



Unser PRAMBACHKIRCHEN

... lebens- und liebenswert

Folge 2 – Juni 2022



Foto: Union

Wir gratulieren unseren Fußballern zum Meisterschaftstitel

Ehrungsfeier

Gemeinderäten
Verdienstzeichen überreicht

Seite 3

Wellen schlagen

Zahlreiche Neuerungen und
Veranstaltungen in unserem Freibad

Seite 8

Union Raiffeisen Prambachkirchen

Nach 32 Jahren holen sich unsere
Fußballer den Meisterschaftstitel

Seite 23



www.prambachkirchen.at





Vorwort von Bürgermeister Herbert Holzinger

*Liebe Prambachkirchnerinnen,
liebe Prambachkirchner,*

Der Sommer ist ins Land gezogen und wir freuen uns, dass wieder einiges bei uns los ist in Prambachkirchen. Eines der ersten Highlights war unser Maibaumfest, welches seit 2 Jahren wieder einmal stattfinden konnte. Besonderer Dank an die Bergkameraden, die gemeinsam mit der Landjugend dieses Fest organisiert haben. Ein besonderes Dankeschön an die Familie Eschlböck (Söberl) für die Spende des schönen Maibaumes. In den nächsten Wochen werden noch viele Veranstaltungen folgen. Unterstützen wir gemeinsam die Organisatoren mit unserem Besuch.

Der Startschuss der Schulsanierung ist Mitte Juni gefallen. Die Planungsphase war sehr intensiv und herausfordernd, aber gemeinsam haben wir ein gutes Konzept erstellt, um unser Ziel den ersten Bauabschnitt bis zum Schulanfang im Herbst abschließen zu können.

In wenigen Wochen beginnen die langersehnten Ferien. Heuer gibt es ein besonderes Jubiläum; die Ferienpassaktion jährt sich zum 30. Mal. Es gibt wieder großartige Angebote. Danke an alle Beteiligten, die es ermöglichen, dass wir diese tolle Aktion anbieten können. Auch die Freibadsaison hat wieder begonnen. Es wurden wieder kleinere Investitionen getätigt, um die Attraktivität unseres Freibades zu erhalten. Mit einem Besuch im Freibad könnt ihr euch selbst davon überzeugen.

Durch den regen Zuzug in den letzten Jahren ist auch der Wasserverbrauch stetig im Steigen. Um langfristig die Wasserversorgung der Gemeinde abzusichern, haben wir uns entschlossen, einen dritten Brunnen zu bauen. Wir haben bei der Probebohrung in Gföllnerwald einen geeigneten Brunnenstandort gefunden. Die Planungen für den Brunnenausbau haben bereits begonnen.

Es gibt immer viel zu tun in unserer schönen Gemeinde Prambachkirchen, gemeinsam werden wir die Herausforderungen sicherlich gut meistern. Ich möchte mich bei allen für die gute Zusammenarbeit bedanken und wünsche euch einen schönen Sommer, den Kindern erholsame Ferien und allen Landwirten für die bevorstehende Ernte ein gutes Gelingen!

*Euer Bürgermeister
Herbert Holzinger*

Impressum

Zugestellt durch Post.at

Medieninhaber, Herausgeber und Verleger:
Gemeindeamt Prambachkirchen, www.prambachkirchen.at, Telefon +43 7277 2302-0, E-Mail: gemeinde@prambachkirchen.ooe.gv.at, Druck: Druckerei Haider Manuel e.U., Schönau im Mühlkreis, Fotos: siehe Hinweis oder Gemeindeamt/Gemeindearchiv, Erscheinungsort/Verlagspostamt: 4731 Prambachkirchen

Die Inhalte und Informationen wurden nach gründlicher Recherche aufbereitet. Für die Richtigkeit können wir jedoch keine Gewähr übernehmen. Es besteht kein Anspruch auf Vollständigkeit. Jegliche Haftung, die aus der Nutzung dieser unentgeltlich zur Verfügung gestellten Informationen entsteht, wird ausgeschlossen.

Aus Gründen der leichteren Lesbarkeit wird die geschlechterspezifische Schreibweise nicht durchgehend berücksichtigt. Wir weisen jedoch ausdrücklich darauf hin, dass die männlichen Formulierungen auch Frauen gegenüber gelten.

Redaktionsschluss: 25. August 2022



Bürgermeister Herbert Holzinger, Franz Steininger, Alois Fraungruber, Karl Rieger, Robert Reinthaler, Bürgermeister aD. Johann Schweitzer, Rudolf Krautgartner, Ing. Rudolf Eschlböck, Vizebürgermeisterin Maria Brunner

Ehrungsfeier

Im Rahmen einer Feier am 6. Mai 2022 dankten Bürgermeister Herbert Holzinger und Vizebürgermeisterin Maria Brunner den ausgeschiedenen Gemeinderäten für ihre geleistete Arbeit. Sie überreichten ihnen ein Verdienstzeichen sowie eine Urkunde.

Gemäß der Satzung verleiht der Gemeinderat an Personen, die sich als Mitglied des Gemeinderates, Gemeindevorstand oder als Obfrau bzw. Obmann eines Ausschusses der Marktgemeinde Prambachkirchen verdient gemacht haben, das Verdienstzeichen der Marktgemeinde Prambachkirchen.



Für eine mindestens 12jährige Tätigkeit als Gemeinderat gebührt das Verdienstzeichen in Bronze, für 18 Jahre in Silber und für 24 Jahre in Gold. Die Zeiten als Gemeindevorstand und als Obfrau bzw. Obmann werden zusätzlich zur Zeit als Gemeinderat gezählt.

Folgende Personen wurden geehrt:

Verdienstzeichen in Bronze (mind. 12jährige Tätigkeit)

- Edith Frühauf
- Manuel Mitter
- Franz Steininger

Verdienstzeichen in Gold (mind. 24jährige Tätigkeit)

- Bürgermeister a.D. Johann Schweitzer
- Vizebürgermeister a.D. Rudolf Krautgartner
- Ing. Rudolf Eschlböck
- Alois Fraungruber
- Robert Reinthaler
- Karl Rieger
- Herbert Steininger



Franz Manigatterer im Ruhestand

Weiters wurde vom Gemeindevorstand beschlossen, Franz Manigatterer das Verdienstzeichen in Gold zu überreichen.

Franz Manigatterer ist seit 1. April 2022 im Ruhestand. Er war knapp 40 Jahre bei der Gemeinde beschäftigt, davon 7 Jahre als Amtsleiter und die letzten 4 Jahre als Kassenleiter tätig. Er hat sich stets als sehr gewissenhafter und kompetenter Mitarbeiter erwiesen. Der Gemeindevorstand hat daher beschlossen, ihm als Zeichen des Dankes und der Anerkennung das Verdienstzeichen in Gold zu verleihen.

Aus dem Gemeinderat

Sitzung vom 10.02.2022

Bericht des örtlichen Prüfungsausschusses vom 13.01.2022

Vom Prüfungsausschuss wurden die Erneuerung der Küche im Freibadbuffet, die Anschaffung eines Elektroautos für Essen auf Rädern sowie die Aufschließungs- und Interessentenbeiträge für Kanal und Wasser überprüft. Zu 1. und 3. wurden keine Beanstandungen festgestellt, zu Pkt. 2 Anschaffung Elektroauto wurde festgestellt, dass die Oö. Gemeindeordnung eindeutig missachtet wurde, da eine Anschaffung dieser Größenordnung in die Kompetenz des Gemeindevorstandes fällt.

TKV Kühl- Container – Nutzungsvereinbarung

Bei der bestehenden Wildkammer (im Bereich Firma Deschberger) soll ein Kühlcontainer zur Entsorgung von Tierkadavern aufgestellt werden. Zur Regelung der Errichtung und des laufenden Betriebes wurde zwischen Jägerschaft und Gemeinde eine entsprechende Vereinbarung abgeschlossen.

Parkplatz Fa. Schauer – Nutzungsvereinbarung

Für den im Ortszentrum auf dem Grund der Gemeinde von der Firma

Schauer errichteten Parkplatz wurde eine entsprechende Nutzungsvereinbarung beschlossen.

Essen auf Rädern

Nachdem der Küchenbetrieb beim ehemaligen Bezirksseniorenheim Leumühle eingestellt wurde, musste eine alternative Essensversorgung organisiert werden. Es wurde das Seniorenheim St. Raphael in Bad Schallerbach kontaktiert und eine entsprechende Vereinbarung abgeschlossen.

Sanierung Volksschule – Anpassung Kostenrahmen

Für die ursprünglich im Sommer 2020 geplante Sanierung waren Projektkosten (Schätzung aus 2018) von 1.008.000,- Euro vorgesehen. Aufgrund der drastischen Preissteigerungen und der zusätzlichen Unsicherheiten (Lockdowns, Auslastung der Firmen, ...) wurde der Sanierungstermin auf 2022 verschoben. Aus den nun vorliegenden Angeboten ergeben sich Gesamtkosten von 1.716.630 Euro. Der neue Kostenrahmen sowie die Aufteilung auf zwei Bauetappen (2022 und 2023) wurde vom Gemeinderat beschlossen.

Errichtung von PV Anlagen auf landwirtschaftlichen Grundflächen

Familie Watzenböck plant in Ober-

eschbach die Errichtung einer PV-Anlage mit ca. 2 MW/p auf einer Fläche von ca. 5,5 ha. Für die Errichtung einer solchen PV-Anlage ist eine Änderung des Flächenwidmungsplanes erforderlich. Die Angelegenheit wurde an den Bauausschuss verwiesen, welcher einen entsprechenden Kriterien-Katalog erstellen soll.

Schopper August – Ansuchen um Änderung Flächenwidmungsplan

Der Antrag von Herrn August Schopper auf Änderung der Flächenwidmung auf dem Grundstück 5061/1 von Grünland auf Wohngebiet wurde vom Gemeinderat abgelehnt.

Schopper Rupert und Anna-Maria – Ansuchen um Änderung Flächenwidmungsplan

Der Antrag von Schopper Rupert und Anna-Maria auf Änderung der Flächenwidmung auf dem Grundstück 5061/2 von Grünland auf Wohngebiet wurde vom Gemeinderat abgelehnt.

Aichinger Egon – Ansuchen um Änderung Flächenwidmungsplan

Dem Antrag von Aichinger Egon auf Änderung der Flächenwidmung auf dem Grundstück 5047/2 von Grünland auf Wohngebiet mit gleichzeitiger Überlagerung einer Schutz- und Pufferzone wurde vom Gemeinderat zugestimmt.

Änderung Sitzungsgeldverordnung

Die Verordnung des Gemeinderates betreffend die Festsetzung des Sitzungsgeldes wurde angepasst und beschlossen.

In der Gemeindezeitung (Ausgabe März 2022) wurde fälschlicherweise angeführt, dass in der Sitzung des Gemeinderates am 16.12.2021 die Anpassung der Gemeindegebühren und Hebesätze für das Finanzjahr 2022 einstimmig beschlossen wurde. Richtig ist, dass die GRÜNE-Fraktion geschlossen gegen den Antrag gestimmt hat und somit nur ein mehrheitlicher und kein einstimmiger Beschluss vorliegt.

Dienstpostenplan

Änderungen im Dienstpostenplan der allgemeinen Verwaltung (Aufnahme und Einstufung Kassenleiter, Beschäftigungsausmaß Buchhaltung) wurden beschlossen.

Bestellung Kassenführer

Aufgrund der Pensionierung von Franz Manigatterer wurde Dipl. Kfm. (FH) Ludwig Parzer mit Stichtag 01.03.2022 zum Kassenführer der Marktgemeinde Prambachkirchen bestellt.

Verlängerung der Bestelldauer des Amtsleiters

Wilhelm Hoffmann wurde auf weitere fünf Jahre (bis 31.12.2027) zum Amtsleiter der Marktgemeinde Prambachkirchen bestellt.

Feuerwehr Gallsbach-Dachsberg – Erneuerung hydraulisches Rettungsgerät

Nachdem das hydraulische Rettungsgerät der Feuerwehr Gallsbach-Dachsberg mittlerweile 30 Jahre alt ist, wurde vom Gemeindevorstand der Ankauf eines neuen Gerätes beschlossen. Abzüglich Förderung und Erlös aus dem Verkauf des alten Gerätes verbleiben bei der Gemeinde Kosten von ca. 16.000 Euro.

Sitzung vom 31.03.2022

Bericht des örtlichen Prüfungsausschusses vom 15.03.2022

Es wurden die Rechnungsabschlüsse 2021 der Gemeinde, des Vereines zur Förderung der Infrastruktur der Marktgemeinde Prambachkirchen & Co KG sowie des Kindergartens überprüft und keine Beanstandungen

Sanierung Volksschule – Auftragsvergaben

Folgende Auftragsvergaben wurden vom Gemeinderat beschlossen:

Gewerk	Firma	Auftragssumme inkl. Mwst.
Baumeisterarbeiten	Duswald GmbH, Neumarkt	232.871,28 €
Elektroinstallation	Hellmayr GmbH, St. Marienkirchen a.d.P.	165.795,32 €
Haustechnikinstallation	Maier & Stelzer, Eferding	665.221,18 €

festgestellt. Weiters wurde das Projekt Grundstück An- und Verkauf Sonnleiner-Strassfeld erläutert und ebenfalls keine Beanstandungen festgestellt.

Gemeinde Prambachkirchen – Rechnungsabschluss 2021

Der Rechnungsabschluss 2021 der Marktgemeinde Prambachkirchen wurde ohne Einwände zur Kenntnis genommen und beschlossen.

VFI Prambachkirchen & Co KG – Rechnungsabschluss 2021

Der Rechnungsabschluss 2021 des Vereines zur Förderung der Infrastruktur der Marktgemeinde Prambachkirchen & Co KG wurde ohne Einwände zur Kenntnis genommen und beschlossen.

Prüfbericht der BH Grieskirchen/ Eferding zum Voranschlag 2022

Der Prüfbericht zum Voranschlag 2022 wurde vom Gemeinderat ohne Einwände zur Kenntnis genommen.

Sanierung Volksschule – neuer Finanzierungsplan

Der vom Land OÖ genehmigte Finanzierungsplan wurde vom Gemeinderat beschlossen.

Finanzierungsplan genehmigt	
Land OÖ – Landesbeitrag	518.900,- €
Land OÖ – Bedarfszuweisung	424.532,- €
Bundesförderung	53.144,- €
Gemeinde Prambachkirchen	628.900,- €
Gesamtkosten inkl. Mwst.	1.625.476,- €

Aichinger Egon – Änderung Flächenwidmungsplan

Die Änderung Nr. 26 des Flächenwidmungsplanes Nr. 4 – Umwidmung Grst. 5047/2 im Ausmaß von ca. 424 m² von Grünland in Wohngebiet – wurde beschlossen.

LEADER-Mitgliedsbeitrag für kommende Förderperiode

Die Verlängerung der Mitgliedschaft beim Verein Regionalentwicklungsverband Eferding für die EU-Förderperiode 2023–2027 samt jährlichem Mitgliedsbeitrag der Gemeinde von € 1,80 pro Einwohner und Jahr wurde beschlossen.

REGEF Projekt – Gemeinschaftsküche für den Bezirk Eferding

Es laufen seit längerem Planungen für das Projekt „Gemeinsame Küche“ im Eferdinger Land. Die für einen Beitritt in Frage kommenden Gemeinden wurden ersucht, ein Bekenntnis dazu abzugeben, ob sie sich ernsthaft an diesem gemeinsamen Projekt beteiligen wollen. Der Antrag zur Bekundung dieses Bekenntnisses wurde vom Gemeinderat abgelehnt.

Verein zur Förderung der Infrastruktur der Mgde. Prambachkirchen & Co KG

Es wurden die Vereinsorgane (Generalversammlung, Aufsichtsrat, Vereinsvorstand und Rechnungsprüfer) für die Funktionsperiode 2021–2027 gewählt.

Gemeinde-Jugendreferentin

Frau Schnelzer Hannah, wohnhaft in Steinbruch, erklärte sich bereit, für die Periode 2022–2027 die Funktion der „Gemeinde-Jugendreferentin“ zu übernehmen.

Erntereferent für Feldfrüchte

Herr Grabmayr Stefan, wohnhaft in Prattsdorf, erklärte sich bereit, für die Periode 2022–2027 die Funktion des „Erntereferenten für Feldfrüchte“ zu übernehmen.

Resolution der MFG-Fraktion

Von der MFG-Fraktion wurde eine Resolution (Unterschriftenliste) für Frieden und die Bewahrung der öst. Neutralität und GEGEN die Militärische Unterstützung der Konfliktparteien im Ukraine Krieg eingebracht.

Resolution der FPÖ-Fraktion

Von der FPÖ-Fraktion wurde eine Resolution „Spürbares Entlastungspaket zur Eindämmung der hohen Energiekosten“ an die Bundesregierung eingebracht und diese vom Gemeinderat abgelehnt.

Verdienstzeichen

Jenen Personen, die sich als Mitglied des Gemeinderates, des Gemeindevorstandes oder als Obmann/Obfrau eines Ausschusses der Marktgemeinde Prambachkirchen verdient gemacht haben, wurde vom Gemeinderat das „Verdienstzeichen“ der Marktgemeinde Prambachkirchen verliehen.



Brücke in Untereschlbach

Nach Durchführung von bautechnischen und statischen Untersuchungen war es notwendig, die Brücke in Untereschlbach zu erneuern. Es zeigten sich an den Fundamenten und am Tragwerk erhebliche Schäden.

Die Bauarbeiten wurden im Frühjahr 2022 vom Personal des Landes OÖ, Abteilung Brückenbau, durchgeführt. Die Gesamtkosten für die Brückenerneuerung beliefen sich auf 97.000 Euro.

Danke an die betroffenen Grundanrainer für die Bereitstellung der notwendigen Grundflächen.

Neuer Bauhofleiter

Ich heiße Andreas Kreuzmayr und wohne mit meiner Frau und meinen drei Buben in Prambachkirchen.

Nach jahrelanger Tätigkeit als Elektriker bin ich nun zu dem Entschluss gekommen, mich beruflich zu verändern. Ich freue mich daher auf ein abwechslungsreiches Aufgabengebiet und nehme die neue Herausforderung als Bauhofleiter sehr gerne an.

Da ich in den ersten Wochen von meinen neuen Mitarbeitern richtig toll aufgenommen worden bin, blicke ich positiv in die Zukunft und freue ich mich auf eine gute Zusammenarbeit. Gemeinsam



Andreas Kreuzmayr ist neuer Bauhofleiter

werden wir unsere Tätigkeiten mit bestem Wissen und Gewissen durchführen. Auch freue ich mich schon auf ein Kennenlernen mit all denen, die mich noch nicht kennen und hoffe, unsere Arbeit vom Bauhofteam bestmöglich für die Prambachkirchnerinnen und Prambachkirchner leisten zu können.



Bürgermeister Herbert Holzinger, Bauhofkoordinator Franz Mair, Patrick Schweitzer, Franz Jungreithmayr, Wasserwart Christoph Winkler, Bauhofleiter Andreas Kreuzmayr, Wasserwart-Stv. Hubert Auinger, Amtsleiter Wilhelm Hoffmann

Neue Arbeitskleidung

Unsere Bauhofmitarbeiter sind das ganze Jahr über für die Gemeinde Prambachkirchen unterwegs. Die wachsende Infrastruktur und ein immer größer werdendes Aufgabengebiet stellen unser Team jeden Tag vor neue Herausforderungen. Dazu wurde unsere Mannschaft nun mit einer neuen und einheitlichen Arbeitskleidung ausgestattet.

Waldbrandschutz-Verordnung 2022

Die Bezirkshauptmannschaft Eferding verordnet zum Schutz vor Waldbränden im Bezirk Eferding Schutzmaßnahmen:

In den Waldgebieten aller Gemeinden des Bezirkes Eferding sowie in deren Gefährdungsbereichen ist jedes Anzünden von Feuer und das Rauchen verboten. Ein Gefährdungsbereich ist überall dort gegeben, wo die Boden- decke oder die Windverhältnisse das Übergreifen eines Bodenfeuers oder

eines Feuers durch Funkenflug in den benachbarten Wald begünstigen.

Waldeigentümerinnen und Waldeigentümer dürfen dieses Verbot in geeigneter Weise ersichtlich machen.

Übertretungen dieser Verordnung werden mit Geldstrafe bis zu 7.270 € oder mit Freiheitsstrafe bis zu vier Wochen bestraft. Bei Vorliegen besonders erschwerender Umstände können die beiden Strafen nebeneinander ver-



Waldbrandgefahr

hängt werden. Diese Verordnung tritt mit Ablauf des 31. Oktober 2022 außer Kraft.

Forstgesetz 1975, BGBl. Nr. 440/1975, idF des Bundesgesetzes BGBl. I Nr. 56/2016

Ausbreitung gebietsfremder Gelsen

In Mitteleuropa kommen in den letzten Jahrzehnten vermehrt auch gebietsfremde Gelsen vor. Dies sind Gelsenarten, die ursprünglich aus südlich-tropischen Gegenden oder aus dem ostasiatischen Raum stammen und meist mittels Güterverkehr in Europa eingeschleppt wurden. Bei passenden klimatischen Bedingungen können sich diese Arten hier ansiedeln und weiter ausbreiten.

Erkennung

Tigermücken sind immer kleiner als eine 1-Cent-Münze und nicht größer als unsere einheimischen Stechmücken, sie sind grundlegend schwarz (nicht bräunlich) mit weißen, prägnanten Streifen auf Körper und Beinen. Das letzte Glied der Hinterbeine ist immer weiß. Im Gegensatz zu anderen Mückenarten, die vor allem zur Dämmerung aktiv sind, sticht die Tigermücke auch tagsüber aggressiv.

Tipps für die Bevölkerung – Was kann jede/r Einzelne unternehmen?

Brutstätten der Tigermücke sind alle



Tigermücke

Arten von Wasseransammlungen, die mindestens eine Woche stehen bleiben. Daher:

- Von April bis November jeden noch so kleinen Behälter, in dem sich Wasser sammeln kann, regelmäßig (mindestens einmal pro Woche) entleeren oder umkippen. Planschbecken, Vogeltränken, Blumentopf-untersetzer usw. mindestens einmal in der Woche ausleeren und austrocknen lassen.
- Regentonnen dicht abdecken.
- Dachrinnen auf Verstopfungen kontrollieren (stehendes Wasser vermeiden!)
- Melden Sie (mögliche) Tigermücken mit der „Mosquito-Alert“-App

Nähere Informationen zur Verbreitung von gebietsfremden Gelsen, Lebensformen der Gelsen und Art der übertragenen Krankheiten finden sich auf der Homepage der AGES unter <https://www.ages.at/mensch/krankheit/infos-zu-gelsen-krankheiten#c7630>

Kühlcontainer zur Entsorgung von Tierkadavern

Mitte Juni wird bei der von der Jägerschaft betriebenen Wildkammer (im Bereich Firma Deschberger) ein TKV-Kühlcontainer zur Entsorgung von Tierkadavern aufgestellt. Für die laufende Instandhaltung und Wartung wurde zwischen der Jägerschaft und der Gemeinde eine Wartungsvereinbarung abgeschlossen. Danke an die Jagdgenossen für die Betreuung der Anlage.

Die Kühlanlage soll u.a. für Jäger, Landwirte aber auch für die gesamte Öffentlichkeit zugänglich zu sein. Die Entleerung der Container durch die Firma TKV aus Regau erfolgt wöchentlich jeweils am Dienstag bzw. nach Bedarf.

Entsorgung gilt nur für Kleinmengen (bis 35 kg) an tierischen Abfällen, verdorbenen Fleischprodukten und Haus- bzw. landwirtschaftlichen Nutztieren.

Wir bitten schon jetzt im Voraus, die Kühlanlage stets entsprechend den Richtlinien zu benützen und auf Sauberkeit zu achten.



Wellen schlagen

Unsere Badesaison hat mit hochsommerlichen Temperaturen begonnen. Nicht nur schwimmen, tauchen, plantschen, chillen, Freunde treffen und die Sonne genießen – sondern vor allem was erleben – im Freibad Prambachkirchen!

Das Freibad-Team hat gemeinsam mit vielen kooperativen und kreativen Prambachkirchner*innen und Vereinen wieder zahlreiche Sommerhighlights auf die Beine gestellt – das umfangreiche FREIBAD-SOMMERPROGRAMM ist hier zusammengefasst.

Ganz besonders freut es uns, dass wir wieder Schwimmkurse abhalten können. Innerhalb eines Tages war das

Angebot ausgebucht. Seid bitte nicht enttäuscht, wenn es dieses Mal nicht geklappt hat! Das Freibad steht Euch den ganzen Sommer zum gemeinsamen Üben und Plantschen offen.

Was hat sich am und im Freibad-Gelände getan?

Zwischen Kinder- und Schwimmerbecken hat es einen optischen Aufputz gegeben: einen befestigten Untergrund beim Pritschelbecken. Durch das Entfernen der Hecke haben die Eltern einen guten Überblick auf beide Becken und ihren plantschenden Nachwuchs im Kinder- und Schwimmerbecken.

Das Damen-WC ist komplett saniert und notwendige Malerarbeiten (zB

Umkleidekabine) sind erledigt. Auch das „Badewart-Kammerl“ wurde mit einer zeitgemäßen Einrichtung ausgestattet.

Nachdenken. Nachhaltig.

Unser Freibad erfüllt ebenso den Zweck, auf unsere Umwelt, aber auch auf unser Miteinander zu schauen:

- Die gemeinsame Nutzung unseres Freibads anstatt vereinsamter Pools im eigenen Garten mit hohem Aufwand zu warten, erspart Wasser, Energie und schont das Haushaltsbörserl.
- am sozialen Miteinander und der Gemeinschaft in Prambachkirchen teilnehmen. Vor allem bei den Kindern, die wirklich großen Spaß und Freude an diesem Miteinander haben!

Unser Team

Im Freibad-Team, das 2021 die Initiativen zur Belebung des Freibads in Prambachkirchen gestartet hat, sind: Walter Schnelzer, Anita Edinger, Gisela Götzendorfer, Rudi Keplinger, Union-Obmann Thomas Edinger und Martina Keplinger mit der tatkräftigen Unterstützung vom Team der Gemeinde und den Bauhof-Mitarbeitern und unseren



Zahlreiche Neuerungen im Freibad

Bademeistern. Wer neue Ideen hat, ist zur Mitarbeit herzlich willkommen – einfach bei Walter Schnelzer melden.

Danke

Herzlichen Dank an unsere ortsansässigen Firmen, die unsere Ideen „likern“ und finanziell unterstützen! Somit können wir manche Projekte für unser Freibad leichter realisieren und für uns alle umsetzen.

Neue Umkleidezelle

Jahrelang stand die Telefonzelle vereinsamt und unbeachtet vor dem Freibad-Eingang. Das haben wir geändert. Die alte Telefonzelle wird ihren neuen Job als „Freisteh-Umkleidezelle“ übernehmen.

Ein besonders großes Dankeschön der [Eschlböck Maschinenfabrik GmbH](#), die uns für das Upcycling unserer Telefonzelle in eine Umkleidezelle finanziell unterstützt!

Cooler „SITSPOTS“

Unsere coolen Sitzmöglichkeiten sind nachhaltig und trendy. Danke dem Sägwerk Auinger für die Umsetzung unserer Spontanidee und die super-schnelle Lieferung.

Unsere Sitzquader haben Sponsoren gefunden! Danke an ...
[Sägwerk Auinger](#)
[Westtech](#)
[Pointinger Bau GmbH](#)
[Raiffeisenbank Prambachkirchen](#)

Freibad-Team



Viele helfende Hände



Probesitzen auf unseren coolen Sitzquader

Fotos: Team Freibad

Im Freibad ist was los!

Unsere Aktionen bringen Abwechslung in den Badetag für junge und ältere Besucher.



Veranstaltung	Datum		Veranstalter
SAISON START		Zu jeder Saisonkarte schenkt Euch der ÖAAB Prambachkirchen einen Gutschein	ÖAAB
LESEN AM POOL		Lese- und Spielespaß für Groß und Klein mit dem Bücherwagen den ganzen Badesommer lang.	Öffentliche Bibliothek
BLATTKONZERT UNTER BIRKENBLÄTTERN	Sa, 2. Juli 2022 17:00 Uhr	Musik von Notenblättern unter Birkenblättern! Das „etwas andere Freibad Konzert“ freiwillige Spende, nur bei Schönwetter	Musikverein
HEISS AUF EIS	15.7./29.7./12.8. und 26.8.2022	Eis vom Elternverein für alle Schleckermäulchen von 15 bis 16 Uhr	Elternverein
SONNENGRUSS UNTER BIRKENBLÄTTERN	Fr, 15. Juli 2022 Fr, 5. Aug. 2022 9:00 + 18:30 Uhr	YOGA FÜR ALLE mit Andrea Groisböck und Daniela Berger; kostenloses Schnuppern	
SOMMERKINO „Beckenrand Sheriff“	Sa, 30. Juli 2022 20:30 Uhr	Bissig, witzig und unterhaltsame Komödie über „Sein oder Nichtsein“ eines bayrischen Freibads. Filmgaudi für die ganze Familie (Ersatztermin: 6.8.2022)	Junge ÖVP
SOMMERFEST	So, 31. Juli 2022 ab 10:00 Uhr	Das Gemeinschaftsfest für die ganze Familie am Freibad-Parkplatz. Freier Eintritt ins Freibad!	Gesunde Gemeinde
BIRKENBRUNCH PICKNICK UNTER BIRKENBLÄTTERN	So, 7. Aug. 2022	Dein Genusspaket für dein persönliches Freibad-Picknick gefüllt mit besten, heimischen Schmankerln Vorbestellung: daheim@prambachkirchen.ooevp.at	Bäuerinnen

HINWEIS: Am 25.6., 2.7., 9.7., 16.7. sowie vom 1.–5.8. finden Schwimmkurse statt. In Zeit von 9–12 Uhr wird daher ein Teil des Schwimmbeckens abgesperrt. Wir bitten um Verständnis.

Programmänderungen vorbehalten

Der BIOMüll

Bioabfall richtig trennen

#richtigeentsorgung#kompost#biorecycling



langen. Auch Verpackungen gehören nicht in den Bioabfall, denn Kunststoffe, Metall und Co verrotten nicht. Wenn Sie verdorbene Lebensmittel entsorgen, entfernen Sie vorher die Verpackung. Fremdstoffe müssen zum Großteil händisch aussortiert werden und beeinträchtigen die Qualität des Komposts enorm.

In Österreich gibt es 411 Kompostieranlagen, welche den Bioabfall übernehmen und zu wertvollem Kompost verarbeiten. Dort kann Komposterde für Balkon und Garten gekauft werden. Einen Qualitätsbetrieb für Kompost erkennen Sie am Gütesiegel der ARGE Kompost & Biogas.

Eine der natürlichsten Sachen der Welt: Was der Boden hervorbringt, soll wieder zur Erde zurückkehren. Um den Abfallberg klein zu halten und die Ressourcen unserer Erde zu schonen, ist nach der Abfallvermeidung die Verwertung die beste Lösung. Jeder und jede kann durch die richtige Trennung des Bioabfalls seinen/ihren Beitrag zum Umweltschutz leisten.

Aus dem Bioabfall soll später „gesunde“ Komposterde werden, dieser wird auch als „Gold des Gärtners“ bezeichnet. Ein reiner Kompost verbessert

den Boden, spart Dünger ein, speichert CO₂ und bietet Mikroorganismen einen wertvollen Lebensraum. Für die Blumen und Pflanzen, die in privaten Gärten und in der Landwirtschaft angebaut werden und auf unserem Teller landen, wird die Komposterde benötigt. Dass in der Pflanzenerde möglichst wenig Schad- und Störstoffe enthalten sind, ist für gesunde Nahrungsmittel ein Muss.

Achten Sie darauf, dass keine Fremdstoffe wie Glas, Kunststoffe oder gar Problemstoffe mit in die Tonne ge-

Österreichweit liegt der Anteil des Bioabfalls, der nicht in die Biotonne sondern im Restmüll landet, bei ca. 20 Prozent, das sind im Jahr rund 256.400 Tonnen. Bitte KEINEN Bioabfall in den Restmüll, denn nur das was in der Biotonne landet wird zu wertvoller Erde.



Jeder kann persönlich durch die richtige Nutzung der Biotonne einen wertvollen Beitrag zum Umweltschutz leisten.

i	SAUBER TRENNEN	Achten Sie darauf, dass keine Fremdstoffe aus Plastik, Glas, Metall,... in den BIO gelangen.
	TROCKEN LAGERN	Vermeiden Sie flüssige Abfälle (Suppen, Soßen,...).
	LOCKER BEFÜLLEN	Wie auch der Komposthaufen soll auch die Biotonne luftdurchlässig befüllt werden. Also lockeres, luftiges und feuchtigkeitssaugendes Material (Strauchschnitt, gebrauchte Servietten,...) mit den kompakten Bio-Abfällen mischen.
	GUTER STANDORT	Im Sommer Schatten, im Winter Wärme.
	Unser TIPP	Gegen Geruchsbelästigung empfehlen wir Düngekalk und Steinmehl.



Neue „Landesgesellschaft“, mehr Auswahl im Glasfasernetz!

Die Corona Pandemie und auch die fortschreitende Digitalisierung zeigen uns, dass schnelles und stabiles Internet immer wichtiger wird. Egal ob für Junge (Onlineunterricht, Hausübung), arbeitende Bevölkerung (Homeoffice, Online-Sitzungen, Fortbildung) oder auch Sicherung von Daten in der Cloud, Updates für Handys und Computer oder vor allem im Bereich Pflege (24 Stunden Betreuung, Kontakt mit den Kindern zu Hause). Schnelles und vor allem stabiles Internet via Glasfaser ist jetzt und auch in Zukunft ebenso wichtig, wie ein Stromanschluss oder Kanalanschluss, da der Bandbreitenbedarf unaufhörlich steigt.

Durch die Förderungen aus der Breitbandmilliarde kann unsere Gemeinde nun einen Ausbaustatus mit Glasfaser erreichen. Wir werden uns zukünftig bei großem Interesse der Bevölkerung auch für einen Ausbau in jenen Bereichen einsetzen, die bisher noch nicht ausgebaut worden sind.

Mit 1.4. 2022 hat das Land Oberösterreich den FTTH (= Glasfaser)-Bereich der Energie AG Telekom und die Fiber Service OÖ zur neuen Breitband Oberösterreich GmbH zusammengefasst, damit diese den Breitbandausbau noch rascher voranbringen kann.

Mehr Auswahl am Netz

Durch diese Fusion ist es nun möglich, dass Kunden ab sofort in ALLEN (alten und neuen) Glasfasernetzen der beiden Vorgängerunternehmen ihren Internet Service Provider (ISP) aus einer ganzen Reihe von Anbietern auswählen können. Aktuell stehen ca. 10 unterschiedliche Serviceanbieter mit neuen und attraktiven Preisen zur Verfügung. Neukunden, sowie auch jene, die bereits ihre „alten“ 2 Jahresverträge genutzt haben, können nun aus den verschiedenen Angeboten wählen. (www.bbooe.at/endkunden/breitbandzugang/). Haushalte, die bereits ein Leerrohr am Grundstück haben, können aktuell noch die geförderte Anschlussgebühr von nur 300 Euro nutzen. Dies ist im Vergleich zu den eigentlichen Errichtungskosten für einen solchen Anschluss, die je nach Ausbaubereich zwischen 4.000 und 8.000 Euro liegen, eine einmalige Chance von dem viele Haushalte im ländlichen Raum noch träumen.

Vorteile

Im Vergleich zu den bisherigen Festnetz- und Mobilfunk- und Funkangeboten ergeben sich folgende Vorteile:

- Volle Geschwindigkeit mit echter Glasfaser bis ins Wohnzimmer von

100 Mbit und mehr

- Jeden Tag und zu jeder Uhrzeit schnelles Internet (im Gegensatz zu Funklösungen)
- Tarife ab etwa 36€ im Monat für schnelles Internet inkl. Festnetzgrundgebühr, bei einigen der Anbieter sogar ohne Servicepauschale
- Eine Aufwertung des Grundstücks und des Immobilien-Wertes
- Die Möglichkeit für zeitversetztes Fernsehen (Glasfaser TV-Lösung) auch bei Schlechtwetter in bester Qualität
- Zusätzlich entlastet der Anschluss an das Glasfasernetz die Funkinfrastruktur (3G, 4G, 5G, WLAN-Funk) in der Gemeinde für jene Bürger, die noch nicht im Ausbaubereich wohnen.

Neuanmeldungen

Neuanmeldungen für den Glasfaseranschluss in den ausgebauten Gebieten sind unter <https://portal.bbooe.at/bestellung> möglich. Auch jene, deren Adresse NICHT im Ausbaubereich liegt, können hier ihren Anschlusswunsch deponieren, damit bald auch noch mehr Haushalte in der Gemeinde diesen zukunftssicheren Anschluss erhalten.

Benachteiligungen beseitigen – Erfolge im Arbeitsleben ermöglichen

Im Auftrag des Sozialministeriumservice berät die Arbeitsassistentz der Volkshilfe kostenlos zu den Themen Gesundheit und Arbeit. In bedarfsorientierten und vertraulichen Beratungsgesprächen bieten wir Hilfestellung bei Fragen, wie z.B.:

- Haben Sie gesundheitliche Belastungen und möchten sich beruflich neu orientieren?
- Überlegen Sie, wie Sie Fragen zu Ihrem Gesundheitszustand im Vorstellungsgespräch oder Mitarbeitergespräch beantworten sollen?
- Möchten Sie Ihr Arbeitsumfeld optimieren, sodass es zu Ihrer gesundheitlichen Situation passt?
- Haben Sie Angst, wegen Leistungsminderungen oder Krankenstände Ihren Arbeitsplatz zu verlieren?
- Benötigen Sie allgemeine Informationen zu Behindertenpass, Kündigungsschutz und Förderungen im Kontext Erwerbsarbeit?

Das Angebot ist kostenfrei und wird vom Sozialministeriumservice finanziert.
Volkshilfe Arbeitsassistentz - Ihre Partnerin für berufliche Integration

Dann nehmen Sie Kontakt zu uns auf:

Volkshilfe Arbeitsassistentz - Büro Wels:
Vogelweiderstraße 29, 4600 Wels
Für Arbeitssuchende/Erwerbstätige mit gesundheitlichen Belastungen:
Andrea Kinz, Tel: 0676 8734 1168,
andreamaria.kinz@volkshilfe-ooe.at
oder Sonja Lang, Tel: 0676 8734 1293,
sonja.lang@volkshilfe-ooe.at

Für Betriebe, die Menschen mit Beeinträchtigung beschäftigen (wollen):

Alexander Langthaler, Tel: 0676 8734 1298,
alexander.langthaler@volkshilfe-ooe.at



Team Volkshilfe Arbeitsassistentz Wels

volkshilfe.
ARBEITSWELT GMBH

NEBA
NETZWERK BERUFLICHE
ASSISTENZ
ARBEITSSASSISTENZ

Sozialministeriumservice

Schulveranstaltungshilfe

für Schülerinnen und Schüler die eine oberösterreichische Pflichtschule besuchen (VS, MS, Poly, LWFS)

Die Finanzierung mehrtägiger Schulveranstaltungen ist für Eltern oftmals mit großen finanziellen Belastungen verbunden. Um diese Familien finanziell zu unterstützen und den Kindern die Teilnahme an Schulveranstaltungen zu ermöglichen, unterstützt das Land Oberösterreich mit der „ÖO Schulveranstaltungshilfe“.

Eine finanzielle Unterstützung erhalten Eltern, wenn mindestens ein Kind im Laufe des Schuljahres an einer

4-tägigen Schulveranstaltung teilgenommen hat oder mehrere Kinder an mehrtägigen Schulveranstaltungen mit mindestens einer Nächtigung außerhalb des Schulstandortes teilgenommen haben.

Die Höhe des Zuschusses für 2-tägige Schulveranstaltungen beträgt 50 Euro, für 3-tägige Schulveranstaltungen 75 Euro, für 4-tägige Schulveranstaltungen 100 Euro und für 5-tägige und längere Schulveranstaltungen 125 Euro.

Halle gesucht

Der Siedlerverein Prambachkirchen benötigt dringend ein Gebäude oder eine Halle für eine längerfristige Mietung für den Verleih seiner Gerätschaften.

Wir benötigen ca. 100 m² bis 150 m² Fläche zur Aufbewahrung der Geräte.



Rückmeldungen bitte an
Obmann Werner Brunner
Tel.: +43 664 545 26 27

Zu vermieten

Wohnung 81 m², Küche und Bad möbliert, Balkon/Loggia, ab September 2022 beziehbar
Weitere Info: Elke und Simon Zauner, Tel. 0660 547 66 68

Reinigungskraft

Das Gymnasium Dachsberg sucht eine Reinigungskraft für 20 Wochenstunden, Mo-Fr 14:00-18:00
Nähere Information:
Gymnasium Dachsberg
07277 2307-0

Nimmt ein Kind in einem Schuljahr an mehreren Schulveranstaltungen teil, wird empfohlen, den Zuschuss für den längeren dieser Aufenthalte zu beantragen.

Einreichfrist: Bis spätestens 3 Monate nach Ende des laufenden Schuljahres (31. Oktober).

Antragsformular unter <https://www.land-oberoesterreich.gv.at/33987.htm>

Landesmusikschule Prambachkirchen

Erlebnis Musikschule



Liebe musikbegeisterte Kinder und Eltern!

Das Schuljahr befindet sich auf der Zielgeraden und die Sommerferien rücken in greifbare Nähe. Umso erfreulicher ist es, dass wir in diesem Jahr wieder zur Normalität zurückkehren durften. Ein voller Terminkalender bei den Kolleginnen und Kollegen zeugt davon.

Zum Angebot der Musikschule gehören regelmäßige Vortragsabende, Vorspielstunden und Konzerte genauso dazu wie die wöchentliche Unterrichtseinheit. Am 16. Mai konnte sich ein gut gefüllter Kultursaal vom Leistungsspektrum der Landesmusikschule Prambachkirchen überzeugen. Beim Frühlingskonzert durften wir Schülerinnen und Schüler fast aller Klassen begrüßen und uns an deren Darbietung erfreuen. Unter den Gästen war erstmals auch Bürgermeister Herbert Holzinger, der gleich zu einem kleinen Interview mit Dir. Norbert Hebertinger gebeten wurde. Wir bedanken uns auch an dieser Stelle nochmals für die gute Zusammenarbeit (einige kleine Projekte wurden bereits umgesetzt) und hoffen auf die Fortsetzung der guten Beziehungen.

Mit diesen Eindrücken wünschen wir euch allen eine schöne Sommerpause. Wir freuen uns auf die neuen Gesichter im Herbst.

Anmeldungen

Musikschulanmeldungen werden jederzeit gerne entgegengenommen. Das Anmeldeformular und das Unterrichtsangebot finden Sie auf unserer Homepage. Für Fragen steht Ihnen Dir. Norbert Hebertinger via E-Mail unter:

ms-waizenkirchen.post@ooe.gv.at gerne zur Verfügung.

Im Unterricht sowie bei Veranstaltungen gelten die jeweiligen offiziellen Covid-Sicherheitsbestimmungen laut Homepage des LMSW: www.landemusikschulen.at

Bilder vom Frühlingskonzert



Dir. Hebertinger und Bgm. Holzinger



Kinder musizieren mit ihren Eltern



Tanz und Bewegung

Liebe Kinder, ich heiße Tamara Krinner, unterrichte an der Landesmusikschule Prambachkirchen „modernen Kindertanz“ und werde nicht umsonst von manchen Freunden auch die „Tanzende Tamara“ genannt, denn Tanzen ist für mich schon immer ein wichtiger Teil meines Lebens. Seitdem ich mit fünf Jahren das erste Mal einen Kindertanzkurs in der Musikschule Mondsee besucht habe, lässt mich der Tanz nicht mehr los! Wer Musik und Bewegung liebt, bei gutem Beat die Füße nicht stillhalten kann und vor Freude gern einmal tanzt, ist hier bei mir genau richtig! Lass dich vom Rhythmus des Lebens mitreißen!



Fotos: Landesmusikschule

Besuchen Sie uns auch im Internet auf unserer Homepage <https://waizenkirchen.landemusikschulen.at> oder auf Facebook „LMS Peuerbach Waizenkirchen“

Lebensmittel sind kostbar

In Österreichs Haushalten wird durchschnittlich ein Viertel der eingekauften Lebensmittel im Müll und in der Biotonne entsorgt. Das sind rund 365.000 Tonnen Lebensmittel jährlich, wobei Gemüse, Brot/Gebäck und Molkereiprodukte sowie Fleisch am häufigsten weggeworfen werden. Diese Lebensmittel sind oft noch originalverpackt und unverdorben. Im Durchschnitt werden so in jedem Haushalt jährlich 300 Euro verschwendet – da ginge sich schon ein schöner Kurzurlaub aus!

Einkaufen nach Plan

Bereits vor dem Einkauf lohnt sich ein Blick in die Vorratskammer bzw. in den Kühlschrank. Dort lässt sich meist einiges finden, was den Speiseplan bereichern kann. Im Vorfeld einen Speiseplan überlegen und dazu einen

Einkaufszettel zu schreiben, schützt im Supermarkt vor Verlockungen.

Mindestens haltbar bis ...

Häufig werden verpackte Lebensmittel im Müll entsorgt, deren Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) noch nicht oder gerade erst überschritten wurde. Das MHD stellt einen Richtwert dar, bei sachgemäßer Lagerung sind viele Lebensmittel auch noch einige Zeit danach genussfähig. Unsere Sinnesorgane sind die besten Kontrolleure, sie helfen uns, die abgelaufenen Produkte, hinsichtlich Aussehen, Geruch, Farbe, Geschmack und Konsistenz zu prüfen.

Wichtig! Lebensmittel mit dem Hinweis „zu verbrauchen bis“ sollten über dieses Datum hinaus nicht mehr verzehrt werden.

Reste verwerten

Lassen sich Speisereste nicht vermeiden, ist Kreativität in der Küche gefragt. Wie wäre es z.B., wenn Sie aus altem Brot und Gebäck Brotwürfel herstellen und mit übrig gebliebenem Gemüse eine „Quer-durch-den-Gemüsegarten“-Cremesuppe zaubern. So haben Sie mit wenig Aufwand eine leckere und gesunde Mahlzeit auf dem Tisch.

Cremige Gemüsesuppe

mit Brotwürfel (für 2 Personen)

Brotwürfel: „Altes“ Brot fein würfeln und mit 1 EL Öl mischen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad ca. 15 min. goldbraun backen.

Gemüsesuppe: 500 ml Gemüsesuppe aufkochen, Kartoffeln (würfelig geschnitten) und beliebige Gewürze hinzugeben und bei niedriger Stufe ca. 5 min. köcheln lassen. Anschließend das restliche Gemüse (kann auch gekochtes Gemüse vom Vortag sein) zugeben und weitere 5 min. kochen. Die Suppe mit einem Mixstab fein pürieren und ev. mit Schnittlauch oder Petersilie bestreut servieren.

Speisereste verwerten – sinnvoll & gut!

Kreative „Restküche“ reduziert Müllberge und schont unsere Umwelt.

- Stellen Sie aus Brotresten Knödelbrot, Brösel, Brotchips oder Salat-/Suppencroutons her. Aus alten Sem-



Bild von annapictures auf Pixabay



- meln lässt sich außerdem perfekt ein Scheiterhaufen oder Semmel-schmarrn zubereiten.
- Übriggebliebenes Gemüse oder Kräuter dienen als Basis für Suppen, Saucen, Gröstl, Wokgerichte oder für die Herstellung einer Suppenwürze. Auch Gemüsechips schmecken köstlich.
 - Kartoffelreste verleihen Suppen und Saucen eine sämige Konsistenz und können dadurch bestens zum Binden eingesetzt werden. Auch pikante Aufstriche wie z.B. ein leckerer Erdäpfelkäse können daraus gemacht werden.
 - Reis- oder Nudelreste sind als Einlage für ausgiebige Suppen oder für die Verarbeitung zu Aufläufen und Gratins verwertbar. Wie wäre es einmal mit Reislaiichen oder gebratenen Nudeln?
 - Aus übriggebliebenen oder überreifen Früchten können individuelle Obstsalate, Saucen oder Smoothie-kreationen entstehen. Weiche Äpfel werden zu Apfelmus oder Apfelnockerl verarbeitet. Zwetschken oder Marillen verleihen dem Kuchen und Beerenobst dem Milchshake das gewisse Etwas.
 - Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist KEIN Wegwerfdatum! Prüfen Sie erst das Produkt mit all Ihren Sinnen, bevor Sie es tatsächlich entsorgen.
 - Frieren Sie Übriggebliebenes auch portionsweise ein!
 - Seien Sie mutig und denken Sie Speisen neu. Lassen Sie dabei Ihrer Kreativität und Phantasie freien Lauf!



Kräuter-Vortrag

Im Mai luden Tatjana Mitterndorfer (Standlers) und die Gesunde Gemeinde zu dem Vortrag „Die Kraft der Kräuter“ ein. Florian Einböck und Erika Manetzgruber vom Kräuterzentrum Einböck haben einen 5000 m² großen Wildkräutergarten in Dorf an der Pram. Sie gaben einen interessanten Einblick in die Welt der Kräuter.

Unser Rezept-Tipp

Dinkel-Gemüsesalat

Zutaten: 4 Portionen

Zutaten

- 120 g Dinkel gewaschen mit ca. 600 ml Wasser am Vortag eingeweicht
- ca. 3 Stangen Stangensellerie
- 1-2 bunte Paprika
- 1 Jungzwiebel
- Schnittlauch geschnitten
- Essig
- 1 TL Süßer Senf
- 2EL Öl
- Salz, Pfeffer



Zubereitung

Dinkel in Salzwasser weichdünsten. Das Getreide abseihen und auskühlen lassen. Gemüse waschen und klein schneiden. Aus Essig, Senf, Öl und Gewürzen eine Marinade herstellen und das Gemüse sowie den Dinkel damit marinieren und vor dem Servieren mindestens eine Stunde ziehen lassen.

TIPP

Vollkorngetreide, wie hier das ganze Dinkelkorn, enthält viele Ballaststoffe. So bekommt neben deinem Gehirn auch der Darm wertvolle Nahrungsinhaltsstoffe, um fit zu bleiben. Um diese Mahlzeit vollwertig zu gestalten, kombiniere sie mit eiweißreichen Lebensmitteln – lass' der Fantasie freien Lauf! Zum Beispiel Hülsenfrüchte (Erbsen, Bohnen, Linsen), Käse aller Art oder ein kleines Stück gebratenes Hühnerfilet oder geräucherter Fisch.



„Wenn die Biene einmal von der Erde verschwindet, hat der Mensch nur noch vier Jahre zu leben. Keine Bienen mehr, keine Bestäubung mehr, keine Pflanzen mehr, keine Tiere mehr, keine Menschen mehr.“

Albert Einstein

Foto: Dominik Trost

Wissenswertes über die Bienen

Eine Arbeitsbiene produziert in ihrem Leben, das mit fünf bis sechs Wochen relativ kurz bemessen ist, ungefähr 2,5 bis 3 Gramm Honig! Eine Menge, die auf den ersten Blick nicht besonders beeindruckend erscheint. Bis zu 50 mg Nektar oder Pollen kann eine Arbeitsbiene pro Ausflug sammeln. Dies entspricht ungefähr einem Drittel ihres Körpergewichtes.

Für die Produktion von 1 Kilogramm Honig müssen Bienen 3 Kilogramm Nektar sammeln und legen dabei eine Strecke von 40.000 bis 120.000 km zurück. Das bedeutet, dass Bienen dafür ein bis drei Mal um die Erde fliegen!

Blütenpollen, angereichert mit Vitaminen und Mineralien, ist der wichtigste Eiweißlieferant für Bienen. Im Frühjahr und Sommer bieten Raps, Wildblumen und Pflanzen wie Krokusse, Löwenzahn, verschiedene Kleearten, Weiden und Streuobstwiesen diesbezüglich ein reiches Nahrungsangebot. Auch Nutzpflanzen Spargel, Zucchini, Kürbis oder Kräuter wie Salbei, Thymian und Lavendel sind bei Bienen begehrte Futterquellen.

Imkerverein Prambachkirchen

Das neue Imkerjahr ist bereits voll im Gange und wer aktuell in der Natur unterwegs ist, kann den fleißigen Arbeiterbienen bei der Arbeit bzw. beim Sammeln der Pollen zusehen.

Was oftmals vergessen wird

Bienen gelten, nach Schweinen und Rindern, als unsere drittichtigsten Nutztiere. Bei der Nahrungsaufnahme von Nektar und Pollen tragen sie Pollen von Blüte zu Blüte und sorgen somit für die Fortpflanzung zahlreicher Blüten- und Nutzpflanzen. Durch die Bienenbestäubung wird nicht nur eine Vielfalt an Nahrungsmitteln gesichert, es kann auch der Ertrag durch die Bienenbestäubung sogar um ein Vielfaches gesteigert werden!

Es sind vor allem einheimische Wild- und Nutzpflanzen, die unseren Bienen als wichtigste Nahrungsquellen dienen. Zuchtblumen, so schön sie mitunter auch blühen, haben kaum Bedeutung für Bienen, da sie wenig bis gar keinen Nektar oder Pollen liefern.

Bienen sind für uns Menschen unersetzbar. Durch ihre Bestäubungsleistung sichern sie den Erhalt eines Großteils unserer pflanzlichen Nahrungsmittel.

Auch du kannst mithelfen, gegen das Bienensterben aktiv zu werden. Auf jedem Balkon oder Garten ist Platz für den Anbau bienenfreundlicher Blumen und Pflanzen. Ob Erdbeeren, Ringel- und Sonnenblumen oder blühende



Eifriges Treiben beim Bienenstock

Foto: Dominik Trost

Küchenkräuter. Je vielfältiger du dabei vorgehst, desto besser. Denn wie wir Menschen, lieben auch Bienen ein ausgewogenes Nahrungsangebot.

Ein Leben für die Imkerei

75 Jahre Mitglied beim Imkerverein

Als Vorbild für jeden Jungimker und der es noch werden möchte kann man unseren Imkerfreund Rupert Richtsfeld (geb. 1926) bezeichnen. Bereits in jungen Jahren begann er in Untermühl im Mühlviertel sein großes Hobby, die Imkerei.

Durch die Rückstauung des Aschacher Kraftwerkes musste er in den frühen 1960iger Jahren seine alte Heimat verlassen und kaufte sich in Untergallsbach einen Bauernhof, wo er die Landwirtschaft und weiterhin sein großes Hobby die Imkerei betrieb.



Obmann Walter Dopplmair (li) und Johann Goldberger (re) gratulieren Rupert Richtsfeld zu seiner 75-jährigen Mitgliedschaft

Bis ins Jahr 2021, mit sage und schreibe 95 Jahren, betreute er seine eigenen Bienenvölker. Auf Grund der doch teilweise anstrengenden und intensiven Arbeit verschenkte er dann 2021 seine letzten 2 Bienenvölker und beendete seine aktive Imkerei.

Vom Imkerverein Prambachkirchen wurde Rupert Heuer für seine 75-jährige Mitgliedschaft geehrt. Zusätzlich bekam er die Hutsteiner-Ehrennadel in Gold und einen Geschenkkorb überreicht.

Imkerverein Prambachkirchen

bezahlte Anzeige

Regional einkaufen in Prambachkirchen

Seit August 2021 betreiben wir, Tatjana und Manuel Mitterndorfer mit Hilfe von Alfons und Elisabeth Humer, in Prambachkirchen einen Selbstbedienungsladen. In unserem „G'schäftl“ in Steinbruch sind rund 550 verschiedene Produkte von 50 Produzenten aus einem Umkreis von ca. 60 km erhältlich. Die Öffnungszeiten können durch die Selbstbedienung auf ein Maximum ausgedehnt werden. Ein modernes, leicht zu bedienendes Kassensystem sorgt für einen unkomplizierten Einkauf und ermöglicht neben Barzahlung auch Zahlung mit Karte.

Neben unseren eigenen Produkten (Marmeladen, Sirup, Suppen, Badesalze, Pesto, ...) reicht unser Sortiment von Produkten des täglichen Bedarfs wie Eiern, Nudeln, Milchprodukte, Wurstprodukte, Essig, Mehl, frischem Obst und Gemüse, Kaffee, fertige Gerichte für die schnelle Küche, ... bis hin zu Naturkosmetik, Reinigungsmittel, netten Geschenken und Kleinigkeiten. Auch von Prambachkirchner Produzenten findet man Produkte.

Der Name „Standler's G'schäftl“ kommt übrigens von unserem Hausnamen „Standler“. Trotz Selbstbedienung sind wir erreichbar und helfen gerne, wenn Fragen auftauchen. Wir freuen uns auf euren Besuch!



Öffnungszeiten: Mo-Fr 07:00-19:30 | Sa 08:00-18:00 | So 08:00-12:00
 Adresse: Steinbruch 12/3 | 4731 Prambachkirchen | Tel. 0650 848 99 22

Was tut sich bei der Jagd?

Kitze und die Mahd

Die Setzzeit der Rehgeißen ist vorüber und dank der Information der zuverlässigen Landwirte konnten zahlreiche Rehkitze vor dem Mähtot bewahrt werden.

Gelungen ist dies Dank eines außerordentlichen Engagements der Jägerschaft, welche nicht nur durch das bloße Absuchen der Wiesen, allein oder mit Hund, sondern auch unter Zuhilfenahme von Drohnen Kitze gefunden hatten. Der Weg von Landwirtschaft und Jagd zur Vermeidung von Vergiftungen, welche durch Kadaver im Futter, insbesondere bei Rindern tödliche Folgen haben kann, wurde Großteils gemeinsam erfolgreich beschritten.

Waldabend

Am 9. Mai 2022 fand auf Einladung der Ortsbauernschaften Prambachkirchen und St. Marienkirchen an der Polsenz im Kultursaal in Prambachkirchen ein Informationsabend hinsichtlich aktueller waldbaulicher

Themen wie Borkenkäfer, Holzmarkt, Preisentwicklung, Waldumbau und richtigem Durchforsten statt. Gerade letzteres ist auch für die jagdbaren Tiere ein besonders wichtiger Aspekt. In Fichtenkulturen ohne Unterwuchs, welche meist über Jahre aufgrund von Durchforstungsrückständen entstanden sind, befindet sich keinerlei Äsung oder attraktiver Einstand für Rehwild. Auch bieten derartige Flächen keine Deckung und Rehwild wird bei der geringsten Beunruhigung auf andere Flächen ausweichen.

Wildplakette

Als Dank und Anerkennung wurde im Rahmen eines „Treiberessens“ dem Gasthof Lackner die Wildplakette des Landesjagdverbands überreicht. Mit dieser Plakette wird auch nach außen hin signalisiert, dass durch die Familie Lackner heimisches Wild aus Prambachkirchen in hervorragender Qualität auf den Tellern serviert wird. Die Überreichung war schon lange geplant und musste, so wie auch ein Großteil

der Jagdabschlüsse, immer wieder aufgeschoben werden.

Im Zuge dieser großen Veranstaltung wurden somit sämtliche Jagdabschlüsse der Treibjagden von zwei Herbstsaisons nachgeholt. Natürlich wurden heimische, in der Küche durch Hildegard Lackner zubereitete Fasane, ausgespeist.

Dämmerchoppen

Am 25. Juni 2022 findet ab 18:00 Uhr, nach vorjähriger kurzfristiger Absage, gemeinsam mit dem Musikverein Prambachkirchen, ein Dämmerchoppen im Gasthaus Kolmgut statt. Die Jägerschaft wird ergänzend zur musikalischen Unterhaltung erstmals Käsekrainer vom heimischen Reh auf den Grill und folglich auf die Teller bringen.

„Kinderdrachen“ auf Sojafeldern

Manchen sind die – besonders in Sojafeldern – aufgestellten Falkenattrappen schon aufgefallen. Diese von der Jägerschaft bei- oder aufgestellten

Fotos: Jagd Prambachkirchen



Rehkitz in der Wiese



Jagdleiter Michael Hofer überreicht Hildegard Lackner die Wildplakette

Attrappen versuchen den natürlichen Feind von Hasen und Tauben nahezukommen und zeigen durch die andauernde Bewegung Großteiles eine sehr gute abschreckende Wirkung auf Tauben und Hasen. Gerade in der ersten Wuchsphase ist Soja besonders schmackhaft für Tauben und Hasen und erst in letzter Konsequenz wird der Abschuss von Tauben, welcher nach strengen Maßgaben erlaubt ist, ins Auge gefasst.

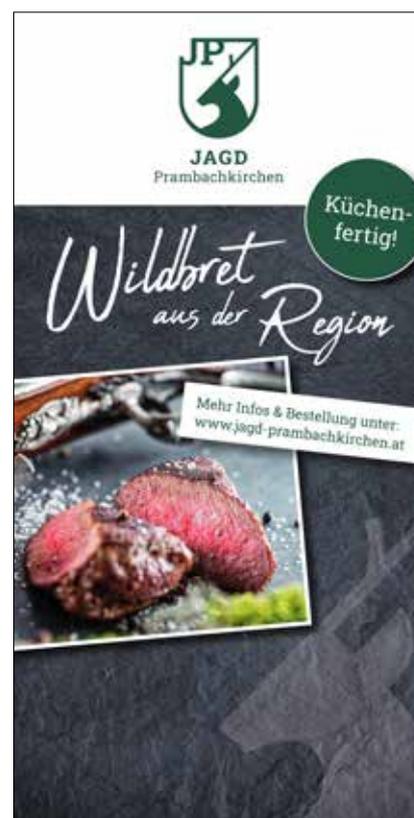
Tierkörpersammelstelle

Nach einiger Vorbereitungszeit ist es nunmehr, gemeinsam mit der Gemeinde, gelungen bei der gerade in Bau befindlichen Zufahrt zur Fa. Westtech unterhalb der Fa. Deschberger bei der Wildsammelstelle der Jagdgesellschaft Prambachkirchen eine öffentlich zugängliche Tierkörpersammelstelle zu installieren. Diese sogenannte Gemeindegammelstelle steht ab sofort jedermann nach Maßgabe der Richtlinien zur Verfügung. Kurz zusammengefasst können Tierkörper und tierische Abfälle bis 35 kg aus nicht gewerblicher Herkunft in dieser Tonne rund um die Uhr entsorgt werden.

Größere Tiere und Schlachtabfälle über 35 kg werden gesondert von der TKV abgeholt.

Was ist bei der Benützung der Container zu beachten?

- Sammelstelle sauber halten.
- Keine verwesenen Abfälle einwerfen (werden vor Ort abgeholt).
- Entsorgung gilt nur für Kleinmengen (bis 35 kg) an tierischen Abfällen, verdorbenen Fleischprodukten und Haus- bzw. landwirtschaftlichen Nutztieren.
- Tote Tiere, tierische Abfälle und verdorbenes, fleischliches Gefriergut werden mitsamt der Verpackung eingeworfen, dadurch bleiben die Einwurfföffnungen der Container sauber.
- Die Verpackungen sollen dicht sein. Papiersäcke müssen mit Schnüren zugebunden werden (kein Draht!), dadurch können keine Fliegen zum Material und es wird die Madenbildung verhindert.
- Größere Tiere und Schlachtabfälle über 35kg werden gesondert von der TKV abgeholt. Tel. 0800 99 88 99 7



Die Jägerschaft wünscht einen schönen Sommer und Waidmannsheil

bezahlte Anzeige



JETZT NEU

Jeden Donnerstag von
10-18 Uhr Mehlspeisen
und Bauernkräpfen
ab Hof

Prattsdorf 3
4731 Prambachkirchen
Tel.: 0664 40 44 652
www.die-kuchenbackstube.com

Veranstaltungen

Mittwoch, 29.06.2022

18:45–20:15, Kindergartenturnsaal, bei schönem Wetter im Garten

Yoga für (leicht) Fortgeschrittene

Den Körper dehnen und kräftigen sowie entspannen. Offener Kurs, € 15,00 pro Einheit. Nähere Infos unter groisboeck@gmail.com oder 0699 1204 4134

Weitere Termine: 06.07.2022

13.07.2022

20.07.2022

Andrea Groisböck

Freitag, 01.07.2022

20:00, Mitterndorfer, Passauer Straße 5

Sonnwendfeuer

Verbringen wir gemeinsam gemütliche

Abendstunden im Flair des Sommerfeuers. Für das leibliche Wohl ist bestens gesorgt.

Bauernbund und Landjugend

Samstag, 02.07.2022

08:00 - 12:00, Freibadparkplatz

Bauernmarkt Prambachkirchen

Regionale Produkte

Die Grünen Prambachkirchen

Samstag, 02.07.2022

17:00–18:00, Freibad Prambachkirchen

Freibad Blattkonzert unter Birkenblättern

Unsere Musikkapelle Prambachkirchen lässt eindrucksvoll von sich hören.

Nach dem Erfolg im Vorjahr auch heuer wieder - Musik im Freibad von Notenblättern unter Birkenblättern.

Team Freibad

Sonntag, 10.07.2022 –

Sonntag, 04.09.2022

So 8:30–11:30, Di 17:30–19:30, Fr 16–18 Pfarrrheim Prambachkirchen

Bücher-Flohmarkt 2022

"50 Days of Books"

Unser beliebter Bücher-Flohmarkt findet wieder in den Sommerferien statt. Wir bieten während unserer Bücherei-Öffnungszeiten zahlreiche aussortierte und gespendete Kinder- und Jugendbücher, Romane, Sachbücher, Spiele, DVDs

Bauernbund
Prambachkirchen



Einladung zum

Sonnwendfeuer

Wann: Freitag, 01.07.2022 um 20.00 Uhr

Wo: Mitterndorfer/Pranzeneder
Passauerstraße 5, 4731 Prambachkirchen

Ersatztermin: Samstag, 02.07.2022



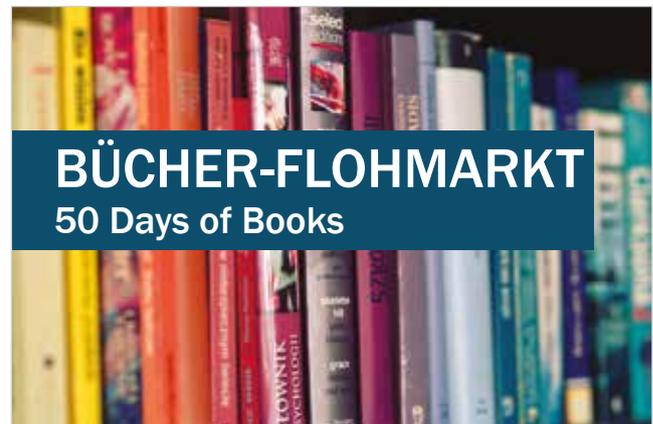
Verbringen wir gemeinsam gemütliche Abendstunden im Flair des Sommerfeuers!

Für das leibliche Wohl ist bestens gesorgt.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

BAUERNBUND UND
LANDJUGEND
PRAMBACHKIRCHEN

GOVP
Prambachkirchen



BÜCHER-FLOHMARKT

50 Days of Books

10. Juli bis 4. September 2022
Pfarrrheim Prambachkirchen

Wir bieten von 10. Juli bis 4. September 2022 während unserer Bücherei-Öffnungszeiten zahlreiche aussortierte und gespendete Kinder- und Jugendbücher, Romane, Sachbücher, Spiele, DVDs und Zeitschriften zum Verkauf an.

Unsere Öffnungszeiten:

Sonntag 8:30–11:30 Uhr

Dienstag 17:30–19:30 Uhr

Freitag 16:00–18:00 Uhr

BIBLIOTHEK
Erlernen und erleben in Prambachkirchen

DVDs und Zeitschriften zum Verkauf an. Ihr dürft euch heuer auf eine große Auswahl freuen.

Bibliothek Prambachkirchen

Sonntag, 10.07.2022

09:00–18:00, Pfarre Prambachkirchen

Pfarrfest und Festgottesdienst mit Jubelpaaren

Die Pfarre lädt sehr herzlich ein zum Festgottesdienst unserer Jubelpaare in der Pfarrkirche. Anschließend findet unser PFARRFEST am Pfarrplatz statt. Alle aktuellen Infos finden Sie auf unserer Homepage www.dioezese-linz.at/prambachkirchen

Pfarre Prambachkirchen

Dienstag, 12.07.2022

5-Tagesfahrt "Schwarzwald und Elsass"

Seniorenbund Prambachkirchen

Freitag, 15.07.2022

09:00 und 18:30, Freibad

Freibad Sonnengruß unter Birkenblättern

Schnupperyoga mit Andrea Groisböck und Daniela Berger – YOGA für ALLE zum Kennenlernen (kostenloses Schnuppern und Mitmachen)

Team Freibad

Samstag, 30.07.2022

20:30–22:30, Freibad Prambachkirchen

Freibad Sommerkino "Beckenrand Sheriff"

Die JVP Prambachkirchen lädt sehr herzlich zum Sommerkino ein. Bissige, witzige und unterhaltsame Komödie. Nur bei Schönwetter - Ersatztermin: 5.8.2022

JVP Prambachkirchen

Sonntag, 31.07.2022

10:00–18:00, Freibad Prambachkirchen

Prambachkirchner Sommerfest

Gesunde Gemeinde Prambachkirchen

Freitag, 05.08.2022

09:00 und 18:30, Freibad

Freibad Sonnengruß unter Birkenblättern

Schnupperyoga mit Andrea Groisböck und Daniela Berger YOGA für ALLE zum

Kennenlernen (kostenloses Schnuppern und Mitmachen)

Team Freibad

Sonntag, 07.08.2022

10:30–18:00, Freibad Prambachkirchen

Picknick unter Birkenblättern

Unsere Bäuerinnen laden zum Birkenbrunch und füllen auch heuer wieder ein köstliches Schmankerl-Paket.

Bestell dir dein Genusspaket mit heimischen Schmankerln, zusammengestellt von unseren Bäuerinnen, und lass dich entspannt auf deiner Decke im Freibad Prambachkirchen nieder. Info: www.prambachkirchen.ooevp.at; Bestellung per Email an daheim@prambachkirchen.ooevp.at Und bei Schlechtwetter wird daraus eine "Genussbox to go!"

Team Freibad

Montag, 15.08.2022

Kräuterfest

Brauchtumsgruppe Prambachkirchen

Freitag, 19.08.–

Samstag, 20.08.2022

Prambachkirchner Stadtfest

FF Prambachkirchen

Sonntag, 28.08.2022

3-Tages-Fahrt nach

Oberbayern – Mittenwald

Seniorenbund Prambachkirchen

Samstag, 03.09.2022

08:00–12:00, Freibadparkplatz

Bauernmarkt Prambachkirchen

Regionale Produkte

Die Grünen Prambachkirchen

Freitag, 09.09.2022

19:00

Fahrzeugsegnung LFA-L

Segnung des neuen Einsatzfahrzeuges der FF Prambachkirchen

Freiwillige Feuerwehr Prambachkirchen

Samstag, 17.09.2022 –

Samstag, 25.09.2022

10:00–17:00, Am Hof, Reith 5

7. Kunstsymposium

Vernissage und Hoffest:

24.9.2022 ab 14:00

Kreativ am Hof, Muna Fiedler & Familie

Sonntag, 18.09.2022

Linz

Größtes Erntedankfest OÖ - "Österreich in seiner Vielfalt"

Auch die Landjugend Prambachkirchen ist dabei beim größten Erntedankfest! Programm: Gottesdienst im Mariendom Umzug mit über 80 Wägen bzw. Fußgruppen im Zeichen von "Landwirtschaft im Jahreskreis", Schmankerl- & Handwerksmarkt mit regionalen Ausstellern, Rahmenprogramm wie Modenschau, Schuhplattler, etc.

Landjugend OÖ

Sonntag, 25.09.2022

Göstling, Hochkar und Gesäuse

Seniorenbund Prambachkirchen

PRAMBACHKIRCHNER BAUERNMARKT

mit Produkten regionaler Direktvermarkter

Sa, 02.07.2022

Sa, 03.09.2022

8:00–12:00, Freibadparkplatz

Bauernkräpfen, Pofesen, Wildburger und vieles mehr

Unter Einhaltung der am Veranstaltungstag geltenden Covid-Richtlinien



Termine Bergkameraden

30.06.2022	Abendrunde jeden 2. Donnerstag um 18:30 Uhr Ansprechperson: Daniela und Andreas Eizenberger, Tel. 0699 1022 2040
17.07.2022	Bike & Hike Gennerhorn 1764 m Mit dem Bike von Hintersee zur Genneralm, dann geht es zu Fuß weiter aufs Gennerhorn Ansprechperson: Franz Reiter, Tel.: 0664 73 81 74 75
31.07.2022	Kreuzmauer 2.091 m über Laglalm, Ansprechperson: Marie-Therese Wolfram, Tel.: 0699 17 72 45 38
09.09.2022	Zuckerhütl 3.507 m, Wilder Pfaff, 3456 m Übernachtung Hildesheimer Hütte und Sulzenauhütte, Anforderung: Gute Kondition, Trittsicherheit und sicheres Gehen mit Steigeisen, Ansprechperson: Wolfgang Luger, Tel.: 0664 396 29 45
18.09.2022	Hoher Kalmburg Ansprechperson: Gerhard Reitinger, Tel.: 0664 625 96 99

Termine Naturfreunde

jeden Dienstag	Lauftreff um 18:45, Infos: Manfred Huemer, Tel. 0660 391 74 26
03.07.2022	Wandertour „Haugsteinrunde 895 m“ in Vichtenstein Gemütliche Wanderung im Sauwald mit genialem Blick ins Salzkammergut, ca. 3 Std. Gehzeit, 350 Hm, 9,6 km, Anmeldung und Info: Franz Eichlberger, Tel. 0664 232 88 04
17.07.2022	Nordic Walking-Tour „Prambachkirchner Höhenweg Nr. 80 – Teil 2“ Teil 2 des Höhenweges führt uns von Stallberg, entlang schöner Aussichten zurück nach Prambachkirchen. 11 km, ca. 3 Std. Gehzeit, Anmeldung und Info: Sonja Huemer, Tel. 0660 497 36 53
24.07.2022	Wandertour „Sonnkogel 1177 m“ Ein außergewöhnlich lohnender Aussichtsberg, 430 Hm, 3 Std. Gehzeit Anmeldung und Info: Mandi Huemer, Tel. 0660 391 74 26
12.08.2022	Roßbrandhütte 1720 m Gemütliches Hüttenwochenende mit leichten Wanderungen. Parkplatz ist nur 1 km von der Hütte entfernt. Schnell anmelden, da nur 20 Schlafplätze vorhanden sind. Anmeldung und Info: Heli Steininger jun, Tel. 0677 618 050 24
28.08.2022	Wandertour „Alpstein 1443 m – Trämpl 1424 m – Schaubergalm“ Gemütliche Wanderung, ca. 5 Std. Gesamtgehzeit, 800 Hm Anmeldung und Info: Franz Eichlberger, Tel. 0664 232 88 04
03.09.2022	Familienwanderung „Burg Altpernstein“ Rundwanderung mit 3 Gipfeln (6 km, 400 Hm, ca. 3 Std. Gehzeit). Nachmittag Burgbesichtigung, Bogenschießen und Klettersteig, Anmeldung und Info: Barbara Steininger, Tel. 0664 733 407 44
17.09.2022	Klettersteig „HTL Wels“ am Feuerkogel Mit der Seilbahn geht es auf den Feuerkogel. Der Genussklettersteig (C) ist an der NO-Kante des Aberfeldkogels. Gesamtzeit ca. 4 Std., Abfahrt um 07:00 Uhr Anmeldung und Info: Heli Steininger jun., Tel. 0677 618 050 24
25.09.2022	Wandertour „Prandegg-Rundweg“ Auf diese gemütliche Rundwanderung zeigt sich das Mühlviertel von seiner besten Seite. 4 Std. Gehzeit, 430 Hm, Anmeldung und Info: Franz Eichlberger, Tel. 0664 232 88 04

VORSCHAU:

08.12.2022	Gerlinde Kaltenbrunner „Die Innere Dimension des Bergsteigens“ Die erfolgreichste Bergsteigerin der Welt hält im Kultursaal Prambachkirchen einen interessanten Vortrag. Genauere Infos folgen.
------------	---

weitere Infos unter <https://prambachkirchen.naturfreunde.at/> All unsere Touren werden von ausgebildeten Tourenführern durchgeführt! Es wird darauf hingewiesen, dass bei unseren Veranstaltungen Bildaufnahmen gemacht werden und diese im Naturfreunde-Schaukasten und im Internet veröffentlicht werden. Sollte jemand nicht damit einverstanden sein, bitte das vor jeder Veranstaltung bekanntgeben! Bei allen Touren müssen die bestehenden COVID-19 Maßnahmen beachtet werden!



Unfassbares geschafft Nach 32 Jahren holen sich unsere Kicker den Meisterschaftstitel

Große Freude auf dem Fußballplatz – nach 32 Jahren konnten unsere Fußballer den Meisterschaftstitel nach Prambachkirchen holen. Bereits in der Herbstrunde war man sehr erfolgreich unterwegs – bis auf 2 Unentschieden wurden alle Spiele gewonnen. Im Frühjahr konnte dann die Siegesserie fortgesetzt werden, es wurden nur wenige Punkte abgegeben und so wurde die Union Prambachkirchen unter der Leitung von Sektionsobmann Walter Pils überlegen Meister – Gratulation zur hervorragenden Leistung.

Neben der Kampfmannschaft können wir auch auf unsere Reservemannschaft und auch auf sämtliche Nachwuchsmannschaften stolz sein. Auch sie glänzen mit außergewöhnlichen Leistungen.

Und ganz nebenbei wurde im letzten halben Jahr das Vereinsheim neu gebaut – dank der vielen, vielen Helfer stehen

wir schon in der Endphase und ab Beginn der Herbstsaison kann das Gebäude genützt werden – großer Dank auch dafür!

Thomas Edinger



Die Freude ist groß über den Meistertitel

bezahlte Anzeige

Auszeit mit Leichtigkeit

Heute möchte ich mich recht herzlich bei meinen treuen Massagekunden bedanken. Im Oktober 2020 habe ich mir in meinem Eigenheim einen „Platz der Auszeit“ geschaffen. Nur durch euer Vertrauen in meine Arbeit konnte ich mir neben meinem Job als Spa-Leitung im Parkhotel erfolgreich ein zweites Standbein schaffen.



Nun ist es für mich an der Zeit eine „Auszeit“ einzulegen. Anfang Herbst erwarten Stefan und ich unser Baby. Natürlich behalten Gutscheine weiterhin ihre Gültigkeit. Auf meiner Homepage, sowie auf Social Media, lasse ich euch wissen, wann ich wieder durchstarte. Genießt den Sommer mit viel Leichtigkeit.

Eure Elisabeth

Fasanweg 9 | 4731 Prambachkirchen | Tel. 0677 6416 7065 | Email: ew@auszeit.co.at



HOST A SCHNEID?

Dann komm zu uns!



**Maschinenbau-
techniker** (m/w/d)

**Roboterschweiß-
techniker** (m/w/d)

**Konstrukteur
Maschinenbau** (m/w/d)

**CNC Dreher/
Fräser** (m/w/d)

**Lehrling Maschinen-
bautechniker** (m/w/d)

Bewirb dich unter office@westtech.at
Wir freuen uns auf dich!



Hier geht's
zu den
Jobanzeigen!

NEXT
TECH

WESTTECH

WESTTECH Maschinenbau GmbH • Industriestrasse 1, 4731 Prambachkirchen

☎ 0 7277 27730 📧 office@westtech.at 🌐 www.westtech.at



Saummäßiges Folienrutschen

WARM UP
PARTY:

Sa, 09.07.22 ab 14 Uhr
Feichten 4, 4722 Peuerbach

Fr, 08.07.22
ab 17 Uhr



www.folienrutschen.at

powered by



WESTTECH

Ärztendienst und Notrufnummern

Ordination

Dr. Karin Steinmann

Telefon 07277 6282

Montag 8 – 12 Uhr

Dienstag 16 – 18 Uhr

Mittwoch 8 – 12 Uhr

Donnerstag 8 – 12 Uhr
16 – 18 Uhr

Freitag 8 – 12 Uhr

Notdienst

• an Wochentagen

Außerhalb der Ordinationszeiten von Dr. Steinmann
Ärztlicher Notdienst 141

• an Samstag, Sonn- und Feiertag

Wenn Sie am Samstag, Sonntag oder Feiertag einen Arzt brauchen, dann rufen Sie bitte den Notruf 141. Dort erfahren Sie, wer Ordinationsdienst hat, oder ob der Visiten-dienst zu Ihnen kommt.

Ärztlicher Notdienst 141

Ordinationsdienst ab 1.4.: 9–13 Uhr (bisher 9–12 u. 16–17)
Visiten dienst: 7–19 Uhr und von 19–7 Uhr

Notrufnummern:

Ärztl. Notdienst 141

Feuerwehr 122

Polizei 133

Rettung 144

Euro Notruf 112

Vergiftungszentrale

01 4064343-0

Urlaubsankündigung

Von 18.07. bis 05.08.2022

ist die Ordination von
Dr. Steinmann geschlossen.

Vertretung:

Dr. Traunmüller-Wurm

Daxberger Straße 4

St. Marienkirchen

Tel.: 07249 47101

Akute Notfälle sind über den Notruf 144 zu melden.

Diese werden von stationierten Notärzten versorgt.



Telefonische Gesundheitsberatung „Wenn's weh tut! 1450“

Täglich rund um die Uhr erreichbar ist die telefonische Gesundheitsberatung unter der Nummer 1450 (ohne Vorwahl aus allen Netzen).

Wenn Ihnen Ihre Gesundheit oder die Ihrer Familienangehörigen Sorgen bereitet, helfen die medizinisch speziell geschulten Mitarbeiter schnell und unbürokratisch und werden so zum persönlichen Wegweiser

durch das Gesundheitssystem.

Sollte es erforderlich sein, kann natürlich auch sofort der Rettungsdienst bzw. Notarzt aktiviert werden.

Die kompetente telefonische Beratung ist kostenlos, Anruferinnen und Anrufer bezahlen nur die üblichen Telefonkosten gemäß ihrem Tarif.

Ärztliche Grundversorgung

Werter Patient, werte Patientin!

Wie Sie sicher bereits wissen, fehlen in unseren direkten Nachbargemeinden immer mehr Hausärzte. Leider wird durch die Verantwortlichen (Krankenkassen, Politik, Ärztekammer) in naher Zukunft keine Besserung dieser Situation in Aussicht gestellt.

Wir, als niedergelassene Hausärzte, sind tagtäglich bemüht, unsere Patienten/Innen bestmöglich zu betreuen! Damit dies auch weiterhin möglich ist, können wir jedoch nicht unbegrenzt neue Patienten/Innen - im Speziellen

aus den umliegenden Gemeinden - aufnehmen.

Aus diesem Grund bitten wir Sie, im Bedarfsfall untenstehende Telefonnummer der Ärztekammer OÖ zu wählen. Dort erhalten Sie Informationen, welche Hausärzte in der Region noch Patienten aufnehmen bzw. wie Sie sich verhalten können, wenn Sie keinen Hausarzt haben.

**Terminservicetelefon
Ärzttekammer OÖ.:
0810 20 0 217**

Wichtig: Die Terminservicestelle kann KEINE Termine für Patienten bei Ärzten vereinbaren - das Service-Team empfiehlt allerdings umliegende Ärzte mit freien Kapazitäten.

Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis und möchten betonen, dass wir in akuten Fällen selbstverständlich für alle eine ärztliche Notversorgung durchführen!

Ihr Hausarzt

Aus dem Standesamt

Geburten

Anna Tscholl und Daniel Kieberger,
Steinbruch – **Simon**

Ines Eder und Georg Jungreithmair,
Strassfeld – **Anika**

Patricia Gradl und Robert Haslehner,
Prattsdorf – **Nora Marianne**

Genovéva Páldeák und Lazlo Feher,
Hauptstraße – **Szofi Genovéva**

Michaela und Mario Degen, Uttenthal
Leopold

Christina Humer und Florian Fattinger,
Prattsdorf – **Lukas**

Christina und Dominik Steininger,
Meteoritenweg – **Anna**

Ksenia und Leopold Humer, Fasanweg
Alexander Leopold

Hochzeiten

Viktoria Gaisbauer und
Christoph Winkler, Gallham

Sarah Kliemstein und
Rudolf Lesslhuber, Hauptstraße

Wir bedauern 6 Todesfälle

Siegfried Tröbinger-Pirklbauer,
Untergallsbach
im 52. Lebensjahr

Elisabeth Steckbauer, Kreuzberg
im 92. Lebensjahr

Karl Aichlseder, Schulstraße
im 86. Lebensjahr

Josef Kriegner, Am Berg
im 70. Lebensjahr

Franz Rabmayr, Hauptstraße
im 88. Lebensjahr

Maria Weidinger, Am Berg
im 92. Lebensjahr



KUNSTSYMPOSIUM 2022

17. – 24. September 2022

geöffnet täglich von 10 bis 17 Uhr

Vernissage & Hof-Fest:

Samstag, 24.09.2022 | ab 14 Uhr | Live-Musik

www.kreativamhof.at | Reith 5 | 4732 Prambachkirchen

Die Firma Eschlböck sucht Mitarbeiter!

Reinigungskraft (m/w) für Bürogebäude

Teilzeit 10 bis 20 Stunden

Flexible Arbeitszeiten

Facharbeiter (m/w) für Maschinenbau u. Elektrik

Vollzeit

Gleitzeit auch in der Produktion

Entlohnung ab 2.400 €/Monat; Hilfskräfte ab 12,51 €/Stunde
Überzahlung je nach Qualifikation und Erfahrung

Eschlböck Maschinenfabrik GmbH

Grieskirchner Str. 8, Prambachkirchen, Tel: 07277/2303-0
z.H. Frau Marlene Hehenberger, personal@eschlboeck.at



Mehr Infos auf www.eschlboeck.at





Anita Franz und Anita Precht präsentieren ihr erstes gemeinsames Werk

Die wilden Räuber

Zwei kreative Frauen, ein gemeinsames Projekt

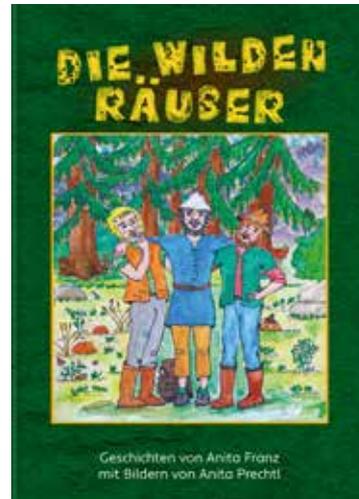
Die Prambachkirchnerin Anita Franz ist Deutschlehrerin und begeisterte Geschichtenerzählerin. Seit ihrer Kindheit sind Bücher ihre besondere Leidenschaft. Geschichten erfinden und erzählen und damit Kinder zum Lachen bringen, sie unterhalten, Unbeschwertheit und Fröhlichkeit ins Kinderzimmer zu bringen, ist ihr Steckenpferd. So verdankt sie auch ihrem Neffen und ihrer Nichte die Idee zu den „Wilden Räubern“.

Aber nicht nur die Kinder waren begeistert von ihren fantasievollen Erzählungen. Auch ihre langjährige Freundin, die Graphikerin Anita Precht, fand die Geschichten großartig. Anita Precht war es, die den „Wilden Räubern“ ein Gesicht gegeben hat. Ihre handgemalten Illustrationen verleihen dem Buch einen besonderen Charme.

Als ihr gemeinsames Werk fertig war, machten sich die beiden kreativen Freundinnen auf die Suche nach einem Verlag – und wurden auch schon bald fündig. „Die wilden Räuber“ sind mittlerweile im Herramhof Verlag erschienen und im Buchhandel erhältlich.

Worum geht es?

Der wilde Edi, der wilde Franz und der wilde Fritz sind wirklich wilde Räuber. Sie leben in einer Räuberhöhle in einem dunklen Räuberwald. Natürlich sehen sie auch wie wirklich wilde Räuber aus: Sie tragen lange, zottige Bärte und ebenso lange, zottige Haare. Besonders gerne liegen die drei wilden Räuber am Waldrand auf der Lauer. Eines Tages erbeuten sie eine große Menge Schokolade, aber allzu viel ist ungesund. Das erfahren auch die wilden Räuber. Zum Glück gibt es da noch den Kräutersammler Sowieso ...



Die Wilden Räuber
Herramhof Verlag,
ISBN: 978-3-903147-28-7
Preis: 14,90 Euro

*Vorlesebuch für kleine Abenteuer
ab 5 Jahren, zum Selberlesen
ab 7-8 Jahren*

Bücher sind im Buchhandel, in der Sparkasse Prambachkirchen und am Gemeindeamt erhältlich bzw. können unter www.diewildenraeuber.at bestellt werden.

Prambachkirchner

SOMMERFEST & 30 Jahre Ferienaktion

Sonntag, 31. Juli 2022

10 Uhr beim Freibad Prambachkirchen

Tag der offenen Tür im Freibad

Frühschoppen mit Speis und Trank



10:00 Radrunde

10:00 Nordic Walking

11:00 RIESENWUZZLER-TURNIER

**Ganztags freier Eintritt ins Freibad | Go Kart | Sandspielplatz
Nordic Walking | Hüpfburg | Riesen-Dart | Radrunde
Radparcours | Leselounge | Straßenmalerei | Spielestationen
im Freibad | Gratis-Eis für Kinder ...**