster Erfolg in unseren Bemühungen um den Glasfaserausbau.

Flächendeckende Versorgung

Natürlich arbeiten wir weiter mit viel Engagement am flächendeckenden Ausbau im gesamten förderfähigen Gemeindegebiet. So haben wir schon ein weiteres Projekt – Projekt Buchkirchen-West – mit dem Serviceprovider LinzNet für einen Teilbereich von

Buchkirchen in Angriff genommen. Konkret geht es um die Siedlungen Wörist, Radlach, Hartberg, Ötzing, Ennsberg und Luckermair, die künftig von LinzNet versorgt werden sollen.

Die betroffenen Anwohner wurden von uns bereits mit einem entsprechenden Schreiben vom bevorstehenden Bauprojekt informiert. Mit dabei auch ein Vertragsformular vom Serviceprovider mit dem die Anwohner am Glasfaserprojekt teilnehmen können. Damit das Projekt auch umgesetzt werden kann, ist eine möglichst hohe Quote erforderlich. Das von LinzNet eingereichte, auszubauende Gebiet (Projektzuschlag von der FFG bereits erteilt) wird grenzübergreifend mit Pichl bei Wels und Krenglbach abgewickelt. Der Serviceprovider führt sein eigenes Kabel und schließt gerade den Bau in Gunskirchen ab. Somit ist Ausgangspunkt der Bauar-

beiten Pichl bei Wels, gefolgt von Krenglbach. Es ist also noch etwas Geduld gefragt.

Mit unserer Abfrage von knapp 260 Haushalten im Vorjahr in den Ortschaften Elend, Habersfelden, Hochscharten, Hupfau, Lachgraben, Mistelbach, Oberprisching, Öhnerhäuser, Ottenham, Unterholz und Wolfsgrub wurde leider nur eine Quote von 54 % Interessensbekundungen erreicht. Bei dieser Abfrage wurden die betroffenen Haushalte in einer persönlich adressierten Aussendung zum geplanten Glasfaserausbau informiert. Zusätzlich zum Begleitschreiben wurde auch eine Broschüre inklusive Interessensbekundung versendet. Mangels nur geringer Anzahl an Rücksendungen wurden schließlich auch noch Hausbesuche durchgeführt. Insgesamt kam dann die oben genannte Quote von nur 54 % zu Stande. Mit dieser Quote

ERÖFFNUNG

„Alles fließt“ in Haibach

HAIBACH. Zum Leader-Projekt „Griaß di in Haibach“ gehören nicht nur eine Hinweistafel für Besucher des Donauradwegs, sondern auch eine neue Skulptur von Künstler Miguel Horn.

Foto: Tourismus Haibach ob der Donau

Er habe die Schlögener Schlinge mit allen Lebewesen der Donau repräsentieren wollen, so der Künstler. „Die einzelnen Elemente des Statue stützen sich gegenseitig, so wie ein funktionierendes Ökosystem nur durch Artenvielfalt stabil wird“, erklärt Horn. Der Name „Panta Rhei“ kommt aus dem Griechischen und bedeutet „Alles fließt“, was die Donau in der Gemeinde Haibach repräsentiert. Zur Eröffnung fanden sich neben dem Künstler auch die Vertreter des Regionalentwicklungsverbands (REGEF) Jürgen Höckner und Susanne Kreinecker,



Jürgen Höckner, Tourismusverbandsmanagerin Bettina Berndorfer, Tourismus-Obfrau Michaela Dattinger, Miguel Horn, Franz Straßl, der pensionierte Vorsitzende der Werbegemeinschaft Donau Friedrich Berndorfer und Susanne Kreinecker (v.l.).

Bürgermeister Franz Straßl (ÖVP) und Vertreter der Tourismus-Verbände ein. Finanziert wurde das

Projekt ausschließlich über Gelder des REGEF sowie des Tourismusverbands. ■



Haibach setzt auf Fischkunst

Die Fischskulptur von Künstler Miguel Horn (Bild, m.) verschönert nun die Ortseinfahrt von Haibach. Die Präsentation ließen sich Jürgen Höckner (Regionalentwicklungsverband Eferding, Regef), Bettina Berndorfer (Regionalmanagerin TV Donau OÖ), Michaela Dattinger (Tourismus-Ortsausschuss Haibach), Bürgermeister Franz Straßl, Friedrich Bernhofer (Vorsitzender WGD Donau a. D.) und Susanne Kreinecker (Regef) nicht entgehen. **Seite 8**

Fische begrüßen die Besucher

Projekt verschönert Ortseinfahrten und informiert über Angebot

HAIBACH/DONAU. „Grüß Gott“ oder besser gesagt „Griaß di in Haibach ob der Donau“ heißt es jetzt in der Gemeinde. „Griaß di“ lautet auch der Name des neuen Projekts des Tourismus-Ortsausschusses.

VON JULIA MITTERMAYR

Ziel: die Ortseinfahrten in Haibach attraktiver gestalten. Herzstück ist die Skulptur „Panta rhei“ von Künstler Miguel Horn. Der Clou: Rund 30 Fische formen die Schlängler Schlinge. „Die Skulptur hat keinen einzigen Stabilisator, die Fische halten sich gegenseitig. Wird ein Fisch weggenommen, fällt die gesamte Skulptur zusammen. Das symbolisiert auch die Artenvielfalt: Wird etwas zerstört, fällt auch die Natur in sich zusammen. Wie in jedem Ökosystem kann nur die Vielfalt der Organismen

eine Stabilität gewährleisten“, erklärt Horn. „16 Kilometer Donau verlaufen an Haibach, darum ist die Verbindung mit den Fischen gut gewählt“, erklärt Bürgermeister Franz Straßl.

Info über Wirte und Co

Und was steckt hinter dem Namen? „Panta rhei“ ist griechisch und bedeutet „Alles fließt“; Horn vergleicht das Sein mit einem Fluss, der konstante Veränderung mit sich bringt. Auch die Corona-Situation fehlt nicht: Wer genau hinsieht, entdeckt einen Fisch mit Mundschutz. Neben der Skulptur findet sich im Ortsteil Kobling nun eine Tafel, die über das gastronomische und infrastrukturelle Angebot im Ortszentrum informiert. Aufgezeigt sind die Wege zu den Aussichtspunkten Schlängler Donaublick und Kalvarienberg. „Das soll erheblich zur

Wertschöpfung beitragen und vor allem die Radfahrer informieren und ansprechen“, erklärt Tourismus-Ortsausschuss-Vorsitzende Michaela Dattinger. Ja, Radler: Über die Landesstraße von Hartkirchen gelangen Radfahrer wieder auf den Donauradweg R1. Smiley-Motivationsschilder unterstützen bei der Auffahrt nach Haibach. Das Projekt „Griaß di“ mit Kosten von rund 38.000 Euro wurde zu 60 Prozent von Leader, zu 40 Prozent mit Tourismusgeldern gefördert. Jürgen Höckner, Obmann des Regionalentwicklungsverbands Eferding, sagt: „Das Projekt soll neugierig machen. Das war für uns als Leader auch wichtig bei der Förderung. Es soll der Besucherlenkung dienen. Der Zeitpunkt ist gut gewählt, da es jetzt gilt, die Gastronomie zu unterstützen, und vor allem E-Biker immer mehr werden.“



Künstler Miguel Horn mit seiner Skulptur.

Foto: Mittermayr/BR5

Efi – regional, saisonal, frisch

➔ Mag. (FH) Christa Zeiner, Obfrau

Die Genossenschaft Lebens.mittel.punkt Eferding hat am 17. Juni ihr Geschäftslokal in der Linzerstraße 4, im ehemaligen Gebäude der Bezirksbauernkammer Eferding, eröffnet. Unter der Marke „Efi“ wurde ein genossenschaftlich organisierter Bauernladen mit regionalen und saisonalen Lebensmitteln eingerichtet. Für die Aufbauarbeit im Zuge der Genossenschaftsgründung wurde eine LEADER-Förderung beantragt und genehmigt.

Gemeinsame Vermarktung

Efi präsentiert die Spezialitäten der Region. Sie bündelt die Gemeinschaft in der Genossenschaft und vereinfacht die Kommunikation an die Konsumentinnen und Konsumenten. Der Name „Efi“ nimmt Bezug zum Namen der Genossenschaft und zur Stadt Eferding, denn die meisten Mitglieder kommen aus dem Bezirk Eferding. Mittlerweile sind fast 50 Betriebe in der Genossenschaft vereint und vermarkten gemeinsam Obst, Gemüse, Kräuter, Fleisch, Milch, Getreide und daraus verarbeitete Spezialitäten. Höchste Qualität, die transparente Herkunft ihrer Produkte und die faire Preisgestaltung sind den Genossenschaftsmitgliedern ein besonderes Anliegen.

Ort der Begegnung

Efi soll ein Ort der Begegnung sein. Bei der Umsetzung dieses Vorhabens stellt die CoV19-Pandemie eine Herausforderung dar. Maskenpflicht, Abstandsregeln und besondere hygienische Anforderungen erschweren Produktvorstellungen. „Solange das Wetter es zulässt, möchten wir jedoch vor dem Laden den Bäuerinnen, Bauern und Produzenten eine Bühne bieten.

Die Produktverkostungen und das persönliche Gespräch kommen bei unserer Kundschaft sehr gut an, sodass auch weniger bekannte Produkte gekauft werden“, erläutert Geschäftsführerin Natalie Eisenhuber.

Nachhaltigkeit wird gelebt

Efi hat sich mittlerweile zum Magnet entwickelt und punktet – neben der regionalen Vielfalt – mit dem ansprechenden Ladendesign und den verpackungsfreien Alternativen. Bei der Geschäftseinrichtung wurde ein professioneller Marktauftritt mit traditionellem Mobiliar aus der Bauernstube vereint. Der hohe Anteil an Holz,

alte Möbel, hübsche Bilder, die eines der Mitglieder zum Verkauf anbietet und frische Blumen laden zum Verweilen bei hausgemachten Mehlspeisen, Kaffee oder Tee ein. Aus Lebensmittel Spendern können beispielsweise Getreide, Haferflocken oder Müsli in selbst mitgebrachte Gläser gefüllt werden und auch sonst legt die Genossenschaft Wert auf kunststofffreie Verpackungen. So wird auf Kunststofffenster bei Papierbeuteln verzichtet und viele Gläser und Flaschen können zurückgegeben werden. Auch das Mitbringen von eigenen Gebinden zum Transport von Wurstprodukten, Käse oder Mehlspeisen aus der Theke



Das Geschäftslokal der Lebens.mittel.punkt Eferding eGen im "Haus Eferding Land"



Das engagierte Efi-Team: Eva Grabmayr, Natalie Eisenhuber, Lisa Mayrhofer, Christa Eisterer, Renate Fuchsmayr, Renate Fuchs-Eisner (v.l.)



Efi punktet bei den Kunden mit verpackungsfreien Alternativen.

soll weiter forciert werden, denn der jahrzehntelange Trend zur Einwegverpackung hat bewirkt, dass die Kundschaft diese Option kaum noch in Erwägung zieht.

Im Zuge der Eröffnung hat sich auch eine Zusammenarbeit mit der Neuen Sportmittelschule Süd ergeben: Schülerinnen und Schüler haben im Winter Taschen aus Stoffen eines Schaufensterdekorateurs genäht, die, kaum genutzt, entsorgt worden wären. Die Taschen werden nun gegen eine freiwillige Spende für die Klassenkasse bei Efi angeboten. Die Wiederverwendung von Ressourcen stellt einen wertvollen Beitrag für die Umwelt dar, welchen die Genossenschaft Lebens.mittel.punkt Eferding gerne unterstützt.

Efi's Produkte auf Vorbestellung

Die Bilanz der ersten drei Geschäftsmonate zeigt: Efi's Konzept und

Angebot werden geschätzt und angenommen. Besonders großen Andrang erwartet die Genossenschaft rund um die Weihnachtszeit. Bereits jetzt liegen die ersten Bestellungen für Geschenkarrangements von Firmenkunden vor. Um größeren Wartezeiten oder Produktengpässen entgegenwirken zu können, soll hier das Angebot der Online-Vorbestellung genutzt werden. Eine Vorbestellung unter www.lebensmittel-punkt-efi.at für Lebensmittel ist derzeit schon möglich und eine Auswahl an Geschenkskörben sollen folgen.

In dieser intensiven Zeit werden auch die Mitglieder wieder aufgerufen, mitzuhelfen. Zwei Vorstandsmitglieder, Geschäftsführerin Natalie Eisenhuber und Eva Grabmayr, sind fix angestellt und werden von einem Verkaufsteam unterstützt. „Das Interesse war bereits vor Eröffnung sehr groß, sodass wir

die freien Stellen kaum bewerben mussten. Wir hatten Riesenglück und haben mit Christa Eisterer, Renate Fuchs-Eisner, Renate Fuchsmayr und Lisa Mayrhofer ein engagiertes und kompetentes Team für Efi gewonnen. „Alte Getreidesorten, neue Pilze oder liebevoll verarbeitete Produkte bedürfen eines umfangreichen Fachwissens. Ihre Neugier und Begeisterung vermitteln sie täglich unseren Kundinnen und Kunden“, zeigt sich Geschäftsführerin Natalie Eisenhuber wertschätzend.

EFI HAT GEÖFFNET:

Mittwoch & Donnerstag:

08:00–13:00 und
15:00–18:30 Uhr

Freitag:

08:00–18:30 Uhr

Samstag:

08:00–13:00 Uhr

Viel drin im Haus Eferdinger Land

Seit drei Jahren gibt es sie – die Regionsmarke Eferdinger Land. Davor haben sich Vertreter der Gemeinden, der Wirtschaft, der Landwirtschaft und des Tourismus Gedanken darüber gemacht, was die Region ausmacht, wer die Region ist.

Unter sechs Überschriften erzählt die Region ihre Geschichten und setzt weitere Projekte, auch mit Hilfe von EU-Fördermitteln aus dem LEADER-Topf, um.

So wurde aus der ehemaligen Bezirksbauernkammer Eferding das „Haus Eferdinger Land“. Die Raiffeisenbank Region Eferding eGen hat das Gebäude erworben und teil-



Sie ziehen an einem Strang (v. l.): Raiffeisenbank Vorstandsvorsitzender Christian Schönhuber, Bezirksparteiobmann LAbg. Bgm. Jürgen Höckner, REGEF-Managerin Susanne Kreinecker und Bezirksbauernkammerobmann Ludwig Schurm

Foto: VP EF

weise umgebaut. Mittlerweile haben „Efi“, ein als Genossenschaft von 50 Landwirten geführter Bauernladen, die Eferdinger Land Akademie zur Wissensvermittlung zum Thema Lebensmittel, Gesundheit und Ernährung, der Regionalentwicklungsverband in Bürogemeinschaft mit der Energiegenossenschaft und Klima- und Energiemodellregion Eferding, die Schülerhilfe, ein Notar und Coworking-Arbeitsplätze ihre neue Heimat gefunden. „Eine Region entwickelt sich nicht weiter, indem man Verwaltungen oder gar Gemeinden fusioniert“, ist LAbg. Bgm. Jürgen Höckner überzeugt.



Zentral gelegen und auch zu Fuß gut erreichbar: Der Eferdinger Bauernladen „Efi“ im ehemaligen Gebäude der Bezirkslandwirtschaftskammer.

FOTOS: PAUL KANNAMÜLLER

Es ist ein überaus freundliches und appetitanregendes Ambiente, das den rund 90 Quadratmeter großen Bauernladen in der Mitte von Eferding auszeichnet. Mit viel Holz und bäuerlichen Elementen wurde die Inneneinrichtung konzipiert, wofür ein Tischler aus der Region engagiert worden war. Es ist eine Kombination aus Alt und Neu, die dem Bauernladen einen ganz speziellen Stempel aufdrückt, sagt Geschäftsführerin Natalie Eisenhuber. An der Wand hängen Bilder von der Bäuerin Andrea Wimmer aus Lengau / St. Marienkirchen, die selbst einen Hof bewirtschaftet und Malen als ihr liebstes Hobby angibt.

Echtes Musterbeispiel für Innovation

Oberösterreich: Bauernladen „Efi“ setzt Maßstäbe bei der Vermarktung

Eferding/OÖ Eine gute Idee ist die eine, deren Umsetzung die andere Seite der Medaille. Nur liegen dazwischen meist noch mehr oder weniger kleine Hürden, die es zu überwinden gilt. Und oft braucht es auch glücklicher Fügungen, um sich einen Traum zu erfüllen. Die bestand im folgenden Fall darin, dass in der Ortsmitte von Eferding / Oberösterreich zufällig ein Gebäude leer stand, in dem einmal die Bezirkslandwirtschaftskammer untergebracht war. Und natürlich auch darin, dass der Raiffeisenbank Eferding nicht nur das zentral gelegene Gebäude gehörte – sondern diese dann auch wesentlich an der Umsetzung der Idee „beteiligt“ war.

Vorzeigeprojekt mit großer Strahlkraft

Am Ende entstand mit dem Bauernladen „Efi“ ein Vorzeigeprojekt, das weit über die Grenzen Oberösterreichs hinausstrahlt. Und zwar



Frauenpower: (v. l.) Obfrau Christa Zeiner, Geschäftsführerin Natalie Eisenhuber und Obfrau-Stellvertreterin Eva Grabmayr.

so weit, dass sogar schon Landwirtschaftsministerin Elisabeth Köstinger dem Hausruckviertel ihre Aufmerksamkeit machte. Die Bundesministerin priors bei ihrem Besuch den genos-

senschaftlich geführten Bauernladen als Musterbeispiel eines „innovativen Projekts“ und fügte hinzu: „Regionaler und näher kann Versorgung nicht sein.“

Schmackhaftes Einkaufen in zentraler Lage

Neben der zentralen Lage sei auch das Parkplatzangebot ein „ganz wichtiger“ Aspekt, um Kunden das Einkaufen gewissermaßen schmackhaft zu machen. Die Resonanz sei „sehr gut“, das Publikum komme querbeet aus allen Schichten. Als Eigentümerin des Gebäudes trug die Raiffeisenbank Eferding einen Teil der Umbaukosten; die Inneneinrichtung wurde von der Genossenschaft „Lebens.mittel.punkt Eferding“ selber übernommen. Für die Errichtung des Bauernladens wurde auch eine Leader-Förderung beantragt.

Die ganze Vielfalt der Region im Regal

Großen Wert legt man selbstredend auf Nachhaltigkeit, weshalb ausschließlich regionale Produkte aus Oberösterreich in die Regale kommen, wie Geschäftsführerin Eisenhuber betont. Ob Gemüse, Eier, Milch, Käse, Fleisch, Wurst oder frisch gebackenes Bauernbrot – bei „Efi“ findet sich die ganze Vielfalt der Region wieder.



Geschmackvolle Einrichtung: Bei der Gestaltung des Innenraums wurden Alt und Neu verbunden – das freundliche Ambiente lockt zum Einkauf.

Wir beliefern den Eferdinger Bauernladen

Der genossenschaftlich geführte Bauernladen „Efi“ im oberösterreichischen Eferding, der kürzlich im Zentrum der Stadt eröffnet worden ist, gilt als wegweisendes und innovatives Projekt für die Vermarktung landwirtschaftlicher Produkte. Über 50 Bäuerinnen und Bauern gehören inzwischen der Genossenschaft an, nachfolgend stellen wir vier von ihnen vor, die „Efi“ mit ihren Produkten beliefern.

Andreas Lehner, Kräuterfex: Fing vor ungefähr 13 Jahren mit dem Anbau von Küchenkräutern an und betreibt sein Hobby mittlerweile im Nebenerwerb, weil es ein schöner Ausgleich zu seinem Beruf sei. Hat sich sein Wissen selbst angeeignet – und davon zeugen die vielen Fachbücher in seinem Regal. Auf etwa 6000 Quadratmeter baut er in Scharn in inzwischen 70 verschiedene Kräuterarten an, die er auf regionalen Märkten selbst vermarktet oder auch Geschäfte damit beliefert. Seine Produkte sind selbstverständlich alle naturbelassen und werden mit Hand liebevoll „zubereitet“. Auch die geschmackvoll gestalteten Etiketten auf Gläsern und Flaschen, die sauber aufgereiht in einem Regal seines Wohnhauses stehen, kommen aus der eigenen Produktion.

Manfred Eisenhans, Milchviehalter: Bewirtschaftet beim „Holzner“ in Scharn zusammen mit seiner Frau Tamara einen Milchviehbetrieb mit 50 Kühen und Nachzucht. Ein kleiner Teil der gemolkenen Milch wird in der eigenen Hofkäserei selbst verarbeitet, der „Rest“ geht an eine große österreichische Molkerei. Vor etwa vier Jahren war man in die Direktvermarktung eingestiegen, dabei reicht die Palette von Mozzarella über Frischkäse bis hin zu Naturjoghurt. Anfangs wurde noch „viel ausprobiert“, aber inzwischen läuft der Ab-Hof-Verkauf so gut, dass eine Produktionssteigerung nur eine Frage der Zeit scheint. Insbesondere während diesen Zeiten sei die Nachfrage nach hochwertigen Produkten weiter angestiegen.

Simon Humer, Bioschweinemast: Vor etwa zehn Jahren wurde der Betrieb in Prambachkirchen, bei dem es sich um einen typischen Vierkanthof handelt, auf biologische Produktion umgestellt. Es stehen insgesamt 160 Mastplätze zur Verfügung, dazu gesellen sich noch einige Puten und Gänse. Die Futtergrundlage bilden 58 ha Ackerfläche, zum Hof gehören außerdem 2 ha Wald. Bis auf die Schlachtung, die in einer regionalen Metzgerei durchgeführt wird, macht der junge Betriebsleiter alles selber. Ein kleiner Teil wird im eigenen Hofladen auch selbst vermarktet. Der Besuch einer Hofschule und die Ausbildung zum Landwirtschaftlichen Facharbeiter sind jedenfalls eine ideale Kombination, um als Biobauer am Markt erfolgreich zu sein.

Martin Pertlwieser, Gemüsebauer: Ist ein Quereinsteiger, der sich schon immer für den Anbau von Gemüse interessiert hat. Er bezeichnet sich als „sehr experimentierfreudig“, probiert also gerne auch mal was neues aus. Der Gemüsebauer ist stolz auf seinen „Pac Choi“ (chinesischer Senfkohl), ein naher Verwandter des Chinakohls. Er baut in Alkoven auf seinen 9 ha (die Hälfte ist „Bio“) alles an, was das Gemüseherz begehrt – von Karotten über Erdbeeren bis hin zu Salat und Gurken. Pertlwieser beliefert hauptsächlich den Großhandel oder jetzt auch den Bauernladen „Efi“ in Eferding. Gift für seine Profession sind regenarme Perioden, deshalb können 80 Prozent seiner Gemüseflächen notfalls während Trockenzeiten auch künstlich bewässert werden.

Text und Fotos: Paul Kannamüller



Andreas Lehner



Manfred Eisenhans



Simon Humer



Martin Pertlwieser

FOTOS: PAUL KANNAMÜLLER

Außerdem soll verpackungsfreies Einkaufen durch Papiersackerl und Abfüllstationen von Getreide für eine bessere Umweltbilanz sorgen. Auch bei der Standortwahl habe man sich bewusst entschieden, in der Innenstadt zu eröffnen, um auch den Einkauf zu Fuß zu fördern. Qualität und Frische seien laut Obfrau Christa

Zeiner oberstes Gebot. „Wir wollen kleinbäuerliche Strukturen und die Artenvielfalt erhalten, aber im Bauernladen Eferding auch die Früchte unserer Arbeit präsentieren.“ Der Bauernladen „Efi“ stehe nicht nur für regionale und saisonale Lebensmittel, sondern vor allem auch für größtmögliche Transparenz. „Wir verbind-

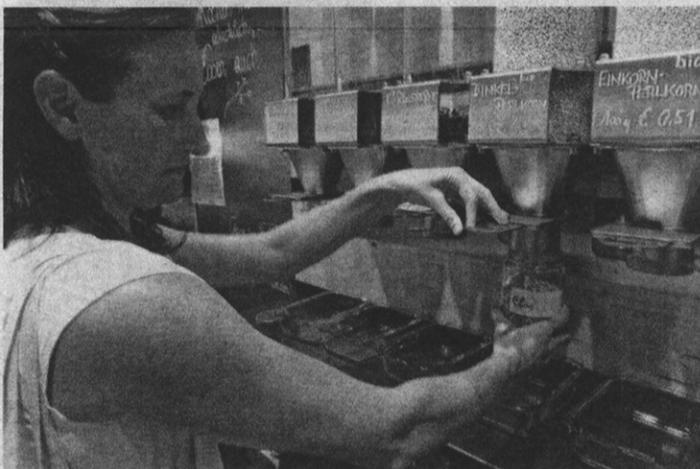
den bäuerliche Tradition mit einem modernen Marktauftritt.“ Kooperation statt Konkurrenz laute die Devise, dazu gehöre „voneinander lernen und gemeinschaftlich profitieren“.

Wie Obfrau Zeiner erläutert, würden bei „Efi“ Bioprodukte und konventionelle Ware gleichermaßen angeboten. Ein „schwarz-weiß Den-

ken“, was die Produktionsweise betrifft, lehne man dort ab.

Insgesamt freilich sei das Sortiment noch ausbaufähig, betont die Obfrau und fügt hinzu: „Wir haben Produkte, die von der Kundschaft echt geschätzt werden.“ Zur Philosophie des

Fortsetzung auf Seite 20



Die Qual der Wahl: Die ganze Vielfalt an Getreidekörnern präsentiert sich hier in diesem Regal; es bleiben für die Kunden keine Wünsche offen und das Getreide kann ohne Extra-Verpackung abgefüllt werden.



Ein Markenzeichen des Efi-Bauernladens sind frische, saisonale und regionale Produkte, die von Landwirten rund um Eferding produziert und geliefert werden und so ein „echtes Gesicht“ bekommen.

Echtes Musterbeispiel ...

Fortsetzung von Seite 19

genossenschaftlichen Geschäftsmodells gehöre vor allem, mit „Nähe“ auch Vertrauen zu schaffen. Von Anfang an legte man deshalb auch großen Wert auf möglichst kurze Transportwege. Und so ernten manche Lieferanten nur wenige hundert Meter vom Bauernladen ihr Gemüse. Im Moment sind im neu eröffneten Bauernladen im „Haus Eferdinger Land“ umgerechnet 3,5 Vollzeitkräfte beschäftigt.

Eine Abstimmung mit Folgen

Es war an einem Abend im Februar 2019, als sich rund vierzig Bäuerinnen und Bauern aus dem oberösterreichischen Bezirk Eferding zusammenfanden, um die Genossenschaft Bauernladen „Lebens.mittel.punkt Eferding eGen“ zu gründen. Dabei wurde leidenschaftlich um Satzung sowie die zu besetzenden Vorstands- und Aufsichtsratsposten diskutiert. Am Ende gab es eine Abstimmung, die als Geburtsstunde eines ziemlich ehrgeizigen Projekts Schlagzeilen machte. Mit an vorderster Linie dabei: Die Vorsitzende des Bäuerinnenbeirates Klaudia Ritzberger und der Bezirksbauernkammer-Obmann ÖR Ludwig Schurm. Sie luden Direktvermarkter aus der Region ein, um den Traum eines genossenschaftlichen Bauernladens Wirklichkeit werden zu lassen.

Konsumenten schätzen die bäuerliche Qualität

Wichtig war den Initiatoren, die Genossenschaft auf ein stabiles Fundament zu stellen, deren Aufsichts-

Eferding mit „attraktivem Umfeld“

Die etwa 4400 Einwohner zählende Bezirkshauptstadt Eferding ist die drittälteste Stadt Österreichs; das Stadtrecht geht bis auf das Jahr 1222 zurück. Zentrum ist der große, im 13. Jahrhundert großzügig angelegte, seit dem Mittelalter fast unveränderte Stadtplatz mit imposanten Bürgerhäusern mit durchwegs gotischem Kern und prächtigen Fassaden und dem Schloss Starhemberg.

Zu den zahlreichen Sehenswürdigkeiten zählt auch der 1451 - 1505 entstandene, im spätgotischen

Stil erbaute „Eferdinger Dom“. Als „Everdingen“ im Nibelungenlied erwähnt, während der Römerzeit ein wichtiger Straßenknotenpunkt des Donaulimes, legten die Bajuwaren um 500 n. Chr. den Grundstein für eine Siedlung. Jahrhundertelang war Eferding einer der Mittelpunkte des Landes.

Eferding zeichnet sich nicht nur durch einen attraktiven Naherholungsraum aus, sondern auch durch ein vielfältiges kulturelles Umfeld. Im Hausruckviertel werden Welt- offenheit ebenso gepflegt wie re-

gionale Traditionen. Hohen Stellenwert genießt die Erhaltung und Pflege der vorhandenen Kulturgüter, gleichzeitig werden die Vereine als wichtige Stützen der Gesellschaft gesehen. Die Sicherung der Lebensqualität auch für die nächsten Generationen gilt als oberstes Ziel. Ob Alteingesessene oder Zugezogene: Durch Mitarbeit in der Gemeinschaft soll allen Altersgruppen das Bewusstsein für Lebensqualität, Mitverantwortung und Heimatgefühl vermittelt werden. Mit Severin Mair (27/ÖVP) hat Eferding den jüngsten Bürgermeister Österreichs. **PK**



Frisches Bauernbrot ist gefragt: Bäckereiverkäuferin Christa Eisterer hat alle Hände voll zu tun.

rat aus zehn Mitgliedern besteht. Inzwischen ist die Genossenschaft auf über 50 Mitglieder angewachsen; viele davon haben zwar selbst einen Hofladen, nutzen aber die Präsenz in der Innenstadt als zusätzliche Ab-

satzmöglichkeit. „Wir möchten unsere Produkte zu fairen Preisen für beide Seiten anbieten“, so Obfrau-Stellvertreterin Eva Grabmayr. Die Konsumenten wollten wissen, woher ihre Lebensmittel kommen und

schätzten den Wert von echter, bäuerlicher Qualität. Grabmayr erinnert sich noch gut an die Anfänge, als man „alle Betriebe“ abgefahren und erste Kontakte zu potenziellen Lieferanten geknüpft hat; über mehrere Monate habe sich die Findungsphase hingezogen, ehe man die gewünschte Mischung an Erzeugern beieinander hatte, was sich auch am vielfältigen Sortiment des Bauernladens widerspiegeln, das noch im Wachsen sei.

„Wichtig ist, dass wir immer eine gute Produkt-Auswahl haben“, sagt Obfrau Natalie Eisenhuber. Und das könne beispielsweise auch mal ein Whisky sein, der im Mühlviertel heranreife. Jedenfalls hat das Team um die Projektleiterinnen Eisenhuber und Grabmayr noch einiges vor. So wolle man im Bauernladen auch wöchentliche Verkostungen durchführen und kleine Gerichte anbieten „zum Hieressen oder Mitnehmen“.

Paul Kannamüller

FOTOS: PAUL KANNAMÜLLER



Leopoldine Pichler, Elfriede Oberleitner und Karin Hirschal (v.l.) beim Mitkochtisch des Roten Kreuzes.

Foto: OÖRK, Bezirksstelle Eferding

ROTES KREUZ

Mitkochtisch im Haus Eferdinger Land

EFERDING. Das Rote Kreuz bietet im Haus Eferdinger Land den „Mitkochtisch“ an. Alle zwei Wochen können sich Teilnehmer zum gemeinsamen Kochen und Essen treffen. Die Zutaten kommen aus dem Rotkreuz-Markt, es handelt sich um Produkte, die kurz vor dem Ver-

abgelaufenen Mindesthaltbarkeitsdaten nicht mehr verkauft werden können. ■

Mitkochtisch des Roten Kreuzes 
Mittwoch, **21. Oktober**
Haus Eferdinger Land
Anmeldung unter: evva.wurzinger@o.rotekreuz.at oder
07272/2400-25

Rotes Kreuz: 13 Mal um die Erde

Eferdings Ehrenamtliche leisteten im Vorjahr 120.000 Stunden

EFERDING. Bei der alljährlichen Versammlung des Roten Kreuzes Eferding in der Arbeiterkammer Eferding blickte Bezirksstellenleiterin Michaela Schwinghammer-Hausleithner auf ein erfolgreiches und arbeitsreiches Jahr 2019 zurück. Der Bereich Katastrophenhilfe wurde neu strukturiert. Außerdem wurden zwei neue Einsatzfahrzeuge angeschafft. Einen sehr gelungenen Auftakt konnte das Rote Kreuz auch für „Caring Communities“ verzeichnen – ein Projekt, das die Vereinsamung stoppen und die Gemeinschaft stärken möchte.

500.000 Rettungskilometer

600 freiwillige Mitarbeiter der Ortsstellen Eferding, Hartkirchen und Wilhering haben annähernd 120.000 Stunden für ihre Mitmenschen geleistet. Mehr als 500.000 Kilometer legten sie dabei zurück. Diese Strecke entspricht einer 13-fachen Umrundung der Erdkugel. Zu nicht weniger als 12.500 Rettungs- und Krankentransporten rückten die Rettungsteams aus. Fast 1.000 Mal musste der Notarzt ausrücken. 17.500 Pflegevisiten wurden durchgeführt. Knapp 200 Kinder sind in den Jugendgruppen aktiv. Rund fünf Dutzend Erste-Hilfe-Kurse fanden statt. Die historische Gruppe verzeichnete sechs Ausrückungen. Bezirksgeschäftsführer Philipp Wiatschka sagte: „Leider war es



Leopoldine Pichler, Elfriede Oberleitner und Karin Hirschal (v. l.) schwingen beim „MitkochTisch“ den Kochlöffel.

Foto: ÖRK/Eferding

in diesem Jahr nicht möglich, unsere Mitarbeiter, Kooperationspartner und Ehrengäste zu einer großen Versammlung einzuladen und gemeinsam auf die herausragenden Leistungen des letzten Jahres zurückzublicken. Ich bin sehr stolz, dass wir auch im vergangenen Jahr unsere vielfältigen Hilfsangebote für die Eferdinger Bevölkerung in gewohnter Weise bereitstellen konnten.“

Gemeinsam kochen

Der „MitkochTisch“ ist eines der Projekte von „Caring Communities“. Vierzehntägig treffen sich Hobbyköche zum gemeinsamen Kochen und Essen in der Seminarküche im „Haus Eferdinger Land“ – der alten Bezirksbauernkammer. Ziel der Initiative ist es, Lebensmittelverschwendung und Einsamkeit zu verringern.*



Michaela Schwinghammer-Hausleithner.

Foto: ÖRK/Eferding

„Lebensmittel, die knapp vor dem Verderben stehen oder das Mindesthaltbarkeitsdatum bereits überschritten haben, landen nicht in der Mülltonne, sondern finden eine Verwendung“, erklärte Wiatschka. Der nächste „MitkochTisch“ findet am 21. Oktober statt. Anmeldung unter Tel. 07272/2400 25.