

Klammer im Kino

Die gebürtige Vorchdorferin Elisabeth Schmied hat für den Kinofilm „Klammer – Chasing the Line“ gemeinsam mit ihrem Mann Andreas Schmied – der auch Regie führte – das Drehbuch geschrieben. Im Vorfeld traf die 41-Jährige die Skilegende, seine Ehefrau Eva, Weggefährten und Konkurrenten zu vielen Interviews. **Seite 10**



Schicklberg NEU

Das Landhotel Schicklberg in Achleiten zwischen Kremsmünster, Rohr und Kematen gehört zu den ersten Adressen in Oberösterreich. Eigentümer Christian Zacherl hat etwa 2,5 Millionen Euro in die Infrastruktur, Ökologisierung und Digitalisierung investiert. Mehr darüber – und den neuen Veranstaltungssaal – erfahren Sie in der Blattmitte.



Alte Krampuskarten zu neuem Leben erweckt

Masken-Schnitzer lichtet seine finsternen Gesellen mit freizügigen Models ab. **Seite 20**

Österreichische Post AG • RM 97A456301K • 4563 Micheldorf

extra blick

Die Zeitung fürs südliche Oberösterreich!

Auflage 80.000 • Gradenweg 1 • 4563 Micheldorf
Tel. 07582 / 61366 • Mail: redaktion@extrablick.at
25. Jahrgang • Nummer 16/2021 • 19. November

www.extrablick.at

• Oberster Metaller

Aus einer kleinen Schlosserei formte Fritz Danner ein erfolgreiches Metalltechnik-Unternehmen, das Präzisionsteile für namhafte Kunden fertigt und große Stahlbau-Projekte realisiert. Seit 2016 ist der Laakirchner als Landesinnungsmeister für Metalltechnik Sprachrohr für etwa 2.800 Betriebe. Welche Ehrenämter der 60-Jährige noch ausübt, lesen Sie im „Wirtschafts-Porträt“ auf **Seite 22**.

• Gratis Bratwürstl

Der erste Adventssonntag hat sich in Oberösterreich als Bratwürstel-Sonntag etabliert. Besonders gut schmecken die Bratwürstl bei unseren regionalen Fleischhauern, wo sie nach alten, traditionellen Rezepturen hergestellt werden. Gemeinsam mit ausgewählten Fleischhauern verschenken wir vorm Bratwürstel-Sonntag je ein Paar Bratwürstl an unsere Leserinnen und Leser. **Seite 6**

Eurothermen

Wo jeder Gutscheine Freude schenkt.

Zu Weihnachten geht es um uns.
Um unsere gemeinsame Zeit.
Und darum, Freude zu schenken.
Mit Gutscheinen der Eurothermen.

www.eurothermen.at

Bezahlte Anzeige

Ein Gutschein – drei Welten!

Schenken Sie erholsame und entspannte Stunden. Der Eurothermen-Gutschein ist flexibel und in allen drei Resorts in Bad Schallerbach, Bad Hall und in Bad Ischl einlösbar. Mehr Informationen dazu finden Sie auf www.eurothermen.at

• Ofen-Künstler

Robert Hellmeier restauriert und fertigt in reiner Handarbeit Kacheln von der Renaissance bis ins 19. Jahrhundert. Diese setzt er zu wunderschönen Kachelöfen zusammen, die in Schlössern, Herrschaftshäusern, Burgen und in ganz normalen Wohnungen für wohlige Wärme sorgen. Wir haben den Ofen-Künstler in seiner Werkstatt in Gmunden besucht. **Seite 12**

Holzbau Aigner gewinnt steirischen Holzbaupreis

Steyrtaler Traditions-Unternehmen überzeugt die Jury mit Milchviehstall



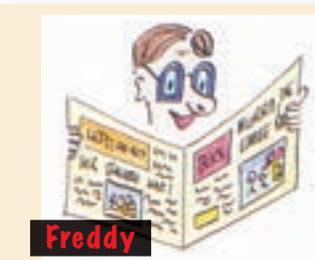
Bei der Preisverleihung: Geschäftsführer Zimmermeister Ing. Joachim Aigner (rechts), Holzbaumeister Florian Gegenhuber von Holzbau Aigner (links) und Bauherr Georg Giselbrecht (2.v.l.).

Die Holzbau Aigner GmbH aus Molln freut sich über eine ganz besondere Auszeichnung. Beim diesjährigen steirischen Holzbaupreis gewann das Steyrtaler Traditionsunternehmen mit einem aus Holz errichteten Milchviehstall in Gröbming die Kategorie „Landwirtschaftliche Bauten“.

Großartiges Team

„Mit sauberer bodenständiger Zimmermannskunst konnten wir die Jury überzeugen – mein Dank gilt ganz besonders unseren Mitarbeitern für ihre herausragende Leistung bei der Umsetzung dieses Projektes, aber natürlich auch dem Bauherrn für sein Vertrauen“, freute sich Geschäftsführer Zimmermeister Ing. Joachim Aigner, als er die hochkarätige Auszeichnung entgegen nahm. „Dieses Projekt bleibt in unser aller Erinnerung und ist ein Ansporn für künftige Bauvorhaben.“

Mehr Projekte und Infos gibts auf www.holzbau-aigner.at



**Freddy
Durchblick**

Verehrte Leserinnen, verehrte Leser!

Für diese Ausgabe erhöhen wir unsere ohnehin schon sehr hohe Auflage von 70.000 auf 80.000 Zeitungen. Grund dafür ist die große Reportage über das Landhotel Schicklberg an der Grenze zwischen Kremsmünster, Rohr und Kematen. Dort wurden 2,5 Millionen Euro in Infrastruktur, Ökologisierung und Digitalisierung investiert. Ein herzliches Grüß Gott an die Bewohner von Neuhofen, St. Marien, Allhaming, Kematen, Piberbach, Eggendorf und Steinerkirchen, die diesmal den extra-blick gratis und verlässlich per Post erhalten. Der nächste extra-blick erscheint am 10. Dezember. Bis dahin alles Gute, auf Wiederblicken, herzlichst Ihr

Freddy Durchblick

schlaf dich fit! RELAX 2000

ENGLICH WIEDER GUT SCHLAFEN!

AKTION
ZIRBEN - SCHLAF - TAGE
vom 19. November bis 3. Dezember 2021
750 € RABATT AUF JEDES SCHLAFSYSTEM

TISCHLEREI BERNEGGER | HORN KLAUS 103 | 4300/2020

Bitte beachten Sie die Beilage der **Tischlerei Bernegger** in Klaus mit Infos über die **Zirben-Schlaf-Tage**. Von 19. November bis 3. Dezember warten tolle Aktionen. Mehr übers gesunde Schlafen erfahren Sie auf www.tischlerei-bernegger.at

ECHE STEAD.
ECHE FREUDE.

CITY SHOPPING LINZ
DAS ECHE EINKAUF ERLEBNIS

Unglaublich, aber wahr! Die Linzer City-Gutscheine können in rund 400 Geschäften der Innenstadt eingelöst werden und eignen sich ideal als Geschenk. **City Shopping Linz. Das echte Einkaufserlebnis.**

www.linzer-city.at

MAUL Partnerzeitung Wirtschaft Steyrtal

Mit einem Klick ins Steyrtal

Einem Teil dieser Ausgabe liegt das aktuelle Maultrommel-Journal von Wirtschaft Steyrtal bei. Das Magazin und viele weitere interessante Infos samt Jobbörse aus dem Steyrtal findet man auch auf der völlig neu gestalteten Webseite unter www.wirtschaftsteyrtal.at



Größer, schöner – noch mehr Auswahl – die neue Schnellberger-Zentrale in Wartberg an der Krems.

Fliesen & Naturstein-Profi

Schnellberger: Perfekte Lösungen für innen und außen, die begeistern!



Wir bieten unseren Kunden höchste Qualität in allen Bereichen

Alfred Schnellberger

Schnellberger.at

Planung Verlegung Verkauf

Zentrale mit Schauraum / Beratung:
Hauptstraße 56, 4552 Wartberg
Tel. 07587 7465

Filiale mit Schauraum / Beratung:
Rading 104, 4575 Roßleithen
Tel. 07562 8776

**Fliesen- und Natursteinbearbeitung /
Küchenarbeitsplatten:**
Eggensteinstr. 44, 4643 Pettenbach
Tel. 07586 7287

Schnellberger Immobilien hat in Kirchdorf am ehemaligen Kasernenareal ein einzigartiges Wohnprojekt mit 15 barrierefreien, hochwertigen, leistbaren und altersgerechten Wohnungen errichtet. Von den 15 Wohnungen ist nur mehr eine einzige frei. Infos gibts unter Tel. 0664 350 2000 oder auf www.schnellberger-immobilien.at

Seit mehr als dreißig Jahren ist Schnellberger DER Experte in Oberösterreich, wenn es um Natursteine und Fliesen für den Innen- und Außenbereich geht. Führende Marken, bestens ausgebildete Profis bei der Planung und Verlegung, die den Begriff Qualitätsarbeit auf eine neue Stufe heben, und natürlich Handschlagqualität. „All diese Dinge machen unser Unternehmen so besonders und einzigartig“, erklärt Firmenchef Alfred Schnellberger das Erfolgsgeheimnis.

Lösungen, die begeistern

Ob Palisaden, Poolumrandungen, alle Arten von Natursteinen, Fliesen im hauchdünnen Großformat, Küchenarbeitsplatten, Treppen, Brunnen, Steinwaschtische – die Auswahl ist fast unerschöpflich und beeindruckend zugleich. Ein Besuch in den Schauräumen und Ausstellungs-

flächen in Wartberg an der Krems und Roßleithen bei Windischgarsten bietet die perfekte Gelegenheit zum Eindrücke- und Ideensammeln.

Alles Bad aus einer Hand

Ob neues Bad oder Sanierung, eine große Herausforderung für die Bauherren ist die Koordination aller Handwerker. Mit „Alles Bad aus einer Hand“ übernimmt Schnellberger für die Kunden die gesamte Organisation – von der Planung über die Ausführung bis zur fertigen Übergabe.

Neue Firmenzentrale

Derzeit wird gerade die Zentrale in Wartberg umgebaut und vergrößert. „Unsere Kunden, die aus ganz Oberösterreich kommen, finden dann noch mehr Auswahl und Beratung“, freut sich Alfred Schnellberger auf die Eröffnung im Herbst 2022.



Ob ganz neues Bad, Sanierung oder Umbau, Schnellberger bietet alle Gewerke aus einer Hand – schnell und unkompliziert!



Thomas Sternecker

Corona-Experten

Eins vorweg: Ich bin seit Juni zweimal gegen Corona geimpft und werde mich in absehbarer Zeit ein drittes Mal impfen lassen. Wenn mein Auto kaputt ist, fahre ich in die Werkstatt. Wenn ich Fragen zu meinen Finanzen habe, kontaktiere ich meinen Steuerberater. Und wenn ich mich und andere gegen Corona schützen möchte, vertraue ich den Ärzten, Virologen, Epidemiologen usw., die – bis auf wenige Ausnahmen – eine Impfung empfehlen. Das ist meine persönliche Entscheidung, die ich auch vertrete. Ich kenne in meinem Umfeld einige Leute, die – aus verschiedenen Gründen – eine Impfung ablehnen. Auch das respektiere ich, auch wenn ich es nicht verstehe. Was ich nicht respektiere ist, wenn Leute auf sozialen Netzwerken wie Facebook ihre ganz persönlichen Corona-Meinungen öffentlich machen, obwohl sie gar keine Experten sind. Und Andersdenkende mit Kommentaren aufs Tiefste beschimpfen und beleidigen. Denn es gibt auch – hoffentlich bald wieder – ein halbwegs normales Leben nach Corona, wo wir nicht übers Virus, sondern über andere wichtige und unwichtige Dinge im Leben einer Meinung sind – oder auch nicht.

im BLICKPUNKT

Vizepräsidentin der OÖ Ärztekammer

Dr. Claudia Westreicher (58) wurde von Landeshauptmann Thomas Stelzer als 1. Vizepräsidentin der Ärztekammer für Oberösterreich angelobt. Die verheiratete Mutter von drei Kindern führt als Allgemeinmedizinerin in Vorchdorf eine Praxis und engagiert sich als Bezirksärztervertreterin von Gmunden.



Neue Leiterin der Landjugend Steyr

Zahlreiche Mitglieder der 14 Ortsgruppen des Bezirkes Steyr versammelten sich zur diesjährigen Herbsttagung. Dabei wurde mit Michaela Posilmayr aus der Ortsgruppe Aschach an der Steyr (Foto) eine neue Bezirksleiterin bestellt. Ihr zur Seite steht Jakob Sternberger, der diese Funktion schon länger bekleidet.

Ratzenböck-Stipendium erhalten

Mit dem Ratzenböck-Stipendium werden jedes Jahr besonders talentierte Musikschieler in OÖ ausgezeichnet. Diesmal ist Marie Arielsmair (18) unter den Preisträgern. Die Vorchdorferin lernte sieben Jahre Violine in Kremsmünster und wird an der LMS Kirchdorf seit drei Jahren von Corrado Cicuttin auf der Viola unterrichtet.



Anzeige



Im Landhotel Grünberg ins Jahr 2022

Im wunderschönen Ambiente im Landhotel Grünberg direkt am Traunsee warten tolle Veranstaltungen:

31. Dezember 2021: Silvesterball mit Livemusik, Silvestermenü und Aperitif – 85 Euro

7. Jänner 2022, 20 Uhr: Konzert mit Mario Pecoraro (a Tribute to Elton John)

14. Jänner 2022, 18 Uhr: Pronto Pronto – die unvergessliche Dinner-Kellnershow aus Österreich (Foto).

29. Jänner 2022, 19 Uhr: Weinabend mit dem bekannten Winzer Fritz Weinrieder

Familie Pernkopf freut sich auf Reservierungen unter Tel. 07612 77700 oder hotel@gruenberg.at

Beschenken Sie Ihre Liebsten zu Weihnachten mit einem Kochbuch, Gutscheinen für ein Candle Light Dinner oder einen Kochkurs. Kochkurstermine unter www.gruenberg.at

G'IMPFT GEWINNT

Die Impfung ist ein Gewinn für Sie und für Oberösterreich.



Bei „G'impft gewinnt“ unter ooe-impft.at anmelden und ein **Auto** sowie zahlreiche **weitere Preise** gewinnen.



Bald 500.000 Kilometer am Tacho

Normalerweise präsentieren wir in unserer Serie „Mein Auto“ flotte Sportwagen oder edle Oldtimer. Diesmal holen wir einen ganz normalen VW Golf vor den Vorhang. Das Besondere an diesem unverwüstlichen Alltagsauto: Der Tacho zeigt fast 500.000 Kilometer an.

Der kompakte Mittelklassewagen verdankt seinen Namen einer Meeresströmung im Atlantik, dem sogenannten „Golf-Strom“, der auch maßgeblich unser Wetter in Europa beeinflusst.

Das gleichnamige Auto hat den Automobilmarkt in Europa – und weit darüber hinaus – in den letzten 47 Jahren ordentlich aufgewirbelt. Seit 1974 produziert der deutsche Autokonzern Volkswagen den Golf in bis heute acht aufeinanderfolgenden Baureihen. Mit mehr als 35 Millionen verkauften Exemplaren zählt der VW Golf zu den drei meistverkauften Autos der Welt.

Mit Sicherheit einzigartig ist das Modell von Roland Wallner. Der Tacho im VW Golf 90 TDI des Scharnsteiners zeigt fast 490.000 Kilometer an und nähert sich der Schallmauer von einer halben Million.

Ein „Schnäppchen“ um 1.600 Euro

2012 hat Roland Wallner sein Auto in Gmunden um 1.600 Euro gekauft. Der Golf, Baujahr 1999, war mit seinen damals 240.000 Kilometern schon ziemlich mitgenommen, aber der Motor war noch recht gut beisammen. „Nach einer Probefahrt und einer gründlichen Inspektion habe ich das Auto gekauft.“

Der gelernte KFZ-Mechaniker legte selbst Hand an, tauschte Bremsklötze und Radlager, erneuerte Federn, Bremsleitungen und noch einiges mehr. Etwa zwanzig kleinere und größere Reparaturen waren im ersten Jahr notwendig – „die habe ich alle selbst erledigt“, erinnert sich



Er läuft, und läuft und läuft: Die Rede ist vom Motor des bald 23 Jahre alten VW Golf 90 TDI Kombi, den sein Besitzer Roland Wallner vorbildlich in Schuss hält.

der 53-Jährige. In den fast zehn Jahren, in denen der Scharnsteiner seinen Golf jetzt besitzt, ist er noch einmal 250.000 Kilometer damit unterwegs gewesen. „Ich fahre damit täglich hin und zurück etwa 80 Kilometer in die Arbeit.“

Repariert, lackiert und geschweißt

Die vom Rost befallenen Kotflügel oder Wasserabläufe hat Roland Wallner selbst ausgetauscht, lackiert oder geschweißt. „Ich bin sehr Motor schonend unterwegs“, sagt der Kraftfahrer, der beruflich einen Sattelschlepper lenkt.

Wenn nichts Unvorhergesehenes dazwischen kommt, werden Roland Wallner und sein 23 Jahre alter Golf die äußerst seltene 500.000 Kilometer Marke erreichen. Das ist ziemlich rekordverdächtig. Und wer weiß, wie lange der 90 PS-Motor noch die Räder dieses ganz besonderen Autos antreiben wird ...

Thomas Sternecker

Dein Golf Variant

Dein absoluter Lieblingsplatz



Das Unlimited Paket
für Golf Life und Golf Variant Life
Dein Ausstattungspaket mit bis zu
70 % Preisvorteil¹⁾



1) Das Unlimited Paket beinhaltet die Rückfahrkamera „Rear View“, das Winterpaket, Fahrassistenzsysteme, uvm. und ist optional im Golf und Golf Variant Life mit einem Preisvorteil gegenüber der Auswahl einzelner Sonderausstattungen bestellbar. Im Paket enthaltene Ausstattungen und Preise können je nach Modellvariante bzw. Motorisierung variieren. Kraftstoffverbrauch 4,5 – 8,4 l/100 km. Erdgasverbrauch 6,2 – 7,1 m³/100 km. CO₂-Emission 111 – 190 g/km. Symbolfoto. Stand 10/2021.



Porsche Steyr | Telefon +43 7252 53370, www.porschesteyr.at
Porsche Kirchdorf | Telefon +43 7582 51333 0, www.porschekirchdorf.at

Die besten Bratwurstl macht



Hannes Schöllhuber vertraut auch bei den Bratwurstln auf die Jahrzehnte lange Erfahrung von Papa Heinz. Das Fleisch kommt ausschließlich aus der Region.

Zum Bratwurstl-Sonntag gibts für alle

Den Bratwurstl-Sonntag gibts nur in Oberösterreich. Woher dieser Brauch kommt, darüber sind mehrere Theorien nachzulesen. Fest steht, dass seit fast 200 Jahren in unserem Bundesland am ersten Adventssonntag nicht nur die erste Kerze am Adventkranz angezündet wird, sondern auch Bratwurstl – vorzugsweise mit Sauerkraut und Erdäpfelschmarrn – auf den Tisch kommen.

Der oberösterreichische Brauchskalender erklärt den Bratwurstl-Sonntag damit, dass früher zu Winterbeginn geschlachtet wurde, um die Tiere nicht durch den Winter füttern zu müssen. Aus dem frischen Fleisch wurde auch Bratwurst produziert, die dann gleich am Adventssonntag, mit der ganzen Familie verzehrt wurde.

Im Kochbuch „Vom Essen auf dem Lande“ schreibt Autor Franz Maier-Bruck davon, dass die Linzer Fleischhauer als Dankeschön und Werbegeschenk ihren besten Kunden Bratwürste schenkten. Gut möglich, dass sich daraus nach und nach der Bratwurstl-Sonntag entwickelt hat. Wie auch

immer, dieser Brauch ist heute in unserem Bundesland eine nicht mehr wegzudenkende Tradition. Der Absatz an Bratwurstln soll dem Vernehmen nach am ersten Adventwochenende, aber auch vor Weihnachten, in Oberösterreich zehnmals höher sein, als während des Jahres.

Am besten schmecken Bratwurstl vom regionalen Fleischhauer. Dort werden nach traditionellen Rezepturen verschiedene Sorten hergestellt.

Mit Gold prämiert

Bratwurstl mit Chili oder Mozzarella sucht man in der Fleischhauerei Pöll in Vorchdorf vergeblich. „Dadurch wird der Rost- und Fleischgeschmack und die typische Majoran-Note überdeckt“, weiß Fleischer-Meister Fritz Pöll. Als einzige Zusatzvariante bietet er neben den groben und feinen Schweins- und Kalbsbratwurstln die „Siebenbürger Bratwürste“ nach einem Originalrezept einer Siebenbürger Familie gänzlich ohne Brät, dafür mit



Geschäftsführerin Doris Staudinger mit den köstlichen Bratwurstln aus Nußbach, die am ersten Adventssonntag auch daheim auf den Tisch kommen.

TOP IM JOÖB



Facharbeiterin/Facharbeiter im Bereich KFZ-Technik

Betriebswerkstätte Gmunden – Dauerposten, Vollzeit

Sie haben an dieser Stelle Interesse?
Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung!

Entlohnung nach dem Oö. Gehaltsgesetz 2001:
Entlohnung bei Vollzeit: monatlich ab € 2.150 brutto
(Funktionslaufbahn LD 19)

Nähere Informationen

- karriere.land-oberoesterreich.gv.at
- Frau Tamara Krydl, Abteilung Personal-Objektivierung,
Tel. +43 732 7720-117 52

Senden Sie uns Ihre Bewerbung **bis spätestens**
1. Dezember 2021 (Datum des Einlangens) online oder
per E-Mail an karriere@ooe.gv.at.

Amt der Oö. Landesregierung
Abteilung Personal-Objektivierung
4021 Linz, Bahnhofplatz 1



MACHT'S
MOÖGLICH

der Fleischhauer

extra-blick-Leser ein Paar Bratwürstl GRATIS

einem ordentlichen Schuss Knoblauch an. Der Verkaufshit sind aber seine Schweinsbratwürstl, die heuer beim 23. Internationalen Fachwettbewerb mit der Maximalpunktzahl mit einer Goldmedaille prämiert wurden.

Eigene Gewürzmischung

Bei Staudinger Delikatessen in Nußbach wird nicht nur der bekannte Holzofenleberkäs hergestellt, seit jeher werden in reiner Handarbeit auch feine und grobe Bratwürstl unter Beimengung einer eigenen Gewürzmischung produziert. „Das Schweine- und Kalbfleisch kommt natürlich aus der Region“, betont Geschäftsführerin Doris Staudinger.

Rezepte vom Seniorchef

Zu hundert Prozent aus der Region kommt auch das Fleisch für

die Schweins- und Kalbsbratwürstl sowie die länger haltbaren Grill-Bratwürstl bei Schöllhuber in Kirchdorf, die nach Rezepten von Senior-Chef Heinz Schöllhuber zubereitet werden.

„Ins Brat kommt Schweine- und Kalbfleisch, Zwiebeln, Majoran und Kochsalz, das verleiht den Würsten ihre typisch weiße Farbe“, weiß Hannes Schöllhuber, der die Bratwürstl auch in seinem Traditionswirthaus anbietet.

Gratis Bratwürstl

Zum Bratwürstl-Sonntag verschenken wir an unsere Leserinnen und Leser gschmackige Bratwürstl. Wer die Fotos auf dieser Seite ausschneidet, und beim darauf abgebildeten Fleischhauer von Donnerstag, 25. bis Samstag, 27. November abgibt, erhält ein Paar Bratwürstl gratis!

Für seine Schweinsbratwürstl erhielt Fritz Pöll aus Vorchdorf eine Goldmedaille.



Finde deinen Schnupperplatz in Oberösterreich

Damit du auch in herausfordernden Zeiten wie diesen deine Berufswahl treffen und deinem Berufswunsch nachgehen kannst, wurde "OO schnuppert" erweitert. Hier findest du alle Schnuppermöglichkeiten in deiner Umgebung, die ganz genau zu dir und deinen Interessen passen!

www.ooe-schnuppert.at

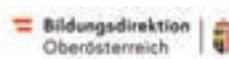


Code scannen und Schnupperplatz finden!

COschnuppert



Bereits mehr als 2000 Schnupperplätze!





Seitenblicker

ewald@extrablick.at

Ewald Schnabl



Ein Prost auf den Riesling Steiner Hund: v.l. Kellermeister Pater Siegfried, Elfi Bernegger (Bernegger GmbH) aus Molln, Doris Staudinger (Staudinger Delikatessen) aus Nußbach und Wolfgang Mayer von backaldrin in Asten.



Vom Novitius begeistert: Bad Halls Bürgermeister Bernhard Ruf, Agrar-Landesrätin Michaela Langer-Weninger, Pater Siegfried und die Bürgermeister Gerhard Huber (Sattledt) und Gerhard Obernberger (Kremsmünster).

Großartiger Novitius zum Jubiläum

Der wunderschöne sonnige Herbst ermöglichte heuer hervorragende Weine. „Ich bin sehr dankbar, dass die diesjährige Weinernte Anlass zu besonders großer Freude gibt“, betonte Kellermeister Pater Siegfried Eder bei der traditionellen Jungweinsegnung im Stift Kremsmünster, die kürzlich – noch vor den strengen Corona-Einschränkungen – im kleinen Kreis stattfand. Beim sogenannten Erntedank der Winzer segnete Abt Ambros Ebhart vorm über 100

Jahre alten Holzfass im Weinkeller des Benediktinerstiftes mit dem Novitius 2021 und dem Riesling Steiner Hund 2020 zwei Weißweine, sowie einen Rotwein – Blaufränkisch Mittelburgenland DAC 2019 Reserve.

Besonders beeindruckt waren die Gäste vom heurigen Novitius. Der Jungwein wird seit genau fünfzehn Jahren als Cuveé aus Grünem Veltliner, Gelbem Muskateller und Sauvignon Blanc gemeinsam mit Winzer Leopold Müller aus Krustetten, der den

Weingarten des Stiftes Kremsmünster in herrlicher Lage im Kremstal in Niederösterreich bewirtschaftet, gekellert.

„Einer der besten Kremsmünsterer Jungweine aller Zeiten“, lobten die Weinkenner den Novitius 2021 bei der Weinsegnung in den allerhöchsten Tönen.

Die gesegneten Weine können ab sofort – wie zahlreiche andere Wein-Spezialitäten – in der Stiftskellerei Kremsmünster verkostet und gekauft werden.



Wirtschafts-Landesrat Markus Achleitner und Abt Ambros verkosteten den Blaufränkischen.



WKO Kirchdorf legt Fokus auf neue Mitarbeiter

Nach dem erfolgreichen Wirtschaftsempfang und den Berufserlebnistagen wird in der WKO Kirchdorf bereits an den Zukunftsprojekten für die Region gearbeitet. Der Fokus wird im Jahre 2022 auf die Mitarbeitergewinnung für die Betriebe gelegt. Mit der „OÖ Job Week“ will die WKO Kirchdorf möglichst viele Arbeitgeberbetriebe vor allem für Jugendliche und Jobwechsler sichtbar machen. Natürlich sollen auch die etwa 8.000 Auspendler angesprochen werden. „Unser Wirtschafts- und Lebensraum Bezirk Kirchdorf hat echte Lebensqualität und Vielfalt zu bieten. Die Unternehmen tragen wesentlich dazu bei. Dafür wollen wir Bewusstsein schaffen und dieses Thema noch stärker nach außen tragen, auch über die Bezirksgrenzen hinaus“, sagt WKO-Obmann Klaus Aitzetmüller (links) – am Foto mit WKO Bezirksstellenleiter Siegfried Pramhas und Mitarbeiterin Carina Sebera.

Im Nationalpark auf die „Pirsch“

Zeitig aufstehen hieß es beim Pressetag des Nationalparkbetriebes der Bundesforste. Um 5 Uhr empfingen Nationalpark-Förster Bernhard Sulzbacher und Nationalparkjäger und Gebietsbetreuer Rudolf Grall die Teilnehmer. Vom Fuße des Sengsengebirges wurden etwa 300 Höhenmeter ins Gamsgebirg Richtung Hoher Nock aufgestiegen. Auf einem geeigneten Beobachtungsplatz konnten mit dem Fernglas – und auch mit freiem Auge – viele Gämsen beobachtet werden. Der Nationalpark Kalkalpen ist ein bedeutendes Rückzugsgebiet für viele Wildtiere. „Weil in dieser Gegend seit etwa zwanzig Jahren nie ein Schuss fiel, sind die Gämsen hier nicht ganz so scheu, wie ihre Artgenossen außerhalb des Nationalpark Kalkalpen“, informierte Bernhard Sulzbacher. Gämsen sind für das Leben im Gebirge speziell ausgestattet. Eine große Lunge, besonders haftfähige Hufe, starke Beine und ein ausgeprägter Instinkt zeichnen diese Wildart aus. Sowohl männliche als auch weibliche Tiere sind Hornträger. Jedes Jahr wächst die Gamskrucke um einen Hornring nach. Das Alter ist an den Ringen abzählbar.



Am Weg zu den Gämsen: Nationalpark-Förster Bernhard Sulzbacher (links) und sein Kollege, Nationalparkjäger und Gebietsbetreuer Rudolf Grall.



Frauscher-Boot gewinnt Award in Berlin

Tolle Auszeichnung für die Frauscher Bootswerft. Seit 1927 steht das Gmundner Unternehmen mit seinem neuen Produktionsstandort in Ohlsdorf für hochwertige und innovative Boote und Yachten. Mit dem Elektroboot „TimeSquare 20“ gewann Frauscher den renommierten „Best of Boats Award“ in der heißumkämpften Kategorie „Best of Future“. Diese Auszeichnungen kürt bahnbrechende Technologien mit einem Bewusstsein für Nachhaltigkeit. „Unser Team konzipierte und konstruierte einen Elektro-Katamaran nach den Wünschen der Kunden und deren Nutzungsgewohnheiten. Das Boot verfügt deshalb über eine Antriebstechnologie, die es extrem effizient, manövrierfähig und leise macht“, erklärt Geschäftsführer Michael Frauscher die Stärken des preisgekrönten Bootes. Bei der Award-Verleihung in Berlin v.l.: Norman Bauer (Frauscher Händler in Berlin), Susanne Wagner, Johanna Frauscher, Stefan Frauscher und Susanne Leitner-Schirl.

Zwei Goldene für Gmundner Milch

Nach einem Jahr Pause ging heuer die 33. Auflage der World Cheese Awards in Oviedo in Spanien über die Bühne. Für die Gmundner Molkerei gab es dabei insgesamt sieben Medaillen. Käsehersteller aus fünf Kontinenten gaben sich ein Stelldichein und präsentierten über viertausend Käsespezialitäten. Eine internationale Experten-Jury kürte die besten ihrer Klasse. Mit zweimal Gold, sowie einmal Silber- und viermal Bronze wurden die köstlichen Käseprodukte der Gmundner Milch pünktlich zum 25. Geburtstag der Marke ausgezeichnet. „Das zeigt einmal mehr, wie hoch die Qualität in der Verarbeitung und natürlich bei unserer Milch ist“, jubelte Michael Waidacher der Geschäftsführer der Gmundner Molkerei, ganz besonders über die zwei Goldmedaillen-Gewinner – den Atterseer und den sechs Monate gereiften würzigen Gmundner Berg Premium.



Freuten sich über den Medaillen-Regen für die Käse von Gmundner Milch: v.l. Geschäftsführer Michael Waidacher, die Käsemeister Yaser Yilmaz und Dominik Burgstaller sowie Obmann Josef Fürtbauer.



Glaube, Liebe, Hoffnung

Dr. Gerhard Maria Wagner
Pfarrer von Windischgarsten

Wo die Kinder fehlen ...

Welches Bild entsteht in unseren Köpfen auch, wenn wir von Kinderarmut hören? Ganz einfach, dass es zu wenige Kinder gibt. Überall fehlen die Kinder. War es schon früher so, dass es vergleichsweise weniger Priester gab, nachdem in der Vergangenheit die Familien wesentlich kleiner geworden sind. Ganze Stationen in den Heimen und Krankenhäusern müssen heutzutage geschlossen werden, weil die Leute in der Pflege fehlen. Und was kommt auf uns zu, wenn Ärzte in Zukunft in Pension gehen und niemand mehr nachfolgt? Und in den Schulen ist es nicht anders, denn dort fehlen immer mehr die Lehrer, während auch die Autowerkstatt junge Mechaniker sucht. Und dann kommt die eigentliche Ursache, von der heutzutage niemand gerne spricht: Es fehlen rundherum die Kinder, die für viele längst zum unerwünschten und belastenden „Störfaktor“ geworden sind.

Wir haben eine prekäre demographische Situation, weil es in Europa insgesamt zu wenig Kinder gibt. Wo wir tatsächlich Kinderarmut beklagen, ist diese das Ergebnis einer mangelnden Wertschätzung der Ehe, aber auch, dass kinderreiche Familien nach wie vor vom Staat unzureichend unterstützt werden. Und wenn dann auch die Massenabtreibung diese Entwicklung verschärft, weil die Kinder gar nicht mehr auf die Welt kommen, dann wird keiner mehr die Auswirkungen auf Schule und Arbeitswelt übersehen. Wenn wir zu Anwälten des Lebens werden wollen, müssen wir uns an Gottes Gebot und damit am Lebensglück der Frau, des Kindes und der Gesellschaft orientieren. Wenn wir unsere Stimmen erheben für jene, die getötet werden sollen, bevor sie fähig sind zu schreien, dann demonstrieren wir für das Leben. Als vor ca. 50 Jahren das fundamentale Lebensrecht der ungeborenen Kinder nicht mehr geachtet wurde, war für viele, die sich zur Wehr setzten, damals schon klar, dass die schwerkranken und alten Menschen die nächsten Opfer sein werden. Wenn Christen für das Leben eintreten, dann bezeugen sie so die Macht des Lebens über den Tod.

In einer Zeit, in der es um die Zukunft der Familie schlecht bestellt ist, müssen wir deutlich machen, was Papst Johannes Paul II. im Jahr 1980 festgehalten hat: „Die Zukunft der Welt und der Kirche führt über die Familie.“ Tatsächlich ist die Familie das Erste, was der Mensch im Leben vorfindet, aber auch das Letzte, wonach er die Hand ausstreckt, um dann letztlich auch das Kostbarste für sein Leben gefunden zu haben (vgl. Adolph Kolping). Wenn dann immer mehr Paare auf Kinder verzichten, weil sie zunehmend zu einem „Luxus“ werden, dann werden Kinder in Zukunft in unserer Gesellschaft keinen Platz finden. Wenn wir es heute schaffen, die ehelichen und elterlichen Beziehungen zu stärken und zu stützen, dann werden wir damit Erwachsenen und Kindern sehr viel Leid ersparen. Ob ein Kind in dieser Welt abgelehnt wird und so der Hoffnungslosigkeit überlassen bleibt, oder ob es sich geliebt und angenommen weiß, entscheidet über seinen weiteren Lebens- und Glaubensweg. Deswegen leiden Erwachsene sehr oft an Zukunftsängsten, wo sie sich als Kinder und Jugendliche selber überlassen blieben.

Franz Klammer

„Klammer – Chasing the Line“ läuft derzeit mit großem Erfolg im deutschsprachigen Raum in den Kinos. Dieser faszinierende Film setzt der österreichischen Skilegende, die mit dem Abfahrtsieg bei den Olympischen Spielen 1976 in Innsbruck zum Nationalhelden aufstieg, ein Denkmal. Das Drehbuch verfasste die gebürtige Vorchdorferin Elisabeth Schmied gemeinsam mit ihrem Mann Andreas Schmied, der auch Regie führte.

Jahrelang wurde von verschiedenen Seiten vergeblich versucht, Franz und Eva Klammer zu einem Filmprojekt zu überreden. Erst das Konzept von EPO-Film und Samsara-Film konnte die beiden überzeugen.

Mit „Habt ihr eine Idee für einen Klammer-Film?“ wurden im Jahr 2018 Andreas und Elisabeth Schmied für Drehbuch und Regie angefragt. Das Ehepaar hat sich durch verschiedene Filmprojekte einen sehr guten Ruf erarbeitet und musste nicht lange überlegen.

Elisabeth Schmied (Mädchenname Buchegger) ist in der Ort-

schaft Falkenohren in Vorchdorf zwischen Maisfeldern, Heuhüfen und im angrenzenden Wald aufgewachsen. „Angeblich hatte ich schon mit vier Jahren den Wunsch geäußert, Autorin werden zu wollen.“

2013 und 2014 erfüllte sich ihr Mädchentraum. Im Schwarzkopf & Schwarzkopf-Verlag in Berlin erschienen ihre beiden Jugendromane „Mädchen können immer“ und „Der Penner im Pyjama ist mein Papa“, mit dem sie sogar bei der Leipziger Buchmesse vertreten war und mehrere Lesungen absolvierte.

Ausbildung in New York

Neben und nach der Schule arbeitete die Almtalerin beim Privatfernsehen in Wels und Wien. In New York absolvierte sie einen Workshop in „Fantasy & Science Fiction Writing“.

Vor 21 Jahren lernte Elisabeth Schmied an einem Schnittplatz in Wien ihren heutigen Mann Andreas kennen. Neben eigenen Arbeiten nimmt das Ehepaar, das einen 12-jährigen Sohn hat, immer öfter auch Filmprojekte ge-



Elisabeth und Andreas Schmied vorm Filmplakat, das die Hauptdarsteller Valerie Huber und Julian Waldner zeigt (oben). Links ein Selfie der Drehbuchautorin mit Franz Klammer bei der Weltpremiere in Zürich.



Jede Kachel ein



Robert Hellmeier – oben mit einer aus Scherben rekonstruierten Kachel eines Ofens, der 1620 bei den Jörgern auf Burg Scharnstein für Wärme sorgte. Links eine gotische Kachel mit dem Wappen von König Siegismund – das Original aus dem Jahr 1408 ist im Burgmuseum in Budapest zu bewundern.



Seine Kachelöfen stehen in Schlössern, Herrschaftshäusern, Burgen – aber auch in ganz normalen Wohnungen. Robert Hellmeier restauriert und fertigt seit bald vierzig Jahren Kacheln aus verschiedenen Epochen – von der Renaissance bis ins 19. Jahrhundert. In reiner Handarbeit – genau so, wie anno dazumal. Wir haben ihn in seiner Werkstatt in Gmunden besucht.

Hier scheint die Zeit stehen geblieben zu sein. Die Stereoanlage, die mit feiner Opernmusik den Raum füllt, ist das einzige aus der Neuzeit. Und der elektrische Strom, der den CD-Player, die Lampen und den Brennofen speist.

Zwischen den alten, geschichtsträchtigen Vollholzmöbeln stehen dem Besucher sofort die wunderschönen Kachelöfen ins Auge. Jede einzelne Kachel hat Robert Hellmeier in reiner Handarbeit selbst hergestellt. Die Vorlagen stammen von Originalen, die vor langer Zeit – manchmal vor hunderten Jahren – von Hafnermeistern gefertigt worden sind.

Im Gymnasium in Gmunden kam Robert Hellmeier im Werkunterricht erstmals mit Keramik in Berührung. „Wir haben Puppenköpfe für ein Kasperltheater geformt, das hat mich fasziniert.“

Lehrer und Ofenbauer

Da lag es auf der Hand, dass der angehende Werklehrer während seiner Ausbildung an der Pädagogischen Akademie in Innsbruck die Keramik als Schwerpunktfach der Elektrotechnik vorzog. Vier Semester sammelte Robert Hellmeier wertvolle Erfahrungen beim Töpfeln, Gießen und Glasieren.

1980 begann der Junglehrer an der Hauptschule in Vorchdorf – die später auf seine Initiative zur Schwerpunktschule für Keramik wurde – zu unterrichten. Schnell freundete er sich mit seinem Kollegen Erich Spitzbart an. Dieser handelte mit Antiquitäten und alten Öfen. Gemeinsam restaurierten und ergänzten die Freunde die beschädigten Exponate.

Schon die ersten reproduzierten Kacheln konnten sich sehen lassen. Im Laufe der Jahre hat Robert Hellmeier die Techniken perfektioniert, seine Vorgehensweise hat sich bis heute nicht verändert.

Mit speziellen Schneidwerkzeugen kratzt der Keramik-Künstler aus einem harten Gipsblock – negativ, also seitenverkehrt – das Muster heraus. Das so entstandene Gipsmodell wird mit einer weichen Tonplatte ausgelegt. Das dabei übertragene Muster wird noch fein nachgearbeitet und getrocknet. Durch Aufsetzen des Steges wird die Platte zur Kachel.

Nachdem diese getrocknet ist, wird die Kachel als Rohbrand bei etwa 920 Grad das erste Mal gebrannt und danach mit einer Glasur bemalt. Diese stellt Robert Hellmeier unter Beimengung bestimmter Oxide wie Kupfer nach alten Rezepturen selber her. Die bemalte Kachel kommt dann bei



Das Herausschneiden eines Gipsmodells erfordert höchste Konzentration. Rechts ein Gmundner Pfeiferlofen. Der Name kommt von den Rillen, die an Orgelpfeifen erinnern. Links ein Nachbau eines Kachelofens aus dem 19. Jahrhundert.

Meisterwerk

knapp 1.100 Grad ein zweites Mal in den Brennofen. Im Laufe der letzten vier Jahrzehnte ist eine einzigartige Sammlung an Kacheln und Gipsmodellen entstanden. „Damit erhalte ich diese seltenen Stücke als wertvolles Kulturgut.“

Mit 65 Jungunternehmer

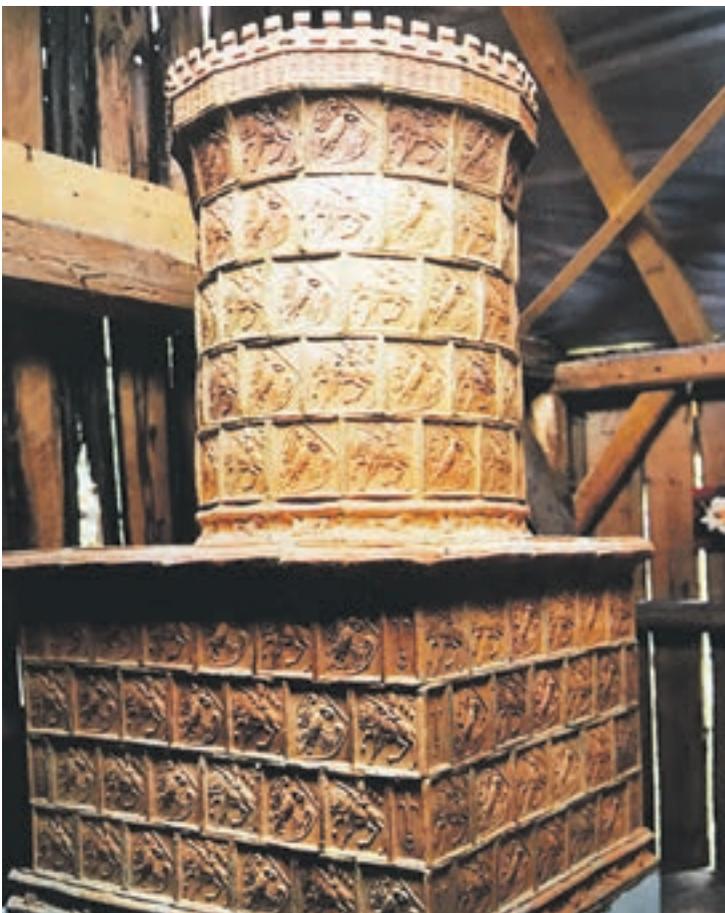
Die Kachelöfen von Robert Hellmeier sind nicht nur wunderschön anzuschauen. Sie geben an den Raum auch eine angenehme Strahlungswärme – vergleichbar mit der Sonne – ab.

Im Vorjahr ist Robert Hellmeier als Lehrer in Pension gegangen. Damals hat der 65-Jährige ein Gewerbe als Kachelofenbauer angemeldet. Alle Infos und einen interessanten Film über den „Jungunternehmer“ findet man auf www.kachelofentradiation.at

Thomas Sternecker



Robert Hellmeier in seiner Werkstatt in Gmunden. Im Hintergrund drei wunderschöne Kachelöfen. Prunkstück ist der besonders schöne Renaissance-Ofen mit Tapetenmuster aus dem 16. Jahrhundert (rechts).



Dieser Ofen ist das Ebenbild eines gotischen Kachelofens im Schloss Tirol in Meran, der um 1400 aufgesetzt wurde.

extra blick zum Querdenken

Die Anfangsbuchstaben der Antworten ergeben ein gebranntes Teil aus Ton, das auch zu einem Ofen zusammengesetzt wird.

1. Als Tapete an der Wand und in der Weinflasche
2. Weltbekannte Popgruppe – vorwärts und rückwärts gelesen
3. Tasten wie ein Klavier, doch die zupfen die Saiten
4. den braucht jede Kornähre
5. Knick in der Buchseite als Lesezeichen
6. Schönheitsoperation ersetzt die Stiege
7. In der Schule und in der Musik

<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							

Lösung: 1. KORZ; 2. ABBA; 3. CEMBALO; 4. HALM; 5. ESELISOHR; 6. LIFF; 7. NOTEN.

Möbelix: Der Countdown in Micheldorf läuft!



Die Bauarbeiten für den neuen Möbelix in Micheldorf sind in vollem Gange – der Außenbereich des neuen Möbelix im Michelpark in Micheldorf steht kurz vor der Fertigstellung (Foto). „Drei Wochen vor der großen Eröffnung liegen wir sehr gut im Zeitplan“ weiß Reinhard Wagner, Hausleiter des neuen Möbelix in Micheldorf. „In den nächsten Tagen wird das Möbelix Logo an der Fassade angebracht. Die Hauptanlieferung des Möbelixsortiments ist bereits im Laufen. Unser Lagerpersonal ist fleißig am Übernehmen und Kontrollieren der Anlieferungen.“ Im Verkaufsraum des Fachsortiments werden derzeit die Warenträger montiert und demnächst mit Verkaufsware durch die Boutiquemitarbeiterinnen bestückt. Die Elektriker erledigen noch Kleinigkeiten, wie die Vorbereitung der Anschlüsse im Verkaufsbereich der Lampenabteilung, die Maler sind beim Ausmalen der Kojenwände. Die Monteure sind bereits fleißig am Aufbauen der zahlreichen Möbel.

TERMIN KALENDER



ALMA im Stadttheater BAD HALL. Mit ihrem Programm **FURO:RE** gastieren ALMA am Samstag, 27. November um 19.30 Uhr im Stadttheater Bad Hall. Für die Schwestern Julia und Marlene Lacherstorfer, die in der Kurstadt aufgewachsen sind, ist dieser Auftritt ein echtes Heimspiel. Zu seinem 10-jährigen Bandjubiläum erweitert das Quintett seine Spielräume und sprengt mit seiner Musik Grenzen zwischen Fantasie und Realität, Körper und Seele, Bühne und Wirtshaus. Karten sind erhältlich unter Tel. 07258 7200-13 oder am neuen Onlineportal auf www.stadttheater-badhall.com

Die SoNe Soziales Netzwerk GmbH ist ein Dienstleistungsunternehmen, das verschiedenste Aufgaben und Projekte im Sozial- und Gesundheitsbereich koordiniert und organisiert.

Ein Schwerpunkt liegt in der Altenheim-Implacementstiftung ALIS.

In dieser herausfordernden Zeit verstärken wir unser Team und suchen einen/eine



Office-Allrounder/in

(30 – 40 Wochenstunden)

- Ihre Aufgaben:**
- Allgemeine Bürotätigkeiten
 - Unterstützung des Geschäftsführers
 - Mitarbeit bei Projekten und Veranstaltungen und fallweise deren selbstständige Betreuung
 - Beratung von InteressentInnen für Ausbildungen
 - Kommunikation mit den Alten- und Pflegeheimen sowie den Einrichtungen im Sozial- u. Gesundheitsbereich und deren Partnern
 - Öffentlichkeitsarbeit – Social Media
 - Betreuung der Websites
- Ihre Stärken:**
- Sehr gute Office-Kenntnisse
 - Berufserfahrung
 - Teamfähigkeit
 - Freude am vernetzten Arbeiten
 - Vorzugsweise Kenntnisse im InDesign
- Wir bieten:**
- Spannende und abwechslungsreiche Tätigkeiten
 - Sehr gutes Betriebsklima
 - € 2.100,00 brutto/Monat für Vollzeit (Bereitschaft zur Überzahlung bei anrechenbaren Vordienstzeiten)

Senden Sie Ihre **Bewerbungsunterlagen** bis 25.11.2021 an die:

SoNe Soziales Netzwerk GmbH

z.H. Herrn Martin König, MBA

Eduard-Bach-Straße 5, 4540 Bad Hall

E-Mail: bianca.ahorner@sone.co.at

Telefon 07258/29300-15



Impfen ist Vertrauenssache

Das Vertrauen der Österreicherinnen und Österreicher in die Ärzteschaft ist nach aktuellen Umfragen zufolge weiterhin sehr groß.



Die Ärztinnen und Ärzte sind auch in Krisenzeiten immer für ihre Patientinnen und Patienten da. Dafür gebührt ihnen in dieser herausfordernden Situation ein großer Dank.

Diese sehr persönliche Partnerschaft wurde über Jahre und Jahrzehnte in beratenden Gesprächen und durch erfolgreiche Behandlungen für die Patientinnen und Patienten aufgebaut, gefestigt und wird von beiden Seiten sehr geschätzt. Wie bei allen anderen medizinischen Fragen können Sie auch bei der Corona-Schutzimpfung dem fachlichen Rat Ihres Arztes vertrauen. Denn auch bei diesem so sensiblen Thema dient die seriöse, fachliche und umfangreiche Aufklärung Ihres Arztes ausschließ-

lich dem Wohl seiner Patientinnen und Patienten.

Der Zugang zur Corona-Schutzimpfung beim Arzt Ihres Vertrauens ist sehr einfach. Aufgrund der enorm gestiegenen Impfbereitschaft ist aber Geduld gefragt. Denn die Versäumnisse der letzten Monate, sich nicht impfen zu lassen, können nicht in wenigen Tagen aufgeholt werden. Diese herausfordernde Situation darf aber nicht auf dem Rücken der Ärztinnen und Ärzte sowie den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern in den Ordinationen

ausgetragen werden. Denn sie sind es, die mit ihrem enormen Einsatz immer für Sie da sind.

Wenn Sie keinen niedergelassenen Arzt oder keinen Hausarzt haben, dann gibt es in Oberösterreich viele Ärzte sowie Fachärzte, die die Corona-Schutzimpfung nach einer Anmeldung auch an praxisfremde Personen verabreichen. Nutzen Sie die Chance zur Impfung und wählen Sie den Ausweg aus der größten Gesundheitskrise der letzten Jahrzehnte für sich selbst, aber auch für Ihre Familie, Freunde und Kollegen.

In Oberösterreich impfen knapp 900 Ordinationen jene Patientinnen und Patienten, die dort in Behandlung sind.

Dazu gibt es in zahlreichen Ordinationen ein Impfen mit Terminvereinbarung für ordinationsfremde Patientinnen und Patienten.

Alle teilnehmenden Ordinationen finden Sie unter www.aekooe.at/patienten

Der perfekte Ort für Seminare,



Der neue, 350 Quadratmeter große Veranstaltungssaal mit Bühne, modernster Veranstaltungstechnik, Riesenleinwänden uvm. lässt sich in drei kleinere Einheiten unterteilen.

Das Landhotel Schicklberg hat den Lockdown Infrastruktur investiert. Das Herzstück ist der neue





Landhotel Schicklberg

Schicklberg 1
4550 Achleiten

07583 5500
www.schicklberg.at

Anzeige

Das Landhotel Schicklberg gehört zu Oberösterreichs besten Seminarhotels und wurde mit höchstmöglichen 5 Flipcharts ausgezeichnet.



Wir bedanken uns bei folgenden Unternehmen für die gute Zusammenarbeit und die erstklassige Umsetzung:



A-6210 Wiesel | Giesingergasse 32b
www.leuchtturm.at • 05244 64827-0








Siemens hat durch den gesamtheitlichen Ansatz von der technischen Planung weg bis hin zur Umsetzung als Generalunternehmer ein Energie-Effizienz-Projekt mit Einspargarantie, lukrativen Förderungen und Finanzierung im Seminarhotel Schicklberg umgesetzt.

Das Landhotel Schicklberg gehört zu den ersten Adressen in Oberösterreich, wenn es um gutes Essen, Seminare, Feiern und Feste, Wellness, Fitness und Freizeitaktivitäten geht. Sieben Tage pro Woche bietet der Familienbetrieb seinen Gästen durchgehend von 11 bis 22 Uhr köstliche warme Gerichte.

Durch seine perfekte Lage direkt an der Gemeindegrenze von Kremsmünster und Kematen ist das Landhotel Schicklberg von Kirchdorf, Wels, Steyr und Linz aus rasch zu erreichen.

Neuer Veranstaltungssaal

Den Corona-Lockdown hat man genutzt und etwa 2,5 Millionen Euro in die Infrastruktur, Ökologisierung und Digitalisierung investiert. Herzstück ist der neue Veranstaltungssaal, der bei Tisch bis zu 350 Personen Platz bietet. Mit

Hilfe von halbautomatischen, schalldämmenden mobilen Trennwänden kann der Saal in drei kleinere Einheiten unterteilt werden. Der neue Saal verfügt über eine Bühne, modernste Veranstaltungstechnik mit Ultra-HD Laserbeamer, Riesenleinwänden sowie Kino-System und eignet sich perfekt für alle Veranstaltungen – von Taufe, Hochzeit und Zehring über Bälle bis zur Geburtstags-, Firmen- und Weihnachtsfeier.

Gefilterte Atemluft

„Wir haben 300.000 Euro in eine hochmoderne Lüftungsanlage investiert. Von Sensoren vollautomatisch gesteuert, filtert die Corona vermeidende Lüftung Viren, Pollen und Gräser aus der Atemluft. Die Gäste atmen in den Gasträumen eine bessere Luft als in der freien Natur“, erklärt Eigentümer Christian

Feste, Feiern und gutes Essen

genutzt und etwa 2,5 Millionen Euro in seine Veranstaltungssaal für 350 Personen bei Tisch.



Familienbetrieb: Christian Zacherl und Birgit Mayr mit den Söhnen Lucas (13), Alexander und Dominik (beide 12) und Malte (10). Nicht am Foto die beiden jüngeren Söhne Felix (2) und Theo (0,2).

Zacherl, „bei uns ist die Weihnachtsfeier Corona sicher!“

DAS Seminarhotel in OÖ

Das Landhotel Schicklberg gehört zu den führenden Seminarhotels in Oberösterreich. Mit maximalen fünf Flipcharts ausgezeichnet, bietet es mit verschiedensten Räumen und der neuesten technischen Ausstattung den perfekten Rahmen für jedes Seminar und jede Tagung von fünf bis 200 Personen – ob regionaler Kleinbetrieb oder internationaler Großkonzern.

Freizeit-Paradies

Nicht nur Hotelgäste, auch Besucher aus der Region finden im Haus zahlreiche Möglichkeiten für Freizeitaktivitäten vor: Tennis, Kegeln, (Kinder)Schwimmen, Saunieren, Spielplatz, 3D Bogenparcours, Fitnessstudio, Rie-

senleinwände für Sportübertragungen oder Eisstockschießen.

Im Zuge der Umbauarbeiten wurde auch die gesamte Haustechnik auf eine neue ökologische Stufe gehoben.

Energie aus Sonne & Erde

Zwei neue Wärmepumpen mit 36 Bohrungen in bis zu 120 Metern Tiefe ersetzen die alte Ölheizung und sorgen am gesamten Areal für wohlige Wärme und Warmwasser. Auch die gesamte Frischwasser-Versorgung wurde auf neue Beine gestellt – damit konnte der tägliche Verbrauch von 20.000 auf 6.000 Liter reduziert werden.

Die neue Wasser-, Strom- und Parkinfrastruktur sowie die vielen Freizeitmöglichkeiten in Kombination mit einem 24/7 Restaurant und Hotel sind auch perfekt für Wohnmobil-Besitzer.

Zwecks Müllvermeidung wurden alle Papierhandtücher im Haus durch Stoffhandtücher ersetzt, Portionsverpackungen werden – wo es möglich ist – vermieden, zum Beispiel beim Frühstücksbuffet.

Die gesamte Beleuchtung wurde auf LED umgerüstet, viele Ma-

schinen wurden ausgetauscht. Für den Strom sorgen jetzt drei Photovoltaikanlagen. „Damit können wir von Frühling bis Herbst unseren gesamten Strom selbst produzieren“, betont Christian Zacherl: „Wir möchten ein grünes Hotel mit einem ökologisch vorbildlichen Fingerabdruck werden!“



Das Landhotel Schicklberg wird von Unternehmen aus ganz Österreich gerne für Produktpräsentationen und Ausstellungen genutzt.

SCHOPPER BAU
Ihr Partner rund ums Bauen
GMBH

CGS VERANSTALTUNGSTECHNIK
PROJEKTECHNIK
ELEKTROTECHNIK
LED-TECHNIK
FOODTRUCKS

KAPSAMMER
Tischlerei
seit über 100 Jahren

WG A
Fenster-Zentrum
Qualität in Aussicht

Gast
www.gast.co.at

HOLZBAU HOHENTHANNER
Holzbautechnik Holzhandel Holzplanung

DER FREUNDLICHE MALER
PERSÖNLICHKEIT IN FARBE

ZACH
DACHDECKEREI SPENGLEREI
4550 Kriemhildsdorf

Firma Gast ist in der Region auch als bestens ausgestattetes Grillzentrum bekannt. Informieren und stöbern kann man im Schauroom oder im Online-shop auf shop.gast.co.at

Wandern mit den



Vom sonnigen Kronberg wandern wir diesmal durch den Nebel hinunter in die immergrüne Moos-Schlucht der Traun.

Irgendwo da drunten im Nebel ist der Traunsee. Denn da hinten über dem weißen dunstigen Meer stehen die Gipfel am Ostufer - der Traunstein, der Schönberg, die Schlafende Griechin.

Warm ist's hier heroben auf den Weiden am Hongar, warm wie im Frühling. Und es riecht auch so. Doch die Buchen haben ihr Laub verloren. Die Lärchen schimmern gelb, die Nadeln werden weniger von Tag zu Tag.

Und beim Marterl am Kronberg erinnert ein bemalter Stein an Weihnachten - „ein Kind ist uns geboren, ein Sohn ist uns gegeben“. Vier Wochen noch, dann werden die Tage wieder länger und mit der Sonne geht's bergauf.

Es hilft nichts - so schön die Sonne auch ist, wir wollen hinunter zur Traun. Und das geht nur durch den Nebel. Ein, zwei Grad hats noch drin im Wald. Auch wenns jetzt ein paar Wochen kaum geregnet hat - wir merken gleich, wir sind in den Fylschbergen unterwegs. Die

Gesteine hier, die verwittern leicht, kommen schnell ins Rutschen, wenn nur irgendwo ein wenig Wasser da ist.

So ähnlich wie drüben am Traunstein im Gschlifgraben.

Drunten im Tal folgen wir ein Stück der Aurach, dann gehen wir entlang der Pinsdorfer Gemeindegrenze hinüber zur Traun. Die hat sich hier tief eingeschnitten in die eiszeitlichen Schotter.

Droben die Fabrik drunten die Natur

Es ist eine ganz eigene Mischung hier - droben überm Tal die riesigen Hallen der Papierfabriken in Laakirchen und Steyermühl. Die sind mittlerweile vom Fluss weg gezogen, dorthin wo mehr Platz ist.

Drunten siehts aus wie Ur-Natur. Da ist zwar noch die alte Papierfabrik - doch die liegt eingebettet in einer Fluss-Schleife mit hohen Konglomeratwänden.

Dunkel, grün fließt die Traun dazwischen durch. Wasser, wie es sauberer kaum sein könnte. Zum Glück hat sich da viel getan: Bis 1988 wurde in der Steyermühl noch Zellstoff produziert und der wurde mit Chlor gebleicht.



Oben: Das Wasser der Traun ist sauber wie kaum einmal zuvor - die Wandermuschel oder Zebarmuschel hat sich auch unterhalb der Papierfabriken angesiedelt. Links: Niederwasser unterm Traunfall - an einer der engsten Stellen der Traunschlucht. Viele der Moose, die jetzt die Schlucht so grün machen, sind den Rest des Jahres unterm Wasser.



Ganz am Boden, in der Sonne, da blühts auch im November.



Die Energie AG hat die Nikolauskapelle am Traunfall vor drei Jahren renoviert.

Muscheln und dem Salz

Die Traun unterhalb der Papierfabrik war damals tot. Eine trübe Brühe, die viele Kilometer Flusslänge brauchte, bis sie sich halbwegs erholt hat.

Ein Stück weiter, beim Traunfall, da kommen wir zu einer ganz anderen Fluss-Nutzung: Die Traun war viele hundert Jahre das wichtigste Transportmittel für das Salz aus dem Salzkammergut. Und der Traunfall war das gefährlichste Hindernis. Vor siebenhundert Jahren hat man schon versucht den Fall zu umfahren, seither ist immer wieder umgebaut worden.

Aus dem „wilden Fall“ war ein „guter Fall“ geworden. Das heißt, dass am Ostufer der Traun so was wie eine hölzerne Rinne gebaut wurde: Vierhundert Meter lang, an die sechs Meter breit. Mit einem Wasserstand zu Beginn der Rinne von fast einem Meter Tiefe, am Ende aber nur mehr dreißig Zentimeter. So, dass die bis zu dreißig Tonnen schweren Salzzillen am Boden gebremst wurden.

Heut ist noch zu ahnen, wo die Holzrinne einmal gelaufen ist. Seit gut hundert Jahren fließt das Wasser an der selben Stelle in einem geschlossenen Kanal zum Elektrizitätswerk Traunfall. Zu der Zeit mit gut 1800 Kilowatt eines der stärksten Kraftwerke in Österreich.

Moosgrün seit tausenden Jahren

Jetzt im Herbst und im Winter, da führt die Traun nicht viel Wasser, da können wir in der Traunschlucht dort stehen, wo sonst meterhohe Wellen schlagen. Grün ist es hier herunter – grün das ganze Jahr hindurch. Ein Paradies für Moose, die das Austrocknen nicht fürchten brauchen.

In den tiefen grünen Gumpen haben die Fische ihre Ruhe. Und im Schotter finden wir hunderte



Die Schlafende Griechin – der Erlakogel – von dort sind wir in der vergangenen extra-blick-Ausgabe aufgebrochen über den Traunsee zum Kronberg am Hongar.

Schalen der Wandermuschel – dreikantig und gestreift.

Ob diese Muschel immer schon bei uns heimisch war, da lässt sich streiten. Beim Traunfall ist sie jedenfalls ein gutes Zeichen: Das Wasser ist trotz der Papierfabriken wieder sauber. Und weil die Muscheln ihre Nahrung filtern, also viel Wasser durch ihren Körper fließen lassen, sind sie auch gute Zeiger für Wasserverschmutzung: Vor dreißig Jahren haben Mitarbeiter des Gewässerschutzes des Landes Oberösterreich damit gezeigt, wo Schwermetalle in die Traun geleitet werden.

Wenn Sie mehr darüber wissen möchten, was sich im Trauntal schon alles getan hat: Zur Tier- und Pflanzenwelt finden Sie mehr unter www.zobodat.at, der zoologisch-botanischen Datenbank des Landesmuseums. Die Geologische Karte, Blatt Gmunden und Blatt Vöcklabruck finden Sie auf www.geologie.ac.at

Franz X. Wimmer



Do kummt de Sunn: Gleich überm Kronberg hat der Nebel ein Ende.

Der Schädtklopfer



Hannes Eckhart schnitzt aus Zirbenholz hochwertige Krampus- und Perchtenmasken. Seine Kunstwerke können nicht nur am Krampustag oder bei Perchtenläufen bewundert werden. Durch die Neuauflage der alten „Gruß vom Krampus“-Postkarten, auf denen die finsternen Gesellen mit leichtbekleideten Damen in Szene gesetzt wurden, hauchte er in Zeiten von Corona einem alten Brauch wieder neues Leben ein.

Lehrplan stand, war Hannes sofort Feuer und Flamme.

Damals nahm ein Schulfreund zwei geschnitzte Perchtenmasken seines Vaters Hans Jakober mit in den Unterricht. Hannes war hin und weg und durfte mit dem erfahrenen Schnitzer seine erste Maske anfertigen. Am Küchentisch der elterlichen Wohnung entstanden weitere Exemplare. Die benötigten Schnitzmesser und den Schlögl schenkte ihm sein Göd zu Weihnachten.



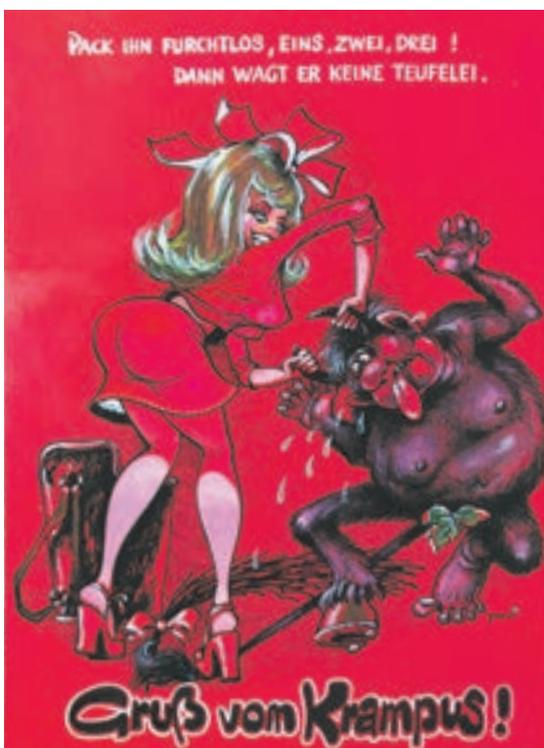
In der Werkstatt in der Grünburger Ortschaft Leonstein entstehen verschiedenste Masken aus Zirbenholz.

Beim Besuch des Niglo-Umzuges in Windischgarsten sah Hannes seine ersten echten Krampusse. Während sich andere Kinder fürchteten, oder sogar zu weinen begannen, war der damals fünfjährige Knirps von den finsternen Gesellen fasziniert.

Daheim begann der Bub sofort, aus Karton und Papier seine eigenen Krampuslarven zu basteln. Als dann in der 1. Klasse Hauptschule das Malen von Krampus- und Nikolausmasken auf dem

Durch Hans Jakober wurde der junge Maskenschnitzer Mitglied bei den Viechtauer Schiachperchten und nahm an Perchtenläufen teil. 2011 war Hannes Eckhart, der damals noch in Kirchdorf wohnte, Gründungsmitglied der Nußbacher Stollenfürsten, die er bis heute mit seinen Masken versorgt.

Ich gestalte ein Kunstobjekt, das durch das Tragen zum Leben erweckt wird



In Anlehnung an die alten Krampuskarten (links) hat Hannes Eckhart mit Hilfe des Linzer Fotografen Harald Fischerlehner seine Perchten- und Krampusmasken mit leichtbekleideten Damen in Szene gesetzt, und die Karten mit witzigen Sprüchen versehen.



2015 richtete sich der Werkzeugmacher im Keller des neuen Hauses in Leonstein eine geräumige Werkstatt ein. Unter dem Markenzeichen „Schädtklopfer“ hat sich der Steyrtaler mittlerweile einen Namen als begnadeter Maskenschnitzer gemacht und darf für einige Gruppen und Einzelpersonen jedes Jahr teuflisch schöne Werke anfertigen.

Das benötigte Zirbenholz holt sich Hannes Eckhart selbst aus einem Wald in der Steiermark. Qualität vor Quantität, lautet seine Devise: „Zirbenholz ist leicht zu schnitzen und hat eine antibakterielle Wirkung.“ Das Holz trocknet mindestens ein Jahr vor der Bearbeitung. Mit einer Motorsäge schneidet er die Rohkonturen aus dem Holzblock. Danach werden die Feinheiten mit einem Klöppel und Schnitzmessern herausgeschlagen und -geschabt. Bevor

gibt dem Krampus ein Gesicht

die Maske mit Acrylfarben bemalt wird, muss sie fein abgeschliffen und von hinten vorsichtig ausgehöhlt werden.

Zum Schluss setzt Hannes der Maske noch die Hörner auf. Für seine Objekte verwendet er überwiegend Exemplare von heimischen Ziegen, Widdern oder Rindern. Auch das Deckfell stammt von echten Tieren.

„Ich erschaffe und gestalte ein Kunstobjekt. Setzt man die Maske auf, erweckt man die Figur zum Leben“, beschreibt der 29-Jährige die Faszination, die ihn nicht mehr loslässt.

Gruß vom Krampus

Weil Perchten- und Krampusläufe wegen Corona seit bald zwei Jahren selten oder gar nicht stattfinden, hat Hannes Eckhart eine alte Tradition wieder zum Leben erweckt. In Anlehnung an die

Krampuskarten, die man früher um den 5. Dezember ohne Absender verschickte, um bei seinem Schwarm anzubandln, oder jemandem ordentlich die Meinung zu sagen, gestaltete der Maskenschnitzer neue Postkarten.

Im tollen Ambiente des Freilichtmuseums Schmiedleithen lichtete der Linzer Fotograf Harald Fischerlehner die Masken des Leonsteiners mit Models aus ganz Österreich auf witzige Art und Weise ab. Mit dazupassenden Sprüchen wie „Kettenrasseln, Glockenklängen – Krampus lässt die Rute schwingen. Gib gut acht, sei auf der Hut, er holt sich den, der böses tut“ wurden die Fotos auf Postkarten verewigt. Die Auflage des Vorjahres ist ausverkauft, die neue Edition und einen Kalender gibts bei Hannes Eckhart: schaedlklopper@gmx.at

Thomas Sternecker



Neben Perchten und Krampusen schnitzt Hannes Eckhart auch viele andere Masken wie Hexen oder sonstige Fantasiefiguren.

MEIN DIENST für Österreich.

Wertvoll für dein Land, wertvoll für dich.
Der Grundwehrdienst bringt dir neben vielseitigen Aufgaben:

- ▶ € 400 monatlich bei freiwilliger Meldung zur Miliz*
- ▶ € 200 monatlich bei Absolvierung der Milizkaderausbildung im Grundwehrdienst
- ▶ Freiwillige Assistenzeinsätze mit sehr guter Bezahlung

Und noch dazu: Kameradschaft, Abenteuer und jede Menge Abwechslung.

f
@
t
karriere.bundesheer.at

* ab dem dritten Monat im Grundwehrdienst

UNSER HEER



STEUERN & RECHT

Mag. August Baumschlager
Priester & Baumschlager
Steuerberatung GmbH
in Kirchdorf an der Krems

Steuertipps zum Jahresende für Unternehmen

Gewinnfreibetrag: Dieser steht allen natürlichen Personen unabhängig von der Gewinnermittlungsart zu und beträgt bis zu 13 % des Gewinnes. Bis zu einem Gewinn von 30.000 € steht jedem Steuerpflichtigen ohne Nachweis ein Grundfreibetrag von 13% (somit 3.900 €) zu. Ist der Gewinn höher als 30.000 €, so steht ein über den Grundfreibetrag hinausgehender Gewinnfreibetrag nur zu, wenn Investitionen in abnutzbare körperliche Anlagen bzw. Wertpapiere getätigt werden. Ein Gewinnfreibetrag kann bis zu einem Gewinn von 580.000,- € geltend gemacht werden. Durch die Staffelung des Prozentsatzes für Gewinne ab 175.000,- € beträgt der maximale Gewinnfreibetrag 45.350,- € pro Jahr. Die Nutzungsdauer bzw. Behaltefrist beträgt jeweils 4 Jahre. Für Einkünfte aus Vermietung & Verpachtung hingegen steht kein Gewinnfreibetrag zu.

Investitionen vor Jahresende: Für Investitionen, die nach dem 30.6.2021 getätigt werden, kann unabhängig vom Anschaffungszeitpunkt in der zweiten Jahreshälfte die halbe Jahresabschreibung abgesetzt werden. Weiters können die begünstigten Formen der Abschreibung, wie degressive und beschleunigte Abschreibung genutzt werden. Wirtschaftsgüter mit Anschaffungskosten bis € 800,00 können im Jahr der Anschaffung voll abgeschrieben werden. Daher sollten Sie diese noch bis zum Jahresende anschaffen, wenn eine Anschaffung für (Anfang) 2022 ohnehin geplant ist.

Vorauszahlung/Vereinnahmung bei Einnahmen-Ausgaben Rechnern: Einnahmen-Ausgaben-Rechner können grundsätzlich durch die Ausnutzung des Zufluss-, Abflussprinzips eine temporäre Verlagerung der Steuerpflicht erzielen, wobei aber zu beachten ist, dass regelmäßig wiederkehrende Einnahmen und Ausgaben, die etwa 15 Tage vor oder nach dem Jahresende bezahlt werden, jenem Jahr zuzurechnen sind, in das sie wirtschaftlich gehören.

Gruppenbesteuerung: Bei Kapitalgesellschaften kann durch die Bildung einer Unternehmensgruppe die Möglichkeit geschaffen werden, Gewinne und Verluste der einbezogenen Gesellschaften auszugleichen. Dies bietet mitunter erhebliche positive Steuereffekte. Bei allen Kapitalgesellschaften, die das Kalenderjahr als Wirtschaftsjahr haben ist der Gruppenantrag bis spätestens 31.12.2021 einzubringen.

Übertragung Stiller Reserven: Ist der Unternehmer eine natürliche Person, können Stille Reserven aus der Veräußerung von mindestens sieben Jahre alten Anlagegütern unter bestimmten Voraussetzungen auf Ersatzbeschaffungen übertragen oder einer Übertragungsrücklage zugeführt werden.

**& PRIESTER
& BAUMSCHLAGER**

STEUER & WIRTSCHAFTSBERATUNG

office.kirchdorf@priester.at • Tel. 07582 60611

Ein Metzler mit Wirtschafts PORTRAIT

Vor 28 Jahren machte sich Fritz Danner mit einer kleinen Schlosserei in Laakirchen selbstständig. Aus dem Ein-Mann-Betrieb ist längst ein erfolgreiches Unternehmen geworden. FDM Metalltechnik fertigt auf modernsten Maschinen Präzisionsteile für namhafte Kunden. Seit 2016 vertritt der Firmenchef als Landesinnungsmeister für Metalltechnik etwa 2.800 Betriebe in Oberösterreich.

Mit drei Geschwistern ist Fritz Danner am elterlichen Tischlergut zu Hochreitersberg aufgewachsen. „Wir waren Selbstversorger mit Kühen, Schweinen, Hühnern, Obst und Getreide.“ Mit acht Jahren lenkte der Bub schon den Traktor, wenig später bearbeitete er mit Bruder Hermann mit Vaters Schweißmaschine sein erstes eigenes Moped. „Wir waren richtige Lausbuben, waren uns aber für keine Arbeit zu schade und mussten am Hof fleißig mitarbeiten!“

Im Gleitlagerwerk der MIBA lernte der wissbegierige junge Mann mit Maschinenschlosser, Dreher und Mechaniker gleich drei Berufe und legte die Meisterprüfung ab. Sein Lehrherr war Firmenchef Peter Mitterbauer, der bis heute als Unternehmer ein Vorbild für Fritz Danner geblieben ist. „Er war ein fantastischer Chef.“

Nach einem beruflichen Zwischenstopp in Kirchham war der Montageleiter bei einer Metallbaufirma in Gmunden für etwa einhundert Mitarbeiter verantwortlich. „Ich war energiegeladener und zielstrebig, immer auf etwas Neues aus“, nennt Fritz Danner den Grund, warum er seinen gutbezahlten Job an den Nagel hingelassen, und wieder bei Null anfangen.

Selbst ist der Mann

Mit einem alten Passat und einer Werkzeugkiste wagte der damals 32-Jährige den Schritt in die Selbstständigkeit. Der fleißige Handwerker konnte mit verschiedenen Schlosserarbeiten und Instandhaltungstätigkeiten – vorwiegend in der Papierfabrik Steyrmühl – rasch Fuß fassen.

Nachdem er sich anfangs mit seiner 60 Quadratmeter kleinen Werkstatt in den ehemaligen Eiskeller der Papierfabrik eingemietet hatte, übersiedelte der Chef mit zwei Mitarbeitern 1995 in den Gewerbepark Steyrmühl.

Als auch dort der Platz zu eng wurde, schlug das Unternehmen seine Zelte in der ehemaligen Hauptwerkstätte der Papierfabrik Steyrmühl auf und investierte



Fritz Danner beim Bau der Stahlkonstruktion für das Naturfreundehaus am Traunstein (links), und nach dem Traunsee-Bergmarathon. Der topfitte 60-Jährige bewältigte die 34 Kilometer mit 2.000 Höhenmetern in 5,5 Stunden.

Leib und Seele

in eine Fräsmaschine. Auf dieser wurden im Auftrag der MIBA Großlager hergestellt. „Das war der Startschuss für eine sehr gute Zusammenarbeit, die bis heute stetig gewachsen ist“, erinnert sich Fritz Danner, der damals in der Papierfabrik Steyermühl für die Instandhaltung der Schleiferei und Nassentbindung sorgte, und bei aufwändigen Walzenreparaturen im Einsatz war.

Das permanente Wachstum forderte Mut zu Investitionen. Am heutigen Standort in Laakirchen kaufte Fritz Danner 2007 ein 5.500 Quadratmeter großes Grundstück mit zwei großen Fertigungshallen und verpasste seinem Vorzeigeunternehmen für Lohnfertigung und Stahlbau mit FDM Metalltechnik einen neuen Namen.

Qualität und Präzision

2017/18 wurde nocheinmal kräftig in fünf neue Fräsmaschinen und eine neue Koordinaten-Messmaschine von Zeiss investiert. Von erstklassigen Mitarbeitern werden Prototypen und Serienteile aus Metall in äußerster Präzision für namhafte Kunden in Lohnfertigung hergestellt.

„Geht net, gibts net!“ lautet das Motto des umtriebigen Firmenchefs. Und so werden auch besondere Stahlbau- und Schlosserprojekte wie die Überdachungen von über 30 Altstoffsammelzentren in OÖ, 700 französische Balkone in München, ein 94 Meter langer Gitterrostlaufsteg über die Traun und mehrere große Aufträge für Siemens Trench und Lenzing Technik geplant, gefertigt und montiert.

Ehefrau Barbara hat von Beginn an nicht nur die Buchhaltung und Lohnverrechnung fest im Griff, sondern verantwortet auch Einkauf, Qualitätssicherung, Logistik und hält ihrem Mann damit den Rücken für seine vielen sonstigen Aktivitäten frei.

Seit 26 Jahren engagiert sich der Metaller in der Wirtschaftskammer, seit 2016 vertritt Fritz



Rechts: WKOÖ-Präsidentin Doris Hummer überreichte Fritz Danner – am Foto mit Ehefrau Barbara – die OÖ Wirtschaftsmedaille in Silber. Oben: Formel 1-Fan Fritz Danner, der viele Grand Prix der Welt live gesehen hat – mit Sohn Maximilian in der Haas-Box.



Danner als Landesinnungsmeister etwa 2.800 oberösterreichische Unternehmen der Metalltechnik-Branche und sitzt auch im OÖ Wirtschaftsparlament.

Golfclub, Feuerwehr, Lions, Lederhosenverein

Das Ehrenamt spielt auch in der sehr knapp bemessenen Freizeit des dreifachen Vaters und zweifachen „Stapler-Opas“ eine wichtige Rolle. Seit 48 Jahren ist Fritz Danner Mitglied bei der Laakirchner Feuerwehr, 12 Jahre bekleidete er das Präsidentenamt beim Golfclub Traunsee-Kirchham. Darüber hinaus engagierte sich der Tausend-

sassa als Obmann für die Mitgliedsbetriebe der Interessensgemeinschaft Laakirchen und beim Lederhosenverein Lindach. Noch heute sitzt er im Vorstand des Papiermachermuseums Steyermühl und ist Mitglied beim Lions-Club Laakirchen.

Vergangenen Juni feierte Fritz Danner seinen 60. Geburtstag. Die nächsten Jahre wird er die Geschäftsführung des Familien-Unternehmens in die Hände seines Sohnes Maximilian legen, dem er aber weiterhin mit Rat und Tat zur Seite stehen wird.

Th. Sternecker / E.Schnabl



Zwölf Jahre engagierte sich Fritz Danner – am Foto mit Weltcup-Skirennläufer Thomas Dreßen aus Scharnstein – als Präsident für den Golfclub Traunsee-Kirchham.

Nachgefragt

Mein Traumberuf als Kind: Formel 1-Fahrer

Mein Lebensmotto: nie aufgeben und immer auf der Suche nach etwas Neuem sein

Ein Werbeslogan über mich würde lauten: Einfach überall, umtriebig

Meine große Stärke: große berufliche Erfahrung, soziale Kompetenz, Hilfsbereitschaft

Meine kleine Schwäche: manchmal ungeduldig

Lieblingsspeise/-getränk? Wiener Schnitzel und heimisches Bier

Lieblingslied: Mama von Pizzera & Jaus-Großvater von STS;

Was ist das Verrückteste, das Sie in Ihrem Leben getan haben? 42 Stunden durchgearbeitet, 8 Stunden geschlafen, und wieder 24 Stunden gearbeitet

Zum Lachen bringt mich: gut gelaunte Menschen

Ich ärgere mich über ... präpotente, egoistische Menschen.

Mein Lieblingsplatz: Marienkapelle im eigenen Hausgarten



JUNIORBLICK

sandra@extrablick.at

SPIEL UND SPASS MIT SANDRA STERNECKER

Echte Freundinnen und Freunde

Die neue Ausgabe der Kinderrechte Zeitung OÖ thematisiert die Wichtigkeit von vertrauensvollen Beziehungen und kann kostenlos bestellt oder heruntergeladen werden.

Gemeinsam Spaß haben, Geheimnisse teilen, einander vertrauen können: Echte Freundschaften geben Halt und Geborgenheit.

Anlässlich des Welttags der Kinderrechte am 20. November holt die Kinder- und Jugendanwaltschaft des Landes OÖ in der neuen Ausgabe der Kinderrechte Zeitung gute Freundinnen und Freunde vor den Vorhang, um daran zu erinnern, dass das Recht auf soziale

Kontakte mit Gleichaltrigen ein wichtiges Kinderrecht ist.

Rat und Tat der KiJA OÖ

Ob in der Schule, beim Fortgehen oder beim Mopedkauf: Kinder und Jugendliche sollten über ihre Rechte Bescheid wissen. Auf einer Doppelseite in der aktuellen Kinderrechte Zeitung beantworten daher die Experten der KiJA häufig gestellte Fragen. Ebenso werden drei Projekte vorgestellt, die Kindern und Jugendlichen tatkräftige Unterstützung bieten: Die Initiative „Hinter der Fassade“, eine Kooperation mit dem Gewaltschutzzentrum OÖ, informiert zum Thema häusliche Gewalt, im Rahmen

des Projekts „MaMMut“ werden Patenschaften vermittelt und in den Therapiegruppen der „Corona-Connection“ – in Zusammenarbeit mit Proges – finden Kinder und Jugendliche Austausch und professionelle Begleitung durch die Pandemie-Zeit.

Auch sonst steht die neue Kinderrechte-Zeitung ganz im Zeichen der Freundschaft: Der Musiker Marcus Füreder alias Parov Stelar berichtet, wie er trotz vieler Tourneen Kontakt zur Heimat hält.

Das neue Heft kann kostenlos bei der Kinder- und Jugendanwaltschaft OÖ bestellt werden. Darüber hinaus steht es zum Download bereit unter www.kija-ooe.at



Das aktuelle Heft „Echte Freundinnen und Freunde“ richtet sich an Leser ab 12 Jahren.

Österreichs Fisch des Jahres

Früher einmal galt die Barbe als Massenfischart, seit 2007 scheint der heimische Fisch auf Österreichs „Roter Liste“ als „Nahezu gefährdet“ auf. Um darauf aufmerksam zu machen, hat der Österreichische Fischereiverband die Barbe, die mittlerweile selten gewordene strömende Bereiche in kleinen und großen Flüssen bevorzugt, zum Fisch des Jahres 2022 ernannt. Die Wiederherstellung und Durchgängigkeit des Fischlebensraumes wären auch für die Barbe sehr wichtig!



Leo & Lisa

Lass uns knobeln: Ich werfe das Geldstück hoch - bei Zahl gewinne ich ...

... bei Kopf verlierst du!



SCHLAUMEIER

1. Was brauchst du zum Wäsche aufhängen, mit dem Hund spazieren oder Segeln?
2. Welche Frucht fällt sprichwörtlich nicht weit vom Stamm?
3. Kennst du ein anderes Wort für Nummer und Ziffer?
4. In welchem Haus leben die Eskimos?
5. Ein Liter sind wieviele Zentiliter?
6. Kennst du die Hauptstadt von Tirol?

LÖSUNG: 1. Leine; 2. Apfel; 3. Zahl; 4. Iglu; 5. 100 Zentiliter; 6. Innsbruck.



Die Poxrucker Sisters im Steyrtal auf Weihnachts-Tournee.

Die bekannten Poxrucker Sisters kommen im Rahmen ihrer Weihnachts-Tournee „Herzklopfn unplugged“ am Samstag, 18. Dezember um 19.30 Uhr ins Gemeindezentrum nach Aschach an der Steyr. Auf Einladung des Lions-Club Steyrtal schaffen die drei Schwestern aus dem Mühlviertel mit ihrer stimmlichen Harmonie und Musikalität eine einmalige Atmosphäre und besondere Nähe, in der man sich in dieser Zeit der Erwartung auf Weihnachten leicht wiederfindet. Bitte die zum Zeitpunkt des Konzertes aktuellen Corona-Regeln beachten! Vorverkaufskarten sind erhältlich auf www.oeticket.com, am Gemeindeamt Aschach oder Tel. 0699 122 72 837.

Frau Percht geht in OÖ um

In seinem Buch „Märchen aus Oberösterreich“ – erschienen im Tyrolia Verlag – widmet Helmut Wittmann eine Geschichte der Frau Percht. Diese Sagengestalt taucht in ganz Oberösterreich auf, auch bei uns im Süden des Landes.

SAGEN aus Oberösterreich

kleiner Kinder. Das letzte verhaspelte sich immer wieder im Zipfel seines viel zu langen Hemds. Es stolperte und fiel ein ums andere Mal hin. Dann rappelte es sich wieder auf und kam den anderen doch schier nicht nach.

Die Leute hörten, wie es schluchzte. Eine Wallfahrerin hatte Mitleid. „Wart nur, mei Zuserbeuterl“, sagte sie tröstend, „i bind da den Pfoad-Zipfel aufi.“

Da rief das Kind: „Du hast mich Zuserbeuterl g’nennt! Gottlob, jetzt hab i an Nam“ – und verschwand. Da wussten die Leute, dass es zum Zug der Unschuldigen Kinder gehörte, die ungetauft und damit namenlos mit Frau Percht zogen. Die Wallfahrerin hatte ihm bei ihrem Zuruf einen Namen gegeben und es auf diese Weise erlöst.

Frau Percht zieht vor allem in den Raunächten, zwischen der Thomasnacht am 21. Dezember und der letzten „foasten“ Raunacht auf den 5. Jänner, der Perchtennacht, als glänzende

Die Perchta ist in ganz Österreich zu Hause. Sie erscheint manchmal als dunkle, finstere Gestalt, dann wieder licht und hell als holde Frau. Ihr Name leitet sich wohl vom althochdeutschen „perhat“ ab. Das bedeutet „glänzend“ und „hell“.

Immer hat sie eine Schar unschuldiger Kinder um sich versammelt. Für reichen Kindersegen sorgt sie schon als heidnische Fruchtbarkeitsgöttin. In ihr feiert sozusagen die germanische Göttin Frigg ihren Altweibersommer. Als christianisierte Sagengestalt ist Frau Percht die Seelenführerin der Kinder, zumindest solange sie nicht getauft sind.

Einige Leute aus dem Mühlviertel gingen am Tag der Unschuldigen Kinder, also am 28. Dezember, nach Maria Schnee in Böhmen wallfahrten. Vor sich sahen sie am Weg einen langen Zug



So – oder so ähnlich – könnte Frau Percht ausschauen.

Frau übers Land. Sie schaut in die Häuser, ob das Alte abgeschlossen und alles fürs Neue bereitet ist. Ist sie zufrieden, so stellt sich reicher Segen ein. Drum ist es seit jeher Brauch, das Haus zu räuchern und für die

Frau Percht und ihre Kinder eine Semmelsuppe auf den Tisch zu stellen. Aber weh dem, der die Frau Percht bei ihrem Besuch beobachten möchte oder gar stört. Es gibt einige Sagen, die davon Schauriges erzählen ...

Illustration: Jakob Kirchmayr



Es hat sich immer

Am Sonntag 28. November feiert Frater Jakobus Sieberer-Kefer in der Stiftskirche Kremsmünster seine Feierliche Profess. Er verbindet sich auf Dauer mit der Gemeinschaft der Kremsmünsterer Mönche. Wir haben mit ihm über Gott und die Welt geplaudert.

Wie kommt ein Mönch zu seinem Namen? Er schreibt dem Abt drei Vorschläge auf und dann wird drüber geredet. „Jakobus“ lag nahe, schließlich ist der auch der Grünauer Kirchenpatron. Maurus war auch auf der Liste gestanden - ein Gefährte des Heiligen Benedikt. Und dann noch Paulus – Frater Jakobus war bei seinem Ordenseintritt schon vierzig – also ähnlich wie der Heilige Paulus ein spät Berufener.

Wobei das so eine Sache ist mit der Berufung, sagt Frater Jakobus: Priester werden wollt er schon als Kind. Aber da geht's zuerst zur Schule. Er war bei den Sängerknaben in St. Florian. Von dort ins Gymnasium und zur Uni – das wär der ebene Weg zum Priester geworden.

Sängerknabe und Spengler

Doch so ganz toll waren die Schulnoten nicht, also gings zur Landwirtschaftsschule. Dann hat Frater Jakobus eine Lehre abgeschlossen als Bauspengler und Wasserleitungsinstallateur.

Nach der Lehre macht er die Krankenpflegeschule in Wels. Für uns kaum mehr vorstellbar – es gibt damals viele Absolventen – und keinen Job in Wels. Mit Stationen in Vorarlberg und in Kufstein ist Frater Jakobus dann zehn Jahre als OP-Pfleger tätig. Bis er selbst wegen einer schweren Operation längere Zeit im Beruf ausfällt.

Er wird Außendienstmitarbeiter, verkauft erfolgreich Hüftprothesen. Und ist drauf und dran

dass er sich mit seiner Partnerin und deren zweijähriger Tochter einen Baugrund sucht. Das Hausbauen steht vor der Tür. Und er beginnt im Dezember 2016 ein Buch zu lesen – „eines das ich lang im Kasten gehabt hab“. Im Vorwort steht – „wenn sie nicht wissen, was sie tun sollen, dann erinnern sie sich an die Kindheit“. Da ist er wieder der Traum – „ich wollt Priester, wollt Pfarrer sein, aber es hat nie passt“. Und jetzt? Jetzt passt das den ersten Blick noch weniger als je zuvor. Und überhaupt ist das Höchsteintrittsalter im Kloster fünfunddreißig.

Erinner dich an die Kindheit

So sagt er seiner Partnerin halt einmal, dass er sich das im Kloster anschauen will. Und es zieht ihn dann wirklich ins Kloster. Er beendet die Beziehung. Ein „gutes freundschaftliches Verhältnis“ ist Gottseidank geblieben. Und die Arbeit als Außendienstler, die kündigt er.

Seit Dezember 2018 ist Frater Jakobus im Stift Kremsmünster, ein paar andere Klöster hat er sich auch angesehen, aber hier hats gepasst.

So, wie er auch das Gefühl hat, dass die anderen Wendepunkte in seinem Leben gepasst haben – sich gefügt haben.

So hofft Frater Jakobus auch, dass sich in Zukunft Mönchtum und Priester-Sein wieder mehr vereinen lässt: Dass ein Kloster wie Kremsmünster ein Fixpunkt ist, eine Anlaufstelle für die Menschen in den Pfarren des Stiftes. Dass das Stift was anbietet, was die Leute bewegt – sowohl junge als auch alte.

Die Kirche als Institution, die braucht es nicht um gläubig zu sein, sagt Frater Jakobus. Wenn junge Menschen sagen, sie können auch ohne Kirche glauben, dann kann er das gut verstehen. Kirche brauchts eher im Hinter-



Oben: Frater Jakobus mit seinem Vater in Grünau – „Großpetern“ heißt das Bauernhaus. Feigen aus dem Stiftsgarten für die Küche im Konvent (links).



Studieren – genauer Fachtheologie und Religionspädagogik – das war in den vergangenen Jahren die Hauptarbeit für Frater Jakobus. Hier in der Bibliothek darf er in den hauseigenen Beständen blättern.

alles gefügt

grund – um ein verlässliches Fundament zu haben, halbwegs eine Einheit.

Was seine Aufgaben im Kloster betrifft, da ist Frater Jakobus zuversichtlich – „dass man nichts kriegts, dem man gar nicht gewachsen ist“. Jetzt ist einmal das Studium zum Abschließen. Dann arbeitet er immer wieder gern in der Küche mit. Wenns im Kloster um Computer geht, dann ist er eine gute Anlaufstelle.

Geschätzt an die zweitausend Mönche sind im Kloster Kremsmünster eingetreten seit der Gründung durch den bayerischen Herzog Tassilo im Jahr 777. Zu Beginn hat wohl nur eine handvoll Männer im Kloster über der Krems gelebt und gebetet. Zeitweise waren es über hundert Mönche, in Krisen, wie zur Zeit



Frater Jakobus mit P. Leopold Fürst - Pfarrer in Grünau und drei weiteren Almtal-Pfarrern. Die Grünauer Pfarrer mit all ihren Unterschieden haben ihn wohl auch geprägt.

der Reformation, dann wieder nur zehn oder zwölf.

Wenn Sie mehr wissen möchten zum Leben und zu den Aufgaben der Kremsmünsterer

Mönche – „Cremifanum“, die Neuausgabe des Kremsmünsterer Professbuches ist im Sommer erschienen. Der erste Teil zur Klostersgeschichte ist auch einzeln erhältlich. Im Gesamtpaket

gibts dazu einen eigenen Band mit der Klosterfamilie bis 1940 und einen zu den „neueren“ Mönchen. Erhältlich im Klosterladen und im Buchhandel.

Franz X. Wimmer



Diese Beziehung ist geblieben: Frater Jakobus mit Naomi, der Tochter seiner früheren Partnerin.

HABEN SIE schon einmal daran gedacht, **PROSPEKTE** mit dem extra-blick **ZU VERSENDEN?**



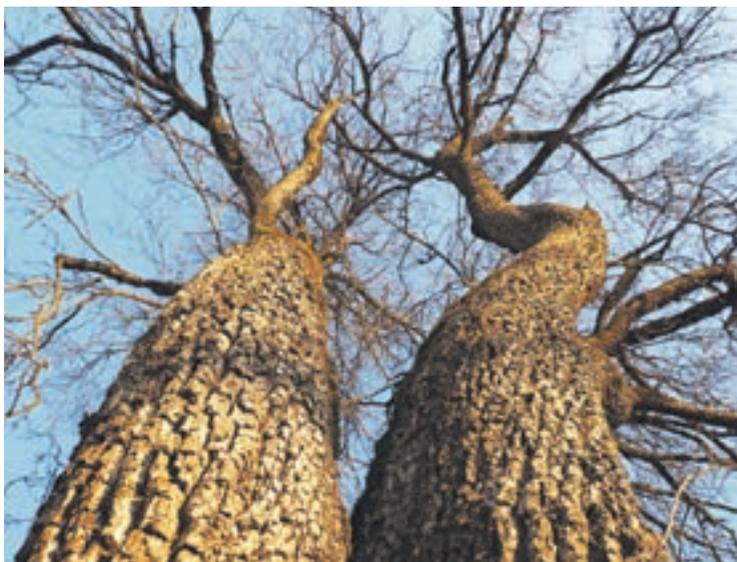
Suchen Sie sich die gewünschten Orte aus – wir versenden Ihre Prospekte bereits ab einer Menge von 5.000 Stück – punktgenau in das von Ihnen gewünschte Gebiet.

Mit dem extra-blick kommt Ihre Prospektbeilage garantiert in ALLE HAUSHALTE. Auch in jene, die Massensendungen abbestellt haben.

**Rufen Sie uns an, wir informieren Sie gerne!
Tel.: 07582 61366-0 oder 0664 18 40 757**



Gut fünfzig Jahre sind die Obstschaufel und das Sieb der alten Korbpresse schon im Dienst.



Was da droben hing war die „Kleine Landlbirne“ (rechts am Foto). Dafür ist der Baum droben in Pernstein an die zwanzig Meter hoch.

Nachlese im

Das Laub liegt dicht unter den alten Obstbäumen. Ein paar hell leuchtende Äpfel hängen noch droben in den kahlen Ästen. Franz X. Wimmer hat sich an die Nachlese gemacht und Most gepresst aus den letzten Früchten.

Ein wenig Glück braucht's, wenn man jetzt im November sich ans Obstklauben macht. Ein warmer föhniger Nachmittag ist da grad recht. Was jetzt noch an Obst unter den Bäumen liegt, das will genau begutachtet werden.

Bei den großen Speckbirnen ist's einfach. Die halten viel aus, werden spät reif. Da ist kaum einmal eine faulig. Und wenn, dann sieht man es denen von außen an. Die Kleinen Landlbirnen sind schon empfindlicher. Gut, wenn wir immer wieder einmal in eine hineinbeißen. Wenns passt, sind sie saftig und süß, das Fruchtfleisch noch weiß. Und wenn nicht, dann hat sich das Kernhaus schon bräunlich verfärbt. Da überlassen wir sie lieber der Natur.

Süß und saftig aber klein

Bei den Griesäpfeln ist's ähnlich – Frost mögen sie gar nicht. Da wird die weiße Schale glasig und das Fruchtfleisch zu Brei.

Die festen, zuletzt gefallen Früchte aber, die kommen in den Korb. Ein wenig mühsam ist's – die meisten der spät reifenden Äpfel und Birnen zählen zu den eher kleinen Sorten und zu denen, die nicht grad viel Saft liefern.

Dafür steckt was drin in diesen Früchten. Und jede Mostobst-Sorte riecht und schmeckt wieder ein wenig anders. Viel intensiver, als das Edelobst. Vielleicht nicht so gefällig auf den ersten Biss – die alten Apfel- und Birn-Sorten haben viele Gerbstoffe in der Schale – „de haben“. Da zieht sich der Gaumen zusammen beim ersten Biss.

Bis zum letzten Licht haben wir auf der Steinbacher Sonnseite unser Obst zusammen gebracht. Jetzt geht's hinüber auf die andere Seite des Berges in den Presskeller. Die hölzerne Mühle und die Kübelpresse sind an die sechzig Jahre alt. Der Antrieb der Mühle läuft über einen langen Lederriemen. Drum braucht's ein wenig „Reampech“ – etwas Harz, damit der Riemen nicht rutscht – und dann rumpelt sie los die Mühle.

Die Landlbirnen rutschen mit einem satten Zischen durch die Mühle, die Griesäpfel auch. Nur



November

die großen roten Äpfel mit ihrer ledrig-harten Schale, die machen der Mühle ein wenig mehr Arbeit.

Fünzig, sechzig Liter gemahltes Obst passen in die Kübelpresse, ein Tuch drüber, zwei eichene Bretter drauf und den Stempel der Presse.

Wo die Mühle noch rumpelt

Zuerst brauchen wir gar nichts tun – der erste halbe Kübel füllt sich von selbst mit Saft.

Und dann ist das Klacken der Presse zu hören. Ein Geräusch, das in den 1960er Jahren in fast jedem Bauernhaus zu hören war. Dreißig Windungen der Spindel geht's hinunter. Also an die hundert mal kräftig mit beiden Händen anziehen. Mit Pausen heißt das sowas wie eine halbe Stunde Rudertraining, für zwanzig Liter süßen Most – wenns gut geht.

In den großen Mosthäusern wollt sich das niemand mehr antun. Bei den hydraulischen Pressen schnurrt nur mehr ein Motor. Und der erledigt die Arbeit in einem Bruchteil der Zeit.

Für unsere ein, zwei Fässer Spätlese ist die alte Presse grad recht. Da haben wir Zeit zum Kosten und zum Riechen – hero-

ben bei der Presse und drunten im Keller, wo der erste Saft schon zu gären begonnen hat. Wenn wir ganz nah ans Fass gehen, dann ist so was wie ein feines Zischen zu hören oder ein Prickeln.

Und wenn wir uns noch vier, fünf Wochen Zeit lassen – je nach Temperatur, dann lässt er sich wohl schon ganz gut trinken unser Most. Ein wenig süß wird er noch sein, vielleicht nicht ganz klar aber mit viel Kohlensäure.

Mal sehen, was wir dann mit ihm machen. Vielleicht in Flaschen füllen, die den Druck der Nachgärung aushalten? Mostsekt Jahrgang 2021.

Oder ihn am Geläger liegen lassen und ihn in aller Ruhe genießen. Der nächste Sommer kommt bestimmt.

Wenn Sie mehr wissen möchten, was bei Ihnen im Baumgarten steht und was man damit machen kann – Siegfried Bernkopf hat das bisher umfangreichste Buch zu unseren heimischen Obstsorten heraus gebracht:

Siegfried Bernkopf
300 Obstsorten
ein Streifzug durch die oberösterreichische Obstbaumvielfalt – Trauner Verlag



Über den Presskuchen draußen am Waldrand freuen sich Hasen und Rehe.



In unseren Obstgärten stehen viele alte Apfel-Sorten, bei denen sich nicht so einfach unterscheiden lässt – Mostobst oder Tafelobst. Dieser Apfel hat eine dicke Schale, festes Fruchtfleisch und fällt kaum vor November vom Baum.



Auf den Wiesen zwischen den Obstbäumen findet man noch die letzten blühenden Blumen – links eine Glockenblume, rechts eine Witwenblume.



Top in Form

Mag. Uta Karl-Gräf
Sportwissenschaftlerin

Online – Training, eine gute Alternative!

Die Jahreszeit bringt es mit sich, dass wir unsere sportlichen Aktivitäten eher in Innenräume verlegen. Leider ist derzeit der Besuch von Sportkursen in Gruppen vor Ort oder auch der Gang ins Fitnessstudio für manche von uns mit gemischten Gefühlen verbunden und auch nur mehr eingeschränkt möglich. Ausdauereinheiten lassen sich gut am Hometrainer absolvieren oder draußen in der Natur, aber ein kräftigendes Ganzkörpertraining ohne Anleitung durchzuführen, ist in den eigenen vier Wänden schwierig und erfordert gewisse Vorkenntnisse.

Online-Training kann hierfür eine gute Alternative sein. Bei der Auswahl der Einheiten sollte man unbedingt darauf achten, dass die Übungen genau erklärt und die Teilnehmer auf die richtige Ausführung aufmerksam gemacht werden. Gerade bei Einsteigern ist dies besonders wichtig, da die direkte Kontrolle vor Ort durch den Trainer ja nicht gegeben ist. Bei Online-Einheiten in Echtzeit, die ebenfalls im Netz von manchen Online-Fitnessstudios, aber auch von Vereinen oder privaten Trainern angeboten werden, hat man diese Problematik nicht. Hier ist es möglich, mit dem Trainer zu interagieren und dieser kann direkte Bewegungsanweisungen, auch für einzelne teilnehmende Personen, geben. Online-Training bringt unabhängig von der derzeitigen Situation, auch grundsätzlich einige Vorteile mit sich, denn es lässt sich flexibel und individuell in den Alltag einbinden. Verschiedene Trainingseinheiten sind jederzeit verfügbar und die Ausrede einer langen Anfahrt, der fehlenden Betreuung der Kinder oder einer Terminkollision gelten somit nicht mehr. Da man bei dieser Art von Fitness jedoch ohne „echte“ Partner und Gruppen auskommen muss, erwacht der innere Schweinehund meist schneller als gedacht, denn das gemütliche Sofa liegt ja jederzeit in Reichweite. Fehlende Motivation ist also die Hürde die es zu überwinden gilt, wenn es um Training im Eigenheim geht. Es lohnt sich daher, dass man sich durch bewusste Anreize und einen festen Plan eine solide Motivation verschafft. Ein Trainingstagebuch in dem man die absolvierten Einheiten einträgt und auch Erfolge vermerkt, kann dabei hilfreich sein. Auch Belohnungen beim Erreichen der eigenen Ziele sollte man dort verschriftlichen. Vielleicht findet sich ja auch noch ein Trainingspartner aus der eigenen Familie zur Unterstützung?

Beim Training in den eigenen vier Wänden ist es wichtig darauf zu achten, dass man ausreichend Platz hat und sich nicht an Gegenständen verletzen kann. Eine rutschfeste Matte ist Pflicht. Je größer der Bildschirm des Computers, umso besser kann man dem Training folgen. Für Gesundheitssport-Einsteiger habe ich noch einen Tipp, unter: www.jackpot.fit/online.php, kann man dauerhaft und kostenlos, standardisierte Online-Gesundheitssporteinheiten in Echtzeit, mehrmals wöchentlich besuchen (Kennwort: Fitbleiben3). Ich wünsche viel Freude beim Training!



Da gehts lang: Trainer Peter Winkler führte die Kicker des SV Windischgarsten souverän mit dem Punktemaximum zum Meistertitel in der 1. Klasse Ost.

Sportbarometer im November

☺ Das Corona-Virus hat die Fußballer des SV Windischgarsten in den letzten beiden Jahren besonders hart getroffen. Nicht, weil sich so viele Kicker ansteckten, sondern weil der Abbruch der Meisterschaft zweimal einen sicheren Meistertitel und Aufstieg verhinderte. Wie gut die Mannschaft von Trainer Peter Winkler momentan drauf ist, zeigte sie auch dieses Jahr wieder. Alle zwölf Spiele der Herbstmeisterschaft wurden gewonnen, mit dem Punktemaximum von 36 Zählern und einem Torverhältnis von 48:12 krönten sich die Garstnertaler zum Winterkönig. Mit einem Spiel weniger haben die Windischgarstner sechs Punkte Vorsprung auf Verfolger Kematen/Rohr. Mit 20 erzielten Toren führt Goalgetter Michael Schwaiger die Schützenliste an. Im dritten Anlauf soll im Frühjahr endlich der Aufstieg gelingen.

☺ Fünf Medaillen räumten die Nachwuchs-Judokas des SV Micheldorf bei der Landesmeisterschaft ab. Aurelia König und Max Kasinger (beide U10) waren nicht zu schlagen und hängten sich die Goldmedaille in ihren Klassen um. Silber erkämpften Leo Kasinger (U10) und Christian Huemer-Kals (U12), über eine Bronzemedaille freute sich Martin Huemer-Kals im U14-Bewerb.

☺ Auf ein wegen der Corona-Einschränkungen schwieriges, aber sehr erfolgreiches Jahr blickt Wolfgang Weiss zurück. Das Aushängeschild der Stockschützen des ASKÖ Kirchdorf belegte bei den Landesmeisterschaften Rang vier. Die Staatsmeisterschaft im Zielbewerb in Klagenfurt beendete der Kremstaler als bester Oberösterreicher im Einzel auf Rang acht. Im Mannschaftsbewerb, bei dem die vier besten Oberösterreicher antraten, holte Weiss den Vize-Staatsmeistertitel und nahm die Silbermedaille mit nach Kirchdorf.



Wolfgang Weiss holte sich bei den Staatsmeisterschaften im Teambewerb die Silbermedaille.

Bücherwurm

Himmlisch genießen – Gutes für Leib und Seele

Mit 30 köstlichen Rezepten lädt dieses Kochbuch dazu ein, sich durch die Bibel zu kochen und zu backen. Das Ergebnis ist ein Zwiegespräch zwischen Himmel und Erde. Geistliche Impulse, die den biblischen Zusammenhang jedes Gerichtes mit Alltagssituationen ins Gespräch bringen und zum Weiterdenken anregen, wechseln sich ab mit vielfältigen, praxistauglichen Rezepten, die ohne großen Aufwand nachzukochen sind und Spaß machen – mit Genussgarantie! Gutes für Leib und Seele – im besten Sinne wohltuend und gut verdaulich.

Weil es ein derart einladendes Werk ist, war es innerhalb kurzer Zeit vergriffen. Es wurde jetzt vom Bibelwerk Linz bearbeitet und liegt nun druckfrisch vor.

Himmlisch genießen. Gutes für Leib und Seele, Stuttgart-Linz (Deutsche Bibelgesellschaft - Bibelwerk Linz) 22021, 144 Seiten. Das Buch kann unter dem Kennwort „extra-blick“ portofrei um 18,50 Euro unter bibelwerk@dioezese-linz.at oder Tel. 0732 7610-3231 bestellt werden!



cityfoto.at



Kunstschmied gewinnt OÖ Handwerkspreis 2021

Im Messezentrum Wels kürte die Oberösterreichische Wirtschaftskammer die Gewinner der OÖ Handwerkspreise, die zum 31. Mal vergeben wurden. Die Handwerksbetriebe aus dem südlichen Oberösterreich räumten dieses Jahr ordentlich ab. Johann Schmidberger – am Foto bei der Preisverleihung mit seiner Frau, Landesinnungsmeister Fritz Danner (links) und WKOÖ-Präsidentin Doris Hummer (rechts) – betreibt mit Bruder Georg Schmidberger eine Kunstschmiede in Molln. Für ihre Helme, die sie für die Schweizer Garde anfertigen, gewannen die Steyrtaler die Kategorie „Technik & Design“. In der Kategorie „Bauen, Sanieren, Einrichten & Wohnen“ ging der 1. Preis an Hartl Metallbau in Waldneukirchen für die Errichtung des Panoramaliftes am Taborsteg in Steyr. Die Hofbäckerei Resch aus Wartberg an der Krens holte sich den Sieg in der Kategorie „Lebensmittel, Natur & Gesundheit“.

OÖ Ärztekammer dankt Ärzten für Impf-Einsatz

„Die OÖ Ärztekammer möchte den Ärztinnen und Ärzten ein großes Danke aussprechen, die in den letzten Tagen tausende Patientinnen und Patienten geimpft haben“, sagt Dr. Peter Niedermoser, Präsident der OÖ-Ärztekammer.

Etwa 93.262 Corona-Schutzimpfungen (1., 2. und 3. Impfung) wurden alleine in der letzten Woche in Oberösterreich verabreicht, viele davon in den knapp 900 Impf-Ordinationen des Landes. Dazu gab es in der vergangenen Woche noch zusätzliche Impf-Angebote für ein Impfen ohne Anmeldung in knapp 100 Ordinationen, 37 OÖ-Ordinationen impften dabei sogar am Wochenende. „Das zeigt, dass man auf die Ärzteschaft vertrauen kann“, sagt Dr. Niedermoser: „Ein Dank gilt auch

den zehntausenden Menschen, die sich impfen haben lassen.“ Durch die gesteigerte Impf-Bereitschaft sind in Oberösterreich nun mehr als 60 Prozent der Gesamtbevölkerung vollimmunisiert.

Wie wichtig die Corona-Schutzimpfung ist, zeigen die aktuellen Zahlen. Von jenen 92 Covid-Patientinnen und -Patienten auf Intensivstationen in OÖ sind aktuell 76 nicht vollständig immunisiert, das entspricht einem Anteil von knapp 83 Prozent.

In Oberösterreich impfen knapp 900 Ordinationen jene Patientinnen und Patienten, die dort aktuell in Behandlung sind. Darüber hinaus bieten Ordinationen auch ein Impfangebot für ordinationsfremde Patientinnen und Patienten an. Die Liste der Corona-Impfordinationen findet man unter www.aekooe.at/patienten

extra-blick
Produktions- und Vertriebsgesellschaft

AUFSTEIGER
inserieren im extra-blick

Starke Mitarbeiter... ...für starke Unternehmen!

Mit Ihrem Stellen-Inserat im extra-blick erreichen Sie 70.000 Haushalte in 45 Gemeinden im südlichen Oberösterreich – jede dritte Woche GRATIS per Post. Informationen erhalten Sie unter Tel. 0 75 82 / 61 3 66 oder www.extrablick.at

designed by Styrstal Werbung



WIR

**OBERÖSTERREICHISCHE
DANKESAGER.**



Ein schönes Kompliment

Rasch, flexibel und unbürokratisch – die Formel zum Erfolg ist eine recht einfache. Die Stunde der Wahrheit kommt für die Qualität einer Versicherungsbeziehung mit dem Schadensfall. Für uns gilt: Qualität durch Nähe. Der Kunde kennt seinen Berater oder seine Beraterin. Wenn die Standardlösung nicht passt, wird ein individuelles Paket geschnürt. Das gilt bei Vertragsabschluss genauso wie im Schadensfall, wo es gleichermaßen einen Ansprechpartner von der Erhebung bis zur Erledigung gibt. Wo es passt, bringen unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter auch ihr eigenes Netzwerk, etwa Kontakte zu Handwerkern, ein.

Das Schadenmanagement ist gewissermaßen die „Königsdisziplin des Versicherers“. Diese Goldmedaille freut uns daher ganz besonders. Zu wissen, dass unsere Bemühungen gut ankommen, ist ein schönes Kompliment unserer Kundinnen und Kunden.

Vielen Dank dafür!

Mag. Othmar Nagl
Generaldirektor

Mag. Kathrin Kührtreiber-Leitner MBA
Vorstandsdirektorin