

Amtliche Mitteilung

Datum 28.10.2020

zugestellt durch Post.at

Redaktionsschl. f. die nächste Ausgabe: 30. November 2020

Bildquellen: nicht gekennz. Bilder: privat/Gemeinde

**VORWORT DER BÜRGERMEISTERIN /
NEUE MITARBEITERINNEN - Seite 2**

**GEM2GO - DIE GEMEINDE INFO UND
SERVICE APP - Seite 3**

**EINDRÜCKE DER INSTANDHALTUNGS- UND
BAUARBEITEN IM GEMEINDEGEBIET - Seite 4**

**„REGIONAL-KISTL“ FÜR PABNEUKIRCHEN -
Seite 5**

WEITERE INFORMATIONEN - Seiten 6 - 10

GRATULATIONEN - Seite 11

SONSTIGE INFOS UND CHRONIK - Seiten 12 - 15

BAUGRÜNDE - Seite 16



VORWORT DER BÜRGERMEISTERIN

Liebe Pabneukirchnerinnen und Pabneukirchner!

Seit ca. 1 Jahr darf ich nun bereits das Amt der Bürgermeisterin ausüben. Es freut mich sehr, dass wir in dieser bewegten Zeit doch auch einige, für Pabneukirchen wichtige Projekte und Vorhaben, umsetzen konnten.

Neben der Durchführung der zwei **Straßensanierungen** (Schulstraße und Sonnleitn) wurden auch dringend benötigte **Baugründe gewidmet**. Es werden bereits weitere Gespräche und Bemühungen für die nächsten Baugrunderweiterungen geführt.

Verfügbare Bauparzellen können auf der Rückseite dieser Ausgabe und jederzeit auf unserer Homepage unter www.pabneukirchen.at/Bauen_und_Wohnen/Baugruende eingesehen werden.

Zudem konnte das seit vielen Jahren in Diskussion stehende **Straßenbeleuchtungsprojekt** nun soweit „auf Schiene“ gebracht werden, dass die Ausschreibungen zwischenzeitlich bereits laufen und bei der Gemeinderatssitzung im Dezember eine Vergabe erfolgen kann.

Leider sind aber neben der gesellschaftlichen Einschränkung durch die Corona-Pandemie auch die wirtschaftlichen Folgen hautnah spürbar und viele unter uns sorgen sich um die Auswirkungen auf die Auftragslage und in weiterer Folge um die Arbeitsplätze.

Gerade diese derzeit sehr ungewissen und wirtschaftlich schwierigen Zeiten zeigen, dass „Regionalität“ in jeder Ebene große Bedeutung hat.

Eine aktuelle WIFO-Studie belegt,



Foto: Katharina Lacko

dass gelebte Regionalität positive Auswirkung auf die gesamte Wertschöpfungskette hat:

Wenn zB jeder oberösterreichische Haushalt monatlich nur um 3,50 Euro (also 1 %) mehr heimische Lebensmittel kauft, schafft das in Oberösterreich alleine bereits 550 neue Arbeitsplätze!

Eure Bürgermeisterin
Barbara Payreder



NEUE MITARBEITERINNEN IM GEMEINDEDIENST - HERZLICH WILLKOMMEN

Wir begrüßen herzlich im Team Frau Barbara Hader aus Pabneukirchen und Frau Monika Hackl aus Dimbach.

Frau Hader wird unsere Schulköchin Andrea Kastenhofer in der Schulausspeisung unterstützen.

Frau Hackl wird als Reinigungskraft in der Schule tätig sein.

Alles Gute und viel Freude bei der neuen Aufgabe!



Foto: privat

Barbara Hader



Foto: privat

Monika Hackl



GEM2GO - DIE GEMEINDE INFO UND SERVICE APP

Du willst wissen, was sich in Pabneukirchen so tut! Gem2Go - Die Gemeinde Info und Service App bringt dir immer aktuelle Infos. Jetzt auch für Pabneukirchen.

Infos für Gemeindebürger

Gem2Go stellt schnell und unkompliziert Informationen für Bürger zur Verfügung.

Allgemeine Neuigkeiten, Veranstaltungskalender, Gemeindezeitung, Müllkalender und vieles mehr sind so mit einem Fingerwisch, auf dem Smartphone oder Tablet, verfügbar.

Die Zukunft ist mobil

Smartphones und Tablets sind allgegenwärtig. Die Menschen wol-

len Information immer und überall abrufen können und genau das bietet Gem2Go für Gemeinden.

Beispiel: Man sitzt gerade gemütlich zuhause oder im Gasthaus und überlegt mit Familie oder Freunden, was man abends unternehmen könnte. Das Internet am Smartphone durchzuschauen ist aufgrund des kleinen Bildschirms nicht einfach und dann werden wieder Veranstaltungen angezeigt, die weiter weg stattfinden.

Mit dem integrierten Veranstaltungskalender in Gem2Go werden alle Veranstaltungen in der ausgewählten Gemeinde auf einen Blick angezeigt. So ist der Abend gerettet.

Gem2Go Erinnerungsfunktion

Mit Gem2Go hat man seinen persönlichen Assistenten immer dabei. Eine Push-Nachricht erinnert beispielsweise rechtzeitig über den aktuellen Termin für die Müllabholung.

Auch an Veranstaltungen erinnert Gem2Go per Push-Information und die Gemeinde kann Bürger über wichtige Dinge aktiv informieren.

Jetzt einfach ausprobieren! Die kostenlose App gibt es für iPhone, iPad, Android und Windows Phone. Mehr Infos unter

www.gem2go.at/pabneukirchen

**GEM
2GO** Die
Gemeinde
Info und
Service App



**DIE WICHTIGSTEN
INFOS
DEINER GEMEINDE**

**ALLES IN EINER APP:
JETZT KOSTENLOS AUF
GEM2GO.AT**





EINDRÜCKE DER INSTANDHALTUNGS- UND BAUARBEITEN IM GEMEINDEGEBIET

Staubfreimachung und Bankett fertigstellen Sonnleitn



Sanierungsarbeiten öffentliche Wege



Sanierungsarbeiten Gemeindefstraßen
mit Fa. Kleinbruckner

Fertigstellung Siedlung Neudorf





ANKÜNDIGUNG „REGIONAL-KISTL“ FÜR PABNEUKIRCHEN

Pabneukirchen und Umgebung beheimatet eine Vielzahl von Lebensmittelherzeugern, welche qualitativ hochwertige Produkte herstellen. Dieses vielfältige Angebot an regionalen Erzeugnissen bleibt aber aufgrund einer bisher fehlenden zentralen Abholmöglichkeit leider oftmals ungenützt. Ein einzelnes „Abfahren“ der umliegenden Direktanbieter, um alle Lebensmittel des täglichen Bedarfs zu bekommen, ist vielen verständlicherweise zu aufwändig.

Das Einkaufen regionaler Produkte zukünftig einfacher zu gestalten und die ansässigen Direktvermarkter in ihrer Tätigkeit zu unterstützen, ist ab nächstem Jahr Ziel des „PABNEUKISTL“.

Die Idee dahinter:

Bürger können einfach von zu Hause aus über einen Onlineshop oder über aufliegende Bestellzettel Waren verschiedenster Hersteller der Region bis zu einem gewissen Wochentag bestellen – vom Angus Bio-Rindfleisch aus artgerechter Weidehaltung bis zum glutenfreien Brot wollen wir ein breit gefächertes Sortiment bieten. Nach Stichtag werden die getätigten Bestellungen an die Direktvermarkter übermittelt. Diese können die genauen Mengen fertigen/abpacken und liefern die bestellten Artikel bis zum geplanten, wöchentlichen

Abholtag an das PABNEUKISTL, welches wir in unserem Vierkanter einrichten werden. Dort werden die Bestellungen fix fertig in Kisten zusammengepackt und warten dann nur mehr darauf abgeholt zu werden!

Dadurch, dass nur geliefert wird, was auch tatsächlich bestellt wird, besteht gerade bei nicht länger lagerfähigen Erzeugnissen wie Joghurt oä. der große Vorteil, dass es keine Überlieferung gibt und nichts weggeschmissen oder von den Lieferanten wieder abgeholt werden muss. Einige andere, länger haltbare Produkte wie Essige oä. werden auch in geringen Mengen auf Lager liegen und können auch kurzfristig bei Abholung erworben werden. Auch Sammelbestellungen oder längere Vorausbestellungen für zB. Frischfleisch oä. sind angedacht.

Durch diese einfache und zeitsparende Art des regionalen Einkaufs und leichtere Planungsmöglichkeit für die Direktvermarkter, hoffen wir die regionale Wertschöpfung mit unserem PABNEUKISTL zukünftig unterstützen zu können.

Da wir ein vielseitiges Sortiment anbieten möchten, freuen wir uns über jede Kontaktaufnahme weiterer interessierter – bisher noch nicht kontaktierter – Hersteller. Auch in den Bereichen Obst und



Pabneukistl

Eingemachtes würden wir uns noch über weitere Lieferanten freuen – gerne auch für saisonal ertragreiche Ernten oder daraus hergestellten Produkten um Ernteüberschüsse bestmöglich zu verwerten!

Der bisher geplante wöchentliche Bestellschluss ist Dienstag 24:00 Uhr, geplante Abholzeit ist Freitagnachmittag – evtl. ergeben sich noch Änderungen aus Gesprächen mit Herstellern/Konsumenten. Genaue Informationen hierzu, sowie über Onlineshop, aufliegende Bestellzettel usw. erfolgen bei geplantem Start im Frühjahr 2021.

Sollte es noch weitere Anregungen/Ideen zu Abholtagen oä. geben, freuen wir uns über Rückmeldung!

Tanja Stingeder & Karl Nader
(vlg. Michlhofer)
Tel.: 0664/88171260
Email: info@pabneukistl.at



GEMEINSAM GEGEN DÄMMERUNGSEINBRÜCHE

In der kommenden Dämmerungszeit nutzen Einbrecher wieder die früh einsetzende Dunkelheit, um in Häuser und Wohnungen einzudringen und Diebstähle zu begehen. Aus diesem Grund wurde vom Bundeskriminalamt ein Maßnahmenpaket geschnürt, worin auch ein Informationsplakat für die Bevölkerung mit dem Titel „Gemeinsam gegen Dämmerungseinbrüche“ beinhaltet ist.

In diesem Plakat werden die wichtigsten verhaltensorientierten Sicherungsmaßnahmen für das Wohnhaus und Wohnung angeführt. Ziel dieser Kampagne ist die Sensibilisierung der Bevölkerung zum Thema „Dämmerungseinbrüche“.

Das Landeskriminalamt OÖ – AB04 – Kriminalprävention ersucht nun um Unterstützung bei der Verteilung dieses Informationsplakates in OÖ. „Wir würden uns wünschen, dass dieses Plakat eventuell im A3-Format (je nach Ausdruckmöglichkeit) in Gemeindegämtern, aber auch bei ortsansässigen Vereinen zum Aushang kommt und dadurch die Bevölkerung zum Thema „Dämmerungseinbrüche“ zeitnah informiert wird.“



Gemeinsam gegen Dämmerungseinbrüche

Wenn die Tage kürzer werden und die Dunkelheit früher hereinbricht, kommt es vermehrt zu Einbrüchen. In der Dämmerung fühlen sich die Täter sicher, doch wir sind gut vorbereitet und gehen verstärkt gegen diese Kriminalitätsform vor. Wir vertrauen auf Ihre Unterstützung: Helfen Sie mit, Ihre Nachbarschaft sicherer zu machen!



Schließen Sie Fenster und versperrern Sie Terrassen- und Balkontüren – auch wenn Sie nur kurz weggehen.



Licht belebt! Verwenden Sie Zeitschaltuhren für Ihre Innen- und Außenbeleuchtung.



Durch eine gute Nachbarschaft und gegenseitige Hilfe können Einbrüche verhindert werden.



Halten Sie Augen und Ohren für sich und Ihre Nachbarn offen. Melden Sie Verdächtiges!

Weitere Informationen erhalten Sie auf der Homepage der Kriminalprävention des Bundeskriminalamtes unter www.bundeskriminalamt.at, unter der Telefonnummer **059 133-0** und natürlich auf jeder Polizeieinspektion.

BACHRÄUMUNG

Bezugnehmend auf zunehmende Anfragen in den letzten Wochen wird nach Rücksprache mit der OÖ Landwirtschaftskammer mitgeteilt, dass generell jede Räumung eines Baches bei der Naturschutzabteilung der Bezirkshauptmannschaft zu melden ist. Die BH prüft dann, ob die Räumung unbürokratisch möglich ist oder ob dafür eine

Bewilligung nach dem OÖ. Natur- und Landschaftsschutzgesetz nötig ist.

Aus Erfahrung wissen wir, dass händische Räumungen unbürokratisch möglich sind.

Eine Räumung mittels Bagger ist in der Regel bewilligungspflichtig.



pixelio.de



KOMPOSTIERUNG

Bio-Recycling ist wertvoll für den Garten

Unsere Kulturpflanzen benötigen einen lockeren humusreichen Boden mit ausreichend organischem Kohlenstoff und Düngestoffen wie z.B. Kohlenstoff. Biogene Abfälle enthalten genau diese Wertstoffe, sie müssen lediglich durch eine fachgerechte Kompostierung in die „richtige Form“ gebracht werden. In Folge der Kompostie-

rung werden die biogenen Abfälle vollständig abgebaut und durch Eigenwärme hygienisiert. Im Anschluss bilden sich Humuskrümel, in die Kohlenstoff und Stickstoff eingebunden werden. Der fertige Qualitätskompost bewirkt eine deutliche Bodenverbesserung, hat eine beachtliche Düngeleistung und schafft Abhilfe bei Pflanzenkrankheiten und Schneckenplagen. Egal, ob Sie Ihre biogenen Abfälle

selbst im eigenen Garten kompostieren möchten, oder es vorziehen, eines der angebotenen kommunalen Sammelsysteme in Ihrer Gemeinde bzw. Ihrem Magistrat zu nutzen, sicher ist: Die fachgerechte Verwertung von biogenen Abfällen ist eine tolle Sache und ein unverzichtbarer Beitrag zum nachhaltigen Umwelt-, Boden- und Gewässerschutz.

So funktioniert Kompostherstellung:

- Kompostwalm mit geeigneten Materialien aufsetzen und homogen durchmischen
- am nächsten Tag erneut umsetzen (ein Textil-Vlies schützt vor Regen und Austrocknung!)
- Nach dem 3. bis 5. Tag erneut belüften durch umsetzen und danach 1 mal pro Woche

Textquelle: BAV Perg

Voraussetzungen für Qualitätskompost

- saubere Sammlung/Materialqualität
- optimale Materialmischung (C/N)
- optimaler Feuchtigkeitsgrad
- optimaler Temperaturverlauf (Hygiene)
- ausreichende Sauerstoffzufuhr für die tätige Mikroflora
- optimale Pflege der Mieten durch den Kompostierer während des Rotteverlaufes

RATTEN IM KOMPOST LOSWERDEN - WAS KÖNNEN SIE TUN?

Dass Ratten und Mäuse von Essensresten im Kompost angezogen werden, gehört zum Allgemeinwissen. Weniger bekannt ist, dass sich Ratten auch von der Wärme, die im Komposter entsteht, anziehen lassen.

Machen Sie es den Ratten ungemütlich

- Komposthaufen häufig umgraben
- öfter mal mit der Grabegabel hineinstecken
- keine Essensreste auf den Kompost werfen
- Fallen aufstellen

Werfen Sie keine Essensreste wie Fleisch- oder Wurstabfälle und gekochte Speisen auf den Kompost. Finden die Ratten nichts zu fressen, suchen sie anderswo nach Futter.

Textquelle: www.gartenjournal.net

Was darf auf den Kompost?	Was nicht kompostieren?
Reste von rohem Obst und Gemüse	Reste von gekochten Lebensmitteln
Eierschalen	Fleisch, Wurst, Knochen, Leder
Zeitungspapier, Karton	Proteinhaltige Lebensmittel wie Eier, Soja, Bohnen, etc.
Verwelkte Blumen	Zitrusfrüchte und -schalen (Pestizid-Gefahr!)
Bereits angetrockneter bzw. leicht angetrockneter Rasenschnitt	Ananas- und Bananenschalen (Pestizid-Gefahr!)
Teesud, Kaffeesatz	Nussschalen (verrotten zu langsam)
Laub, Baumnadeln, Moose	Schimmelige oder pilzbefallene Pflanzenreste
Klein gehäckselter Strauchschnitt	Asche von Braun- und Steinkohle, Grillkohlereste und Zigarettenreste
Un- bzw. Wildkräuter	Schwer verrottbares Laub
Haustiermist - Achtung: Keine mineralische Katzenstreu o. Ä.	Zu großer Strauchschnitt
	Farb- oder Hochglanzpapier

Textquelle: www.wohnet.at



ACHTUNG WILDWECHSEL

Der Herbst erfordert besondere Vorsicht im Straßenverkehr.

Jetzt, wo die Tage wieder kürzer werden, steigt die Gefahr des Zusammentreffens mit Wildtieren stark an. Zudem fällt die Hauptverkehrszeit genau in die Dämmerung oder Dunkelheit, wo viele Tiere besonders aktiv und die Sichtverhältnisse meist schwierig einzuschätzen sind. Besondere Aufmerksamkeit ist auf Straßen entlang von Waldrändern und vegetationsreichen Feldern geboten. Mit dem Abernten der Maisfelder verlieren die Wildtiere ihren sicheren, gewohnten Estand und sind auf der Suche nach neuen Lebensräumen. Dabei überquert das Wild jetzt öfter und unerwartet die Fahrbahnen.

Die gewaltigen Kräfte, die bei einer Kollision mit Wild auf das Fahrzeug einwirken, werden häufig unterschätzt: So beträgt das Aufprallgewicht eines Wildschweins mit 80 kg Körpergewicht auf ein 50 km/h schnelles Auto 2.000 kg, also 2 Tonnen! Ein Reh bringt es auf immerhin auch noch 800 kg! Nicht angepasste Geschwindigkeit ist die häufigste Ursache für Kollisionen mit Wildtieren.

Was kann man als Autofahrer tun, um Kollisionen zu vermeiden?

- Warnzeichen „Achtung Wildwechsel!“ beachten.
 - Tempo reduzieren, vorausschauend und stets bremsbereit fahren
 - ausreichend Abstand zum Vorderfahrzeug einhalten
- Sprint Wild auf die Straße**
- Gas wegnehmen
 - abblenden
 - hupen (mehrmals kurz die

Hupe zu betätigen, nicht dauerhupen)

- abbremsen, wenn es die Verkehrssituation zulässt (vermeiden Sie riskante Ausweichmanöver oder abrupte Vollbremsungen)

Damit gibt man den Tieren ausreichend Zeit, um aus dem Gefahrenbereich zu entkommen. Und bitte beachten Sie: Wild quert selten einzeln die Straße, dem ersten Tier folgen meist weitere.

Kommt es trotzdem zu einer Kollision, muss wie bei jedem anderen Unfall reagiert werden: Warnblinker einschalten, Warnweste anziehen, Warndreieck aufstellen, gegebenenfalls Verletzte versorgen. Die Polizei muss auf jeden Fall verständigt werden. Wer dies verabsäumt, macht sich wegen Nichtmeldens eines Sachschadens strafbar und bekommt auch keinen Schadenersatz durch die etwaige Versicherung. Selbst wenn das Tier nur angefahren wurde und noch weglaufen konnte, muss die Polizei verständigt werden. Diese kontaktiert dann die zuständige örtliche Jägerschaft, die sich mit einem Jagdhund auf die Suche nach dem Tier macht, um es gegebenenfalls von seinem Leid zu erlösen. Keinesfalls dürfen Sie getötetes Wild mitnehmen. Dies gilt als Wilderei und ist strafbar.

Eine innovative Maßnahme zur Steigerung der Verkehrssicherheit sind optische und akustische Wildwarngeräte. Das Land Oberösterreich hat deshalb gemeinsam mit dem OÖ. Landesjagdverband und durch Unterstützung von Versicherungsunternehmen im Jahr 2003 ein Testprojekt gestartet. Die Wildunfälle haben sich auf

den Teststrecken um bis zu 93 % reduziert. Daher werden Oberösterreichs gefährlichste Straßenabschnitte Stück für Stück dauerhaft mit Wildwarngeräten ausgestattet, um die Verkehrssicherheit zu erhöhen und die freilebenden Wildtiere zu schützen.

Mittlerweile wurden über 600 Straßenkilometer durch solche Wildwarngeräte entschärft! Die Gesamtkosten belaufen sich jährlich auf rund 120.000 Euro und werden vom Land Oberösterreich gemeinsam mit Versicherungsunternehmen und dem OÖ. Landesjagdverband sowie durch die einzelnen Jagdgesellschaften finanziert. Die örtliche Jägerschaft übernimmt die Selbstkostenbeteiligung von 15 % der Gesamtsumme, wartet und pflegt die Geräte mit großem persönlichem Einsatz.

Weitere Informationen rund um die Jagd finden Sie auf unseren Websites www.oeljv.at und www.fragen-zur-jagd.at oder auch auf YouTube mit unserem neuem Format „OÖ JagdTV“.



Bildhinweis: OÖ. Landesjagdverband

Jetzt, wo die Tage wieder kürzer werden, steigt die Gefahr des Zusammentreffens mit Wildtieren stark an.

Rückfragehinweis:

Mag. Christopher Böck
07224/20083 | 0699/12505895 | ch.boeck@oeljv.at



WILDES (OBER)ÖSTERREICH



Wildbret ist ein qualitativ hochwertiges Naturprodukt aus der Region

„Wildbret aus den heimischen Jagdrevieren ist ein natürliches Lebensmittel und bietet viele Vorteile für eine gesunde und umweltbewusste Ernährung. Als regionales Produkt ist Wildbret frei von Transport- oder Schlachtstress und zudem eine umweltschonende Alternative zu anderen Fleischsorten, da kurze Transportwege den ökologischen Fußabdruck gering halten. Wildbret enthält gesundheitsfördernde Omega-3-Fettsäuren und wertvolle Spurenelemente“, sagt Wildbiologe Mag. Christopher Böck. Die feinfaserige Struktur sowie der geringe Fett- und Bindegewebeanteil sind charakteristisch für Wildfleisch, wodurch ihm große Beliebtheit in der Hauben- und Diätküche zukommt. Zugleich ist Wildfleisch einfach in der Zubereitung und gelingt auch Anfängern.

WILDES ÖSTERREICH

Landesjägermeister Herbert Sieghartsleitner freut sich über die neue Plattform, die mit Jagd Österreich gemeinsam entwickelt wurde. „Mit der neuen Online-Plattform WILDES ÖSTERREICH samt eigener Handy-APP werden An-

bieter von heimischem Wildbret und naturbewusste Genießer zusammgeführt. Alle Anbieter verpflichten sich dabei, ausschließlich regionales Wildfleisch aus den heimischen Revieren anzubieten“, so Sieghartsleitner. Um die Herkunft noch stärker zu unterstreichen, wurden daher für jedes Bundesland eigene Marken geschaffen. Das erlaubt es den OÖ. Jägerinnen und Jägern, ihr Wildbret künftig über das Label „Wildes Österreich“ zu vermarkten.

Die Online-Plattform bietet neben dem Vernetzungstool und der Interaktivkarte auch zahlreiche Informationen, Ernährungstipps und Tricks zur Zubereitung von Expertinnen der wilden Küche. So wird beispielsweise genau erklärt, welches Teilstück sich für die einzelnen Rezepte und Zubereitungsarten eignen. Mit kurzen Videos soll die Lust auf Wildbret gesteigert und der Einstieg in die Kunst der wilden Küche erleichtert werden.

Regionale Wertschöpfung

Je nach Region können saisonal Reh, Wildschwein, Hirsch, Gämse, Hase, Fasan oder auch Ente bei ausgesuchten Fleischhauern, Wildbrethändlern oder eben bei den regionalen Jägerinnen und Jägern bezogen werden.

Fragen Sie doch einfach bei der Jägerschaft in Ihrer Gemeinde oder nutzen Sie die Online Plattform Wildes Österreich um Wildbret zu erwerben.

„Durch den Kauf leisten Abneh-

mer auch einen wichtigen Beitrag zur regionalen Wertschöpfung und unterstützen die Jägerschaft in der Folge bei ihrer Ausübung des Handwerks Jagd“, so Landesjägermeister Sieghartsleitner abschließend.

Linkbox

Neugierig? Hier finden Sie viele Informationen rund um die Jagd und zum Thema Wildbret:

- <https://www.wild-oesterreich.at/>
- <http://wild-oberoesterreich.at/>
- <https://www.fragen-zur-jagd.at/>
- [https://www.oeljv.at/tv/ \(OÖ Jagd TV\)](https://www.oeljv.at/tv/)
- <https://www.oeljv.at/>
- <https://www.jagd-oesterreich.at/>



Bildhinweis: OÖ. Landesjagdverband

Die neue Online Plattform WILDES ÖSTERREICH führt Anbieter von heimischem Wildbret und naturbewusste Genießer zusammen.

Rückfragehinweis:

Mag. Christopher Böck
07224/20083 | 0699/12505895
ch.boeck@oeljv.at

SACHKUNDEVORTRAG FÜR HUNDEHALTER

Dienstag, 1. Dezember 2020, 19.30 Uhr im Gasthof Reutner, 4391 Waldhausen

Nähere Infos bei: Astrid Weprek, DOGTAILS Hundeschule, 4391 Waldhausen, Tel. 0676/5056011



Die Schülereinschreibung an der Volksschule Pabneukirchen findet am

Donnerstag, 19.11.2020, von 13.00 - 17.00 Uhr
und am Freitag, 20.11.2020, von 12.00 - 15.00 Uhr

statt!

Es werden Termine an die Schulanfänger vergeben!



ADVENTKLÄNGE AN DER DONAU

Die schon zur Tradition gewordenen „Adventklänge an der Donau“ finden am **Sonntag, 13. Dezember, 15 Uhr, in der Pfarrkirche Pabneukirchen** statt. In den vergangenen Jahren waren die Stadtpfarrkirche Grein und die Stiftskirche Waldhausen Gastgeber.

Mitwirkende

Ihre Instrumente und Stimmen werden **GreinBrass, greinGitar, SchonSoNetten und ein Ensemble des Musikvereins Pabneukirchen** im Gotteshaus erklingen lassen. Veranstalter ist die Musikschule Grein mit den Zweigstellen Bad Kreuzen, Pabneukirchen, St. Georgen am Walde und Waldhausen. Die Gesamtleitung liegt in den

Händen von den Musikschuldirektoren **Manuela Kloibmüller und Wolfgang Rosenthaler**.

Manuela Kloibmüller: „Das Jahr 2020 ist für die Kultur und somit auch für die Landesmusikschulen eine große Herausforderung. Musik begeistert Menschen und wir versuchen in diesen schwierigen Zeiten einen umfassenden Musikunterricht im Musikschulverband Grein anzubieten. Es ist uns ein Anliegen, den Musikern, Tänzern und Sängern alle künstlerischen Möglichkeiten zu eröffnen und die Kreativität zu fördern. **Dazu gehören das gemeinsame Musizieren und der künstlerische Auftritt.** Unter besonderen Sicherheitsvor-

kehrungen nach allen Bestimmungen möchten wir eine vorweihnachtliche Freude bereiten.“

Sponsoren-Pakete

Gesucht werden vom Veranstalter Sponsoren, die „Eintrittspakete kaufen: 12, 8, 6, 4 oder 2 Eintrittskarten. Als Gegenleistung werden auf Wunsch die Firmenlogos auf allen Drucksorten sichtbar sein. Infos in der Landesmusikschule Grein, Telefon 07268-7355.

Karten für die „Adventklänge an der Donau“ zu 15 Euro können reserviert werden in der Landesmusikschule Grein, Telefon 07268-7355 und am Marktgemeindefam Pabneukirchen 07265-5255.

CHRISTBÄUME ZU VERKAUFEN



Foto: Fam. Riegler-Klinger

Größen: ab 1 m bis 2,5 m Länge

Jetzt aussuchen und reservieren, kurz vor Weihnachten abholen

Interessenten bitte melden bei
Hubert & Pauline Riegler-Klinger
Klingerstraße 1
4363 Pabneukirchen
Telefon: 0680 / 55 42 029

Kulturstandort: Klingerstraße 1 und Klingerstraße 5



GRATULATION AN FA. ASCHAUER

Herzliche Gratulation an Firma Aschauer zum 125-jährigen Firmenjubiläum, sowie zur neuen Idee, Altbrot zu veredeln.

Nähere Infos unter:
www.hochbrotzentig.at



ÜBERREICHUNG DER OÖ RETTUNGS-DIENSTMEDAILLE AN KARL HOLZWEBER



Am 14. Oktober 2020 wurde die **OÖ Rettungs-Dienstmedaille in Bronze** an Herrn **Karl Holzweber** im Rahmen einer kleinen Feier von Herrn Landeshauptmann Mag. **Thomas Stelzer** überreicht.

**HERZLICHE
GRATULATION!**



Foto: www.land-oberoesterreich.gv.at

GRATULATION ZUR LEHRABSCHLUSSPRÜFUNG MIT AUSZEICHNUNG



Foto: Fa. Landtechnik Pilz

Firma Landtechnik-Pilz ist stolz auf seinen Mitarbeiter **Marcel Leitner**, der die Lehrabschlussprüfung mit Auszeichnung bestanden hat.

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH!



Gymnasium des Schulvereins
"Europagymnasium vom Guten Hirten"
 4342 Baumgartenberg 1
 Tel: 07269/7551 Fax: DW 25
 www.eurogym.info
 Sek@eurogym.info

Willkommen zum
Informationsabend am Europagymnasium vom Guten Hirten

Das Europagymnasium vom Guten Hirten Baumgartenberg lädt alle Eltern von Kindern der 4. Klassen Volksschule

am MI 18.11.2020 um 18:30 Uhr

zu einer Informationsveranstaltung in den Turnsaal der Schule ein.

- Welche Schule ist nach der 4. Klasse Volksschule die beste Wahl für mein Kind?
- Wie sieht ein professionelles und schülerfreundlich gestaltetes Lernumfeld aus?
- Wo begegne ich engagierten Pädagoginnen und Pädagogen, die sich persönlich und kompetent um mein Kind kümmern?
- Welche Art von Mittags- und Nachmittagsbetreuung garantiert, dass mein Kind ganztags gefördert und liebevoll betreut wird?
- Welche Zusatzangebote erwarten SchülerInnen am Europagymnasium?

Diese und andere Fragen bewegen Eltern und Kinder im Vorfeld einer durchaus richtungweisenden Entscheidung.

Unsere Schulleiterin Mag^a. Verena Schuster-Schedlberger wird Ihnen mit Vertreter*innen des Lehrerkollegiums allgemeine und spezielle Informationen zur Schule geben. Sie haben die Möglichkeit, Einblick in unsere Unterrichtsmethoden und Schwerpunkte zu nehmen. Gerne stehen wir auch für persönliche Gespräche zur Verfügung und beantworten dabei alle Ihre Fragen.

Besuchen Sie uns im Europagymnasium Baumgartenberg und überzeugen Sie sich von der Qualität unseres Bildungsangebots, wir freuen uns auf Sie!

Aufgrund der derzeitigen Situation kann diese Veranstaltung nur mit Anmeldung bis 17. November 2020 (über unsere Homepage www.eurogym.info), Sitzplatzzuweisung und entsprechenden Hygienevorschriften (Tragen des MNS) durchgeführt werden. Weiters werden wir anstatt des „Tages der offenen Tür“ ein besonderes Schnupperangebot (ab Dezember 2020) anbieten, um interessierten Kindern und Eltern unsere Schule vorzustellen. Details dazu erfahren Sie am Informationsabend und auf unserer Homepage.

**TAG DER SENIOREN -
 ABGESAGT**

Aufgrund der Corona-Pandemie wird der Tag der Senioren, welcher jährlich Ende Oktober stattfindet, abgesagt.

**Wir bitten um
 Verständnis!**

Bleiben Sie gesund!



**REINIGUNGSKRAFT
 GESUCHT**

Schlosserei Glinßner GmbH
 Neudorf 36, Pabneukirchen
 sucht Reinigungskraft
 14-tägig je 5 Stunden,
 Arbeitszeit nach Vereinb.

Kontakt: Josef Glinßner



07265/20990

info@glinssner.at

SHV Perg

Hauptstraße 21-23
 4360 Grein
[facebook.com/juz.grein](https://www.facebook.com/juz.grein)
juz.grein@gmail.com
 Tel.: 0664 / 964 11 83

JUZ Grein & Jugendregion Perg-Ost

ÖFFNUNGSZEITEN:

Dienstag	15.00 bis 20.00 Uhr
Mittwoch	15.00 bis 21.00 Uhr
Donnerstag	15.00 bis 21.00 Uhr
Freitag	15.00 bis 21.00 Uhr

jeden 1. u. 3. Samstag im Monat 15.00 - 20.00 Uhr

ANGEBOTE:

- Beratung, Information, Begleitung
- Freizeitangebote (im JUZ und Outdoor)
- Aufsuchende Jugendarbeit (z.B. Skaterplatz,...)
- Workshops und Vorträge
- Unterstützung bei Jugendprojekten

Die Angebote sind für Jugendliche kostenlos, anonym und freiwillig.



GESUNDE GEMEINDE



Gebratene Fischfilets mit Nusskruste

(4 Portionen)

Zutaten:

- je 10 g Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse
- 15 g Sesam
- 1/2 EL Pfefferkörner schwarz
- 1 EL Koriandersamen
- 4 Fischfilets à 150 g
- Salz, Pfeffer, Zitronensaft
- 60 g Vollkornmehl
- 4 EL Milch
- 4 EL Olivenöl



Zubereitung:

Nüsse und Gewürze in einer Pfanne trocken anrösten und anschließend mahlen. Fischfilets würzen und mit der Hautseite in Mehl, Milch und anschließend in die Nussmischung tauchen. Mit der Hautseite in einer Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten und im vorgeheizten Rohr bei 160°C 45 Minuten fertig garen.

CHRONIK

Herzlich Willkommen kleine Gemeindegänger! Gratulation an die Eltern!

Bildernachtrag



Foto: privat

Simon Exl
 Unter-Eisendorf 21/3
 Petra Exl und Daniel Peirleitner



pixelio.de

Felix Franz Holzweber
 Neudorf 9
 Michaela Aigner und
 Wolfgang Holzweber

Geheiratet haben:



pixelio.de

Sonja Kastenhofer und
 Manuel Palmethofer,
 Pabneukirchen



pixabay.com

**Wir gratulieren und
 wünschen alles Gute
 für die gemeinsame
 Zukunft!**



**GRATULATIONEN -
Bildernachträge Ausgabe 5/2020**

**GRATULATIONEN
„Runde“ und „Halbrunde“
Jubilare im September und
Oktober**



Anna Maria Kranzer
Riedersdorf 15
80 Jahre



Josefine Kastenhofer
Markt 38/1
80 Jahre



Maria Palmetshofer
Unter-Eisendorf 15/2
80 Jahre



Margarete Dumfart
Markt 32/1
80 Jahre



Hermine Pauer
früher: Pabneukirchen, Markt 15
nun: Seniorium Bad Kreuzen
90 Jahre



Leopoldine Rumetshofer
Riedersdorf 2
90 Jahre



GRATULATIONEN



Hildegard Grafeneder
Riedersdorf 7
85 Jahre



Christine Linhardsberger
Wetzelsberg 24/1
85 Jahre

Kurt Reisinger
Markt 70
85 Jahre

**Allen Jubilaren herzlichen Glückwunsch
und viele weitere gesunde Jahre!**



Goldene Hochzeit feierten:

Monika und Dr. Helmut Sinnmayer
Markt 145

**Wir gratulieren und wün-
schen noch viele schöne ge-
meinsame Jahre!**

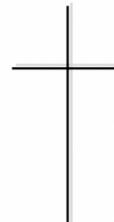


pixelio.de

Wir trauern um unsere Verstorbenen:

Erich Steinkellner, zuletzt Seniorium Bad Kreuzen
88 Jahre

Heinrich Palmeshofer, Unter-Eisendorf 15
84 Jahre



pixelio.de



pixelio.de

*Wo Sonnenblumen
in dein Herz leuchten,
kann aus einem Kern
ein Wunder entstehen.*

Monika Minder



Baugründe Pabneukirchen

www.pabneukirchen.at/Bauen_und_Wohnen/Baugruende



Markt-Süd – 2 Parzellen:

Flächen:

Parz. 420/1 – 1.099 m²
Parz. 420/2 – 943 m²

Preis: auf Anfrage

Kontakt:

Hr. Hochgatterer Matthias Tel.: 0660/4670967

E-Mail: matthias.hochgatterer@gmail.com



Riedersdorf – Nord:

Flächen:

geplante Parz. 1 & 2 je ca. 950m²
752/ 2 – 814m²

Preis: auf Anfrage

Kontakt:

Parz. 1 & Parz. 2: Hr. Holzer Gerhard 0664/1511571

Parz. 752/2. Fam. Großsteiner: 07265/ 5428



Schulsiedlung / Schartmüller - 1 Parzelle:

Fläche: ca. 1.300 m²

Preis: auf Anfrage

Grstk.Nr.: 370/1; KG 43012

Beschreibung: aufgeschlossen, nahe Ortszentrum, sonnige- ruhige Lage, Siedlungsrandlage

Kontakt:

Fam. Schartmüller Hermann & Anita Tel.Nr.: 07265/5700



Schulsiedlung / Schartmüller – 1-2 Parzellen:

Fläche: Gesamt ca. 2.600m²

Grstk.Nr.: 369, KG 43012

Preis: auf Anfrage

Beschreibung: aufgeschlossen, nahe Ortszentrum, Siedlungsrandlage

Kontakt:

Fam. Schartmüller Hermann & Anita Tel.Nr.: 07265/5700

