

Pressespiegel 2021

Juli bis September



**Regionalentwicklungsverband Eferding
(REGEF)**



Mein Lieblingsplatz im Zukunftsraum Eferding Wettbewerb des Projektes „All together“ war voller Erfolg

Über 250 Schülerinnen und Schüler im Alter von sechs bis sechzehn Jahren fotografierten und zeichneten ihren Lieblingsplatz im ZKR Eferding.

Der Zukunftsraum Eferding (Gemeinden Eferding, Puppig, Fraham und Hinzenbach) veranstaltete im Rahmen des Projektes „All together“ einen Wettbewerb für Schülerinnen und Schüler. Über 250 Kinder und Jugendliche zeichneten oder fotografierten mit großem Engagement ihren Lieblingsplatz und erklärten, warum gerade dieser Platz so wichtig und besonders für sie sei.

Der mit Abstand beliebteste Ort der Kinder ist ihr Zuhause, insbesondere ihr eigenes Zimmer und der Garten. An zweiter Stelle folgen die Spiel- und Sportplätze im Zukunftsraum Eferding, wobei der Spielplatz Mittergraben, der Frahamer Spielplatz und die Trendsportanlage Hinzenbach besonders gerne besucht werden. Zahlreiche Schülerinnen und Schüler gaben die Donau und die Auwälder als ihren Lieblingsplatz an. Beliebt sind auch die regionalen Gastronomiebetriebe. Viele Kinder beschrieben in ihren Beiträgen, wie schön „am Stadtplatz Eis essen“ für sie sei. Für die älteren Kinder und Jugendlichen sind vor allem die sozialen Kontakte besonders wichtig. In dieser Altersgruppe wurde besonders häufig der „McDonalds“ in Puppig als Favorit genannt. In ihrer beigefügten Erklärung führten die Jugendlichen an: „Hier kann ich meine Freunde treffen!“.

wurden mit Hauptpreisen ausgezeichnet.

Dank der großzügigen Preisspenden der Eferdinger Banken (Sparkasse, Raiffeisenbank und Volksbank) und der Zukunftsraumgemeinden haben alle teilnehmenden Kinder eine kleine Belohnung für ihren Beitrag erhalten.

Durch diesen Wettbewerb konnten wertvolle Erkenntnisse gewonnen werden: Was ist unseren Kindern wichtig? Wo fühlen sie sich wohl? Wie denken sie? Die Auswertung der Beiträge kann genutzt werden, um das Umfeld der Kinder zielgerichtet zu verbessern.

„All together“ ist ein Projekt des Zukunftsraums Eferding und wird von den Gemeinden Eferding, Hinzenbach, Puppig und Fraham getragen.



vnr: Bgm Mario Hermüller, Dir. VS Süd Martina Dallinger, Projektleiterin Mag. Katharina Mucha mit den GewinnerInnen der VS Süd

Die Gewinner des Wettbewerbes wurden unter Berücksichtigung der Covid19-Bestimmungen ermittelt: Jeder Bürgermeister der vier Zukunftsraumgemeinden zog einzeln für eine der teilnehmenden Schulen die Gewinner. Die Siegerinnen und Sieger



Bgm. Mario Hermüller freut sich über die unzähligen Einsendungen der Kinder

Die Sammelpass-Aktion – ein anderer Teil des Projektes – läuft noch!

Sie haben Ihren Wohnsitz in Eferding, Puppig, Hinzenbach oder Fraham? Dann besorgen Sie für Ihr Kind am Gemeindeamt den „All together“ - Sammelpass! Sammeln Sie mit Ihrem Kind 7 Stempel bei verschiedensten Aktivitäten im Zukunftsraum Eferding! Zeigen Sie den fertigen Pass am Gemeindeamt vor und Ihr Kind erhält ein kleines Geschenk!

Nähere Informationen zu diesem Projekt erhalten Sie bei der Projektleiterin Mag. Katharina Mucha (Tel.: 0690/1000 3000, E-Mail: k.mucha@aon.at).

Lebensmittel retten und gemeinsam für ältere, einsame Menschen kochen

„MitkochTisch“ startete nach der coronabedingten Pause mit prominenter Unterstützung

EFERDING. Corona hat die Einsamkeit von älteren und alleinstehenden Menschen noch weiter verstärkt. Genau hier setzt das Projekt „Caring Communities“ des Roten Kreuzes Eferding an. Ziel ist, das soziale Miteinander und die Nachbarschaftshilfe zu fördern. Eine der Initiativen ist der „MitkochTisch“ im „Haus Eferdinger Land“. Dort wird gemeinsam gekocht und gegessen.

Dabei wird auch das Thema Nachhaltigkeit großgeschrieben. Lebensmittel, die das Mindesthaltbarkeitsdatum bereits überschritten haben und somit nicht mehr für den Verkauf im Rotkreuz-Markt zur Verfügung stehen, landen nicht im Müll, sondern finden beim „MitkochTisch“ Verwendung.

Menschen verbinden

Nach einer längeren pandemiebedingten Pause konnten jetzt mit prominenter Unterstützung wieder die Kochlöffel geschwungen werden. Zum Auftakt gaben Christian Schönhuber, Vorstandsvorsitzender der Raiffeisenbank Re-



Der Eferdinger Bürgermeister Severin Mair mit Hobbyköchin Eilfrida Oberleitner beim Anrichten der Vorspeise, einer kalten Gurkensuppe

Foto: RC Eferding

glon Eferding, und Bürgermeister Severin Mair mit den begeisterten freiwilligen Köchinnen und Köchen „überreifen“ Lebensmitteln eine letzte Chance und verkochten diese zu einem Menü.

„Lebensmittel, die sonst leider

keine Verwendung mehr finden, werden zu leckeren Gerichten verkocht und verbinden dabei noch einsame Menschen, die andernfalls allein zu Hause essen und kochen. Diese gleichzeitige Förderung von Nachhaltigkeit und so-



„Die gleichzeitige Förderung von Nachhaltigkeit und sozialem Miteinander finde ich einzigartig.“

Michaela Schwinghammer-Hausleitner, Bezirksstellenleiterin des Roten Kreuzes Eferding

zialem Miteinander finde ich einzigartig“, sagt Rotkreuz-Bezirksstellenleiterin Michaela Schwinghammer-Hausleitner. In verschiedenen Kochteams werden die bereitgestellten Lebensmittel gesichtet, gemeinsam Rezeptideen geboren und die Speisen in der Küche im „Haus Eferdinger Land“ zubereitet. (kral)

Der MitkochTisch findet mittwochs alle zwei Wochen in der Seminar-küche im „Haus Eferdinger Land“ statt. Nächster Termin ist am Mittwoch, 7. Juli. Eine Anmeldung ist erforderlich: eva.wurzingner@o.roteskreuz.at oder 07272/2400-25.

RÜCKKEHR

Mitkochtisch mit bekannten Gästen

EFERDING. Der Eferdinger Mitkochtisch konnte nach einer pandemiebedingten Pause wieder starten. Gemeinsames Essen steht im Mittelpunkt des Projekts. Christian Schönhuber von der Raiffeisenbank Region Eferding und ÖVP-Bürgermeister Severin Mair beteiligten sich am ersten Mitkochtisch nach der Pandemie und verarbeiteten gemeinsam mit den Teilnehmern überreife Lebensmittel zu einem leckeren Menü. Der Mitkochtisch findet alle zwei Wochen in der Seminar Küche im Haus Eferdinger Land statt. Eine Anmeldung ist unter eva.wurzinger@o.roteskreuz.at oder 07272/2400-25 erforderlich. Der nächste Termin ist am Mittwoch, 21. Juli. ■



Bürgermeister Severin Mair mit den Kindern der Volksschule Nord

Foto: Regal

ZUKUNFTSRAUM

Eferdinger Kinder zeichnen Lieblingsorte

EFERDING. Die Gemeinden Eferding, Popping, Hinzenbach und Fraham veranstalteten einen Wettbewerb für Schüler. Diese waren dazu aufgerufen, ihren Lieblingsplatz in einer der vier Gemeinden zu zeichnen und zu fotografieren. Das eigene Zuhause, Spiel- und Sportplätze und Gastronomiebetriebe gehörten

zu den meistgenannten Orten. In jeder der teilnehmenden Schulen wurde vom Bürgermeister ein Gewinner bestimmt, alle der teilnehmenden Kinder erhielten eine Belohnung. Der Zukunftsraum Eferding nutzt die Erkenntnisse aus dem Gewinnspiel, um herauszufinden, wie das Umfeld der Kinder verbessert werden kann. ■

Mein Lieblingsplatz in Eferding

Wettbewerb für Kinder und Jugendliche



Bgm. Severin Mair mit der VS Eferding Nord.

Der Zukunftsraum Eferding (Gemeinden Eferding, Puppung, Fraham und Hinzenbach) veranstaltete im Rahmen des Projektes „All together“ einen Wettbewerb für Schülerinnen und Schüler. Über 250 Kinder und Jugendliche im Alter von sechs bis sechzehn Jahren zeichneten oder fotografierten mit großem Engagement ihren Lieblingsplatz in Eferding und erklärten, warum gerade dieser Platz so wichtig und besonders für sie sei. Die Gewinner des Wettbewerbes wurden unter Berücksichtigung der Covid19-

Bestimmungen ermittelt: Jeder Bürgermeister der vier Zukunftsraumgemeinden zog einzeln für eine der teilnehmenden Schulen die Gewinner.

Sammelpass-Aktion! Alle die ihren Wohnsitz in Eferding, Puppung, Hinzenbach oder Fraham haben, können für ihr Kind am Gemeindeamt den „All together“-Sammelpass besorgen. Bei verschiedensten Aktivitäten erhält man einen Stempel, mit 7 Stempel kann der fertige Pass am Gemeindeamt abgegeben werden und ihr Kind erhält ein kleines Geschenk. ■

Eferdinger Integrationsprojekt ausgezeichnet

OÖ Landespreis für Integration und Zusammenleben

Bereits zum dritten Mal wurde der OÖ Landespreis für Integration und Zusammenleben verliehen. „All together“, ein Projekt des Zukunftsraums Eferding, wurde in der Kategorie Zusammenleben mit dem Hauptpreis ausgezeichnet. Das LEADER-geförderte Projekt läuft seit 2018 und wurde von den Bildungs- und Kinderbetreuungseinrichtungen des Zukunftsraums Eferding initiiert. Ziel des Projektes ist Bewusstseinsbildung

und Wissensvermittlung über das Zusammenleben in Österreich. Integration auch außerhalb der Bildungseinrichtungen funktioniert teilweise, es fehlt aber oft das Wissen über die Möglichkeiten in der Freizeitgestaltung und das Verständnis für Gepflogenheiten und Bräuche verschiedener Kulturen. Ein weiteres wichtiges Ziel im Projekt: Bildung und Ausbildung als Schlüssel zu gelungener Integration soll noch besser in den

Fokus gerückt werden.

Zielgruppe für das Projekt „All together“ sind Familien im Zukunftsraum Eferding. Die Kontakte wurden vor allem über die Kindergärten und Schulen aufgebaut, teilweise über persönliche Kontakte. Am Projekt beteiligt sind zusätzlich die Gemeinden Eferding, Fraham, Hinzenbach und Popping, die Landesmusikschule Eferding, die Integrationsstelle des Landes OÖ, der Regio-

nalentwicklungsverband Eferding (REGEF) und viele Vereine und Institutionen im Zukunftsraum. Die Initiator/innen des Projekts freuen sich sehr über die Auszeichnung mit dem Integrationspreis. Der Preis gibt Motivation zur Weiterarbeit. Der Preis ist finanziell mit € 3.000,00 dotiert, dieses Geld wird selbstverständlich für ein Folgeprojekt verwendet, über das bereits nachgedacht wird. ■



LAvg. Heidi Strauss (Jury), LAvg. Dr. Wolfgang Hattmansdorfer (Jury), Mag. Katharina Mucha, Christine Obermayr, BEd M.Ed., Susanne Kreinecker und LR Stefan Kaineder.

Stadt-Up – große Bereicherung für die Eferdinger Innenstadt

Wettbewerb für neue Geschäftskonzepte brachte viele Ideen

Als innovativer Geschäftsgründungswettbewerb im Dezember vergangenen Jahres gestartet, entwickelte sich Stadt-Up zur Erfolgsgeschichte. Trotz Corona gelang es, letztendlich 9 GründerInnen zur Teilnahme an dem Wettbewerb zu motivieren. Mitte Juni prämierte eine Jury die besten drei Geschäftsmodelle. Auf die glücklichen GewinnerInnen warten nun

Unterstützungsleistungen von insgesamt 25 regionalen Netzwerkpartnern im Gesamtwert von über € 120 Tsd.

Die Bandbreite der zum Wettbewerb eingereichten Geschäftskonzepte war sehr groß. Ein Schwerpunkt lag im Bereich der Gastronomie, aber auch im Einzelhandels-, Dienstleistungs- und Servicebereich fanden sich

spannende Einreichungen, häufig kombiniert mit online-Aktivitäten.

Das Auswahlverfahren war äußerst komplex und umfasste neben ökonomischen Kriterien auch Aspekte wie Nachhaltigkeit und Innovation. Ganz entscheidend für eine Prämierung war natürlich der ursprüngliche Gedanke von Stadt-Up – nämlich

der Belebungseffekt für die Innenstadt.

In den nächsten Wochen werden die Leistungen der Netzwerkpartner auf die prämierten Betriebe verteilt, das Coaching und die Begleitung der Prämierten wird gestartet. Zudem wird versucht, auch den nicht prämierten GründerInnen aktiv zu helfen, ihre Geschäftsmodelle umzusetzen. ■



(v.l.) Christian Precht/WKO EF, Daniela Brandlmayr/Mei Greisslerei, Andrea Freund/Freund's Lokal, Cornelia und Sandra Mitter/mimimi, Bgm. Severin Maier



Und das sind nun die drei Prämierten:

FREUND'S LOKAL AM STADTPLATZ

(Andrea Freund)

Freund's Lokal am Stadtplatz soll ein gemütliches Abendlokal für Jung und Junggebliebene werden und damit eine Angebotslücke in Eferdinger Gastronomie schließen. Im neu renovierten Lokal am Stadtplatz 28 werden hausgemachte Speisen und verschiedene Getränke angeboten. Besonderer Wert wird auf regionale Anbieter und saisonale Produkte gelegt. In historischen Gewölbe wird ein modernes, gemütliches Lokal entstehen.

MEI GREISLEREI

(Daniela Brandlmayr)

Die bereits seit November letzten Jahres geöffnete Greisslerei ist ein Feinkostladen mit Vintothek. Das Thema Genuss liegt voll im Trend, insbesondere im innerstädtischen Angebotsmix. Aufgrund der enorm positiven Resonanz sollen Angebot und Öffnungszeiten ausgebaut werden. "Genießen und Schlemmen in der Greisslerei" – eine absolute Bereicherung im Eferdinger Branchenmix!

MIMIMI & Friends

(Sandra Mitter)

MIMIMI & Friends stehen für einen bunten Mix an hochwertigen handmade-Produkten von aktuell über 50 überreichen Designern und Kunsthandwerkern mit dem Fokus auf Nachhaltigkeit, Vielfalt und Individualität. Neben einem Online-Store soll das Angebot nun um ein Ladestlokal in Eferding erweitert werden. Eine spannende Produktvielfalt und neue Kundenfrequenz sind jedenfalls für die Eferdinger Innenstadt zu erwarten!

Mit der Familie

Sonnenschein? Dann nichts wie rein in gutes Schuhwerk! Die Bezirksrundschau hält einige Wandertipps bereit.



**FAMILIEN
RUNDschau**

meinbezirk.at/familienrundschau



Bad Schallerbach: Blumenpracht genießen.

Foto: Margarete Hochböcker



Haag: Viele Stationen stehen zum Austoben bereit.

Foto: BRS

BEZIRKE. Den Kopf freibekommen und die Seele baumeln lassen? Dafür muss man keine langen Strecken zurücklegen. In der Region finden sich zahlreiche Wander- und Spazierwege, mit denen die ganze Familie ihre Freude haben wird. Gemütlich mit dem Kinderwagen lässt es sich etwa im Botanica Park in Bad Schallerbach schlendern. Action verspricht wiederum eine Wanderung in Haag: Dort finden Kinder zahlreiche Möglichkeiten zum Erkunden und Spielen.

Botanica Park

Auf einer Erkundungstour durch den 2,6 Kilometer langen Rundweg „Botanica Park“ in Bad Schallerbach kommen Spaziergänger an zahlreichen verschiedenen Pflanzen vorbei. Angelegte Gartenbereiche wie der Apothekergarten laden zum Verweilen ein. Zudem wartet eine Aussichtsplattform samt Hängebrücke und Wendelrutsche.

Weg der Sinne

Labyrinth im Wald? Das und 25 weitere Stationen finden Wanderer beim 3,5 Kilometer langen „Weg der Sinne“ in Haag am Hausruck. Von der Talstation geht es durch den Wald hinauf zur Waldschenke. Von dort gelangt man weiter zum Aussichtsturm. Diese zweite Teilstrecke, eine Forststraße, eignet sich auch für Kinderwagen und Rollstühle.

die Region entdecken



Hartkirchen: Oben thront die Schauberggrüne.

Foto: Gemeinde



Geboltskirchen: Auf Entdeckungreise zum Thema Wasser.

Foto: BRS



Natternbach: Idyllisches Spazieren am Uferbegleitweg.

Foto: BRS



Eferding: Interessantes erfährt man am G'schichtenweg.

Foto: TVB Eferding

Burgruine Schauberg

Ein Hauch längst vergangener Tage findet sich in Hartkirchen. Die heutige Ruine Schauberg war die größte Burgranlage in Oberösterreich. Wie war's, die Besichtigung mit einer Wanderung zu verbinden? Die Schauberggrüne ist ein 10,7 Kilometer langer Rundweg mit Start und Ziel in Hartkirchen. Gutes Schuhwerk benötigt man für den relativ steilen Waldpfad.

Trattnach-Ursprung

Der 1,2 Kilometer lange Naturerlebnisweg führt vom Kohlebahnhof Scheiben in Geboltskirchen zum Trattnach-Ursprung. Zu entdecken gibt es hier etwa ein Wasserrad, einen Spiraltrichter und einen Wasserspielplatz – ein Tipp für heiße Sommertage! Ein Vogelerkennungs Weg mit 14 Stationen begleitet den Weg bis zum Ursprung der Trattnach.

Uferbegleitweg

Idyllisch am Bach verläuft der drei Kilometer lange Uferbegleitweg in Natternbach. Auf dem Pfad laden Sitzgelegenheiten zum Verweilen ein. Infotafeln und ein Insektenhotel treffen Spaziergänger an der Route ebenso an. Nach dem Schotterweg geht es über einen Güterweg und die Badstraße zurück zum Anfangs- und Zielpunkt, dem Sportzentrum.

Eferdinger G'schichtenweg

Historisches, Fantastisches und Spielerisches findet sich in Eferding: Der G'schichtenweg hält zwölf Stationen bereit, die viel Wissenswertes über die drittälteste Stadt Österreichs bieten. Auf dem 2,2 Kilometer langen Rundgang entdecken Besucher unter anderem einen Märchenturm, einen Rätselbrunnen, eine magische Mauer und andere Kuriositäten.

Oberösterreichische Nachrichten_online_12.7.2021_1

12.7.2021

Die fünf schönsten Radwege Oberösterreichs | Nachrichten.at

Die fünf schönsten Radwege Oberösterreichs

oöNachrichten

Von nachrichten.at/HaGr 12. Juli 2021



Immer häufiger wird das Fahrrad zum treuen Begleiter im Urlaub. Vorbei ist die Zeit, tagelang am See zu liegen und die Seele baumeln zu lassen - die Oberösterreicher wollen sich bewegen. Das positive an einer Fahrradtour ist, dass häufig ein (verlängertes) Wochenende reicht, um sich vollständig auszupowern und den Kopf freizubekommen. Doch nicht selten verfliegt die anfängliche Euphorie aufgrund der aufwendigen Suche nach der perfekten Tour. Um Ihnen dieses Problem zu erübrigen, stellen wir Ihnen fünf beliebte Radwege für Jedermann vor.

Traun Radweg R4 - Länge: 83 Kilometer entlang der Traun

Zu einen der wichtigsten Nord-Süd-Routen für Bikesport-Liebhaber zählt der Traunseeradweg. Die Tour beginnt in Gmunden am Traunsee bei der Traunbrücke und verläuft anschließend über Ohlsdorf, Laakirchen und Lambach, wo Sie das Benediktinerstift bewundern können. Am Fluss entlang führt Sie der Weg Richtung Wels, der zweitgrößten Stadt Oberösterreichs. Das Ziel der Route erreicht man in Linz, wo die Traun in die Donau mündet. Beschildert ist die Tour unter "R4".

Symbolbild

Bild: Ralf Hochhauser

Almtal Radweg R11 - Länge 57 Kilometer von Wels Richtung Almsee

Der perfekt beschilderte Radweg führt auf verkehrsarmen Straßen von Wels durch Linden, Eberstalzell, Pettenbach sowie Viechtwang und schlussendlich nach Grünau Richtung Almsee. Zu beachten ist hierbei, dass man sich ab Grünau auf einer öffentlichen Straße befindet, welche vor allem am Wochenende stark befahren ist. Entlang dieser Strecke gibt es drei Museen, welche man besuchen kann. Dazu zählt das Schriften- und Heimatmuseum in Pettenbach, das Sensenmuseum Geyerhammer sowie das Österreichische Kriminalmuseum - beide in Scharnstein. Sollten Sie mit Kindern unterwegs sein, lohnt sich ein Besuch im Cumberland-Wildpark Grünau, welcher sich entlang der Radstrecke Richtung Almsee befindet.



Gmunden am Traunsee.



Almsee (Grünau im Almtal).

Bild: Jürgen Nagel

Nationalpark Kalkalpen Radweg R31 - 53 Kilometer von St. Pankraz nach Unterlaussa

Wer gerne von eindrucksvollem Gebirge umgeben ist, sollte die Kalkalpentour wählen. Der Ausgangspunkt des Radweges ist die Nationalpark Raststation in St. Pankraz. Anschließend radeln Sie durch das Rettenbachtal nach Windischgarsten, wodurch Sie auch Roßleithen durchqueren. In Windischgarsten angekommen, können Sie zwischen zwei fortlaufenden Varianten wählen. Entweder Sie unternehmen einen Abstecher nach Spital am Pyhrn oder Sie entscheiden sich für die eindrucksvollere Möglichkeit auf der Landstraße über den Hengstpass nach Unterlaussa.

Gusental Radweg R28 - 35 Kilometer von Reichenau nach St. Georgen/Gusen

Oberösterreichische Nachrichten_online_12.7.2021_2

12.7.2021

Die fünf schönsten Radwege Oberösterreichs | Nachrichten.at

Die typisch hügelige Landschaft des Mühlviertels können Sie mit dem Gusentalradweg ideal erkunden. Dieser erstreckt sich von Norden nach Süden quer durch das Mühlviertel. Gestartet wird am Grenzlandradweg in der Nähe von Reichenau im Mühlkreis. Südlich zieht es Sie Richtung Gallneukirchen und Engerwitzdorf. Allmählich nähern Sie sich dem Ziel in St. Georgen an der Gusen. Dort mündet der Gusentalradweg in den Donauradweg ein.



Nationalpark Kalkalpen.

Bild: win

Eferdinger Landradweg R18 - 72 Kilometer lange Rundtour



Mühlviertler Bierradtouren – ein Paradies für Genussradler

Bild: HERMANN ERBER

Das Eferdinger Land ist nicht nur für seinen Gemüsebau bekannt, sondern auch für die schöne Landschaft und die farbigen Felder. Der Ausgangspunkt befindet sich an der Donau in Brandstatt, nahe Eferding. Durch die ruhigen, asphaltierten Nebenstraßen, können Sie ungestört durch die Gemüse- oder Erdbeerfelder sowie Auen radeln. Den Ausgangspunkt erreichen Sie wieder, indem Sie über Fraham, Pasching und Alkoven fahren. Dadurch schließt sich die Runde und Sie befinden sich wieder am ursprünglichen Ausgangspunkt.



Naturparadies.

Bild: (Hofinger)

AUSZEICHNUNG

Preis für Integration geht an Zukunftsraum Eferding

EFERDING. Das Projekt „All together“ des Zukunftsraums Eferding wurde mit dem oberösterreichischen Landespreis für Integration und Zusammenleben ausgezeichnet. Ziel ist es, Integration mit Angeboten und Aktivitäten zu fördern.

Sammelpässe für Kindergarten- und Schulkinder, Vorträge, Workshops und Wettbewerbe wurden im Rahmen des Projektes „All together“ organisiert. Die Aktionen wurden von den Bildungseinrichtungen der Region organisiert, um Bewusstseinsbildung und Wissensvermittlung über das Zusammenleben in Österreich zu fördern. 3.000 Euro Preisgeld wurden dem



Die Jurymitglieder Heidi Strauss und Wolfgang Hattmannsdorfer überreichten den Preis an Katharina Mucha, Christine Obermayr und Susanne Kreinecker im Beisein von Landesrat Stefan Kaineder (v.l.n.r.).

Foto: Land OÖ/Sabrina Liedl

Zukunftsraum verliehen, die in zukünftige Projekte investiert werden sollen. In den drei Kategorien Innovation im Integrationsbereich, Nachhaltigkeit im Integrationsbe-

reich und Zusammenleben wurden jeweils ein Haupt- und ein Sonderpreis ausgezeichnet, das Projekt aus Eferding setzte sich gegen 96 andere Bewerbungen durch. ■

Der „MitkochTisch“ durfte wieder starten

Nach der Corona-Pause schenken Hobbyköche überreifen Lebensmitteln wieder eine letzte Chance.

EFERDING. Während der Corona-Pandemie mussten viele der Rotkreuz-Dienstleistungen monatelang ruhen. Umso mehr freuen sich die Mitarbeiter nun, diese wieder aufnehmen und der Bevölkerung in der Region anbieten zu können. „Voller Begeisterung legten unsere freiwilligen Köche kürzlich wieder ihre Schürzen an und schwangen beim ‚MitkochTisch‘ die Kochlöffel“, erzählt Bezirksstellenleiterin Michaela Schwinghammer-Hausleitner. In dieser Runde schenken Christian Schönhuber,



Eferdings Bürgermeister Severin Mair mit Hobbyköchin Elfriede Oberleitner beim Anrichten der ersten Vorspeise des Tages. Foto: Ines Knechtling

Vorstandsvorsitzender der Raiffeisenbank Region Eferding, und Bürgermeister Severin Mair gemeinsam mit weiteren freiwilligen Köchen überreifen Lebensmitteln eine letzte Chance und kochten daraus ein Menü.

Näheres: meinbezirk.at/4796879

ZUR SACHE

Der MitkochTisch findet jeden zweiten Mittwoch in der Seminarküche im „Haus Eferdinger Land“ statt. Eine Anmeldung ist via E-Mail an eva.wurzingner@o.roteskreuz.at und telefonisch unter 07372/2400 25 erforderlich.

Tips_KW29_21.7.2021



Eferdinger Land Akademie, Infotry

Gemeinsam können Kinder bei Genussworkshops neue Rezepte ausprobieren.

KOCHEN

Kinderkochkurse vom Eferdinger Land

EFERDING. In der Eferdinger Land Akademie finden Kinder-Genuss-Workshops statt. Unter dem Motto „Pommes einmal anders“ können Teilnehmer am Dienstag, 27. Juli neue Rezepte kennenlernen. Am Mittwoch, 28. Juli wird gemeinsam mit Martina Salla-berger Pizza gebacken. Auch süße Desserts entstehen während des Kinderkochkurses. ■

Kinder-Genuss-Workshops
Pommes einmal anders
Dienstag, 27. Juli, 9 bis 12 Uhr
Kleine Pizza-Fitzer
Mittwoch, 28. Juli, 9 bis 12 Uhr
Eferdinger Land Akademie,
Linzer Straße 4, Eferding
Kosten: 15 Euro plus
Lebensmittelkosten
Anmeldung bis Freitag, 23. Juli
unter 07272/69799 oder
office@neget.at

Auf den Spuren der Speiseöle

Christiane und Thomas Raab eröffneten im Eferdinger Becken Oberösterreichs ersten Öl-Themenweg. Dort erfahren die Besucher alles über Lein, Sonnenblumen und Hanf

VON KAROLINE PLOBERGER

FRAHAM. Direkt an der B134 Walner Straße befindet sich – versteckt hinter einer großen Hecke – die Ölmühle Raab, wo seit 2004 in der hauseigenen Ölmühle Speiseöle, Essig, Mehle und Pflegeartikel produziert werden. Lein, Färberdistel, Ölkürbis, Schwarzkümmel, Erdnuss, Nachtkerzen und viele weitere Ölpflanzen werden hier im Eferdinger Becken kultiviert. Seit gestern kann nun die Welt der Speiseöle mit dem ersten oberösterreichischen Öl-Themenweg in Eferding erkundet werden.

Vorbei an einem Nuss- und Mandelgarten führt der Fußweg entlang des Schaugartens mit zahlreichen Trögen voller Ölpflanzen und Schautafeln, auf denen informatives Wissen zum Thema Pflanzen und ihre Öle vermerkt ist.

Durch interaktive Aufgaben – wie etwa beim vier Meter hohen Schatzbuch der Öle – können Besucher ihr Wissen rund um Sonnenblumen-, Hanf- und Walnussöl unter Beweis stellen. Dreht man an einer Kurbel im großen Schatzbuch, so erarbeiten sich die Teilnehmer weitere Informationen über die Produktion der Öle.

In der Ölmühle selbst können Besucher schließlich Besitzer Tho-



Christiane und Thomas Raab beim Verkosten ihrer Speiseöle (Andreas Maringer)

mas Raab beim Ölpresen über die Schulter schauen, bevor die hauseigenen Öle verkostet werden.

Ölweg mit allen Sinnen

Wie kam es überhaupt zur Idee des Themenwegs? „Wir haben viele Anfragen von Gruppen, die sich unsere Ölmühle anschauen möchten. Daher haben wir beschlossen, auf unserem Gelände diesen Weg zu gestalten. Außerdem werden auf dem Ölweg alle Sinne ange-

sprochen, die Besucher können sehen, wie wertvoll Öl wirklich ist“, sagt Christiane Raab, Besitzerin der Ölmühle. Gemeinsam mit ihrem Mann ist sie seit 20 Jahren in der Ölproduktion tätig. „Ich will, dass jedes Produkt durch meine Hände geht. Nur so kann ich eine hohe Qualität garantieren“, sagt Thomas Raab, der kaltgepresste Speiseöle aus 19 verschiedenen Ölpflanzen in seiner Mühle produziert. Die Saaten dafür kommen



„Es ist wichtig, das Bewusstsein für regional Produkte zu schärfen. Es gibt nur zwei Lebensmittel, die den Geschmack prägen: Zucker und Öl.“

Max Hiegelsberger, ÖVP-Agrarlandesrat

aus eigenem Anbau und von Bayern direkt aus der Umgebung – der Schwerpunkt liegt in der Donaugenregion.

Zusätzlich zum Öl-Themenweg verbindet ein neu angelegter Fußweg die Ölmühle mit dem benachbarten Biohof Achleitner, ebenfalls besichtigt werden kann.

Einen wesentlichen Anteil dem Bewusstsein für Lebensmittel habe auch die Corona-Pandemie gehabt, sagte Agrarlandesrat Max Hiegelsberger (ÖVP) bei der gestrigen Eröffnung: „Der Lockdown wurde zum Treiber für Qualität und Wissen über die einzelnen Produkte. Das merkt man bei den Endkonsumenten: Der Trend geht weg von der Massenproduktion

SAMSTAG, 24. JULI 2021 | WWW.NACHRICHTEN.AT

AUS UNSEREN LOKALAUSGABEN

WELS

Besucher auf den Spuren der Speiseöle

Die Ölproduktion mit allen Sinnen entdecken und erleben – diese Möglichkeit haben seit gestern die Besucher des ersten oberösterreichischen Öl-Themenwegs in Fraham bei Eferding. Ölmühlen-Besitzer Christiane und Thomas Raab sind seit 20 Jahren im Ölgeschäft

und haben gemeinsam mit Agrarlandesrat Max Hiegelsberger (ÖVP) den Themenweg eröffnet, der zum Erleben der vielfältigen Welt der Speiseöle einladen soll. Entlang der Schaugärten erhalten die Besucher durch interaktive Aufgaben wichtige Informationen rund um Sonnenblumensamen, Lein- und Hanfpflanzen sowie zur Produktion von wertvollen kaltgepressten Speiseölen. »nachrichten.at/wels



Die feierliche Eröffnung

(Maringer)

Tips_online_24.7.2021

Netzwerk für Direktvermarkter gegründet



Regionale Lebensmittel sollen auf einen Blick im Netzwerk sichtbar werden. (Foto: Eferdinger Land Akademie/Infimity)

 Lisa Hackl, Tips Redaktion, 24.07.2021 18:59 Uhr



EFERDING. Die Landwirtschaftskammer Eferding, der Regionalentwicklungsverband und die Klima- und Energiemodellregion Eferdinger Land starten gemeinsam ein Projekt, um die Direktvermarkter aus Eferding miteinander zu vernetzen.

„Dabei soll die Vielfalt an bäuerlichen Produkten, die es in der Region gibt, auf einer Plattform widergespiegelt werden. Unter dem Titel „Eferdinger Land – da steckt Genuss drin“ können sich Konsumenten auf einen Blick über die Angebote der Region informieren. Interessierte Direktvermarkter können sich an den Regionalentwicklungsverband wenden.

Über Öl lernen

Biohof Achleitner und Ölmühle Raab setzten den ersten Ölweg Oberösterreichs um. Er verbindet die beiden Unternehmen. >> Seite 12

ERÖFFNUNG

Öl-Themenweg in Oberösterreich verbindet Kulinarik und Tourismus

EFERDING. Die Ölmühle Raab eröffnete gemeinsam mit dem Biohof Achleitner den ersten Öl-Themenweg Oberösterreichs. Der Weg verbindet die beiden Höfe, die seit Jahren zusammenarbeiten.

Der neue Weg beinhaltet mehrere Stationen mit Informationen und geschichtlichen Details zur Ölherstellung. Im Schaugarten wachsen alle Pflanzen, deren Saaten am Betrieb verarbeitet werden. Im „Schatzbuch der Öle“ können sich Besucher interaktiv über das Thema informieren. „Ich möchte unseren Gästen mehr zur Besichtigung bieten“, erklärt Christiane Raab von der Ölmühle. „Wir wollten Platz schaffen zur Lebensmittel-Wertschätzung erklärt



Thomas und Christiane Raab, Max Hiegelsberger und Günter Achleitner (v.l.n.r.) bei der Eröffnung des Themenweges.

Foto: iStock

Thomas Raab die Motivation hinter dem Projekt, das im Rahmen eines Hoffestes eröffnet wurde. Neun Ölsorten und 50 daraus resultierende Produkte werden in der Ölmühle hergestellt. Landesrat Max Hie-

gelsberger besuchte den Betrieb am Eröffnungstag und betonte die Wichtigkeit regionaler Lebensmittel und der Aufklärung der Konsumenten. Während der Pandemie sei die Nachfrage enorm gestiegen, bestä-

tigt auch Günter Achleitner, Geschäftsführer des Biohofes. Nach der Pandemie müsse man darauf achten, die Kunden weiter für regionale biologische Lebensmittel zu begeistern.

Kulinarik und Tourismus verbinden

Mit dem Öl-Themenweg sehen Achleitner und Familie Raab einen ersten Schritt geschaffen, um mehrere Betriebe in der Region miteinander zu vernetzen und für Reisegruppen und Touristen interessanter zu machen. Sie rechnen mit 2.000 Besuchern pro Jahr, die einen Besuch des Biohofes oder der Ölmühle mit der Begehung des Themenweges verbinden.

Tips_KW30_28.7.2021

■ Spielplatz eröffnen

Der Auwaldspielplatz in Alkoven wurde eröffnet. Damit steht der Weg der Vielfalt vor seiner Fertigstellung. >> Seite 6

PROJEKT

Auwaldspielplatz eröffnet

ALKOVEN. Nach der Eröffnung der Auwaldbrücke konnte der zweite Hotspot am „Weg der Vielfalt“ fertiggestellt werden. Der Auwaldspielplatz wurde feierlich mit den Kindern der Sommerferienbetreuung der Volksschule eröffnet.

Der Weg der Vielfalt führt vom Alkovener Kulturtreff über 14 Kilometer durch den Auwald an die Donau und zurück Richtung Hartheim. Verschiedene Stationen auf dem Weg laden zur Erkundung ein. „Wichtig war uns Materialien zu finden, die aus der Region stammen“, erklärt Bürgermeisterin Monika Rainer. So wurden Sand und Kies aus der Schottergrube aus Alkoven geliefert, die Bepflanzung mit Obstbäumen und einer Blumenwiese stammt von der Gärtnerei des Insti-



Markus Schneeberger, Susanne Kreinecker (1.u.2.v.l.), Monika Rainer (4.v.r.) gemeinsam mit Ausschussmitgliedern und Unterstützern des Projekts bei der Eröffnung.

Foto: UHadd

tuts Hartheim. Am 26. Oktober soll im Rahmen des Gemeindegewandertages der Weg der Vielfalt offiziell eröffnet werden. Mit Rainer waren SPÖ-Vizebürgermeister Markus Schneeberger, Geschäftsführerin

des Regionalentwicklungsverbands (REGEF) Susanne Kreinecker, Vertreter des Instituts Hartheim sowie der beteiligten Unternehmen und Ausschussmitglieder der Gemeinde bei der Eröffnung anwesend. ■

Bezirksrundschau_29.7.2021

Region wandernd entdecken

BEZIRKE. Egal ob Ausdauerwanderer oder gemütliche Spaziergänger – in den Bezirken Grieskirchen und Eferding finden sich Wanderstrecken für jedes Fitnesslevel. Die Schaunbergrunde führt auf einen Rundweg von Hartkirchen zur Schaunburg und zur Klosterkirche Puppung. Beim Mundart-Wanderweg in Weibern kann man aus drei Routen wählen. Mundart-Schilder am Weg geben Texte und Tonbeispiele wieder.

Wanderwege-Tipps auf:
meinbezirk.at/3283401
meinbezirk.at/3283431



Die „Schaunbergrunde“ führt zu verlassenen Ruinen. Foto: M. Hochstätter

Bezirksrundschau_29.7.2021

EFERDING. Direktvermarkter unter einen Hut bringen

Der Regionalentwicklungsverband Eferding arbeitet an einem Netzwerk der regionalen Anbieter. Anmeldung für Direktvermarkter unter Tel. 07272/69799, office@regef.at meinbezirk.at/4767845

Nächste Station am Weg eröffnet

Mit dem Spielplatz wurde ein weiterer Teil des „Wegs der Vielfalt“ fertig

ALKOVEN. Der „Weg der Vielfalt“ hat zum Ziel, den Besuchern die Vielseitigkeit der Natur, Kultur und Menschen bewusst zu machen.



**FAMILIEN
RUNDschau**

meinbezirk.at/familienrundschaue

Kürzlich wurde mit dem Spielplatz Auwald eine neue Station am Weg eröffnet. Neben den Ehrengästen und Vertretern der beteiligten Firmen waren auch Kinder anwesend, die die Anlage voller Begeisterung testeten. Die Spiellandschaft mit abwechslungsreicher Vegetation lädt zum Klettern, Balancieren und Laufen ein. Die Infotafel beim Eingang zum Spielplatz erklärt das Ökosystem Auwald. Bei der Errichtung wurde auf Regionalität und Umweltschutz geachtet. Bruchschotter, Sande, Kiese



Eröffnung mit Bürgermeisterin Monika Rainer (m.) und Ehrengästen.

und Steine stammen aus regionalem Abbau, Totholz aus dem Gemeindegebiet, die Pflanzen aus der Gärtnerei des Instituts Hartheim. Bis Ende September werden die restlichen Erlebnisstationen entlang des Wegs fertiggestellt. Auch die Umsetzung des 2013 begonnenen Waldlehrpfads westlich des Spielplatzes wird weitergeführt. Dort wurden bereits 800 Forstpflanzen und 400



Viel gibt es beim Spielplatz Auwald zu entdecken.

Fotos: Monika Rainer

Sträucher gepflanzt. Mit der Erstbegehung der gesamten Wegstrecke am Gemeindefesttag wird der „Weg der Vielfalt“ offiziell am Nationalfeiertag, 26. Oktober heuer eröffnet. Die Kosten des Leader-Projekts „Weg der Vielfalt“ wurden größtenteils aus EU-, Bundes- und Landesfördermitteln finanziert.

Ganzer Bericht online auf:
meinbezirk.at/4787810

Kulinarischer Ausflug zu neuem Themenweg

FRAHAM. Eine neue Art der Wissensvermittlung bietet Familie Raab bei ihrer Ölmühle in Fraham an: den ersten Öl-Themenweg in Oberösterreich. **Seite 6**

6 MEIN GRIESKIRCHEN & EFERDING

BEZIRKS Rundschau OBERÖSTERREICH • 29./30. JULI 2021

Welt der Öle entdecken

„Dem Öl auf der Spur“ nennt sich der erste öö. Öl-Themenweg der Ölmühle Raab im Eferdinger Becken.



meinbezirk.at/jazu-oo

FRAHAM. Eine neue Art der Wissensvermittlung bietet Familie Raab bei ihrer Ölmühle in Oberhillinglah an: den ersten Öl-Themenweg in Oberösterreich. Der Weg führt in einen Nuss- und Mandelgarten, vorbei an Schautafeln, Pflanztrögen mit diversen Ölpflanzen bis hin zu den Ölpresen. „Der Themenweg ist gespickt mit informativem und skurrilem Wissen zum Thema Pflanzen und ihre Öle“, erklärt Thomas Raab, Geschäftsführer der Ölmühle Raab. Im Schaugarten



Thomas und Christiane Raab beim Verkosten mit Landesrat Max Hiegelsberger und Günter Achleitner (v. l.).

Foto: Andreas Mairinger/Diözesane Eferding

wachsen alle Ölpflanzen, deren Saaten im Betrieb verarbeitet werden. Eine Besonderheit ist das Schatzbuch der Öle: „In Form eines vier Meter großen Buches wird auf lustige und spannende Weise alles rund um das Öl erklärt“, so Raab. Besucher können zudem dem Hausherrn beim Ölpresen über die Schulter schauen und

im Anschluss an eine Führung die Öle verkosten. Information und Spaß stehen im Mittelpunkt. Ein neu angelegter Fußweg verbindet die Ölmühle mit dem Betriebsgebäude des Biohofs Achleitner. Landesrat Max Hiegelsberger, der den Themenweg kürzlich eröffnete, meint: „Das im Zuge der Corona-Pandemie merkbar

gestiegene Interesse an regionalen Lebensmitteln ist eine große Chance für unsere heimische Landwirtschaft. Wir müssen den Kontakt mit den Konsumenten suchen und stolz die hier produzierte Qualität präsentieren. Der neue Themenweg der Familie Raab erweitert das reiche Angebot an kulinarischen Ausflugstipps im Genussland Oberösterreich. Gesundheit, Genuss und Kulinarik werden als Reisemotive immer entscheidender.“ Die Produktion von Lebensmitteln für jedermann erlebbar zu machen, ist der Grundgedanke der heuer gestarteten Kulinarik-Strategie. Daher sind die beiden Besitzer der Ölmühle optimistisch, dass das neue Angebot gut angenommen wird: „Wir rechnen mit 2.000 Besucherinnen und Besuchern pro Jahr.“

Bericht: meinbezirk.at/4783580

Eferdinger Stadtgeflüster_Juli_2021

EIN JAHR EFI

Efi vereint rund 50 Bäuerinnen, Bauern und Kleinbetriebe aus Oberösterreich in genossenschaftlicher Zusammenarbeit. Das Sortiment ist im ersten Geschäftsjahr auf über 1.200 Produkte gewachsen und präsentiert sich regional – saisonal – frisch!

„Bei uns brauchst Du keinen Saisonkalender, denn wir haben ausschließlich Obst und Gemüse von umliegenden Betrieben im Sortiment“, berichtet Geschäftsführerin Natalie Eisenhuber.

Diese hochwertigen Zutaten werden auch in der Küche zu Tagesgerichten und Essen im Glas weiterverarbeitet. Jeden Donnerstag zaubert Maria Silber Knödelvariationen und in der heißen Jahreszeit kommen verstärkt frische Salate und Gemüse auf den Teller.

Efi bereitet Gaumenfreuden und diese Freuden werden auch gern verschenkt. Natalie Eisenhuber ist überzeugt: „Mit Genusskörben, bäuerlichen Mehlspeisen und Efi-Gutscheinen liegst Du immer richtig.“



v.l.n-r.: Natalie Eisenhuber und Maria Silber

Gerne stellt das Efi-Team für private Feiern und Firmenanlässe Geschenksarrangements zusammen.

Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Freitag 08:00 – 18:30 Uhr
Samstag (Änderung!) 08:00 – 12:30 Uhr

Betriebsurlaub:

16.-22. August macht Efi Urlaub



Lebens.mittel.punkt Eferding eGen

Linzerstraße 4, 4070 Eferding

+43 (0)677 – 637 665 66

www.lebensmittelpunkt-efi.at

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischen Union
Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

LE14-20



Gemeindezeitung Fraham_10.8.2021

Eröffnung Öl-Themenweg

„Dem Öl auf der Spur“ nennt sich der 1. Oö. Öl-Themenweg der Ölmühle Raab im Eferdinger Becken. Landesrat Max Hieglberger eröffnete den Weg, der zur Wissensvermittlung, zum Staunen und zum Erleben rund um die vielfältige Welt der Speiseöle einladen soll.

Im Schaugarten wachsen alle Ölpflanzen, deren Saaten am Betrieb verarbeitet werden. Ein Besonderheit ist das Schatzbuch der Öle: „In Form eines vier Meter großen Buches wird auf lustige und spannende Weise alles rund um das Öl erklärt“, so Raab. In der Ölmühle können die Besucher dann dem Hausherrn beim Ölpressen über die Schulter schauen. Im Anschluss an eine Führung können die Öle verkostet werden. Alle Sinne werden bei diesem Themenweg angesprochen. Information und Spaß stehen dabei im Mittelpunkt.



Gemeindezeitung Fraham_10.8.2021

MitkochTisch startet nach Corona-Pause mit toller Auftaktveranstaltung wieder durch

Nach einer langen Corona-Pause konnten begeisterte Hobbyköchinnen und Hobbyköche, unterstützt durch prominente Gäste, endlich wieder die Kochlöffel schwingen und überreifen Lebensmitteln eine allerletzte Chance schenken.

„Voller Begeisterung legten so am 23. Juni 2021 unsere freiwilligen Köchinnen und Köche ihre Schürzen an und schwangen beim MitkochTisch die Kochlöffel – dabei bekamen sie zum Auftakt dieses tollen Projektes sogar prominente Unterstützung.“, sagt Bezirksstellenleiterin Mag. Michaela Schwinghammer-Hausleithner. In einer lustigen Runde schenken Dir. Christian Schönhuber, MMBA, Vorstandsvorsitzender der Raiffeisenbank Region Eferding und Bürgermeister Severin Mair gemeinsam mit den begeisterten freiwilligen Köchinnen und Köchen überreifen Lebensmitteln eine allerletzte Chance und verkochten diese zu einem leckeren Menü.

In den Genuss einer Probeverkostung kamen unter anderem Rotkreuz-Bezirksstellenleiterin Mag. Michaela Schwinghammer-Hausleithner, Rotkreuz-Bezirksgeschäftsleiter Philipp Wiatschka MSc, die Hausherrin Susanne Kreinecker, Geschäftsführerin Regionalentwicklungsverband Eferding, und das Fernseherteam von LTI, die diese Veranstaltung mit ihrem Besuch beehrten.

„Lebensmittel, die sonst leider keine Verwendung mehr finden, werden zu leckeren Gerichten verkocht und verbinden dabei noch einsame Menschen, die andernfalls alleine zu Hause essen und kochen. Diese gleichzeitige Förderung von Nachhaltigkeit und sozialem Miteinander finde ich einzigartig“, so Michaela Schwinghammer-Hausleithner beim Verkosten der Vorspeise, einer kalten Gurkensuppe.

Der MitkochTisch ist eine Initiative, die im Rahmen des Projektes „Caring Communities“ zur Förderung der Nachbarschaftshilfe und des sozialen Miteinanders entstanden ist. Der

tolle Gedanke, der dieser Initiative zu Grunde liegt, nämlich Menschen zu verbinden und überreifen Lebensmitteln eine allerletzte Chance zu geben, wurde kürzlich bei der Kampagne der Raiffeisenbank Region Eferding „Meine Bank. Meine Stimme“ für nachhaltige Projekte in der Region mit dem 2. Platz ausgezeichnet.

Lebensmittel, die knapp vor dem Verderben stehen oder das Mindesthaltbarkeitsdatum bereits überschritten haben und somit nicht mehr für den Verkauf im Rotkreuz-Markt zur Verfügung stehen, landen nicht im Müll, sondern finden beim „MitkochTisch“ eine neue Verwendung. In verschiedenen freiwilligen Kochteams werden die bereitgestellten Lebensmittel gesichtet, gemeinsame Rezeptideen geboren und in der Seminarküche im „Haus Eferdinger Land“ leckere Speisen gekocht. „Neben der nachhaltigen Verwendung von Lebensmitteln schenkt der „MitkochTisch“ auch etwas Nähe in dieser distanzierten Zeit und stellt einen Ort der Begegnung dar, an dem durch Gastfreundschaft und Offenheit die Kerngedanken von „Caring Communities“ (einer sorgenden Gemeinschaft) verdichtet

werden“, freut sich Eva Wurzing, Rotkreuz-Bezirkskoordinatorin, für Gesundheits- und Soziale Dienste in Eferding.

„Das Angebot zum gemeinsamen Kochen und/oder Essen richtet sich vor allem an (ältere) Menschen, die einsam sind und andernfalls alleine zu Hause essen und kochen und an freiwillige (Hobby)Köche.“, sagt Eva Wurzing.

Wann und Wo finden die MitkochTische statt?

Der MitkochTisch findet mittwochs alle zwei Wochen in der Seminarküche im „Haus Eferdinger Land“ statt.

Eine Anmeldung unter eva.wurzing@o.rotekreuz.at oder 07272/24 00-25 ist für die Planung unbedingt erforderlich!

Philipp Wiatschka MSc
Österreichisches Rotes Kreuz, LV OÖ,
Bezirksstelle Eferding
Bezirksgeschäftsleiter

07272/24 00-22

0664/88 74 61 23

philipp.wiatschka@o.rotekreuz.at
www.rotekreuz.at/eferding



Drei freiwillige RK-Köchinnen richten die 2. Vorspeise an.
Von links nach rechts: Efriede Oberleitner, Waltraud Lackner, Eva Feizlmeier



Gemeindezeitung Hinzenbach_11.8.2021

ROTES KREUZ EFERDING

MitkochTisch startet nach Corona-Pause mit tollen Auftaktveranstaltung wieder durch

Nach einer langen Corona-Pause konnten begeisterte Hobbyköchinnen und Hobbyköche, unterstützt durch prominente Gäste, endlich wieder die Kochlöffel schwingen und überreifen Lebensmitteln eine allerletzte Chance schenken. Der MitkochTisch vom Roten Kreuz Eferding darf wieder starten und bei gemeinsamen Kochrunden einsame (ältere) Menschen verbinden.

Aufgrund der Corona-Pandemie mussten viele der Rotkreuz-Dienstleistungen monatelang ruhen. Umso mehr freuen sich die MitarbeiterInnen des Roten Kreuzes Eferding nun diese Dienstleistungen wiederaufnehmen und der Bevölkerung in der Region anbieten zu können.

„Voller Begeisterung legten so am 23. Juni 2021 unsere freiwilligen Köchinnen und Köche ihre Schürzen an und schwangen beim MitkochTisch die Kochlöffel – dabei bekamen sie zum Auftakt dieses tollen Projektes sogar prominente Unterstützung.“, sagt Bezirksstellenleiterin Mag. Michaela Schwinghammer-Hausleithner.

Schmackhafte Speisen aus überreifen Lebensmitteln

In einer lustigen Runde schenken Dir. Christian Schönhuber MMBA, Vorstandsvorsitzender der Raiffeisenbank Region Eferding und Bürgermeister Severin Mair gemeinsam mit den begeisterten freiwilligen Köchinnen und Köchen überreifen Lebensmitteln eine allerletzte Chance und verkochten diese zu einem leckeren Menü. In den Genuss einer Probeverkostung kamen unter anderem Rotkreuz-Bezirksstellenleiterin Mag. Michaela Schwinghammer-Hausleithner, Rotkreuz-Bezirksgeschäftsführer Philipp Wiatschka MSc, Susanne Kreinecker, Geschäftsführerin Regionalentwicklungsverband Eferding, und das Fernsightteam von LT1, die diese Veran-

staltung mit ihrem Besuch beehrten. Lebensmittel, die sonst leider keine Verwendung mehr finden, werden zu leckeren Gerichten verkocht und verbinden dabei noch einsame Menschen, die andernfalls alleine zuhause essen und kochen. Diese gleichzeitige Förderung von Nachhaltigkeit und sozialem Miteinander finde ich einzigartig“, so Michaela Schwinghammer-Hausleithner beim Verkosten der Vorspeise, einer kalten Gurkensuppe.

(Einsame) Menschen verbinden und Nachhaltigkeit fördern

Der MitkochTisch ist eine Initiative, die im Rahmen des Projektes „Caring Communities“ zur Förderung der Nachbarschaftshilfe und des sozialen Miteinanders entstanden ist. Der tolle Gedanke, der dieser Initiative zu Grunde liegt, nämlich Menschen zu verbinden und überreifen Lebensmitteln eine allerletzte Chance zu geben, wurde kürzlich bei der Kampagne der Raiffeisenbank Region Eferding „Meine Bank. Meine Stimme“ für nachhaltige Projekte in der Re-

gion mit dem 2. Platz ausgezeichnet.

Lebensmittel, die knapp vor dem Verderben stehen oder das Mindesthaltbarkeitsdatum bereits überschritten haben und somit nicht mehr für den Verkauf im Rotkreuz-Markt zur Verfügung stehen, landen nicht im Müll, sondern finden beim „MitschTisch“ eine neue Verwendung. In verschiedenen freiwilligen Kochteams werden die bereitgestellten Lebensmittel gesichtet, gemeinsam Rezeptideen geboren und in der Seminarküche im „Haus Eferdinger Land“ leckere Speisen gekocht. „Neben der nachhaltigen Verwendung von Lebensmitteln schenkt der „MitschTisch“ etwas Nähe in dieser distanzierten Zeit und stellt einen Ort der Begegnung dar, an dem durch Gastfreundschaft und Offenheit die Kerngedanken von „Caring Communities“ (einer sorgenden Gemeinschaft) verdichtet werden“, freut sich Eva Wurzing, Rotkreuz-Bezirkskoordinatorin für Gesundheits- und Soziale Dienste in Eferding.



Für wen ist der MitkochTisch

„Das Angebot zum gemeinsamen Kochen und/oder Essen richtet sich vor allem an (ältere) Menschen, die einsam sind und andernfalls alleine zu Hause essen und kochen, und an freiwillige (Hobby)Köche.“, sagt Eva Wurzing.

Wann und Wo finden die MitkochTische statt?

Der MitkochTisch findet mittwochs alle zwei Wochen in der Seminarküche im „Haus Eferdinger Land“ statt. Der nächste Termin ist am Mittwoch, 18.08.2021. Eine Anmeldung unter eva.wurzing@o.roteskreuz.at oder 07272/2400-25 ist für die Planung unbedingt erforderlich!



Vorläufige Öffnungszeiten Generationencafé

EFERDING	HARTKIRCHEN
BAPH Eferding, Bräuhausstraße 7	BAPH Hartkirchen, Achleitnerstraße 1
Dienstag & Donnerstag 14:00 - 17:00 Uhr	Dienstag 14:00 - 17:00 Uhr



PROJEKT ZUKUNFTSRAUM



„Mein Lieblingsplatz im Zukunftsraum Eferding“ Wettbewerb des Projektes

„All together“ war voller Erfolg! Über 250 Schülerinnen und Schüler im Alter von sechs bis sechzehn Jahren fotografierten und zeichneten ihren Lieblingsplatz im Zukunftsraum Eferding.

Der Zukunftsraum Eferding (Gemeinden Eferding, Puppung, Fraham und Hinzenbach) veranstaltete im Rahmen des Projektes „All together“ einen Wettbewerb für Schülerinnen und Schüler. Über 250 Kinder und Jugendliche zeichneten oder fotografierten mit großem Engagement ihren Lieblingsplatz und erklärten, warum gerade dieser Platz so wichtig und besonders für sie sei.

Der mit Abstand beliebteste Ort der Kinder ist ihr Zuhause, insbesondere ihr eigenes Zimmer und der Garten. An zweiter Stelle folgen die Spiel- und Sportplätze im Zukunftsraum Eferding, wobei der Spielplatz Mittergraben, der Frahamer Spielplatz und die Trendsportanlage Hinzenbach besonders gerne besucht werden. Zahlreiche Schülerinnen und Schüler gaben die Donau und die Auwälder als ihren Lieblingsplatz an. Beliebt sind auch die regionalen Gastronomiebetriebe. Viele Kinder beschrieben in ihren Beiträgen, wie schön „am Stadtplatz Eis essen“ für sie sei. Für die älteren Kinder und Jugendlichen sind vor allem die sozialen Kontakte besonders wichtig. In dieser Altersgruppe wurde besonders häufig der „McDonalds“ in Puppung als Favorit genannt. In ihrer beigefügten Erklärung führten die Jugendlichen an: „Hier kann ich meine Freunde treffen!“.

Die Gewinner des Wettbewerbes wurden unter Berücksichtigung der Covid19-Bestimmungen ermittelt: Jeder Bürgermeister der vier Zukunftsraumgemeinden zog einzeln für eine der teilnehmenden Schulen die Gewinner. Die Siegerinnen und Sieger wurden mit Hauptpreisen ausgezeichnet. Dank der großzügigen Preisspenden der Eferdinger Banken (Sparkasse, Raiffeisenbank und Volksbank) und der Zukunftsraumgemeinden haben alle teilnehmenden Kinder eine kleine Belohnung für ihren Beitrag erhalten.

Durch diesen Wettbewerb konnten wertvolle Erkenntnisse gewonnen werden: Was ist unseren Kindern wichtig? Wo fühlen sie sich wohl? Wie denken sie? Die Auswertung der Beiträge kann genutzt werden, um das Umfeld der Kinder zielgerichtet zu verbessern.

„All together“ ist ein Projekt des Zukunftsraums Eferding und wird von den Gemeinden Eferding, Hinzenbach, Puppung und Fraham getragen.

Die Sammelpass-Aktion – ein anderer Teil des Projektes – läuft noch!

Sie haben Ihren Wohnsitz in Eferding, Puppung, Hinzenbach oder Fraham? Dann besorgen Sie für Ihr Kind am Gemeindeamt den „All together“-Sammelpass! Sammeln Sie mit Ihrem Kind 7 Stempel bei verschiedensten Aktivitäten im Zukunftsraum Eferding! Zeigen Sie den fertigen Pass am Gemeindeamt vor und Ihr Kind erhält ein kleines Geschenk!



Bilder: VS-Rockersberg

Nähere Informationen zu diesem Projekt erhalten Sie bei der Projektleiterin Mag. Katharina Mucha (Tel.: 0690/1000 3000, E-Mail: k.mucha@aon.at).



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischen Union

Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

LE 14-20



Land
Niederösterreich



INSPIRATION

Freizeitführer zeigt die schönsten Seiten des Landes

EFERDING/GRIESKIRCHEN.

Im seit Kurzem verfügbaren oberösterreichweiten LEADER-Freizeitführer finden sich spannende Ideen zur Gestaltung der Sommerausflugszeit.

Der kostenlose Freizeitführer „Entdecken und Staunen“ vom Land Oberösterreich und den LEADER-Regionen in Oberösterreich beinhaltet 215 Ausflugstipps in ganz Oberösterreich – mit 19 Ideen in der Region Eferding/Grieskirchen. Von Klassikern wie der Besichtigung der Hartkirchner Schaunburg bis hin zu einer winterlichen Runde durchs Eferdinger Land oder einer Radtour im

Foto: Von Monkey Business Images/shutterstock.com



Mehr als 200 Ausflugstipps für die ganze Familie beinhaltet der Freizeitführer.

nördlichen Gebiet des Hausrucks sind für alle Zielgruppen Tipps dabei. Das Spektrum reicht dabei von Themenwegen, Almen und Bauerngärten bis zu Museums- und kulinarischen Genuss-Angeboten. ■

„Entdecken und Staunen“
Der kostenlose Freizeitführer ist, solange der Vorrat reicht, in der Tips-Geschäftsstelle in Grieskirchen, Roßmarkt 5 und auf www.ausflugstipps.at/leader erhältlich.

Stroheimer Gemeindenachrichten_18.8.2021



REGEF

Entdecken und Staunen

Der neue Ausflugsführer lädt mit 215 Ausflugstipps zum Entdecken und Staunen ein. Alle 20 LEADER-Regionen Oberösterreichs präsentieren sich darin von ihrer besten Seite. Die mittlerweile dritte Auflage des Ausflugsführers ist der beste Beweis dafür, wie die LEADER-Regionen die Lebensqualität im ländlichen Raum stärken.

Erhältlich ist der Ausflugsführer im LEADER-Büro in der Linzer Straße 4 in Eferding und in allen Gemeindeämtern der Region. Die Freizeit- und Ausflugstipps sollten Ihnen also in den nächsten Monaten nicht ausgehen.



Stroheimer Gemeindenachrichten



Foto: BRS

KOMMENTAR

Valentin Berghammer
Redaktion Grieskirchen & Eferding
vberghammer@bezirksrundschau.com

Herkunftsland, Bio oder der Preis?

Wird die Corona-Krise unseren Lebensstil nachhaltig prägen? Oder gehen wir ebenso schnell wieder zum Gewohnten zurück, wie wir zu den neuen Verhaltensweisen gefunden haben? Denn Ausreden, die jeder kennt, gibt es ja genug: Der Markt oder Hofladen ist zu weit weg oder nur geöffnet, wenn man keine Zeit hat; das Haushaltsbudget ist knapp; Online-Produkte sind häufig günstiger und mit Gratis-Lieferung. Jeder, der versucht hat, abzunehmen, sich das Rauchen abzugewöhnen oder mehr Sport zu machen, weiß, wie schwierig es ist, eingefahrene Gewohnheiten zu ändern. Die Frage ist: An welchem Punkt ist das neue Verhalten so selbstverständlich, dass man nicht mehr an das Alte zurückdenkt? Hat sich Ihr Konsum- und Einkaufsverhalten nachhaltig verändert? Schreiben Sie uns bitte an: grieskirchen.red@bezirksrundschau.com

FÜR SIE DA

BezirksRundschau Grieskirchen & Eferding
DLZ Trattnach-Arkade 1, Top 2.06, 4710 Grieskirchen
• Geschäftsstellenleitung:
Constance Haslberger
Tel.: 0664/80 666 7814
E-Mail: grieskirchen@bezirksrundschau.com
• Redaktion:
Valentin Berghammer
Tel.: 0664/80 666 7631
E-Mail: grieskirchen.red@bezirksrundschau.com
Im Internet auf meinbezirk.at/grieskirchen-eferding finden Sie viele weitere Berichte und Fotos aus Ihrer Region.

Kaufen wir noch

Ist Regionalität das kurze Leuchtfeuer der Corona-Krise oder ein nachhaltig geändertes Konsumverhalten?

VON CHRISTINA GÄRTNER

BEZIRKE. Das Corona-Virus hat im März 2020 unser Leben auf den Kopf gestellt. Die Versorgung mit regionalen Lebensmitteln, die Unterstützung der produzierenden Betriebe in der direkten Umgebung, die auch bei geschlossenen Grenzen die Versorgungssicherheit garantieren – das war Begleitmusik der Krise.

Betriebe investieren

Während des ersten Lockdowns konnte etwa am Achleitner Biohof die Nachfrage nach Gemüsekisten nicht mehr erfüllt werden. Inzwischen wurden

Ablauf- und Vertriebsstrukturen angepasst und ein paar Millionen Euro in einen Neubau investiert, der Ende August in Betrieb ging. Damit ist der Biohof nun gerüstet, die weiterhin sehr hohe Nachfrage nach regionalem Obst und Gemüse zu bewältigen. Der Spargel- und Biohof Berner bezeichnet die vergangenen 1,5 Jahre als „Ausnahmestadium“, in dem sich das Kundenverhalten je nach den geltenden gesetzlichen Maßnahmen veränderte. „Wir sehen der Zukunft als regionaler Betrieb und Hersteller von biologischem Frischgemüse durchwegs positiv entgegen und haben im vergangenen Jahr auch einiges in Erneuerungen an unserem Betrieb investiert. Wir sind davon überzeugt, dass bei einem kleinen Teil ein absolut nachhaltiger Effekt in Bezug auf bewusste Ernährung erzielt wurde, und hoffen,

diesen weiterhin mit unserem regionalen Gemüse versorgen zu dürfen“, erklärt Junior-Chef André Berner.

Direktvermarkter gefragt

Laut Stefan Hamedinger, Geschäftsführer des Verbandes der Obst- und Gemüseproduzenten OÖ, ist das Regionalbewusstsein bereits vor 2020 gestiegen. Corona hat den Direktverkauf bei regionalen Bauern zusätzlich befeuert. „Eindeinhalb Jahre nach dem ersten Corona-Schock ist dieser Trend nach wie vor sehr stark und deutlich verstärkt im Gange. Was für die Direktvermarkter langfristig zählt, ist die Treue der vielen Neukunden“, sagt Hamedinger. Auf jeden Fall hat sich die Vermarktung über das Internet in Kombination mit Zustellservice geändert, etwa bei den regionalen Abo-Kisten-Anbietern im Bezirk.

REGIONALE PRODUKTE WEITERHIN GEFRAGT

Foto: Achleitner Biohof, Spargel- und Biohof Berner, Landwirtschaftskammer OÖ (v. l.)



„Wir haben 30 neue Mitarbeiter, zum Großteil im Bereich der Bio-Kiste, eingestellt. Damit können wir das Wachstum sehr gut bewältigen. Wir haben neue Lieferanten im Sortiment, die auf Bio-Qualität umgestellt haben. Wir freuen uns über jeden Bauern, der auf Bio umstellen kann. Österreich muss zu hundert Prozent Bio werden.“

Günther Achleitner



„2020 gab es einen massiven Anstieg, der zu einem Großteil auf die mediale Berichterstattung zurückzuführen war. Die bewusste Ernährung spielte anfänglich für einige Kunden eine große Rolle. Allerdings hatten auch viele politische, finanzielle und weitere Faktoren einen Einfluss auf die Nachfrage unserer regionalen Bio-Produkte.“

André Berner



„Zweifelsohne wurde durch Corona im Jahr 2020 ein Boom Richtung Direktverkauf beim regionalen Bauern bei praktisch allen Urprodukten, insbesondere aber bei Obst und Gemüse, zusätzlich ausgelöst. Allerdings war durch ein zunehmendes Regionalbewusstsein schon die letzten vier bis fünf Jahre ein starker Trend erkennbar.“

S. Hamedinger

RUNDSCHAUER

„Wann häd des ägfängd, dass ma im Winta Erdbeern issd und jedn Däg Wuaschd? Bei da Oma häd's nur am Sunnda a Fleisch gebm. Vo dā häd da Brädn jä a sein Nām.“



ZITAT DER WOCHE

„Ich konnte mich von meinen Stoffen nicht trennen. Aber weil nun Menschen mit Freude aus alten Sachen Neues erschaffen, lebt ein Teil von mir weiter.“



Friederika Kalchmair (94), spendete eine Wagenladung Stoffe an das Wiener Hilfswerk, Seite 19.

Foto: Krammer

Bezirksrundschau_2.9._2021_2

MEINBEZIRK.AT/GRIESKIRCHEN-EFERDING

bewusst?

Eine Übersicht über Direktvermarkter im Bezirk zu geben, ist schwierig, da mehr als „nur“ der Verkauf von Obst und Gemüse in diesen Bereich fällt. „Eine signifikante Zunahme an Direktvermarkter-Betrieben gibt es durch Corona sicher nicht. Es entstehen aber immer öfter Vertriebsgemeinschaften, wie beispielsweise das Efi in Eferding oder sogenannte Solawis – Netzwerke der Solidarischen Landwirtschaft – und von Gemeinden betriebene Hofläden“, so Hamedinger. „Die Sensibilisierung der Kunden punkto Regionalität war enorm“, sagt Efi-Geschäftsführerin Natalie Eisenhuber. Der Bauernladen der Genossenschaft „Lebens.mittel.punkt Eferding“ hat am 17. Juni 2020 eröffnet und sein Sortiment bis heute auf über 1.200 regionale Produkte erweitert.



Einsatz und Kreativität sind laut Natalie Eisenhuber gefordert. Foto: Efi

Mehr auf meinbezirk.at/4850584

Regionalmanagement OÖ_7.9.2021_1

07.09.21, 09:58

Impulsveranstaltung Wissensmanagement | Regionalmanagement OÖ



Impulsveranstaltung Wissensmanagement

[< zurück zur Übersicht](#)



Das Forum Wels-Eferding – Verein für Regionalentwicklung in der Region Wels-Stadt, Wels-Land und Eferding – hat am 6. Juli die Gemeinden der Region zu einer Impulsveranstaltung mit dem Thema „Wissensmanagement in Gemeinden“ ins Bildungshaus Schloss Puchberg eingeladen.

Das Forum Wels-Eferding – Verein für Regionalentwicklung in der Region Wels-Stadt, Wels-Land und Eferding – hat am 6. Juli die Gemeinden der Region zu einer Impulsveranstaltung mit dem Thema „Wissensmanagement in Gemeinden“ ins Bildungshaus Schloss Puchberg eingeladen.

„Wissen ist das einzige Gut, das sich vermehrt, wenn man es teilt.“, davon war schon Marie von Ebner-Eschenbach überzeugt. Gemäß diesem Motto sollte es selbstverständlich sein, sich zu überlegen, wie man das bestehende Wissen in einer Gemeinde managt, um es so vielen Personen wie möglich zugänglich zu machen. Obmann Bgm. Andreas Stockinger meint: „Das Wichtigste ist, dass bei den Gemeinden das Bewusstsein zum Thema Wissensmanagement geschärft wird.“, was mit dieser Veranstaltung auf jeden Fall gelungen ist. Neben wissenschaftlichen Einblicken und neuesten technischen Möglichkeiten um implizites Wissen zu sichern und zu teilen gab es Informationen zu verschiedenen Angeboten, wie Wissensmanagement in einer Gemeinde strukturiert durchgeführt werden kann. Prof. Christian Stary von der JKU Linz und Bernhard Krabina vom KDZ – Zentrum für Verwaltungsforschung – erläuterten die Dimensionen und Einsatzmöglichkeiten von Wissensmanagement. Gemeinsam mit Petra Hofer und Claus Jungkuntz vom WAGE-Netzwerk wurden unterschiedliche Methoden der Wissenserhebung und -sicherung und weiterführende Angebote für die Gemeinden diskutiert.

Auch der OÖ Gemeindebund hat großes Interesse an dem Thema so Direktor Franz Flotzinger: „Oberösterreichs Gemeinden planen grundsätzlich mittel- und langfristig.

Regionalmanagement OÖ_7.9.2021_2

07.09.21, 09:58

Impulsveranstaltung Wissensmanagement | Regionalmanagement OÖ

Herausforderungen werden frühzeitig erkannt und auf diese rechtzeitig reagiert. Der OÖ Gemeindebund freut sich daher über jede Initiative, die Oberösterreichs Städte und Gemeinden bei diesem vorausschauenden Weg unterstützt. Eine solche ist das Projekt zum Wissensmanagement des Regionalmanagement Wels-Eferding, das der OÖ Gemeindebund als Projektpartner mit unterstützt. Bei einer Impulsveranstaltung mit hochkarätigen Referenten zum Thema ging es auch bereits in die konkrete Umsetzung. Wissensmanagement ist auch und gerade für Städte und Gemeinden von großer Bedeutung. Und das nicht nur wegen der anstehenden Pensionierungswelle. Verwaltung basiert auf Wissen – und das muss optimal gemanagt werden.“

Im Herbst können die Gemeinden der Region an weiterführenden Seminarangeboten mitmachen.

Organisiert und moderiert wurde die Impulsveranstaltung von Renate Fuxjäger und Sabine Morocutti von der RM OÖ.

Region Wels-Eferding

Gründung Netzwerk Direktvermarkter

Regionale Anbieter aus dem Eferdinger Land

Das Eferdinger Land hat viel zu bieten. Besonders bei den bäuerlichen Produkten gibt es eine Vielfalt an qualitativ hochwertigen Erzeugnissen. Um diese Vielfalt für die Konsumentinnen und Konsumenten auf einen Blick sichtbar zu machen, entsteht unter dem Titel „Eferdinger Land – da steckt Genuss drin“ ein umfassendes Netzwerk der regionalen Anbieter. Alle Direkt-

vermarkterinnen und Direktvermarkter sind herzlich eingeladen, dabei zu sein. Anmeldungen werden gerne unter 07272/ 69 799 oder office@regef.at entgegengenommen. Das Projekt ist eine Kooperation der Landwirtschaftskammer Eferding, des Regionalentwicklungsverbandes Eferding und der Klima- und Energie-Modellregion Eferdinger Land. ■

Gemeindezeitung Alkoven_3_10.9.2021_1

Gemeindewandertag am Nationalfeiertag

Gemeindewandertag am Nationalfeiertag

- **Mo, 26.10.2021 / 9.00 Uhr**
- **Zusammenkunft beim Schloss Hartheim**
- **Eröffnung des Weges der Vielfalt und Begrüßung durch Bürgermeisterin**

Lange Strecke:

Startpunkt Schloss Hartheim (Infopoint Willkommen Schloss Hartheim) über Axbergerstraße, Kirchenstraße, vorbei am Gemeindeplatz (Station Regionaler Anbau) Prägartnerhofstraße (Station Weberei und Siebdruckerei), Innbachstraße (Infopoint Donaugeschichten) bis Schottergrube (Eröffnung Hotspot Spielplatz Auwald), entlang des Donausteiges bis zur Auwaldbrücke (Auwaldbrücke) zum Hotspot Hochwasser über Innbachstraße bis zur Abzweigung Holzschuhstraße, Teichstraße bis zu den Radkovskyteichen zum Abschluss beim Teichstüberl

Kurze Strecke:

Startpunkt Schloss Hartheim (Infopoint Willkommen Schloss Hartheim) über Axbergerstraße, Kirchenstraße, vorbei am Gemeindeplatz (Station Regionaler Anbau) Prägartnerhofstraße (Station Weberei und Siebdruckerei), Innbachstraße bis Labstelle, Abzweigung Auweg Inn-

bachstraße, direkt neben dem Innbach bis Innbachstraße, weiter auf Teichstraße bis zu den Radkovskyteichen zum Abschluss beim Teichstüberl

Erstbegehung „Weg der Vielfalt“

Zusammenkunft ist dieses Jahr nicht wie gewohnt der Gemeindeplatz, sondern das Schloss Hartheim, da hier der Startpunkt vom „Weg der Vielfalt“ ist. Das Schloss Hartheim ist der Startpunkt des Weges „Weg der Vielfalt“. Im Erlebnisraum Alkoven-Donau-Auen wurden entlang des „Weges der Vielfalt“ spannende Infopoints zu den Themen Auwald, Donau & Hochwasser, Obst & Gemüse sowie Wissen über das Arbeiten in den Werkstätten des Institutes Hartheim geschaffen.

Im Zuge des Gemeindewandertages findet die Eröffnung des Hotspot Spielplatz Auwald statt. Die naturnahe Spiel Landschaft bei der Gemeindeschottergrube mit abwechslungsreicher Vegetation und integrierten Spielelementen lädt zum Laufen, Balancieren, Klettern, Pritscheln, Gatschen (unterfahrbare Pritscheltisch), Verstecken und Kindsein ein.

Der Abschluss des Gemeindewandertages findet beim Teichstüberl statt.

„Weg der Vielfalt“ - Übersicht der Stationen

Bis zur Erstbegehung beim Gemeindewandertag werden alle Stationen fertig sein. Die nachfolgenden Bilder der bereits fertigen Stationen wurden noch vor dem Druck dieser Ausgabe der Gemeindezeitung gemacht.



Willkommen Schloss Hartheim

Schloss Hartheim ist heute ein Ort des Gedenkens und Lernens. Die Ausstellung „Wert des Lebens“ zeigt die historische Entwicklung der Situation von Menschen, die als „unbrauchbar“ definiert wurden. In diesem Sinne ist dieser Ort nicht allein Gedenkort, sondern Lern- und Diskussionsforum für historische und aktuelle Fragen.

Regionaler Anbau

Das Eferdinger Becken eignet sich mit seinem günstigen Klima und den sandig-fruchtbaren Böden für die Erzeugung hochwertiger Lebensmittel. Das war schon in früheren Zeiten so. In Aufzeichnungen aus dem 17. Jahrhundert wird der Anbau von „Umrken“ (Gurken) und „Caruil“ (Karfiol) erwähnt. Der erste Erdäpfelanbau erfolgte 1774. Von da an wurde der Anbau immer vielfältiger und die Region florierte als Obst- und Gemüselieferant.

Weberei & Siebdruckerei

Das Institut Hartheim bietet Menschen mit kognitiver und mehrfacher Beeinträchtigung unterschiedliche



„Weg der Vielfalt“

Beschäftigungsmöglichkeiten, angepasst an ihre Bedürfnisse und Fähigkeiten. Das Erlernen schwieriger Handlungsabläufe in der Weberei und Siebdruckerei sowie die zwischenmenschlichen Kontakte in der Gruppe stärken Verantwortung und Selbstbewusstsein.

Donaugeschichten

Vom Ursprung im Schwarzwald bis zum Schwarzen Meer durchfließt und berührt die Donau zehn Länder. Früher bildete die Donau ein weites Geflecht aus Seitenarmen, Tümpeln und Flussläufen. Vor allem in den letzten 300 Jahren veränderte sich ihr Lauf aber ständig, sie wurde „gezähmt“.

Spielplatz Auwald

Die Spiellandschaft mit abwechslungsreicher Vegetation und integrierten Spielelementen lädt zum Laufen, Balancieren, Klettern, Prischeln, Gatschen (unterfahrbare Pritscheltisch), Verstecken und Kindsein ein. Am Ost- und Westufer der Gemeindegrottegrube wurden Holzliegen zum Relaxen und Aufhängen vom Alltag in die Geländestruktur modelliert.



Willkommen im Auwald

Ein Auwald ist ein ganz besonderer Wald. Er wächst an den Ufern von fließenden Gewässern wie Bächen und Flüssen - so wie hier an der Donau. Die Kraft des Wassers und der hohe Grundwasserspiegel schaffen vielfältige Lebensbedingungen für Pflanzen und Tiere. Auwälder zählen zu den artenreichsten und vielfältigsten Lebensgemeinschaften in Mitteleuropa und sind deshalb besonders schützenswert.

Willkommen Auwaldbrücke

Der Weg der Vielfalt wird durch die Errichtung der Auwaldbrücke als Tor zum Auwald komplettiert und somit schließt sich der Rundweg als „Kreis“, der sich auch im Logo des Weges widerspiegelt: Das Symbol für die Vollständigkeit und Ganzheit.

Hochwasser



Eine Herausforderung für Mensch und Natur in Alkoven. Mit Booten und Zillen durch die Straße? Das kam bei Überschwemmungen in Alkoven schon mehrmals vor. Ein sogenanntes Jahrhunderthochwasser besuchte die Donau dem Eferdinger Becken nach starken Regenfällen in den Jahren 1787, 1862, 1897, 1899, 1954 und im August 2002. Im Juni 2013 stand Alkoven neuerlich im Zeichen eines schweren Hochwassers. Die Fluten erreichten abermals den Gemeindeplatz von Alkoven.



Natur - Bewegung - Leben

Alkoven

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

LE 14-20



Land
Niederösterreich



September 2021



Gemeindezeitung Alkoven

23

Gemeindezeitung Alkoven_3_10.9.2021_3



Eferdinger Stadtblatt_3_14.9.2021

Eferdinger Land



Fotos: Regef



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



REGEF stellt Weichen für die Zukunft

Bgm. Mario Hermüller aus Pucking wurde im Rahmen der Vollversammlung Ende April zum Obmann und Bgm. Harald Schick aus Fraham zum Obmann-Stellvertreter des Regionalentwicklungsverbandes Eferding gewählt. Ein großer Dank gilt Bgm. Jürgen Höckner, der in den letzten 11 Jahren die Region als Obmann maßgeblich mitgestaltet hat. Mario Hermüller geht mit dem Ziel in seine neue Funktion, das Eferdinger Land mit entsprechenden Projekten weiter zu stärken, um zukunftsfit zu bleiben. Finanzielle Mittel sind für die Jahre 2021 und 2022 noch ausreichend vorhanden, die Vorbereitungen für die Förderperiode 2023 – 2027 laufen bereits. Innovative Ideen werden gesucht.

Integrationspreis des Landes OÖ geht nach Eferding

Das LEADER-Projekt „All together“ des Zukunftsraums Eferding erhielt den Integrationspreis in der Kategorie Zusammenleben. Der Preis ist mit € 3.000,00 dotiert. Mehr zum Projekt auf www.regef.at.

Entdecken & Staunen

Der neue Ausflugsführer lädt mit 215 Ausflugstipps zum Entdecken und Staunen ein. Alle 20 LEADER-Regionen Oberösterreichs präsentieren sich darin von ihrer besten Seite. Die mittlerweile dritte Auflage des Ausflugsführers ist der beste Beweis dafür, wie die LEADER-Regionen die Lebensqualität im ländlichen Raum stärken. Erhältlich ist der Ausflugsführer im LEADER-Büro in der Linzer Straße 4 in Eferding und in allen Gemeindeämtern der Region. Die Freizeit- und Ausflugstipps sollten Ihnen also in den nächsten Monaten nicht ausgehen.

Information auf www.eferdingerland.at

Fragen an office@refef.at

Stadt Up – große Bereicherung für die Innenstadt



v.l.n.r. Christian Prechtl (Obmann WKO Eferding), Daniela Brandlmayr, Andrea Freund, Cornelia Mitter, Sandra Mitter, BGM Severin Mair

Als innovativer Geschäftsgründungswettbewerb im Dezember vergangenen Jahres gestartet, entwickelte sich Stadt Up zur Erfolgsgeschichte. Trotz Corona gelang es, letztendlich 9 Gründer*innen zur Teilnahme an dem Wettbewerb zu motivieren. Die Jury prämierte die besten drei Geschäftsmodelle. Auf die glücklichen Gewinner*innen warten nun Unterstützungsleistungen von insgesamt 25 regionalen Netzwerkpartnern im Gesamtwert von über € 120 Tsd. Die Bandbreite der zum Wettbewerb eingereichten Geschäftskonzepte war sehr groß. Ein Schwerpunkt lag im Bereich der Gastronomie, aber auch im Einzelhandels-, Dienstleistungs- und Servicebereich fanden sich spannende Einreichungen, häufig kombiniert mit online-Aktivitäten. Das Auswahlverfahren war äußerst komplex und umfasste neben ökonomischen Kriterien auch Aspekte wie Nachhaltigkeit und Innovation. Ganz entscheidend für eine Prämierung war natürlich der ursprüngliche Gedanke von Stadt Up – nämlich der Belegungseffekt für die Innenstadt.

Und das sind nun die drei Prämierten »

FREUND'S LOKAL AM STADTPLATZ

(Andrea Freund)

Freund's Lokal am Stadtplatz soll ein gemütliches Abendlökal für Jung und Junggebliebene werden und damit eine Angebotslücke im Eferdinger Gastromix schließen. Im neu renovierten Lokal am Stadtplatz 28 werden hausgemachte Speisen und verschiedene Getränke angeboten. Besonderer Wert wird auf regionale Anbieter und saisonale Produkte gelegt. Im historischen Gewölbe wird ein modernes, gemütliches Lokal entstehen.

MEI GREISLEREI (Daniela Brandlmayr)

Die bereits seit November letzten Jahres geöffnete Greisslerei ist ein Feinkostladen mit Vinothek. Das Thema Genuss liegt voll im Trend, insbesondere im innerstädtischen Angebotsmix. Aufgrund der enorm positiven Resonanz sollen Angebot und Öffnungszeiten ausgebaut werden. „Genießen und schlemmen in der Greisslerei“ – eine absolute Bereicherung im Eferdinger Branchenmix!

MIMIMI & Friends (Sandra Mitter)

MiMiMi & Friends stehen für einen bunten Mix an hochwertigen Handmade-Produkten von aktuell über 50 österreichischen Designern und Kunsthandwerkern mit dem Fokus auf Nachhaltigkeit, Vielfalt und Individualität. Neben einem Online-Store soll das Angebot nun um ein Ladenlokal in Eferding erweitert werden. Eine spannende Produktvielfalt und neue Kundenfrequenz sind jedenfalls für die Eferdinger Innenstadt zu erwarten!

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

LE 14-20

Land Eferding

Land Eferding

Land Eferding

Land Eferding

Land Eferding

Gemeindezeitungen Popping, Fraham, Alkoven, Scharten, Buchkirchen, Hartkirchen, St. Marienkirchen, Hinzenbach_Juli bis September 2021



REGEF stellt Weichen für die Zukunft

Bgm. Mario Hermüller aus Popping wurde im Rahmen der Vollversammlung Ende April zum Obmann und Bgm. Harald Schick aus Fraham zum Obmann-Stellvertreter des Regionalentwicklungsverbandes Eferding gewählt. Ein großer Dank gilt Bgm. Jürgen Höckner, der in den letzten 11 Jahren die Region als Obmann maßgeblich mitgestaltet hat.

Mario Hermüller geht mit dem Ziel in seine neue Funktion, das Eferdinger Land mit entsprechenden Projekten weiter zu stärken, um zukunftsfit zu bleiben. Finanzielle Mittel sind für die Jahre 2021 und 2022 noch ausreichend vorhanden, die Vorbereitungen für die Förderperiode 2023 - 2027 laufen bereits. Innovative Ideen werden gesucht.



Entdecken & Staunen

Der neue Ausflugsführer lädt mit 215 Ausflugstipps zum Entdecken und Staunen ein. Alle 20 LEADER-Regionen Oberösterreichs präsentieren sich darin von ihrer besten Seite. Die mittlerweile dritte Auflage des Ausflugsführers ist der beste Beweis dafür, wie die LEADER-Regionen die Lebensqualität im ländlichen Raum stärken.

Erhältlich ist der Ausflugsführer im LEADER-Büro in der Linzer Straße 4 in Eferding und in allen Gemeindeämtern der Region. Die Freizeit- und Ausflugstipps sollten Ihnen also in den nächsten Monaten nicht ausgehen.



Integrationspreis des Landes OÖ geht nach Eferding



Das LEADER-Projekt "All together" des Zukunftsraums Eferding erhielt den Integrationspreis in der Kategorie Zusammenleben. Der Preis ist mit € 3.000,00 dotiert. Mehr zum Projekt auf www.regef.at.

Information auf www.eferdingerland.at, Fragen an office@refeg.at



www.eferdingerland.at

Ökosozialer Kompass_September_2021

„Stadt Up“ – Innenstadtbelebung mal anders!

Eferding, OÖ

Im Rahmen des Projekts „Stadt Up“ wurden Menschen angesprochen, die eine gute Geschäftsidee haben, bisher jedoch keinen Betriebsstart wagten. Im Dezember 2020 startete das Projekt mit der groß angelegten Marketing-Kampagne „Mach dein EferDING“. Dadurch entstand nebenbei eine enorme öffentliche Bewusstseinsbildung zum Thema Innenstadtbelebung. Insgesamt bewarben sich neun GründerInnen.

Die drei besten Unternehmenskonzepte wurden von einer Fachjury prämiert und werden mit verschiedenen Leistungen mit einem Gesamtwert von über 120.000 Euro unterstützt. Nach dem Motto „Wirtschaft hilft Wirtschaft“ werden die GründerInnen von heimischen Firmen aus den verschiedensten Branchen in der Gründungsphase unterstützt.

Das Basis-Budget von „Stadt Up“ betrug 80.000 Euro. Neben dem Prozessmanagement wird die Marketingkampagne finanziert, welche einen wesentlichen Erfolgsfaktor für das Vorhaben darstellt. Durch eine LEADER-Förderung konnten die Kosten für Eferding deutlich reduziert werden.



„Durch „Stadt Up“ gibt es in der Eferdinger Innenstadt schon die ersten erfolgreichen Geschäftsgründungen. Gerade in Innenstädten mit besonderen räumlichen Herausforderungen sind kreative Unternehmenskonzepte gefragt, die sich an die örtliche Nachfrage anpassen. Mit einem umfangreichen Netzwerk von Partnerunternehmen gelingt das wunderbar.“

**Severin Maier,
Bürgermeister**

Kontakt
stadtup-eferding.at



Genossenschaftsjahrbuch_Raiffeisenverband_2021

LEBENS.MITTEL.PUNKT EFERDING

Efi – regional, saisonal, frisch

MAG. (FH) CHRISTA ZEIMER, OBFRAU

In der Genossenschaft Lebens.mittel.punkt Eferding sind mittlerweile mehr als 50 oberösterreichische Bäuerinnen, Bauern und innovative Kleinbetriebe vereint. Die meisten kommen aus dem Bezirk Eferding. Gemeinsam vermarkten sie unter dem Namen Efi in der Linzerstraße 4 in Eferding ihre selbst hergestellten Köstlichkeiten.

PRODUKTVIELFALT

Mehr als 1.000 Produkte umfasst bereits das Sortiment und es werden laufend mehr. Bei Efi gibt es, neben den klassischen Grundnahrungsmitteln, eine Vielzahl von verarbeiteten bäuerlichen Spezialitäten. Vom klassischen Bratl, über Mozzarella, bis hin zu selbstgemachten Mehlspeisen, aber auch Exotisches, wie Ingwer und

Quinoa aus oberösterreichischem Anbau, hat im Laden Platz gefunden. Wunderschöne Bilder, handgemachte Kerzen, Handwerkskunst und sogar Kinderbücher aus der Region sind bei Efi erhältlich. Zusätzlich wird mit der Werkstätte St. Pius der Caritas und der Lebenshilfe zusammengearbeitet. Geschäftsführerin Natalie Eisenhuber erklärt:

„Die transparente Herkunft der Produkte, faire Marktbedingungen und solidarischer Zusammenhalt in der Genossenschaft zeichnen uns aus. Diese Kooperationen sind uns deshalb ein besonderes Anliegen.“

HEIMISCHE LANDWIRTSCHAFT FÖRDERN

Im Frühjahr 2019 wurde die Genossenschaft Lebens.mittel.punkt Eferding gegründet und im Juni 2020 der gemeinsame Laden in Eferding eröffnet.



Die Genossenschaft ist im Haus Eferdinger Land eingemietet und Mittwoch bis Freitag von 8.00 bis 18.30 Uhr sowie Samstag von 8.00 bis 13.00 Uhr für die Kunden geöffnet. Vorbestellungen sind jederzeit unter www.lebensmittel-punkt-efi.at möglich.

126

Die transparente Herkunft der Produkte, faire Marktbedingungen und solidarischer Zusammenhalt in der Genossenschaft zeichnen uns aus.

Natalie Eisenhuber, LLB, oec. Geschäftsführerin



Alle Produkte stammen von oberösterreichischen Betrieben

Die Genossenschaft hat für die Investitionen in Geschäftsausstattung und Projektierung eine LEADER-Förderung beantragt, agiert jedoch im laufenden Betrieb wirtschaftlich unabhängig. Vorstand und Aufsichtsrat der Genossenschaft agieren ehrenamtlich. Obfrau Christa Zeimer erläutert: „Die Planung und der Aufbau von Efi haben viele Stunden in Anspruch genommen, aber wir sind stolz auf das Erreichte. Efi bietet kleinstrukturierter, heimischer Landwirtschaft eine Zukunftsperspektive, und dafür lohnt es sich zu kämpfen!“

FÜR HEIMISCHE LEBENSMITTEL BEGEISTERN

Der Austausch zwischen Bäuerinnen, Bauern und Konsumentinnen und Konsumenten bei Efi soll zum gegenseitigen Verständnis beitragen. Regelmäßige Betriebsvorstellungen sollen Einblick in die Produktionsweise und die Vielfalt der heimischen Landwirtschaft gewähren. Hier stellt die Corona-Pandemie die junge Genossenschaft vor Herausforderungen, da gerade das gemütliche Beisammensein, Beraten und Verkosten seit einigen Monaten gar nicht möglich sind. Auch die Abstandsregeln in einem verhältnismäßig kleinen Geschäft hemmen das Gustieren. Besonders erfreulich waren im Gegenzug die vielen Firmenbestellungen rund um Weihnachten. Für die Zukunft möchte die Genossenschaft an Bekanntheit gewinnen und mit heimischen Lebensmitteln Menschen begeistern. ■



Lebensmittelpender zur Vermeidung von Verpackungsmüll

127