

Pfeift auf die WM

Die Rücknahme der Rot-Sperre für einen Fußballer der USA nach Intervention von Präsident Donald Trump hat Dietmar Drabek so geärgert, dass er sich kein Spiel dieser Weltmeisterschaft mehr anschaut. Der Neuzeuger war viele Jahre als FIFA-Schiedsrichter im Einsatz und hält sich heute mit Tennis und Bergwandern fit. **Seite 4**



Hightech aus OÖ

Dominik Weingärtner leitet das 1965 von seinem Großvater gegründete Maschinenbau-Unternehmen in Kirchham. Mit 200 Mitarbeitern werden dort Sondermaschinen entwickelt und hergestellt, die bei namhaften Kunden auf allen Kontinenten zum Einsatz kommen. „Auf unserem Gebiet sind wir Weltmarktführer.“ **Seite 24**



Vom Tellerwäscher zum Gastro-Pionier

Kriegsflüchtling begann als Küchenhilfe und betreibt heute neun Lokale am Traunsee. **Seite 22**

Österreichische Post AG • RM 97A456301K • 4563 Micheldorf

extra blick

Die Zeitung fürs südliche Oberösterreich!

Auflage 72.000 • Altpernstein 1 • 4563 Micheldorf
Tel. 07582 / 61366 • Mail: redaktion@extrablick.at
30. Jahrgang • Nummer 10/2026 • 17. Juli

www.extrablick.at

• Kühle Köpfe

Wenns warm wird, sehnen wir uns nach einem kühlen Platz. Und wenns kalt wird, dann hätten wirs gern warm. Es gibt Lebensräume in der Natur, die erfüllen beide Ansprüche. Und es gibt solche Räume in der von Menschen gemachten Umwelt. Wir haben uns umgesehen – zwischen dicken Mauern, in Höhlen, Klüften und Kellern. Mehr dazu auf **Seite 30**.

• Eis-Blitz

Markus Kremshuber hat einen Opel Blitz, Baujahr 1960, aus Belgien importiert und auf der Ladefläche des kultigen Pritschenwagens einen Aufbau mit Niro-Küche samt Kaffeemaschine und Eismaschine errichtet. Mit seinem knallroten Eis-Blitz und seinem köstlichen Soft-Eis ist der Nußbacher die Attraktion auf zahlreichen Feiern und Festen in der Region. **Seite 6**

Ein Sommer auf der Alm



„Die Sehnsucht, einmal eine Alm zu übernehmen, hatte ich eigentlich schon immer“, erinnert sich Iris Egelseer. Seit Mai betreut die Leonsteinerin die Menauer Alm am Hengstpass. Wir haben die singende und jodelnde Halterin und ihre 24 Kalbinnen in ihrem Paradies besucht. **Seite 16**

• Ente am Grill

Mit ihren Spezialitäten von der Bio-Ente bietet die Eiermacher GmbH in Kremsmünster eine köstliche Alternative zu Schweine-, Rind- und Hühnerfleisch an, die sich auch hervorragend fürs Grillen eignet. Mehr über die heimischen Bio-Enten, die auf fünfzehn biologischen Entenbetrieben in Oberösterreich aufgezogen werden, erfahren Sie, wenn Sie die Zeitung umdrehen.



Freddy

Durchblick

Verehrte Leserinnen, verehrte Leser!

In unserer Sommerausgabe legen wir diesmal einen Schwerpunkt aufs Essen, Trinken und Genießen. Gastronomen, Landwirte und Nahversorger stellen ihre Produkte vor. Diese schmecken nicht nur köstlich, sondern werden auch vor Ort in der Region hergestellt. Mit unseren Einkäufen in regionalen Geschäften oder Besuchen bei Gastronomen vor Ort sichern wir nicht nur Arbeitsplätze und Lehrstellen, sondern auch die sehr hohe Lebensqualität in unserer wunderschönen Heimat.

Der Sommer ist auch die Zeit der Feste. Ein ganz besonders schönes ging kürzlich im Pöstlingbergsschlössl in Linz mit dem Mediensommercocktail der ÖÖVP über die Bühne. Dort verewigte ein begabter Zeichner einige Gäste in Form von witzigen Karikaturen – jene rechts zeigt den begeisterten LASK-Fan Landesrat Christian Dörfel aus Steinbach an der Steyr (oben) und extra-blick-Herausgeber Thomas Sternecker auf seinem E-Bike (unten). Der nächste extra-blick erscheint nach einer kurzen Sommerpause wieder am 28. August. Bis dahin einen wunderschönen Sommer, alles Gute, auf Wiederblicken, herzlichst Ihr

Freddy
Durchblick

Produkte direkt vom Bauern

15 Landwirte bieten jeden Freitag in Bad Hall regionale Lebensmittel an



Anzeige

Der derzeitige Vorstand samt Gründungsmitgliedern des Bad Haller Bauernmarktes – oben v.l.: Peter Gere (Obfrau-Stellvertreter), Katharina Weinzierl (Schriftführerin), Gertraud Wasserbauer, Anna Huemer-Stern, Bettina Zeitlinger (Kassierin) und Obfrau Birgit Peterseil.

Der Bad Haller Bauernmarkt in der Eduard-Bach-Straße im Ortszentrum ist ein beliebter Treffpunkt für Einheimische und Gäste. Jeden Freitag von 14 bis 17 Uhr bieten 15 regionale Landwirte eine Vielfalt an köstlichen Produkten an. „Die hochwertigen, mit großer Sorgfalt hergestellten Lebensmittel kommen direkt von den Bauern“, betont Birgit Peterseil, die Obfrau des Bad Haller Bauernmarktes, der als Verein betrieben wird. An ihrem Stand bereitet die Nußbacherin frische Bauernkräpfen zu.

Ob Rind-, Schweine- oder Putenfleisch, Forellen, Eier, Nudeln, Gemüse, Honig-Produkte, Brot und Gebäck, Most, Saft, Wein, Schäpse, Schaf- und Ziegenmilchprodukte – das Angebot ist schier unerschöpflich und wird je nach Saison durch Bauernhof-Eis, Beeren, Nüsse uvm. ergänzt. Nur ein Anbieter von Kuhmilchprodukten fehlt derzeit. Milch, Topfen, Sauerrahm und Joghurt von der Kuhmilch würden das Sortiment komplett machen. Interessenten können sich bei Birgit Peterseil unter Tel. 0676 789 7925 melden.

35-jähriges Jubiläum

Der Bauernmarkt in Bad Hall blickt auf eine lange Tradition zurück. Seit 1991 gab es einen Bio-Bauernmarkt im evangelischen Hospiz. Ab 1994 gab es dann auch donnerstags einen Wochenmarkt am Hauptplatz. 1999 übersiedelte der Bio-Bauernmarkt in die Eduard-Bach-Straße. Die Gemeinde Bad Hall wünschte sich eine Zusammenlegung beider Märkte – es entstand ab Juli 1999 der bis heute stattfindende Bauernmarkt. Dort wird am Freitag, 11. September, mit einem bunten Programm das 35-jährige Jubiläum gefeiert.

Anna Huemer-Stern aus Bad Hall und Gertraud Wasserbauer aus Adlwang sind seit Beginn an dabei und haben durch ihre Mitarbeit im Vorstand maßgeblich zum Erfolg des Marktes beigetragen.





Eva Eigner (links) und ihr engagiertes Team bieten im Gasthof König mit viel Liebe zum Detail ein besonderes Frühstück an. Mit dem QR-Code rechts gehts direkt zum Video auf Instagram.

Frühstücken wie ein Kaiser

... ab sofort von Montag bis Freitag im Gasthof König in Kremsmünster

Die Gäste der 26 Hotelzimmer schätzen das reichhaltige Frühstück im Gasthof König in Kremsmünster schon lange. Ab sofort können auch alle anderen Besucher wochentags von 8 bis 12 Uhr (letzte Bestellung um 11 Uhr) in den Genuss dieses Angebotes kommen.

Ein besonders schöner Ort für ein Frühstück ist der neue überdachte Gastgarten mit Morgensonne – eine grüne Oase mit Olivenbäumen. „Unser neues Angebot am Vormittag geht weit über ein normales Frühstück hinaus“, weiß Eva Eigner, die den Familienbetrieb in vierter Generation führt und im Gasthof König ihre Leidenschaft für die Gastronomie voll ausleben kann.

Auf ihren Auslandsstationen in namhaften Hotels in Zürich und Salzburg hat die Absolventin der Tourismusschule Klessheim reichlich Erfahrung in der gehobenen Gastronomie gesammelt, die sie jetzt daheim umsetzt.

Frühstück vom Buffet, Spezialitäten á la Carte

Ein erster Schritt in diese Richtung ist jetzt im Sommer ein hochwertiges Frühstück am Vormittag. Dafür wurde eine eigene Frühstücksküche eingerichtet. „Wir möchten damit mehr Zielgruppen ansprechen. Unser hochwertiges Angebot beinhaltet viel mehr als Schinken, Käse und Marmelade“, macht Eva Eigner Gusto auf mehr.

Entweder die Gäste genießen das reichhaltige Angebot am Frühstücksbuffet, oder sie entscheiden sich für eines der zahlreichen á la Carte-Gerichte wie Avocado Toast, Great Italien, Lachs Bagel, French Banoffee Toast, Acai Smoothie Bowl oder hausgemachte Kuchen. Für die kleinen Gäste gibts auch ein spezielles Kinderfrühstück.

Sehr groß ist auch die Auswahl an Getränken mit verschiedensten Kaffees und Tees, köstlichen Säften und Prosecco bis hin zu Affogato und Macha Latte.

Ab 15 Uhr öffnet wie gewohnt Montag bis Freitag das bekannte Restaurant im Gasthaus König. Reservierungen für Frühstück und Restaurant: Tel. 07583 5217 oder reservierung@gasthof-koenig.at



Thomas Sternecker

Im Schlaraffenland

Ein Sprichwort lautet: Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen. In dieser Ausgabe haben wir Persönlichkeiten nach ihren Lieblings Speisen und -getränken gefragt. Diese Frage war für sie gar nicht so leicht zu beantworten. Mir wär's genauso gegangen. Ein einziges Lieblingsgericht zu nennen, ist für mich genauso unmöglich, wie auf die Frage nach meinem Lieblingslied einen bestimmten Interpreten oder eine Band. Wie bei der Musik kommts beim Essen ganz auf die jeweilige Stimmung, den Anlass und die Umgebung an. Ein frisches, knuspriges Brot mit Butter und Honig kann genauso gut schmecken wie ein goldbraunes Wiener Schnitzel oder ein mehrgängiges Menü in einem Gourmet-Tempel. In Wahrheit kommts auf die Qualität der verwendeten Produkte an – da wird mir jeder halbwegs gute Koch beipflichten. Ein befreundeter Gourmet-Fleischhauer hat einmal zu mir gemeint: Über Geschmack lässt sich streiten, über die Qualität der Lebensmittel nicht! Was die betrifft, leben wir in Oberösterreich im Schlaraffenland, in dem – wie im Märchen – Milch, Honig und vieles mehr fließen und spritzen.

Eurothermen

RADIO OÖ

RADIO OBERÖSTERREICH

SOMMER OPEN AIR

25. Juli

ab 18.15 Uhr / Aquapulco

VVK € 44,-

ooe.ORG.at + eurothermen.at

MILOW Boris Bukowski & Band ++ Laura Bilgeri ++

Dancing Dream - Die ultimative ABBA-Tribute-Show

Wellness-Urlaub gewinnen!

Gewinnen Sie einen Wellness-Urlaub im Wert von € 1.500,- bei den Eurothermen!

Mehr erfahren: eurothermen.at



Dietmar Drabek leitete als FIFA-Schiedsrichter zehn Jahre internationale Fußball-Spiele in halb Europa – am Foto oben das Abschiedsspiel von Pavel Nedved Tschechien gegen Serbien im Jahr 2006. In Österreich zählte der Neuzeuger zwei Jahrzehnte zur ersten Liga der Unparteiischen.



Dietmar Drabek – am Foto mit Bruder Peter und Vater Paul, der selbst jahrelang als Bundesliga-Schiedsrichter im Einsatz war. Heut hält sich der 61-Jährige beim Tennis und Bergwandern fit – links am Sonntagshorn (1.961 Meter) in den Chiemgauer Alpen.



Was macht eigentlich ... Dietmar Drabek



Zwei Jahrzehnte gehörte Dietmar Drabek zur Elite der österreichischen Fußball-Schiedsrichter. Der Neuzeuger leitete 166 Bundesliga-Spiele, zwei Cup-Finale und war als FIFA-Schiedsrichter auch international im Einsatz. Riesig geärgert hat sich der Versicherungs-Experte, der seit 42 Jahren für die UNIQA im Einsatz ist, über die Rücknahme der Rot-Sperre eines US-Spielers nach Intervention von Donald Trump bei der aktuellen Weltmeisterschaft.

„Nach dieser völlig unverständlichen Aktion werde ich mir bei dieser WM kein Spiel mehr anschauen“, sagt Dietmar Drabek, der früher selbst im Nachwuchs von Vorwärts Steyr trickste. „Ich war nicht schlecht, aber für eine Profikarriere hats nicht gereicht.“

Deshalb legte er bereits mit 17 Jahren die Schiedsrichterprüfung ab. „Ich war ja erblich verbelastet, mein Vater hat jahrelang als Schiedsrichter Spiele in der österreichischen Bundes- und Nationalliga geleitet.“

Nach anfänglichen Einsätzen in den unteren Ligen kletterte Dietmar Drabek rasch die Karriereleiter empor. Mit 29 Jahren piff der Unparteiische sein erstes Spiel in Österreichs zweithöchster Spielklasse. Ein Jahr später feierte er bei der Partie Sturm Graz gegen Admira Wacker sein Debüt in der Bundesliga.

85 internationale Einsätze als FIFA-Schiedsrichter

Seine guten Leistungen wurden 1997 mit der Aufnahme in den Kreis der FIFA-Schiedsrichter belohnt. Als solcher wurde der Neuzeuger fast zehn Jahre auch bei Spielen im Ausland eingesetzt. „Ich durfte insgesamt vierzig internationale Spiele leiten.“ Zählt man die Partien als Assistent und Ersatzschiedsrichter dazu, waren es sogar 85 Einsätze. „Ich bin viel herumgekommen“, blickt Diet-

mar Drabek auf Spiele in 39 verschiedenen Ländern zurück.

Zu seinen Höhepunkten zählen neben sieben A-Länderspielen die Einsätze als Ersatzschiedsrichter beim Champions-League-Semifinale zwischen Arsenal und Villarreal und als Schiedsrichter bei der UEFA-Cup-Partie Celtic Glasgow gegen Helsinki. „Auch die Finalspiele im ÖFB-Cup 1997 (Vienna : Sturm Graz) und 2004 (GAK : Austria Wien) waren unvergessliche Erlebnisse“, erzählt der Schiedsrichter, der sein Pfeiferl 2010 – im Alter von 45 Jahren – an den Nagel hängte und sich bis 2017 als Leiter des Talentekaders um den oberösterreichischen Schiedsrichternachwuchs kümmerte. „Es gibt aktuell genug Nachwuchs, an der Spitze fehlen aber leider die guten Kontakte, damit bei Großereignissen wie der jetzigen Weltmeisterschaft auch ein Schiedsrichter aus Österreich zum Zug kommt.“

Den Fußball gegen den Tennisball getauscht

Aktuell nähert sich der Versicherungs-Profi, der seit 42 Jahren für die UNIQA in Steyr tätig ist, mit Riesenschritten der Pension. Mit dem Fußball hat der 61-Jährige, der für die 60er des UTC Steyr in der Tennis-Landesliga aufschlägt, nichts mehr am Hut. „Ich gehe regelmäßig Wandern – einmal im Jahr auf Wallfahrt nach Mariazell – und reise leidenschaftlich gerne.“ 67 Länder hat der verheiratete Vater eines erwachsenen Sohnes bereits gesehen – viele Reisen führten ihn als Fan von Eishockey, Rallyecross und Handball zu Sportveranstaltungen in ganz Europa.

Ein guter Schiedsrichter muss für ihn Persönlichkeit, Regelkenntnis und Fitness mitbringen. Was er aus heutiger Sicht anders gemacht hätte? „Nichts Gravierendes, aber einige Rote Karten mehr hätten sicher nicht geschadet!“

Thomas Sternecker



Wir verlosen 2 Plätze für Weinshow mit Übernachtung im Landhotel Grünberg

Hervorragende Kulinarik mit einem der schönsten Ausblicke über den Traunsee auf der Sonnenterrasse oder im Wintergarten (Foto) – das Landhotel Grünberg zählt zu den ersten Adressen in Gmunden und organisiert regelmäßig tolle Veranstaltungen. Am 5. August und 19. August – jeweils Mittwoch um 19 Uhr – gibts Musik von Hans Peter Gratz (Piano) und Tochter Leonie (Violine). Am Sonntag, 27. September, lädt die Gruppe „Solong“ um 17 Uhr zum Schlagercocktail. Und bei der Weinshow am Freitag, 16. Oktober, um 18 Uhr werden die besten Blaufränkischen mit Diplom-Sommelier Hans Stoll bei einem 3-gängigen Menü verkostet – Preis pro Person 78 Euro. Anmeldung unter hotel@gruenberg.at oder Tel. 07612 77700.

Wir verlosen 2 Plätze mit Übernachtung unter allen, die bis 21. August eine E-Mail mit dem Kennwort „Weinshow“ an redaktion@extrablick.at schicken. Name und Adresse angeben!



Nach der Annamesse im Bodinggraben im idyllischen Jagahäusl einkehren

Das Jagahäusl im Bodinggraben bei Molln ist für viele einer der idyllischsten Plätze. Die Zeit scheint stehen geblieben zu sein, wenn man – zu Fuß, mit dem Mountainbike oder dem Auto – den Talschluss erreicht. Maria Hahn und ihr Team verwöhnen die Gäste mit köstlicher Hausmannskost und hausgemachten Mehlspeisen. In Sichtweite befindet sich die geschichtsträchtige Rosalia-Kapelle (Foto). Zu Ehren von Gräfin Anna von Lamberg wird dort auch heuer am Sonntag, 26. Juli, um 10 Uhr die Annamesse gefeiert. Verköstigt werden die Gäste im Anschluss vom Jagahäusl-Team, für die musikalische Unterhaltung sorgt die Stockerkogl Tanzlmusi. Es warten ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm und kostenlose Führungen mit Nationalpark Rangern. Die mobile Tier- und Waldausstellung der Österreichischen Bundesforste bieten spannende Einblicke und sorgen für ein unterhaltsames Erlebnis für die ganze Familie.

Bezahlte Anzeige

Seensucht auf Oberösterreichisch.

Foto: @slavonstok - stock.adobe.com

Erholung
in den Landes-
Badeanlagen, an den
schönsten Plätzen
unseres Bundes-
landes.

- **Attersee**
Attersee, Seewalchen, Unterach, Weyregg
- **Hallstätter See**
Obertraun, Bad Gaisern (Unterseel)
- **Oberinnviertler Seenplatte**
Holzöstersee (Franking), Höllerersee (Haigermoos)
- **Traunsee**
Traunkirchen (Bräuwiese), Altmünster (Nach demsee)
- **Mondsee**
Innere Schwand und St. Lorenz
- **Badeseen Feldkirchen**
Feldkirchen an der Donau
- **Badesees Wildenau**
Aspach
- **Vorderer Langbathsee**

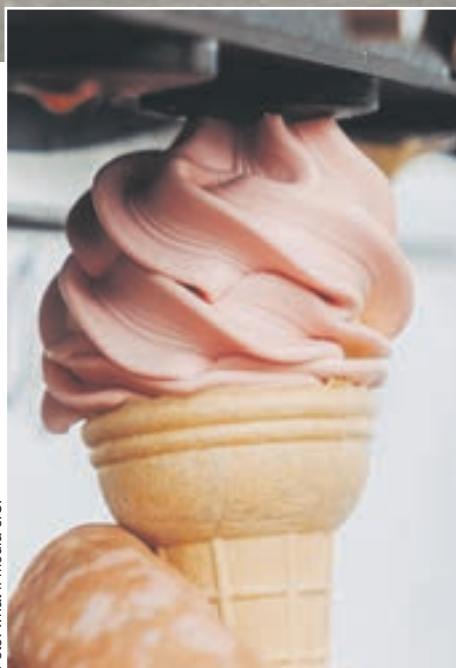
www.land-oberoesterreich.gv.at



Im „Opel Blitz“ wird



Der Eis-Blitz ist bestens ausgestattet mit einer Niro-Küche samt Kaffeemaschine, Kühlschrank und einer Eismaschine. Damit produziert Markus Kremshuber bei Feiern und Festen aller Art köstliches Softeis (links).



Seinen Ford Mustang, Baujahr 1965, importierte der Nußbacher aus Orlando in den USA.

Mit seinem „Eis-Blitz“ ist Markus Kremshuber die Attraktion auf zahlreichen Feiern und Festen in der Region. In seinem roten Opel Blitz, Baujahr 1960, produziert der Nußbacher auf einer hochwertigen Eismaschine köstliches Softeis.

„Ich war immer schon ein Oldtimerfan. Meine Schwester hat im Oldtimermuseum im Schloss Kremsegg in Kremsmünster gearbeitet, da hats mich schon als Bub voll erwischt.“

Den Führerschein in der Tasche, legte der gelernte Karosseriespengler und Lackierer vorerst sein Augenmerk auf alte Motorräder aus den Jahren 1920 bis 1950. Als er 2015 einen schweren Unfall nur mit viel Glück überlebte, wechselte der Zweiradfan auf vier Räder, verkaufte seine Motorräder und kaufte sich einen Mercedes W124 E 300 24V Cabrio, Baujahr 1993.

2017 importierte der Nußbacher über einen Händler ein Ford Mustang Cabrio, Baujahr 1965, aus Orlando in den USA. Ein Freund zerlegte den 4,7 Liter V8 Motor mit 200 Pferdestärken komplett und brachte ihn auf Vordermann. „Der Mustang wird von mir und meiner Frau Nina von Frühling bis Herbst ganz normal als Alltagsauto gefahren und zieht natürlich viele Blicke auf sich.“

Ein noch größerer Hingucker ist aber sein Opel Blitz, Baujahr 1960, der auf zahlreichen Festen und Feiern in der Region zu bewundern ist.

„Ich war schon als Kind ein absoluter Fan von Softeis“, erzählt Markus Kremshuber. Als er am Attersee wieder einmal ein besonders gutes schleckte, fasste er den Entschluss: „Ich kaufe mir eine Maschine und mache mir mein Softeis selbst!“ Doch diese Pläne wurden zunächst von den horrenden Preisen neuwertiger Softeismaschinen durchkreuzt.

In Frankfurt wurde schließlich ein halbwegs erschwingliches Exemplar der Marke „Taylor“ zum Kauf angeboten – wenig später stand diese kultige Eismaschine bei Markus Kremshuber in Nußbach.

„Ich habe sehr viel herumexperimentiert und hunderte verschiedene Varianten probiert. Aber der Geschmack war nicht so, wie ich das gerne gehabt hätte.“ Bis er eine Softeis-Mischung einer Molkerei in Kärnten entdeckte, mit der auch namhafte Eisdielen und Kaffehäuser beliefert werden. „Genauso hatte ich mir den Geschmack vorgestellt.“

Einen Opel Blitz aus Belgien importiert

Als er das neue Softeis mit Freunden verkostete, waren diese vom Geschmack so begeistert, dass einer meinte: „Dieses Eis solltest du zum Verkauf anbieten. Kauf dir eine alte Karre und bring das Softeis unter die Leute.“

Das ließ sich Markus Kremshuber nicht zweimal sagen. „Ich habe lange nach einem passenden Fahrzeug gesucht.“ Im Internet entdeckte er einen Opel Blitz Pritschenwagen, Baujahr 1960, der in Belgien angeboten wurde. „Der Verkäufer hat zum Glück gut Deutsch gesprochen, er hat mir den Klein-LKW sogar nach Nußbach geliefert.“

Der Opel Blitz war ein legendärer Last- und Lieferwagen und wurde von der Adam Opel AG in Deutschland zwischen 1930 und 1975 in verschiedensten Baureihen produziert. Er war für seine Robustheit bekannt, wurde als Feuerwehr- oder Militärfahrzeug eingesetzt und diente – als Kipper oder Transporter – vielen Handwerkern und Unternehmern als „Lasten-Esel“.

Ein ganzes Jahr arbeitete der geschickte Handwerker, der hauptberuflich bei der Firma WOLF im Fertighausbereich

köstliches Softeis zubereitet

tätig ist, an einem Aufbau aus Stahl, Aluminium und Holz und stattete diesen mit einer Niro-Küche samt Kühlschrank, hochwertiger Kaffeemaschine und einer neuen Softeismaschine aus.

Ob Firmen- oder Geburtstagsfeiern, Hochzeiten oder Musikfeste – mit seinem „Eis-Blitz“ ist der 54-Jährige in der warmen Jahreszeit an Wochenenden auf zahlreichen Feiern und Festen in der näheren Umgebung anzutreffen. Neben Vanille-, Erdbeer- und Schokoeis bietet Markus Kremshuber auf Wunsch auch einen köstlichen Eiskaffee an.

„Das ist ein schöner Ausgleich zu meinem oft stressigen Beruf in der Fertighaus-Branche. Man trifft viele nette Leute, die sich alle freuen, wenn sie von mir ein gutes Eis bekommen!“

Thomas Sternecker



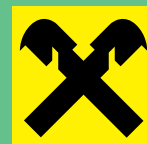
mein
OLDtimer

Markus Kremshuber mit seinem 66 Jahre alten Opel Blitz, den er mit viel Aufwand zu einem Eis-Blitz umbaute.



200

GARMIN
VIVOACTIVE® 6
SMARTWATCHES
ZU GEWINNEN



SOMMERZEIT IST BAUSPARZEIT

Heute smart bausparen für
den Wohnraum von morgen.
Nähere Informationen in Ihrer
Raiffeisenbank.

raiffeisen.at/sommer

WIR MACHT'S MÖGLICH.

Raiffeisen Bausparkasse Gesellschaft m. b. H., FN 116309v



Sommerfest der RLB OÖ in Wien

Mit den hochsommerlichen Temperaturen stieg beim Kundenempfang der Raiffeisenlandesbank OÖ in Wien auch das Stimmungsbarometer: Rund 1.400 Gäste aus Wirtschaft, Politik und Kultur folgten der Einladung von Generaldirektor Reinhard Schwendtbauer auf die Reiterplattform der Albertina und nutzten den Abend für einen persönlichen Austausch in exklusivem Ambiente. Der traditionelle Kundenempfang zählt zu den gesellschaftlichen Fixpunkten in der Bundeshauptstadt und unterstreicht die starke Verankerung der Raiffeisenlandesbank OÖ in Wien. In seinen Begrüßungsworten betonte Reinhard Schwendtbauer die zentrale Bedeutung persönlicher Beziehungen und verwies dabei auch auf das OÖ-Haus der RLB OÖ, das sich in unmittelbarer Nähe zur Albertina befindet: „Mit dem OÖ-Haus haben wir eine starke Präsenz und eine klare Stimme in Wien, mit der wir Kundennähe aktiv leben. Der heutige Abend gibt uns die Gelegenheit, Danke zu sagen – für das Vertrauen und die partnerschaftliche Zusammenarbeit.“ Vor 20 Jahren fand das erste Sommerfest der RLB OÖ in Wien statt. Seither hat sich dieses Kundenevent als Treffpunkt für Austausch und Vernetzung auf höchstem Niveau etabliert.



Foto: Ewald Schnabl

Beim Kundenempfang der Raiffeisenlandesbank OÖ vor der Albertina v.l.: Der Mollner Unternehmer Kurt Bernegger, Andreas Klauser, Vorstandsvorsitzender der Palfinger AG, RLB OÖ-Generaldirektor Reinhard Schwendtbauer, Landeshauptmann Thomas Stelzer und Arthur Moser (Geschäftsleitung Arlberger Bergbahnen AG).



Letzte Nachtwache in Leonstein begeisterte

In der Schmiedleithen in Leonstein ging eine langjährige Veranstaltungsreihe zu Ende. Bei der 16. und somit letzten „Nachtwache“ unter dem Titel „Als wär's der Mittelpunkt der Welt“ standen Künstlerinnen und Künstler im Mittelpunkt, die mit der Familie Zeitlinger Kontakt pflegten, immer wieder zu Besuch kamen oder dort künstlerisch tätig waren: Franz Xaver Weidinger, Emmy Singer, Franz Hölzlhuber, Wilhelm Boskowsky, Michael Powolny, Hans Pontiller und viele andere. Biographisches und Briefe an die Familie Zeitlinger wurden von Erich Fröschl und Andreas Schnabl vorgetragen. Die in Salzburg lebende Schriftstellerin Brita Steinwendtner überraschte mit einem tief sinnigen Text zu den „Nachtwachen“. Anna-Maria Schnabl (Keyboard, Gesang) und Johannes Neunteufel (Bass) bildeten den musikalischen Schwerpunkt. Für das leibliche Wohl sorgten Ilse und Christof Zeitlinger. Eine Ausstellung in der Kammergalerie und die beleuchtete Brunnenfigur von Hans Pontiller im Garten der Familie Zeitlinger machte diesen Sommerabend für das so zahlreich erschienene Publikum zu einem ganz besonderen. Am Foto v.l.: Erich Fröschl, Brita Steinwendtner, Ilse Zeitlinger, Anna-Maria Schnabl, Johannes Neunteufel und Andreas Schnabl.

Beeindruckender 100er

Gehemnis des Lebens – unter diesem Titel fand auf Initiative von Abt Bernhard Eckerstorfer im Stift Kremsmünster ein Kolloquium anlässlich des 100. Geburtstages von Bruder David Steindl-Rast statt. 450 Gäste lauschten im bis auf den letzten Platz gefüllten Kaisersaal gespannt den Ausführungen des Benediktinermönchs, der als eine der großen spirituellen Persönlichkeiten der Gegenwart gilt. In seinem neuen Buch „Worauf es

letztlich ankommt“ präsentiert er sein spirituelles Vermächtnis und plädiert für eine positive Haltung zum Leben als Kern der menschlichen Existenz.

„Du bist ein Segen für die Welt“, bedankte sich der Wiener Erzbischof Josef Grünwidl beim Festgottesdienst in der Stiftskirche Kremsmünster beim Jubilar: „Spirituelle Menschen wie du pflegen einen einfachen Lebensstil. Sie tun uns gut, wir fühlen uns bei ihnen wohl.“

Zu seinem 100. Geburtstag gabs von David Steindl-Rast (unten) ein Plädoyer für Menschlichkeit.



Nach der Festmesse – v.l.: Abt Bernhard Eckerstorfer, Erzherzog Markus Emanuel Habsburg-Lothringen, der Wiener Erzbischof Josef Grünwidl und Festredner Bundeskanzler a.D. Wolfgang Schüssel.



Foto: Ewald Schnabl

Freunde, das Leben ist lebenswert!

Bad Hall ist – neben Bad Ischl – Oberösterreichs Operetten-Hauptstadt. Das ist vor allem auch ein Verdienst von Professor Thomas Kerbl, der die Operettenfestspiele in der Kurstadt als Intendant verantwortet und heuer bei der Erstaufführung von „Giuditta“ auch Regie führte. Er hat Lehars letzter, im Original etwas langatmige Operette um gut ein Drittel gekürzt und eine flotte Inszenierung verpasst. Das Premieren-Publikum freute sich über eine kurzweilige Aufführung, die von den Musikern im Orchestergraben unter der Leitung von Walter Rescheneder wunderbar untermalt wurde. Herausragend die gesangliche Leistung von Christoph Gerhardus, der als Octavio mit der bekannten Arie „Freunde, das Leben ist lebenswert“ Gänsehaut-Feeling aufkommen ließ. Cinzia Zanovello überzeugte in der Titelrolle der Giuditta sowohl stimmlich als auch schauspielerisch. Bis 1. August stehen im Stadttheater Bad Hall noch sieben Aufführungen am Programm, am 2. August, 14 Uhr, wurde eine Zusatzvorstellung aufgemacht. Infos und Karten gibts auf www.stadttheater-badhall.com



Foto: Hans Peter Hölzner

Nach der vielbeklatschten Premiere – v.l.: Dirigent Walter Rescheneder, Bundesrat Franz Ebner, Christoph Gerhardus (Octavio), Cinzia Zanovello (Giuditta), Bürgermeister Bernhard Ruf und Intendant Thomas Kerbl.

Foto: Kurt Plursch



Steyrtaler Unternehmer surfen am Stausee

Boards & More mit Sitz in Molln entwickelt und vertreibt Produkte in den Sportarten Stand-Up-Paddelboarding und Mountainbiking und ist Weltmarktführer in den Bereichen Kiteboarding, Windsurfing sowie Wing & Foiling. Auf Einladung von Geschäftsführer Gregor König konnten die Unternehmerinnen und Unternehmer von WirtschaftSteyrtal am Klauser Stausee verschiedenste Stand-Up-Paddelboards testen, besonders Tollkühne versuchten sich sogar beim Foiling, bei dem ein motorbetriebener Tragflügel (Foil) das Surfbrett überm Wasser schweben lässt. Im Anschluss trafen sich zahlreiche der 130 Mitgliedsbetriebe zum Gedankenaustausch beim Gasthaus Seeblick am Mollner Ufer des Klauser Stausees und warfen einen Blick in die „Maultrommel“ – das druckfrische Magazin von WirtschaftSteyrtal. Am Foto v.l.: Kirchdorfs WKO-Bezirksstellenleiter Siegfried Pramhas, Gregor König (Boards & More), Petra Osterberger (Bäckerei Osterberger), Thomas Holliher (Geschäftsführer Kalkwerk Steyrling), WirtschaftSteyrtal-Obmann Karl Schwarz und Klaus Waselmayr, Geschäftsführer der Piesslinger GmbH.



PFAHNL
INSPIRING BAKING

Backen mit Weitblick.

Qualität. Tradition. Verantwortung.

www.pfahnl.at



Backzutaten und Mehle aus dem Mühlviertel - seit 1476

70 Jahre für die Senioren im Einsatz



Beim Festakt im Linzer Musiktheater v.l.: Österreichs Seniorenbund-Präsidentin Ingrid Korosec, Landesgeschäftsführer Franz Ebner, Ehrenkonsulentin Anneliese Ratzenböck, Landesobmann LH a.D. Josef Pühringer und Landeshauptmann Thomas Stelzer.

Vor 70 Jahren, am 26. Juni 1956, wurde der OÖ Seniorenbund als „Österreichischer Rentnerbund – Landesgruppe OÖ“ gegründet. Anlass war das Inkrafttreten des Allgemeinen Sozialversicherungsgesetzes, um Senioren bei der neuen Sozialgesetzgebung zu beraten. Was als Beratungs- und Sprechtagsverein begann, entwickelte sich in sieben Jahrzehnten zur größten Seniorenorganisation des Landes mit heute rund 77.400 Mitgliedern. Den Auftakt zur Festveranstaltung mit rund 1.200 Gästen bildete eine Festmesse im Mariendom. Im Anschluss fand der Festakt im Linzer Musiktheater statt. In seiner Festrede spannte Landesobmann LH a.D. Josef Pühringer den Bogen von den Anfängen des Seniorenbundes bis zu den Herausforderungen und Chancen der Gegenwart und Zukunft. Der Gründungsauftrag, Seniorinnen und Senioren zu beraten, zu informieren und ihre Interessen zu vertreten, habe bis heute nichts von seiner Bedeutung verloren. Gleichzeitig sei der OÖ Seniorenbund auch eine starke Gemeinschaft, die Begegnung ermögliche und den Zusammenhalt stärke. Einen besonderen Platz nahm das Gedenken an den Gründer des OÖ Seniorenbundes, LH a.D. Josef Ratzenböck, ein. Seine Witwe Anneliese Ratzenböck erhielt als Zeichen des Dankes für ihr langjähriges Engagement das Goldene Ehrenzeichen sowie den Kristall des OÖ Seniorenbundes, die höchsten Auszeichnungen der Organisation.

Königlicher Besuch in Gmunden

Elisabeth II. kam heuer gleich dreimal nach Gmunden. Das gleichnamige Stück von Thomas Bernhard wurde im Rahmen der Salzkammergut Festwochen unter der Regie von David Bösch aufgeführt. Auch wenn es vom Autor mit „Keine Komödie“ untertitelt wurde, sorgte der schlecht gelaunte Monolog des Wiener Großindustriellen Herrenstein doch für so manchen Lacher. Hier bekamen alle ihr Fett weg: Ausdrücklich genannt wurden dabei beliebte Urlaubsziele im Salzkammergut wie Gmunden, Bad Ischl und vor allem Altaussee, wie auch die Wiener, die sich – so wie Thomas Bernhard selbst es gerne tat – in der Lederhose als Einheimische verkleiden. Die 110-minütige Beschimpfungsorgie endete schließlich mit einem großen Knall und mit einem kleinen Tänzchen. Eine unglaubliche Leistung des stets textsicheren Hauptdarstellers Sven-Eric Bechtolf (links), die vom Publikum mit Standing Ovationen belohnt wurde. Mit ihm freuten sich auch Johanna Mitterbauer, Geschäftsführerin der Salzkammergut Festwochen Gmunden und Regisseur David Bösch (rechts).



Teichfest der Landwirtschaftskammer

Im Anschluss an die Sommer-Vollversammlung lud die Landwirtschaftskammer Oberösterreich auch heuer wieder bei strahlendem Sonnenschein zum traditionellen Teichfest in den Park rund um das Kammergebäude „Auf der Gugl“. Rund 300 Gäste aus Landwirtschaft, Politik, Wirtschaft und Partnerorganisationen folgten der Einladung und nutzten den Abend für persönlichen Austausch in entspannter Atmosphäre. Akteure aus Agrarpolitik, Partner in der Interessenvertretung und Mitarbeiter der Landwirtschaftskammer OÖ kamen zusammen, um im direkten Austausch Kontakte zu vertiefen. Landwirtschaftskammer-Präsident Franz Waldenberger, Vizepräsidentin Rosemarie Ferstl und Kammerdirektor Karl Dietachmair konnten unter anderem Landeshauptmann Thomas Stelzer, die Landesräte Michaela Langer-Weninger, Markus Achleitner sowie Hubert Huber, den Direktor der Abteilung Land- und Forstwirtschaft begrüßen.



v.l.: Karl Dietachmair (Direktor LWK OÖ), Landesrat Markus Achleitner, Landesrätin und OÖ Bauernbund-Obfrau Michaela Langer-Weninger, Franz Waldenberger (Präsident LWK OÖ), Rosemarie Ferstl (Vizepräs. LWK OÖ), OÖ Bauernbund-Direktor Wolfgang Wallner.



Landeshaupmann Thomas Stelzer aus Wolfhern:

„Gebratener Fisch gehört zu meinen Lieblingsgerichten. Er schmeckt hervorragend, ist vielseitig und zugleich eine gesunde Mahlzeit. Mit Inneren konnte ich mich nie so wirklich anfreunden. Gegen den Durst trinke ich im Alltag vor allem Wasser. Zu besonderen Gelegenheiten genieße ich aber auch gerne ein gutes Bier. Wichtig sind mir Regionalität und Saisonalität. Oberösterreich bietet hervorragende Lebensmittel in Top-Qualität. Außerdem achte ich darauf, möglichst ausgewogen zu essen.“



efko setzt auf 120 regionale Landwirte

Rund um den Weltgurkentang am 14. Juni startete im Eferdinger Becken mit den „Gurkenfliegern“ (oben) die heimische Gurkenenernte für efko. Da Gurkenpflanzen besonders empfindlich sind, werden die Gurkerl sorgfältig von Hand geerntet. Vom Feld bis ins Glas dauert es bei efko keine 24 Stunden. Sortieren, Reinigen, Verarbeiten, Abfüllen, Beladen, Verschließen und Pasteurisieren greifen perfekt ineinander. Diese kurze, präzise Lieferkette sorgt dafür, dass die Gurken ihren knackigen Biss und den frischen Geschmack behalten. Seit mehr als 80 Jahren ist efko eng mit der heimischen Landwirtschaft verbunden. Rund 120 Landwirte aus der Region liefern Obst und Gemüse nach strengen Qualitätsstandards. So stärkt efko regionale Wertschöpfung, sichert Arbeitsplätze und bringt Qualität mit Herz ins Regal.



Fritz Feichtinger, Bürgermeister der Stadt Laakirchen:

„Ich esse vieles gern, gschmackig muss es sein. Wenn ich Zeit habe, koche ich auch selbst, am liebsten in die italienische oder asiatische Richtung. Wenn irgendwie möglich, nehme ich mir Zeit und genieße das Essen. Dazu schätze ich einen guten Rotwein aus Österreich oder Italien. Wir haben in Laakirchen viele gute Lokale, von bodenständig bis ausgefallen – es kommt immer auf den jeweiligen Gusto an. Besonders freue ich mich auf die Laakirchner Hofroas am 30. August – hier gibt es auf sechs Bauernhöfen regionale Schmankerl.“

Qualität aus Österreich

Alles
efko
Alles gut!

Maria Roithmayr
Landwirtin
Maria Roithmayr
Hartkirchen/ÖÖ.



Glaube, Liebe, Hoffnung

Mag. Pater Franz Ackerl
Benediktiner in Kremsmünster
Pfarrer der Pfarre Almtal

„Ich vergesse dich nicht“

Dieser Vers aus dem Propheten Jesaja (49,15) ist das von Papst Leo ausgegebene Motto für den 6. Welttag der Großeltern und Senioren am Sonntag, 26. Juli.

Es ist eine wichtige biblische Botschaft, die uns hiermit ans Herz gelegt wird. Denn Vereinsamung ist wohl nicht nur im Alter eine Gefahr. So gesehen tut es Not, diese Zusage ganz praktisch menschlich zu verstehen. Ich hab es mir schon lange zur Gewohnheit gemacht, in der lockereren Zeit des Sommers liebe Menschen zu besuchen, für die ich mir leider sonst oft zu wenig Zeit nehme. Vielleicht können die Urlaubs- und Ferienwochen für uns alle eine Gelegenheit sein, manche Kontakte wieder zu beleben und diese Botschaft in die Gegenwart zu übersetzen.

„Ich vergesse dich nicht,“ das sagt aber vor allem auch Gott. Wenn wir den ganzen Vers betrachten, dann birgt dieser ein wunderschönes Bild. Da heißt es, in der „alten“ Bibelübersetzung von 1980 noch eindrücklicher: „Kann denn eine Frau ihr Kind vergessen, eine Mutter ihren lieblichen Sohn? Und selbst wenn sie ihn vergisst: Ich vergesse dich nicht.“

Manche Menschen fühlen sich von Gott verlassen, mitunter verständlich, aber es gilt zu bedenken, dass es von Gottes Seite her auf jeden Fall so ist, dass er uns die Treue hält. So wie die Liebe einer Mutter und im Zweifelsfall vielleicht sogar noch etwas stärker ist die Liebe Gottes zu uns. Wenn wir das verinnerlichen, dann hilft uns das gegen die Einsamkeit. Manchmal ist es ja so, dass sich ältere Menschen bewusst zurückziehen, weil sie beispielsweise Scham haben, mit einer Gehhilfe gesehen zu werden. Wenn ich mir meine Würde als bedingungslos geliebtes Kind Gottes bewusst mache, dann traue ich mich auch humpelnd unter die Leute, dann mache ich mich auf den Weg zu meinen Mitmenschen.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen, dass Sie erleben, dass Sie nicht vergessen sind. Von Ihren Lieben nicht und von Gott nicht. Und ich wünsche Ihnen auch, dass Sie es immer wieder schaffen, gute Kontakte zu pflegen und ich bin überzeugt, es geht Ihnen dann wie mir, dass Sie reich beschenkt sind von einem Nachmittag mit der älteren Tante.

Bester Fleischerlehrling

Oberösterreichs bester Nachwuchsfleischer heißt Andreas Trinkl, kommt aus Vorderstoder und absolviert seine Lehre bei Moser's Fleischeri in Windischgarsten.



Andreas Trinkl überzeugte die Juroren auch mit seiner dekorativen Aufschnittplatte.

Bei den JuniorSkills OÖ 2026 setzte sich der Stodertaler gegen starke Konkurrenz aus dem ganzen Bundesland durch.

Sauberes Arbeiten war gefragt

Unter Zeitdruck hatten die Teilnehmer eine ganze Reihe von Aufgaben zu bewältigen. So mussten sie unter anderem Fleisch grob und fein zerlegen, eine Schweinsschulter verkaufsfertig präsentieren, Sülze und Frankfurter herstellen, küchenfertige Erzeugnisse sowie eine Aufschnitt-, Schinken-, Speck- und Bratenplatte produzieren und entsprechend dekorativ präsentieren.

„Bei all diesen Aufgabenstellungen war schnelles, genaues und sauberes Arbeiten gefragt“, freut sich Andreas Trinkl über diesen großen Erfolg.



Wohnanlage in Klaus kurz vor Fertigstellung

Erwartungsvoll blickt Rudi Mayr, Bürgermeister der Gemeinde Klaus, auf den Herbst. 38 neue Miet- und Mietkaufwohnungen im Ortszentrum stehen kurz vor der Fertigstellung. Die Übergabe ist bereits für November 2026 geplant. Errichtet werden die Häuser von der Wohnungsgenossenschaft Familie. Interessierte können sich unverbindlich bei Verena Kroiss, Tel. 0699/10 61 99 88, informieren.



Foto: Rudolf Rohrlreiter

Michaela Langer-Weninger, OÖ „Genuss“-Landesrätin: „Ich bin beim Essen eigentlich für fast alles zu haben. Gerade jetzt im Sommer darf es aber auch gerne einmal etwas Leichteres sein, zum Beispiel ein knackiger frischer Salat. Was Süßes geht bei mir allerdings immer. Zu einem guten Essen genieße ich auch gerne einmal ein gutes Achterl Wein. Besonders wichtig ist mir, dass die Lebensmittel regional und saisonal sind. Das schmeckt nicht nur besser, sondern ist für mich einfach selbstverständlich.“



Heiraten & genießen auf Burg Altpernstein

Genuss bedeutet nicht nur gutes Essen, sondern auch, besondere Momente mit seinen Liebsten zu teilen. Burg Altpernstein bietet mit ihrer einzigartigen Lage hoch überm Kremstal den perfekten Rahmen für unvergessliche Feiern. Die rund 1.000 Jahre alte Burg verbindet historisches Flair mit herzlicher Gastfreundschaft und einer beeindruckenden Aussicht. Ob freie, standesamtliche oder kirchliche Trauung, festliches Hochzeitsmenü, Agape auf der Aussichtsterrasse oder Übernachtung für die Hochzeitsgesellschaft – jede Feier wird individuell gestaltet und zu einem unvergesslichen Erlebnis. Wer die Küche der Burg kennenlernen möchte, kann dies beim beliebten Sonntagsbrunch tun. Das große Interesse spricht für sich: Alle Termine bis einschließlich November sind bereits ausgebucht. Mehr Inspiration für genussvolle Momente – von der Traumhochzeit bis zum Burgbesuch: www.burgaltpernstein.at



Foto: Toni Suter

Alois Mühlbacher, Countertenor aus Hinterstoder:

Besonders gern mag ich Wiener Schnitzel und Backhendl, aber auch Fisch. Wenn ich unterwegs bin und singe, ernähre ich mich auch vegetarisch und esse eher leichte Kost. Wobei man an Konzerttagen auch Deftiges braucht, um genug Kraft zu haben – dann darf es auch ein Steak sein. Nach einem Konzert gibt es kaum etwas Schöneres als ein kaltes Bier. Mittlerweile greife ich immer öfter zu den guten alkoholfreien Bieren. Beim Essen achte ich auf gute Produkte und besuche Restaurants, die Wert auf Qualität legen.“



© Matthias Witzany



Kulinarische Erlebnisse

Das Genussland Oberösterreich lädt dazu ein, regionale Lebensmittel dort zu entdecken, wo sie entstehen. Entdecke im neuen Erlebnis-Guide über 60 Erlebnisse auf Bauernhöfen, Manufakturen und in der Gastronomie. So wird ein Ausflug zur genussvollen Begegnung mit den Menschen, dem Handwerk und den Spezialitäten Oberösterreichs.



Jetzt Erlebnis-Guide bestellen oder online entdecken:
www.genussland.at



Post vom **Weltenwanderer**

Gregor Sieböck



Schokolade-Weltreise in den Amazonas

Die Luft war dünn in La Paz. Draußen vor dem Bürofenster leuchtete ein eisbedeckter Sechstausender im Morgenlicht. Joachim Milz saß vor seinem Laptop und kaute getrocknete Cocablätter – eine beliebte Tradition in Bolivien, um die Effekte der Höhe auf den Körper zu mildern, liegt doch jener Teil von La Paz, wo Joachim sein Büro hat, auf 4.400 Meter Seehöhe. Wer kann sich das in Europa vorstellen, dass sich sein Büro auf der Gipfelhöhe des Matterhorns befindet?

Joachim beschäftigte sich sein Leben lang mit nachhaltigem Kakaoanbau und betreibt in Kooperation mit der Kakaokooperative El Ceibo im bolivianischen Amazonastiefeland ein Forschungszentrum. Als wir uns begegneten, war ich bereits seit einigen Jahren rund um die Welt unterwegs, um mehr über Biolandbau und Fairtrade in Sachen nachhaltiger Schokoladenproduktion zu lernen. Dabei hatte ich immer wieder von El Ceibo

im bolivianischen Regenwald gehört, jener Kakaokooperative, die sich bereits 1988, als die weltweit erste ihrer Art, nach biologischem Landbau zertifizieren ließ.

Ein Zaubergarten ganz ohne Pestizide

Biolandbau war seit der Gründung von el Ceibo eine bewusste Entscheidung, wollte man doch eine möglichst naturnahe Landwirtschaft betreiben, dem Auslaugen des Bodens durch chemische Spritz- und Düngemittel Einhalt gebieten, Wildtiere schützen und ein natürliches Gleichgewicht bewahren, sodass an die Kinder ein florierender Kakaogarten weitergegeben werden konnte. Joachim erzählte mir mit begeisterten Augen, dass sie in all den Jahren des Forschens herausgefunden haben, was die beste Methode sei, um Kakao anzubauen: das Agroforstsystem. Dabei wächst der Kakaobaum zusammen mit anderen Bäumen und Pflanzen wie Zitronen,



Vor einem alten Ceibo Baum im Amazonas werde ich winzig klein und sehr ehrfürchtig.

Mangos, Ananas, Bananen und Kaffee, Arzneipflanzen und Gewürzen in einem wahren Zaubergarten. Bei dieser Anbaumethode braucht es keinerlei Pestizid- und Kunstdüngereinsatz und die Erträge sind bereits nach sechs Jahren höher als in der Monokultur mit Agrochemieeinsatz.

Die für mich wichtigste Erkenntnis der Reise in den Amazonas: Die Lebensmittel, die wir täglich genießen, sind ein riesengroßes Geschenk. Der Anbau ist aufwendig, dann kommen noch die Verarbeitung und der weite Transport hinzu: Im Amazonas Brasiliens entdeckte ich meinen ersten Cashewnussbaum. Eine Nuss hing an einer apfelgroßen Frucht und ein Baum trug insgesamt 50 oder 60 Cashewnüsse. Diese waren in zwei Schalen gehüllt, eine davon war ätzend, um Insekten abzuhalten. Von ei-

nem mittelgroßen Baum werden also lediglich zwei Handvoll Cashewnüsse geerntet, um dann für ein paar Euro bei uns im Supermarkt verkauft zu werden.

Da wäre dann auch noch der Kaffee: In Peru begleitete ich Pablo, einen Hochlandkaffeebauern, einige Stunden bei der Ernte. Die Kaffeebohnen reifen zu unterschiedlichen Zeitpunkten. Aus diesem Grund erntete Pablo jede einzelne Bohne mit der Hand. Es verging eine Stunde Arbeit bis der kleine Korb mit Kaffee gefüllt war. Seither denke ich beim Besuch im Kaffeehaus gerne an Pablo wie er jede einzelne Kaffeebohne geerntet hatte und bei meiner Schreibarbeit am Computer hörte ich auf, nebenbei unachtsam Cashewnusskerne zu essen. Gelingt es mir, die Lebensmittel wertzuschätzen, und achtsamer zu essen, stelle ich



Blick von Joachims Büro in La Paz auf etwa 4.400 Metern Seehöhe auf einen 6000er.



Pablo – ein Hochlandbauer in Peru – mit dem Korb voller Kaffeebohnen nach einer Stunde Arbeit.



Cashewfrucht und Cashewnuss im Amazonas Brasiliens



Kakaofrüchte und Blüten im Waldgarten von El Ceibo

fest, dass ich viel schneller satt bin als früher.

Dankbarkeit ist die Quelle allen Reichtums

Nichts ist selbstverständlich – auch nicht, dass wir täglich herrliche Lebensmittel genießen können. Ich las einmal folgende Worte: „Dankbarkeit ist die Quelle allen Reichtums.“ Auf der Reise rund um die Welt lernte ich

dankbar für die Lebensmittel zu sein, die ich täglich esse. Durch die Dankbarkeit lade ich Fülle in mein Leben ein und das so weit verbreitete Mangeldenken verabschiedet sich. Das war eine der unerwarteten Erkenntnisse der Reise – einer Reise, auf der ich viel mehr gefunden habe als ich mir je hätte erträumen können.

Auch unsere Bauern erzeugen WUNDERvolle Lebensmittel –

wir sind hier in Österreich wahrlich damit gesegnet und ich mache die Reisen auch deswegen, um zu erkennen, welche Geschenke zuhause auf mich warten. Denn eins ist gewiss: es braucht die Wertschätzung für die Heimat und die eigenen Wurzeln. Für mich ist diese Wertschätzung nicht nur der Schlüssel zur Freude, sondern auch die Währung der neuen Zeit.

Zu Fuß, im Kajak, mit Frachtschiff, Flugzeug, Bus und Eisenbahn reist der Weltenwanderer Gregor Sieböck aus Nußbach seit 2003 in die weite Welt hinaus und folgt der Stimme seines Herzens. Und noch was erfreut sein Herz: Seine Geschichten erzählen – in Vortragssälen, am Lagerfeuer, an der Bar oder in seiner Kolumne im extra-blick. www.globalchange.at

bezahlte Anzeige



Das Soziale Oberösterreich hilft. Der digitale Ratgeber gibt den Überblick.

Das Sozialressort bietet eine Vielzahl an Unterstützungs- und Beratungsleistungen. Mit dem KI-gestützten „Social Buddy“ können diese künftig noch einfacher, strukturierter und tagesaktuell abgerufen werden.

Der Chatbot ist zusätzlich zu den bewährten Sozialberatungsstellen des Landes Oberösterreich eine erste digitale und unbürokratische Anlaufstelle.



MEHR INFOS:
sozialratgeber.ooe.gv.at



SOZIAL-LANDESRAT
VON OBERÖSTERREICH



Soziales



Ein Nachmittag

Seit Mai betreut Iris Egelseer die Menauer Alm am Hengstpass. Wir haben die „singende und jodelnde Halterin“ und ihre Schützlinge, 24 Kalbinnen, besucht.

Das Glockengeläut der Kühe wird nach unserem Gespräch noch länger zu hören sein, auch als die Menauer Alm selbst schon längst nicht mehr zu sehen ist. Der Schall steigt zwischen den Hängen auf. Bis hinauf auf den Kamm, der die Kampermauer mit dem Schwarzkogel verbindet und wo die Alpenrose und das heilkräftige Johanniskraut gerade in voller Blüte stehen.

Kurz darauf ertönt der glockenhelle Sopran der Halterin, die ihren Tieren Weizenkleie und Salz bringt. Dass diese dabei andächtig lauschen, ist auf einem Instagram-Video zu sehen, das Iris Egelseer vor einigen Wochen online gestellt hat. Zum Mitschnauben oder -muhen fehlt es ihnen wohl noch an der nötigen Textsicherheit.

Als „singende und jodelnde Halterin“ wird die neue Betreuerin der Menauer Alm in einer aktuellen Almenbroschüre des Tourismusverbandes bezeichnet. Das ist kein Marketing-Gag. Seit vielen Jahren singt und spielt Iris Almlieder mit ihrer Gitarre, am liebsten gemeinsam mit ihrem Vater Franz Felbinger.

Almfrieden statt Alltag

Ihr Lieblingslied? „Der Almfrieden“, meint sie, ohne lange zu überlegen. Bereits dessen erste Strophe thematisiert die gemütsaufhellende Wirkung der Bergwelt:

*Wann i auf d'Alma geh'
Lass' i die Sorg' daham.
Alles Load, alles Weh is'
wia a Tram.
Schau i die Bleameln an,
Schwindt glei mei trüaber Sinn,
Trag' ja im Herzen den
Almfrieden drin.*

Eine Grundaussage, die zahlreiche Menschen teilen, beobachtet Iris. „Als ich erwähnt habe, dass ich die Betreuung der Menauer Alm übernehme, erhielt ich nur positive Reaktionen aus meinem Bekanntenkreis. Viele träumen davon, dem Almfrieden ein Stück näher zu kommen.“

Flucht aus dem Alltag war nicht der Beweggrund für die Halterin, ihren Dienst am Hengstpass anzutreten. Weiterhin geht sie einer geregelten Beschäftigung als Mitarbeiterin des Nationalparks Kalkalpen und als Geschäftsführerin der von ihrem Mann Gerald Egelseer gegründeten Filmproduktionsfirma YouSee Television nach.

Wer hört, mit wie viel Herzblut und Engagement sie über diese Tätigkeiten und über die Errungenschaften des Nationalparks spricht, ahnt, dass sie ihre beruflichen Aktivitäten auf jeden Fall beibehalten wird. Auch wenn das mit Herausforderungen verbunden ist: „Es kommt vor, dass ich um elf Uhr abends auf der Alm fertig bin und am nächsten Tag um acht Uhr morgens wieder im Büro sitze.“

Arbeiten aus dem Alm-Office

An solchen Tagen übernachtet sie auf der Almhütte. Einen Tag in der Woche arbeitet sie aus dem Home Office, das in ihrem Fall dann zum „Alm-Office“ wird. „Das Zeitmanagement ist natürlich eine Herausforderung. Meist ist es erst am Vorabend möglich, den nächsten Tag zu planen.“

Auch die 13-jährige Tochter Romy hilft tatkräftig auf der Alm mit, wo der Vater am Wochenende für die vorbeikommenden Wanderer auch mal auf der Steirischen aufspielt. Mama Ingrid Felbinger unterstützt zudem im Haushalt und bei der Kinderbetreuung.

„Hier oben sind wir mitten im Paradies“, meint Gerald und er-



Die Familie Egelseer in ihrem Almparadies: Gerald, Romy und Iris.



Die frisch gebackene Halterin mit ihrem Vater beim Musizieren.

im Paradies

Insgeheim hatte ich schon immer die Sehnsucht, einmal eine Alm zu übernehmen.



zählt von den Gämsen, die abends von der Kampermauer herunterkommen und sich fast unter die Kühe auf der Alm mischen. Er zeigt Handysfotos von Sonnenuntergängen über dem fernen Toten Gebirge oder von der Lichtstimmung nach einem Gewitter.

„Die Sehnsucht, einmal eine Alm zu übernehmen, hatte ich eigentlich schon immer“, sagt Iris. Heimlich hat sie über Jahrzehnte Dinge gesammelt, die sich dafür als nützlich erweisen könnten. Darunter das Dirndl, das sie während des extra-blick-Gesprächs trägt: ein Erbstück der Familie Egelseer aus dem Jahre 1923, das ihr wie angegossen passt.

Im August des Vorjahres eröffnete ihr dann das bisherige Halter-Ehepaar, Marianne und Essad, dass dieses ihre letzte Saison sein würde. Zu Hause erzählte Iris ihrem Mann Gerald davon. „Ich musste gar nicht ausreden. Er wusste sofort, ich will auf die Alm.“



Iris Egelseer mit ihren Schützlingen, die auf Namen wie Ludmilla, Honda und Jennifer Lopez hören.

4 Kilometer in 28 Minuten

Im Mai erfolgte der Auftrieb. Auf das, was kommen sollte, freuten sich die Kälber mindestens ebenso wie die Halterin. „Für die über vier Kilometer lange Strecke benötigten sie nur 28 Minuten, begleitet von unseren überaus sportlichen Bauern.“

Seitdem ist Iris jeden Tag auf der Alm. Von Freitag bis Sonntag ist sie durchgehend vor Ort, um

hungrige und durstige Wandersleute zu bewirten. Nebst Getränken gibt es Speck- und Käsebrote, den Menauer-Schober und manchmal gebackene Mäuse.

Die Zubereitung des traditionellen Schmalzgebäcks hat sie in einem Crashkurs auf der Egglalm erlernt. „Wir Halter helfen untereinander zusammen.“ Auch einen Musikantenstammtisch auf der benachbarten Alm hat sie initiiert.

Während wir sprechen, stapft ein Wanderer zur Hütte. Er hat von der singenden Halterin gehört. Zum Abschied holt Iris die Gitarre aus der Stube. Gemeinsam stimmen sie das Lied „Von der hohen Alm auf die Niederalm“ an, dessen letzte Verse so enden:

*Pfiat di Gott du scheni Hittn,
Pfiat di Gott du scheni Älm,
Pfiat di Gott du saubers Diandle,
Håst ma a amål recht guat gfälln!*

Reinhard Ebner

Foto: Gerald Egelseer



Im Grander warten auch unter der Woche kühle Getränke auf durstige Wandersleute.



Jeder Sonnenuntergang ist anders, aber immer einzigartig.

Foto: Gerald Egelseer



Die zarten Blätter der jungen Weintriebe schmecken gefüllt am Besten.



Gefüllte Weinblätter – und rechts ein paar Krautblätter zum geschmacklichen Vergleich



Wie sich Weinblätter gut füllen lassen, das ist derzeit am Wiener Ringturm zu sehen. Während der Sommermonate ist der Turm noch verhüllt – mit einem Werk des aus Moldau stammenden Künstlers Pavel Braila. Für ihn sind „Sarmale“, die gefüllten Weinblätter eine Art von transportabler Heimat in der Fremde. Griff um Griff entsteht da ein kleines Glück, das man selbst in der Hand hat.

So schmeckt

Das Traunviertel war einmal ein Weinland – ein paar hundert Jahre ists halt her. Ob Oberösterreich wieder ein richtiges Weinland wird, da gehen die Einschätzungen auseinander. Das Potential vom Boden her, das wär da. Ob Sie jetzt Wein mögen oder nicht – gefüllte Weinblätter sind auf jeden Fall was Köstliches.

Zwei Weingärten in Aschach an der Donau – mit den Winzern dazu – die hat der bayerische Herzog Tassilo dem Stift Kremsmünster vermacht – vor bald tausend-fünfhundertfünfzig Jahren. Wie er geschmeckt hat, der erste „Kremsmünsterer“, das ist wohl nur sehr mühsam herauszufinden.

Die Gemeinde Aschach trägt die Weinreben jedenfalls seit gut fünfhundert Jahren im Wappen. Zur selben Zeit haben wir hier im Traunviertel Weinbau – im Kremstal bis in die Gegend um Micheldorf, im Trauntal in einzelnen Inseln bis hinein nach Bad Ischl.

Mehr Gletscher weniger Wein

Um 1550 greift die „Kleine Eiszeit“ durch. So wie drin in den Bergen die Gletscher zu wachsen beginnen, so spüren die Menschen auch im Vorland ein raueres, weniger berechenbares Klima: Starke anhaltende Niederschläge und kühlere Temperaturen machen dem Wein zu schaffen und auch den Feldfrüchten.

Ganz verschwunden ist der Weinbau zu der Zeit nicht. Nur hat er eben keine großen Spuren hinterlassen. Im Stiftsarchiv Kremsmünster haben wir aus dem 18. Jahrhundert einige Belege gefunden für Weinbau rund um Strienzing, nahe Wartberg: Da ist bei Grundstreitigkeiten die Rede von einem Weingarten, der einem Bauern gehört.

Wer sichs hat leisten können, der hat damals seinen Wein schon von weit her bezogen –

Anno
dazumal

Franz X. Wimmer



aus Gebieten die auch heute noch bekannt sind für Weinbau – aus der Wachau, aus der Gegend um Klosterneuburg oder gleich aus Ungarn.

Jetzt im Sommer bekommen die langen Triebe der Reben noch einmal einen Schnitt. Wir haben für die zarten Blätter dieser Triebe gleich noch eine Verwendung und machen draus ...

Gefüllte Weinblätter

Zutaten:

ca. 30 junge Weinblätter
150 g durchzogener Speck,
fein gewürfelt
1 Dose geschälte Tomaten
2 TL Thymian

für die Fülle

1 Zwiebel, fein gehackt
80 g Reis
1-2 Schnitten Weißbrot,
fein geschnitten
400 g gemischtes Faschiertes
1 TL Thymian
1 TL Paprikapulver süß
Salz
Weißwein zum Ablöschen
Olivenöl zum Braten

Zubereitung:

Zwiebel in Olivenöl goldgelb anbraten, Reis unterrühren, mit Weißwein ablöschen. Mit Wasser bissfest kochen und abkühlen lassen. Mit den übrigen Zutaten zu einer glatten Masse verarbeiten.

Etwa fünf Zentimeter lange Röllchen formen und auf die glatte Seite der Weinblätter legen. Zuerst die Außenseiten der Blätter zur Mitte klappen, dann von der breiten Seite her einrollen, dann dicht an dicht in eine Pfanne setzen.

Die Tomaten aus der Dose zerrühren, mit etwa derselben Menge Wasser mischen und mit

der Wein auch ohne Trauben

Thymian über die gefüllten Weinblätter gießen. Aufkochen lassen und dann zugedeckt rund zwei Stunden langsam schmoren lassen. Die Röllchen sollen dabei nie trocken fallen.

Zum Schluss mit den Speckwürfeln bestreuen und im vorgeheizten Backrohr bei 200 Grad rund 15 Minuten überbacken.

Mit cremig gekochtem Polenta und Sauerrahm servieren.

Wir haben den Weinblättern und uns einen Grünen Veltliner aus der Kremser Riede „Kremserl“ gegönnt. Urban Stagård hat den fürs Stift Kremsmünster gekeltert.

Mehr Stiftsweine finden Sie auf www.stift-kremsmuenster.at/produkte-betriebe/weinkellerei

Den nächstgelegenen oberösterreichischen Winzer finden Sie in Bad Hall – Armin Rogl – www.weinbaurogl.at



Und die große Weinwelt, vom Burgenland bis ins Burgund, die ist bei Wein Wagner in Oberweis bei Laakirchen zu schmecken – wagner-wein.com

Gefüllte Weinblätter, nach unserem Rezept angerichtet mit Polenta.

PFLEGE- STARTER*INNEN

Mit 15 Jahren starten!

Abschluss z. B. der Pflegefachassistenz bereits nach drei Jahren.



**Chance nützen
und letzte
Ausbildungsplätze
sichern!**

**JETZT
BEWERBEN!**



oög
Schulen für
Pflege und Med.
Assistenzberufe



#wirsindOÖG

www.oeg.at/ps



TERMIN KALENDER

OÖ Stiftskonzerte

KREMSMÜNSTER. Il Giardino Armonico – das Spitzenensemble aus Italien unter der Leitung seines charismatischen Gründers Giovanni Antonini, gastiert am Freitag, 17. Juli um 19 Uhr im Rahmen der OÖ Stiftskonzert im Kaisersaal des Stiftes. Als Stargast ist Alois Mühlbacher, Countertenor mit Weltruf aus Hinterstoder, zu erleben. Gemeinsam mit Giovanni Antonini stellt er sich um 18 Uhr in einem Künstlergespräch im Apostelzimmer den Fragen von Rico Gulda.

Hammerschmiedfest

LEONSTEIN. Das alljährliche Hammerschmiedfest startet heuer am Samstag, 18. Juli, um 20 Uhr mit einem Stegreif-Theater. Der Festsonntag beginnt am 19. Juli um 9 Uhr mit einem Gottesdienst im alten Hammer. Anschließend sorgt der Musikverein Leonstein beim Frühschoppen für Unterhaltung. Besucher erhalten spannende Einblicke in das traditionelle Handwerk, für das leibliche Wohl ist bestens gesorgt.

Echte Schätze, guter Zweck

WINDISCHGARSTEN. Der Soroptimistclub Windischgarsten-Kremstal lädt zum alljährlichen Sommerflohmarkt ins Kulturhaus Römerfeld ein. Wieder einmal gibt es Schätze aus der Fashion und Modewelt für Damen, Herren, Kinder und Babys. Außerdem kann man auch durch eine Vielfalt an Accessoires und Deko-Artikel stöbern – von 16. Juli bis 8. August, Donnerstag und Freitag von 14 bis 18 sowie samstags von 9.30 bis 13.30 Uhr.

Foto: Thom Trauner



Der Sommer im Almtal wird märchenhaft

Der Almtaler Märchensommer wartet bei vier hochkarätigen Veranstaltungen mit einer Fülle von anregenden Geschichten auf. Zum Auftakt gibts am Sonntag, 26. Juli, um 10 Uhr eine Matinee im Kaplanstock in Viechtwang mit Frieder Kahler und seinem grandiosen Maskentheater. Spielt das Wetter mit, gehts im Anschluss hinauf zur Kapelle beim Lasslbauer, wo Sabina Haslinger, Christa G. Schmollgruber und Helmut Wittmann Geschichten mit Blick ins Tal erzählen. Weiter geht's am Samstag, 1. August, im Schrift- und Heimatmuseum Bartlhaus in Pettenbach mit einem Erzählabend für Erwachsene. Die Münchner Erzählerin und Musikerin Momo Heiß (links) öffnet gemeinsam mit Helmut Wittmann (rechts) am Samstag, 8. August, im Cumberland Wildpark Grünau die Schatztruhe alpenländischer Märchen. Und am Samstag, 15. August, findet der große Abschlussabend ebenfalls im Cumberland Wildpark Grünau statt. Mit prächtigem Ausblick ins Tote Gebirge kommen fünf ganz unterschiedliche Erzählerinnen und Erzähler aus Österreich und Deutschland zu Wort. Alle Infos: www.mund-art.org

Figorama-Festival

... mit hochkarätigen Künstlern in Kremsmünster

Nach erfolgreichen Saisons in den letzten beiden Jahren startet das Festival Figorama, das von Nathan Mitterbauer organisiert wird, diesen Sommer in die dritte Runde. Das historische Feigenhaus in Kremsmünster wird zwischen 30. Juli und 2. August erstmals an vier Tagen in Folge

von einer vielfältigen Bandbreite an Künstlern bespielt werden. Mit dabei sind das „Luca Sestak Trio“, „5/8erl in Ehr'n“, das „Vision String Quartett“ und die „Postwirtmusi“. Sie sind Garanten für vier mitreißende Konzertabende. Nähere Infos und Karten auf www.figorama.com

Foto: Astrid Knie



Austropop vom Feinsten: „5/8erl in Ehr'n“ (Max Gaier, Robert Slivovsky, Miki Liebermann, Hanibal Scheutz und Clemens Wagner) spielen am 1. August im Feigenhaus in Kremsmünster.

TERMIN KALENDER

Literatur am Grill

SCHARNSTEIN. Unter dem Titel „Stadt, Land, Fluß“ lädt die im Almtal lebende Autorin Barbara Rieger am Samstag, 25. Juli, wieder Kollegen und Kolleginnen – Corinna Antelmann und Stephan Roiss aus Linz und Marcus Fischer aus Wien – nach Scharnstein ein. Einen Gastaufritt gibt es von der jungen lokalen Schreibenden Laura Lichtenwagner. Ab 18 wird vor dem alten Sägewerk gegrillt, ab 20 Uhr gibt es Lesungen, Gespräche und gemütliches Beisammensein.

Schlosskonzert

SCHARNSTEIN. Unter dem Motto „Konzert-Kaiser-Schmarn – Musik im Ohr, Schmarn im Bauch“ konzertiert die Ortsmusik Viechtwang am Samstag, 25. Juli, um 19.30 Uhr im Hof des Schlosses Scharnstein – freiwillige Spenden.

Radler-Bergmesse

NUSSBACH. Am Christophorus-Sonntag, 26. Juli, spendet Prior Pater Gabriel Ertl um 10 Uhr bei der Aussichtsplattform beim „Weiss'n am Sattel“ in einem Gottesdienst den Segen für alle Radfahrer. Für die musikalische Umrahmung sorgt ein Bläserquartett des MV Nußbach.

Sommerkino

VORCHDORF. Am Mittwoch, 29. Juli, wird in der Kitzmantelfabrik die Gesellschaftskomödie „EXTRA-WURST“ von Marcus H. Rosenmüller gezeigt. Eine gut gemeinte Idee rund um einen neuen Grill im Tennisclub eskaliert dabei völlig ... Einlass ab 19 Uhr, Filmstart um 21 Uhr – Eintritt frei!

TERMIN KALENDER

10 Jahre Gaumenfreunde KREMSMÜNSTER. Mit einem Schmankerlmarkt am Marktplatz feiern die „Gaumenfreu(n)de“ – eine Wirtsgemeinschaft mit 16 regionalen Gastronomen – am Sonntag, 19. Juli ihr 10-jähriges Jubiläum. Neben verschiedenen kulinarischen Köstlichkeiten wartet ein tolles Programm für Groß und Klein mit Musik. Festakt um 18.30 Uhr – ab 21 Uhr wird das Finale der Fußball-WM auf Großleinwand übertragen.

Konzert im Park BAD HALL. Im Rahmen der Veranstaltungsreihe Summersound im Park treten die legendären „Mikados“ rund um Sängerin Veronika Gradauer und Bandleader Sepp Pöllhuber am Samstag, 25. Juli, mit Hits und Evergreens bei freiem Eintritt im Musikpavillon im Kurpark auf. Bei Schlechtwetter findet die Veranstaltung im benachbarten Gästezentrum statt.

Orgelkonzerte SCHLIERBACH/BAD HALL. Anlässlich der Sommer-Orgelkurse der Diözese Linz finden auch dieses Jahr wieder drei besondere Konzerte statt: Sonntag, 2. August, 19.30 Uhr: Orgel vierhändig und vierfüßig mit Zita Nauratyl und Nikita Gasser. Sonntag, 9. August, 19.30 Uhr: Violine und Orgel in der Stadtpfarrkirche Bad Hall mit Alexandra Gasser-Hochhold (Violine) und Josef Gasser (Orgel). Mittwoch, 19. August, 19.30 Uhr: Orgel und Akkordeon in der Stiftskirche mit Mona Hartmann (Orgel) und Pavel Efenov (Akkordeon).

Rock im Dorf

Das Kult-Festival in der Kirchdorfer Au ist zurück

Foto: Max Schröter



GReeN ist dieses Jahr in Kirchdorf als einer der beiden Headliner dabei.

Foto: Aleksandra Pawloff



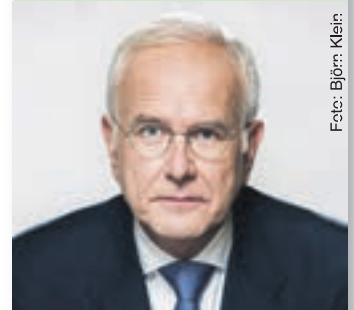
Literatur für alle – in barockem Ambiente

Ein frohes Fest des Wortes, der Musik und erstmals auch ein Fest des Tanzes feiern die Literarischen Nahversorger beim OÖ Literaturfestival 4553 vom 27. bis 30. August im und rund um das Stift Schlierbach. Zum sechsten Mal verwandelt sich das Dorf im Kremstal zu einem Hotspot der Literaturszene. 45 Gäste treten in 25 Veranstaltungen (neun davon bei freiem Eintritt) auf, darunter Eva Menasse, Dimitré Dinev, Norbert Gstrein, der nach dem Festival mit dem renommierten Siegfried Lenz Preis 2026 ausgezeichnet wird, Birgit Birnbacher, Daniela Strigl, Elias Hirschl, Herbert Dutzler, die aktuelle Bachmann-Preisträgerin Natascha Gangl und Milena Michiko Flašar. Gastredner zur Eröffnung ist der Dramatiker und Romanschriftsteller Thomas Arzt (Foto), der in Schlierbach aufgewachsen ist. Das detaillierte Programm und Infos zum Kartenverkauf gibts auf www.literarischenahversorger.at

TERMIN KALENDER

Stadtspektakel KIRCHDORF. Jede Menge Musik, Kulinarik, Spiel und Spaß für die ganze Familie – das verspricht das Kirchdorfer Stadtspektakel am 7. und 8. August am und rund um den Stadtplatz bei freiem Eintritt.

Foto: Björn Klein



Termin mit Herrn Schmidt GMUNDEN. „Theater erinnert uns daran, dass wir nicht allein sind“, sagt der unverwechselbare Entertainer Harald Schmidt (Foto), der heuer bereits zum fünften Mal zum „Termin mit Schmidt“ ins Stadttheater Gmunden einlädt. Am Freitag, 24. Juli um 19.30 Uhr bittet er Karin Bergmann zum Gespräch auf die Bühne. Die frühere Burgtheaterdirektorin und der TV-Star unterhalten sich über ihre Liebe zu Österreich, zu Thomas Bernhard und das Salzkammergut. Karten auf festwochen-gmunden.at

Kapselgewehr-Schießen SCHARNSTEIN. Am 15. und 16. August findet wieder das Kapselgewehr-Schießen in der über 120 Jahre alten Schießstätte Manger in Viechtwang, statt. Die traditionsreiche Veranstaltung wird vom Hubertusclub Almtal organisiert. In der Schießstätte können alle Besucher ab 16 Jahren ihre Schießkünste beim Kapselgewehr-Schießen zeigen. Es gibt Sachpreise von über 7.000 Euro zu gewinnen!

Mit Biss und Fleiß

IM GESPRÄCH

Reinhard Ebner



Vom Tellerwäscher zum Großunternehmer, vom Flüchtling zum Interessenvertreter – Lulzim Fejzullahi kann auf eine fast märchenhafte Karriere zurückblicken. Dahinter steckt viel harte Arbeit.

Lulzim Fejzullahi sitzt vor dem Café Brandl. Das Lokal am Rathausplatz 1 ist in Sachen Kaffee, Kuchen & Co. sozusagen die erste Adresse in Gmunden.

Das weiße Hemd des Unternehmers ist frisch gebügelt, vor ihm auf dem Tisch steht ein Glas Wasser mit Eiswürfeln. Den einst erfolgreichen Sportler sieht man dem drahtigen 41-Jährigen nach wie vor an: 2007 wurde Fejzullahi österreichischer Box-Bundesmeister im Weltergewicht (bis 66,68 Kilo).

24 Jahre ist es her, da kamen Sie als Flüchtling aus dem Kosovo. Wie denken Sie heute an diese Zeit zurück?

Nach dem Krieg war das Land kaputt. Die Häuser waren zerstört, viele Menschen waren umgekommen. Ich hatte Verwandte, Bekannte, Lehrer verloren. Es gab keine Arbeit.

Hier in Österreich kann sich so etwas niemand vorstellen, aber das war kein Leben mehr. Manche Bilder verfolgen mich bis heute in meine Träume.

Im Sommer 2002 beschloss ich, damals als Jugendlicher, anderswo mein Glück zu versuchen. Ich wusste nicht, wie weit ich kommen würde. Schließlich landete ich im Erstaufnahmezentrum Traiskirchen, ohne Sprachkenntnisse und ohne Bezugsperson. Ein verlorenes Kind.

Wie gelangten Sie von dort ins Salzkammergut?

Zum Glück bekam ich einen Job bei der Gastronomiefamilie Gröller in Traunkirchen. Dort begann ich als der sprichwörtliche Tellerwäscher, nach zwei Jahren

erhielt ich einen Lehrplatz. Zehn Jahre lang war ich für das Unternehmen tätig, zum Schluss als Restaurantleiter. Die Gröllers haben mich in einer schwierigen Zeit unterstützt und mir den beruflichen Aufstieg ermöglicht.

Wie kam es zum Sprung vom Gastronomiemitarbeiter zum Unternehmer?

2013 eröffnete ich das „Wein & Fein“ in Ebensee. Bereits im Jahr darauf bekam ich die Gelegenheit, Restaurant und Bar im Strandbad Gmunden zu betreuen. Seitdem wächst das Unternehmen.

2016 erwarb ich die Schlafmeile Traunsee aus der Konkursmasse. 2019 folgte das Tiki Taki in Ebensee, das als Pizzeria Da Amelia weitergeführt wird – benannt nach meiner jüngeren Tochter.

Sie haben zwei Töchter ...

Ja, nach der älteren habe ich Nesa's Beachbar getauft, die sich hier gleich ums Eck am Ufer des Traunsees befindet. Vor vier Jahren kam das Café Brandl dazu.

Wenn diese Ausgabe des extra-blick erscheint, finden in Ebensee gerade die Eröffnungsfestlichkeiten für eine weitere Beachbar statt: die „Boje“. Ist das Gastronomie-Portfolio damit komplett?

Nicht ganz, im Vorjahr habe ich das Wiener Café im Hotel Austria in Gmunden gekauft. Nach der Renovierung wird noch heuer neu eröffnet. Mein Traum wäre außerdem ein eigenes Hotel am Traunsee.

Gegenwärtig hat das Unternehmen neun Standorte und beschäftigt 120 Mitarbeitende. Personal wird ständig gesucht, nicht nur im Service und in der Küche,



Lulzim Fejzullahi: „Ich arbeite sieben Tage in der Woche, in Summe zwischen 90 und 110 Stunden.“



Am 16. Juli eröffnet: die Beachbar „Boje“ in Ebensee.



Zurzeit laufen Renovierungsarbeiten: Das Wiener Café im Hotel Austria sperrt noch heuer neu auf.

zum Erfolg

sondern auch im Büro, etwa in der Buchhaltung oder im Marketing.

Ich möchte dem Land, das mich nach dem Kosovokrieg aufgenommen hat, etwas zurückgeben.



Wie darf man sich Ihre Arbeitswoche vorstellen?

Dicht. Ich arbeite sieben Tage in der Woche, in Summe zwischen 90 und 110 Stunden. Dabei bin ich von früh bis spät zwischen den einzelnen Standorten unterwegs. Das geht nur mit Biss und Fleiß, die Arbeit ist mein Hobby.

Wenn notwendig, sitze ich auch mal an der Hauptkassa im Strandbad. Mittlerweile haben

wir den Badebetrieb ja zur Gänze übernommen. Gemeinsam mit Mitarbeitern habe ich dafür unter anderem die Badewartausbildung absolviert.

Für die Wirtschaftskammer bin ich in diversen Ausschüssen aktiv. Bei allem, was ich tue, geht es mir auch darum, dem Land, das mich aufgenommen hat, etwas zurückzugeben.

Einmal im Monat gehe ich in Schulen, um mich mit den Schülerinnen und Schülern über Wirtschaft und Unternehmertum zu unterhalten.

Leistung muss in meiner Überzeugung wieder mehr in den Vordergrund rücken. Wenn niemand mehr etwas arbeiten will, dürfen wir uns nicht wundern, wenn das Staatswesen untergeht. Ich möchte meinen Beitrag dazu leisten, das Ruder herumzureißen.



Foto: Luizim.at

Rathausplatz 1 in Gmunden: Das Café Brandl ist die erste Adresse in Sachen Kaffeeegenuss.

Zwölferhorn Seilbahn
Konrad-Lesiak-Platz 3
5340 St. Gilgen
www.zwoelferhorn.at f @



**Zwölferhorn
Seilbahn**

ST. GILGEN AM WOLFGANGSEE

VON NATUR AUS SCHÖN.

FAMILIENWANDERN

MINI MUSEUM

PANORAMA-RESTAURANT

7-SEEN-PANORAMA

YOGA AM BERG





STEUERN & RECHT

Alexander Schapper
Priester & Baumschlager
Steuerberatung

Mitarbeiterprämie 2026

Mit dem kürzlich beschlossenen Budgetmaßnahmengesetz 2026 wurde die steuerfreie Mitarbeiterprämie für den Zeitraum Juli bis Dezember 2026 rechtswirksam eingeführt.

Höhe und Zeitraum

Arbeitgeber können unter bestimmten Voraussetzungen bis zu EUR 500 pro Arbeitnehmer steuerfrei auszahlen. Gegenüber 2025 wurde der steuerfreie Höchstbetrag damit von 1.000 auf 500 Euro reduziert.

Voraussetzungen für die Steuerfreiheit

- Die Zahlung muss auf einer lohngestaltenden Vorschrift beruhen, zum Beispiel auf einem Kollektivvertrag oder einer Betriebsvereinbarung aufgrund einer ausdrücklichen kollektivvertraglichen Ermächtigung.
- Es muss sich um eine zusätzliche Zahlung handeln.
- Die Prämie darf keine bisher übliche oder regelmäßig gewährte Zahlung ersetzen.

Auszahlungszeitraum

Die Prämie kann ausschließlich in den Monaten Juli bis Dezember 2026 steuerfrei ausbezahlt werden.

Wichtiger Hinweis zu Lohnabgaben

Achtung: Steuerfrei bedeutet nicht automatisch lohnabgabenfrei. Die Mitarbeiterprämie ist nur von der Lohnsteuer befreit; Sozialversicherungsbeiträge und Lohnnebenkosten fallen weiterhin an.

Für Arbeitgeber entstehen daher trotz Steuerfreiheit weiterhin die üblichen Lohnnebenkosten.

Deloitte.

www.deloitte.at/oberoesterreich

4560 Kirchdorf, Schmideggstraße 5, Tel. 07582 60611
4400 Steyr, Stelzhamerstraße 14a, Tel. 07252 581

Maschinen für

Wirtschafts PORTRAIT

Vor eineinhalb Jahren hat Dominik Weingärtner die Geschäftsführung des gleichnamigen Maschinenbauunternehmens übernommen, das er gemeinsam mit seinem Onkel Andreas Weingärtner leitet. Die von mehr als 200 Mitarbeitern in Kirchham gefertigten Sondermaschinen werden von Kunden auf allen Kontinenten eingesetzt.

„Auf unserem Gebiet sind wir Weltmarktführer – unsere Maschinen stehen in Europa, Amerika, Asien, Afrika und Australien, nur in der Antarktis sind wir noch nicht vertreten“, erklärt Dominik Weingärtner, der im März 2025 die Geschäftsführung des traditionsreichen Familienunternehmens in dritter Generation von seinem Vater Friedrich Weingärtner übernommen hat.

„Mein Vater hat das 1965 von meinem Opa gegründete Unternehmen Jahrzehnte lang sehr erfolgreich geleitet und ist mit 70 Jahren in die wohlverdiente Pension gegangen.“ Dominik Weingärtners Vision ist es, das Unternehmen als führenden Technologieanbieter weiter zu stärken. Dabei möchte der 42-Jährige vor

allem die enormen Chancen der Digitalisierung und Automatisierung nutzen.

Technologieführer im Maschinenbau

In den 61 Jahren seines Bestehens hat sich Weingärtner zu einem weltweit anerkannten Technologieführer im Maschinenbau entwickelt und bedient mit seinen eigens entwickelten und speziell auf die Kundenwünsche abgestimmten Sondermaschinen Branchen wie Energie, Öl und Gas, Luft- und Raumfahrt, Kunststoff sowie den Schwermaschinenbau.

Auf den Präzisionsmaschinen von Weingärtner werden zum Beispiel Fahrwerke oder Triebwerksgehäuse für Flugzeuge, Gasturbinen oder Bohrköpfe für die Erdöl- und Erdgasgewinnung, Spritzguss- und Extruderschnecken sowie Generatorrotoren, Turbinenwellen, Pumpenlaufräder oder Wasserkraftturbinen hergestellt.

„Ein besonderes Spezialgebiet von uns ist die Fertigung von Ma-



Friedrich Weingärtner (rechts) ist im Februar 2025 in den Ruhestand getreten. Die Unternehmensleitung hat er an seinen Sohn Dominik Weingärtner übergeben, der nun gemeinsam mit seinem Onkel Andreas Weingärtner (links) die Zukunft des Unternehmens gestaltet.

die ganze Welt

schinen für die Herstellung großer Kurbelwellen für Schiffsmotoren, Lokomotiven und großen Industrieanlagen“, erklärt Dominik Weingärtner, „ein wichtiger Bereich ist auch die Lohnfertigung.“

Maschine für Werkstücke bis 60 Tonnen gebaut

Einzigartig sind die Maschinen, die alle in Kirchham entwickelt und hergestellt werden, auch aufgrund ihrer Dimensionen. Eine gerade fertiggestellte Dreh-Fräsmaschine, auf der die Unterböden für einen bekannten Automobilhersteller gemacht werden, kann Werkstücke bis zu einer Länge von 17 Metern und einem Gewicht von 60 Tonnen bearbeiten.

„Wir bauen keine Standardmaschinen, sondern setzen die jeweiligen Kundenanforderungen in einem modernen komplexen Maschinenkonzept um. Unser Ziel dabei ist immer, die Produktion beim Kunden zu optimieren. Das beinhaltet nicht nur die Maschine, sondern umfasst auch angepasste Softwarelösungen, den benötigten Support und in weiterer Folge das Service der Maschinen“, sagt Dominik Weingärtner, der mit seiner Familie in Pettenbach lebt. „Ich bin im Unternehmen groß geworden. Schon als Vierjähriger bin ich mit meinem Opa und Vater durchs Werk gelaufen, für mich war immer klar, dass ich die Firma einmal übernehmen möchte.“

Nach der Hauptschule in Vorchdorf besuchte Dominik Weingärtner – wie sein Vater – die HTL Steyr mit dem Schwerpunkt Maschinenbau und Mechatronik und absolvierte danach noch das Studium „Internationaler Technischer Vertrieb“ (ITV) an der Fachhochschule Steyr. Nach dem Abschluss 2007 sammelte er Erfahrung bei Gruber & Co in Pettenbach – 2011 stieg er ins Familienunternehmen in Kirchham ein, übernahm bei Weingärtner nach zwei Jahren die Leitung der Maschinenbau-Abteilung und kümmerte sich die letzten Jahre vor allem



Geschäftsführer Dominik Weingärtner (Mitte), Verkaufsleiter Wolfgang Kumpfhuber (links) und Technikleiter Klaus Geissler auf dem Messestand der Weingärtner Maschinenbau GmbH bei der EMO in Hannover.

um den Ausbau des weltweiten Vertriebsnetzes.

„Ich besuche jedes Jahr Kunden auf allen Kontinenten“, betont der Geschäftsführer, der den Firmensitz in Kirchham gerade um zwei neue Produktionshallen mit insgesamt 2.000 Quadratmetern und ein 500 Quadratmeter großes Bürogebäude erweiterte.

„Wir konnten in den letzten Jahren unseren Umsatz um zwei Drittel steigern, nehmen moti-

vierte Mitarbeiter in fast allen Bereichen auf. Wir sind wie eine große Familie, wer bei Weingärtner arbeitet, muss den Willen mitbringen, seinen Teil zum Erfolg unseres Unternehmens beizutragen“, sagt Dominik Weingärtner, der auch Miteigentümer der Weingärtner Holding mit Anteilen an Linsinger Maschinenbau in Steyrermühl und System7 in Laakirchen ist.

Thomas Sternecker



Radfahren, Laufen, Wandern oder Ausflüge mit der Familie – Dominik Weingärtner mag's bodenständig und ist gerne in seiner Heimat im Alm- und Laudachtal unterwegs. Bis vor Kurzem spielte er Fußball beim UFC Kirchham, dem er auch als Präsident vorstand und den er nach wie vor unterstützt.

Nachgefragt

Mein Traumberuf als Kind:
Baggerfahrer

Mein Lebensmotto: Wenn du was machst, dann mach es zu 100 Prozent!

Erfolg bedeutet für mich:
Gemeinsam ein Ziel erreichen

Meine große Stärke:
Durchhaltevermögen

Meine kleine Schwäche:
Ungeduld

Ich mag Menschen, die ...
Freude am Leben haben.

Ich mag an Menschen nicht, wenn ... sie unehrlich sind.

Lieblingsspeise: Surbrat mit Mehlknödel und Stöckelkraut

Lieblingsmusik: Rockmusik aus den 80ern und 90ern

Ich entspanne mich am liebsten, ... wenn ich in guter Gesellschaft bin.

Meine drei Lieblingsplätze: am Fußballplatz; in der Firma; auf der Ofenbank.

Dort wird man mich nie finden: in der Oper



So hat er ausgesehen ein vorbildlicher Kuhstall vor bald 400 Jahren – in Wolf Helmhardt von Hohbergs „Georgica curiosa“.



Almidylle – hier auf der Tauplitz – mit Jungvieh. Almen mit Milchvieh sind rar geworden – nur jede vierzigste Kuh auf der Alm gibt Milch.



Zum traditionellen Kuhstall hat der Misthaufen gehört – im Hof oder neben dem Bauernhaus. Mit den neuen Haltungsformen wird nicht alles besser: Durch die Vermischung von Mist und Gülle gibt's auf einmal viel mehr klimaschädliche Stoffe. Die sind für den Boden nicht gut, für die Wiesen-Pflanzen nicht und sie stinken erbärmlich.

Auf der Suche

Von den achtzigtausend österreichischen Milchbauern vor dreißig Jahren ist nur mehr ein Viertel übrig geblieben. Die verbliebenen Betriebe sind im Schnitt größer und „produktiver“. Mancher Milchbauer hat trotzdem einen Ausweg gefunden aus dem immer mehr und immer schneller.

In der Werbung sind Kühe glücklich. Die fressen bunte Almkrauter, bekommen eine freundliche Ansprache und sind so sauber, als kämen sie eben aus der Dusche.

Wir kennen etliche Betriebe, bei denen ist das so. Da stehen vielleicht zwanzig Kühe im Stall – und jede hat ihren Namen. Die Liegeflächen sind ständig mit Stroh eingestreut und wenn wo ein Kuhfladen fällt, dann dauerts nicht lange und der ist weg geräumt.

Die Kuh im Stroh-Bett

Solche Betriebe werden immer weniger. Denn im Vollerwerb leben kann eine Familie kaum davon – bei vierzig, fünfzig Cent pro Kilogramm Milch. Noch dazu, wo es solche Betriebe schon seit vielen Jahren nicht mehr geben soll: Die Konsumenten wollen keine „Anbindehaltung“, so sagen und schreiben es Agrarpolitiker, so sagen es Tierschutzorganisationen und so sagen es die großen Lebensmittelkonzerne.

Allein im Verbreitungsgebiet des extra-blick gibt es immer noch ein paar hundert solcher Betriebe. Und eigentlich hätten die bis 2029 Zeit, um ihre Ställe so umzubauen, dass die Kühe an wenigstens neunzig Tagen im Jahr „Freilauf“ haben. Einfach ist so ein Umbau kaum einmal – oft sind es Bergbauernbetriebe, die kaum einen ebenen Fleck ums Haus haben. Die möglichen öffentlichen Förderungen decken

nur einen Bruchteil der notwendigen Investitionen ab.

Und wer sich in der Europäischen Union umsieht, der merkt, dass andere Länder ganz andere Wege gehen in der Milchviehhaltung. Nur wenige Länder wollen „Fleißaufgaben“ machen, zusätzlich zu den vorgeschriebenen EU-Anforderungen: In Frankreich und Italien leben dreißig bis vierzig Prozent der Milchkühe in Anbindehaltung. Der Südtiroler Bauernbund nennt die „Absicherung der Anbindehaltung und wesentliche Erleichterungen für kleine Betriebe“ als einen wichtigen politischen Erfolg, den er errungen hat.

Wer frisst dieses Heu?

In Österreich dagegen soll es jetzt noch schneller gehen mit der Umstellung, ganz ohne eigenes Gesetz: Demnächst werden die Molkereien wieder ihre Kontrolleure zu den Bauern schicken. Die prüfen zum Beispiel, ob gentechnikfreies Futter eingesetzt wird. Und die erheben auch, wie es mit der Anbindehaltung aussieht.

Da fragt sich mancher Bauer, ob er das Heu, dass er jetzt einführt, im nächsten Jahr überhaupt noch braucht: Kühe darf er zwar noch halten, aber ob ihm eine Molkerei die Milch abkauft von Kühen aus Anbindehaltung, das ist fraglich. In der „Kombi-Haltung“, dem teilweisen Freilauf für Kühe ist das schon so gelaufen – vorgeschrieben sind zwar nur neunzig Tage Freilauf.

„Immer öfter entscheiden sich die Milchviehhalterinnen und -halter für Bewegungsfreiheit der Tiere an mindestens 120 Tagen“, heißt es dazu von der AMA, der Agrarmarkt Austria. Ganz freiwillig ist die Entscheidung nicht – die Molkereien kaufen die Milch sonst nicht als „Gütesiegelmilch“.

nach den zufriedenen Kühen

Vielleicht können wir uns ja auch wieder verabschieden von der Idee, dass immer alles überall gleich geregelt sein muss. Der niederösterreichische Landadlige Wolf Helmhardt von Hohberg berichtet um das Jahr 1680 von großer Vielfalt in der Milchviehhaltung. Da ist schon die Rede davon, dass in Ungarn und weiten Teilen Niederösterreichs das Milchvieh das ganze Jahr über draußen auf der Weide ist. Ja dass in manchen Gegenden sogar draußen gemolken wird – „an ellichen Orten zwar werden die Kühe gemolcken/ die auf ein gewisses Zeichen/ so ihnen die Weiber und Mägde geben/ stillstehen und sich melken lassen/ nachmals aber wiederum auf ihrer Weide bleiben“.

Dann beschreibt Hohberg auch etwas, das wir heute „Mutterkuh-

Haltung“ nennen würden: „Werden nicht gemolcken/ auch kein Kalb abgenommen/ die mögen trinken/ solange sie immer wollen/ und so lang es die Mutter vertragen kann.“

Dafür berichtet er aus Oberösterreich damals schon von ganzjähriger Stall-Haltung: „An andern Orten (sonderlich im Land ob der Enns und angränzendem Unter-Oesterreich / wo man das Vieh Sommer und Winter im Stall erhält) gibt man ihnen geschnitten Gras oder Heu/ mit warmen Wasser abgebrannt/ und mit Trebern/ Spreuern/ Kleyen / Brandwein-Rest/ vom Obst gedörnte Krautblätter/ Möhren- Ruben und dergleichen darunter/ und je besser man dem Vieh wartet/ umso Milch=reicher bezahlen sie ihre Kost“.

Franz X. Wimmer



Droben auf der Alm begegnen uns auch heute noch Kühe – meist allerdings Jungvieh, so wie hier nahe dem Salzsteigjoch, auf der steirischen Seite des Toten Gebirges. Diese Kühe rechts haben noch Namen: Milchkühe beim Schusterbauern z'Hammerdorf in Pettenbach, einem Pionierbetrieb in der Selbstvermarktung, heute mit Bio-Heumilch.





ORF RADIO OÖ

Weil wir Oberösterreich lieben

ooe.ORF.at

LIVE in ORF Radio Oberösterreich

bis 21. August 2026, Montag - Freitag, 10 - 14 Uhr

JULI

- Mo 20. **Feuerkogel** - Berggasthof Edelweiß
- Di 21. **Kopfung** - WaldEntdeckerWelt
- Mi 22. **St. Willibald** - Guschlbauer
- Do 23. **Linz** - Pflasterspektakel
- Fr 24. **Kirchdorf am Inn** - Dinoland Katzenberg
- Mo 27. **Kematen an der Krems** - Weingut Schiefermair
- Di 28. **Aigen-Schlögl** - Stift & Brauerei
- Mi 29. **Tragwein** - Streuobstwelt vom Pankrazhofer
- Do 30. **Linz** - Schlossmuseum
- Fr 31. **Eferding** - Biohof Achleitner

AUGUST

- Mo 3. **Geinberg** - Spa Resort Geinberg
- Di 4. **Schlierbach** - TIZ Kirchdorf
- Mi 5. **Gmunden** - Grünbergal
- Do 6. **Haag am Hausruck** - communale OÖ
- Fr 7. **Wels** - Erlebnisgärtnerei Dopetsberger
- Mo 10. **Lambach** - Toblerhof
- Di 11. **Steyr-Dietach** - Breitschopf Küchen
- Mi 12. **Kefermarkt** - Kirchenplatz
- Do 13. **Wilhering** - Maismania
- Fr 14. **Gosau** - Gablonzer Hütte

AUGUST

- Mo 17. **Grünau im Almtal** - Wildpark
- Di 18. **Micheldorf** - Sensenmuseum
- Mi 19. **Tumeltsham** - Star Movie Ried
- Do 20. **Bad Zell** - Gesundheitsresort Lebensquell
- Fr 21. **Pischelsdorf am Engelbach** - Energie AG Agri PV

Die Radio Oberösterreich
Sommer Tour



JUNIORBLICK

sandra@extrablick.at

SPIEL UND SPASS MIT SANDRA STERNECKER

Florianer Sängerknaben tourten durch Mexiko

Sechs sehr gut besuchte Konzerte standen bei der Konzertreise der St. Florianer Sängerknaben in Mexiko auf dem Programm. Dargeboten wurde geistliche Literatur von Anton Bruckners „Locus Iste“ genauso wie internationale Songs (River of Judea) bis hin zu Volksmusik mit Chorleiter Markus Stumpner auf der Ziehharmonika und mit schuhplattelnden Sängerknaben, die Begeisterungstürme beim Publikum auslösten. Als erste Zugabe gaben die Sängerknaben aus St. Florian jedes Mal die heimliche Nationalhymne Mexikos – „Cielito lindo“ zum Besten. „Da gab's kein Halten mehr und das Publikum hat begeistert mitgesungen“, erzählt der künstlerische Leiter Franz Farnberger, der in Mexiko seinen 74. Geburtstag feierte, von 16 unvergesslichen Tagen, an denen auch spannende Ausflüge am Programm standen. Am Foto mit Sombrero-Hut David Platzter aus Scharnstein, Jonas Singer aus Schiedlberg und Fabian Gittmaier, Sohn des Kirchdorfer Straßenmeisters Raffael Gittmaier.



SCHLAU MEIER

Weißt du, um welches Tier es sich hier handelt?

1. Tagpfaueauge
2. Rotkehlchen
3. Lipizzaner
4. Bernhardiner
5. Ringelnatter
6. Gorilla
7. Saibling
8. Habicht
9. Panda
10. Regenbogenforelle

LÖSUNG: 1. Schmetterling;
2. Vogel; 3. Pferd;
4. Hund; 5. Schlange; 6. Affe;
7. Fisch; 8. Vogel; 9. Bär;
10. Fisch.

Leo & Lisa

Was machst du heute noch?

Eisschnellauf



Du kannst Schlittschuhlaufen?

Nein, ich mache eine Packung Eis schnell auf



Mit dem Bus in die Unterwasserwelt

Emma Eder (10) aus Viechtwang gewann mit ihrer Zeichnung den diesjährigen Öffi-Malwettbewerb

Foto: Land OÖ/Daniel Kauder



Emma Eder aus Viechtwang mit Landesrat Günther Steinkellner, ÖBB Regionalmanagerin Eva Hackl und ihrer Siegerzeichnung, die jetzt einen großen Autobus ziert.

Unter dem Motto „Meine Reise mit Bus und Bahn in die bunte Unterwasserwelt“ waren Volksschulkinder aus ganz Oberösterreich eingeladen, ihre fantasievollen Eindrücke einer Reise in die Unterwasserwelt kreativ auf Papier festzuhalten.

Mehr als 1.000 Zeichnungen wurden eingereicht, eine Kinder-Jury ermittelte schließlich die Gewinner. Über den Sieg durfte sich Emma Eder aus der Scharnsteiner Ortschaft Viechtwang freuen, die heuer die vierte Klasse der dortigen Volksschule besuchte. „Ich zeichne sehr gern“, freut sich die Zehnjährige über den ersten Preis, der mit einer Bahnreise für die ganze Familie

nach Wien mit Hotelübernachtung und Besuch des Tiergartens Schönbrunn belohnt wird.

Die Zeichnung von Emma wird als Plakat in den ÖBB Regionalzügen ausgestellt und ziert ab sofort im Großformat auch den Regionalbus der Linie 533 des Oberösterreichischen Verkehrsverbundes (OÖVV), der zwischen Scharnstein und Gmunden unterwegs ist. Und wie es der Zufall will, wird Emma Eder ab Herbst genau mit diesem Bus ins Gymnasium Ort nach Gmunden unterwegs sein.

Bereits im Vorjahr freute sich Emma über den Bezirkssieg beim Zeichenwettbewerb der Raiffeisenbank.

im BLICKPUNKT

Neuer Ortschef in Sattledt

Nachdem sich Gerhard Huber nach 23 Jahren als Bürgermeister von Sattledt in den Ruhestand verabschiedete, wurde Gerald Lindinger vom Gemeinderat zu seinem Nachfolger gewählt. Der bisherige Vizebürgermeister war bis April 18 Jahre Kommandant der Feuerwehr und hat auch als Unternehmer Führungskompetenz bewiesen.



Neuer Finanzchef der Greiner AG

Der Aufsichtsrat der Greiner AG hat Thomas Scheurecker (41), derzeit Finanzchef der Greiner Bio-One International GmbH, mit Wirkung zum 1. Jänner 2027 zum Finanzvorstand der gesamten Unternehmensgruppe ernannt. Er folgt auf Hannes Moser, der mit 2027 in den Vorstand der Eigentümerstiftung wechselt.



Jetzt noch rasch zur Kalk Trophy anmelden

Zum 14. Mal laden am Samstag, 8. August die Naturfreunde Steinbach-Grünburg und die Bernegger GmbH zur Kalk Trophy in Molln ein. Für ambitionierte Hobbysportler gibt es das Mountainbike-Bergrennen und den Tunnel-Berglauf mit Ziel am imposanten Pfaffenboden-Steinbruch. Alle, die es gemütlicher angehen möchten, können bei der E-Bike-Wertung, dem MTB-Hobbybewerb oder der Nordic-Walking-Wertung mit dabei sein. Auch das Rahmenprogramm mit Highlights für die ganze Familie kann sich sehen lassen. Im Rahmen des Events gibt es wieder die beliebte Tunnel-Wanderung zum Steinbruch, Kinder können sich bei einem Bike-Geschicklichkeits- und Fahrtechnikparcours austoben. Zudem steht den Kleinen eine Kletter-Pyramide, eine Riesen-Sandkiste und eine Radlader-Hüpfburg zum Austoben zur Verfügung. Alle Infos und die Möglichkeit zur Anmeldung findet man online auf www.kalktrophy.com

Neue Bürgermeisterin in Steinbach

Heidi Mitterhuber wurde vom Gemeinderat mit breiter Zustimmung zur Bürgermeisterin von Steinbach an der Steyr gewählt. Sie folgt auf Christian Dörnel, der 24 Jahre Ortschef war und sich künftig auf seine vielfältigen Aufgaben als Landesrat konzentriert. Mitterhuber war bereits viele Jahre als seine Vizebürgermeisterin tätig.



Wo sich die

Wenns im Sommer heiß wird, dann wächst bei manchen Menschen die Sehnsucht nach einem kühlen Fleck. Wir haben uns umgeschaut – nach dicken Mauern, tiefen Gräben und frischen Quellen.

Übers Jahr gerechnet messen wir im südlichen Oberösterreich eine durchschnittliche Lufttemperatur von acht bis zehn Grad – wenns gut geht: Weiter drin in den Tälern und droben am Berg sinds deutlich weniger.

Hinein in den Berg

Tief drin im Boden und im Berg ist diese Temperatur bewahrt das ganze Jahr über. Wer in eine Höhle geht, der nähert sich dieser Durchschnitts-Temperatur schon ganz gut an, vorausgesetzt die ist länger als bloß ein paar Meter. Da ists fast egal, obs heraußen fünfundzwanzig Plusgrade hat oder fünf Grad Minus.

Einiges an Höhlen gibt's ja in unseren Kalkbergen. Wohl noch mehr aber an menschengemachten Stollen und Klüften. Zum Beispiel die alten Konglomerat-

brüche am Aiterbach, die Spuren der Suche nach Bleierzzen am Hutkogel und auf der Südseite der Kremsmauer oder der Bergbau auf Eisen am Gaisberg und am Schoberstein bei Molln. Kaum ein Berg, den nicht irgendwann wer mit Pickel und Haue besucht hat.

Hinunter in den Keller

Zu den alten Bauernhäusern hat er gehört der Keller – tief genug, damit Kraut und Rüben und Erdäpfel ohne Frostgefahr durch den Winter gekommen sind. Vom Most gar nicht zu reden. Bei uns im Alpenvorland haben sich die Bauern relativ leicht getan mit dem Keller: Meist steht hier im Untergrund Lehm an oder Schotter. Auf den paar Burgen, die sich im Süden Oberösterreichs erhalten haben, sind die Keller nicht gerade berühmt: Die Burgen stehen fast alle auf ausgesetzten Kalkfelsen. Mühsam war es ins Gestein hineinzuarbeiten. In Scharnstein sind die Burgbesitzer einen anderen Weg gegangen: Sie haben vor eine Halbhöhle eine Mauer gesetzt.

Einen besonders eindrucksvollen Keller hat der Sumerauerhof bei St. Florian – der Museumshof des Landesmuseums (oder wie es jetzt heißt – der Landeskultur GmbH).

Hinauf durch die Schlucht

Die klassischen Abkühlungsziele haben viele Menschen bei uns wohl noch von einem Schulausflug in Erinnerung – die Rinnerberger Klamm bei Leonstein, die Vogelgesang Klamm in Spital am Pyhrn, den Pießling Ursprung bei Rossleithen oder die Quelle der Steyr in Hinterstoder. Weniger bekannt sind die kühlen Flecken, die nicht touristisch erschlossen sind – in unseren waldigen Flyschbergen gibt es viele tief eingeschnittene Gräben – von Leonstein im Osten über Oberschlierbach, Nußbach,



Einen Keller in den Kalkfelsen hauen wär mühsam. In Scharnstein haben sich die Burg-Benutzer eine natürliche Felsnische zum Keller ausgebaut. Vielleicht war hier ja einmal die Scharnsteiner Ur-Burg.



Beim Teich hinterm Stift Spital am Pyhrn schauts heut recht freundlich aus – Lufttemperatur fünfundzwanzig Grad. Der Trattenbach und die Teichl bringen es an ihrem Zusammenfluss grad auf acht Grad.

kühle Luft versteckt

Steinbach am Ziehberg bis in die Gegend um Gmunden.

Und wer den größeren Bächen und Flüssen nach Norden folgt, der findet weit draußen im Vorland ergiebige Quellen. In den Tälern sind die eiszeitlichen Schotter im Lauf der Jahrtausende ausgeräumt worden. Und damit wurden die uralten Wege des Wassers angeschnitten: Es staut sich über tonigen Meeresablagerungen und irgendwo muss es raus. In Kremsmünster zum Beispiel am „Ursprung“, westlich des Stiftes, oder ein Stück weiter im Norden bei Wolfgangstein.

Ein guter Reiseführer zu kühlen Plätzen sind die Geologischen Karten der Geologischen Bundesanstalt in Wien (jetzt Geosphere Austria) – und die Erläuterungen dazu. Die finden Sie unter www.geologie.ac.at – zum Beispiel die Blätter Grünau und Gmunden.

Franz X. Wimmer

Was wärs mit einem Besuch im Archiv? Zugegeben, die Räume für Benutzer sind meist wärmer, als jene in denen die Archivalien gelagert werden. Trotzdem ist hier meist erträglich.



Oben: Die Teichl entspringt zweimal – und beide Male recht ruhig: Drogen auf der Wurzeralm beim Brunnsteinersee und dann nach einer Reise durch ein paar hundert Höhenmeter in Karstklüften hier in der Talquelle. Auch wenn sich das Wasser für Menschen eisig anfühlt - wer hier im Wasser wächst holt sich auch im Winter keine kalten Füße.



Früh starten, Zukunft sichern: Pflegestarter*innen-Ausbildung der OÖG

Mit der Ausbildung Pflegestarter*innen ermöglicht die Österreichische Gesundheitsholding (OÖG) Jugendlichen ab 15 Jahren einen frühen Einstieg in die Welt der Gesundheits- und Pflegeberufe. Direkt nach der Pflichtschule werden sie gezielt an den Pflegebereich herangeführt und lernen dessen vielfältige Aufgaben kennen. Als vorbereitendes Ausbildungsmodell verbindet das Programm Theorie und Praxis und schafft eine solide Basis für weiterführende Qualifizierungen – etwa in der Pflegeassistenten oder Pflegefachassistenten. Gleichzeitig entwickeln die Jugendlichen wichtige soziale Kompetenzen und können ihre Interessen gezielt vertiefen. Die Ausbildung bietet eine sinnvolle Perspektive für den Übergang von der Schule in den Beruf und eröffnet vielfältige Karrierewege in einem zukunftssicheren Arbeitsfeld. Aktuell stehen an den Standorten Gmunden, Kirchdorf, Steyr, Freistadt und Schärding Ausbildungsplätze zur Verfügung. Infos und Bewerbung: www.oeg.at/pflegeausbildung

Bio-Enten aus Kremsmünster für besonderen Grill-Genuss

Es muss nicht immer Schweine- oder Rindfleisch sein. Mit ihren Spezialitäten von der Bio-Ente bietet die Eiermacher GmbH in Kremsmünster eine köstliche Alternative an – auch fürs Grillen. Sous Vide vorgegart sind die Bio-Enten im Ganzen, als zartes Filet oder schmackhafte Keule ganz einfach zuzubereiten. Köstliche Burger und Spieße von der Bio-Ente runden das umfangreiche Angebot ab.

In Kremsmünster befindet sich mit der Eiermacher GmbH eine der bekanntesten Bio-Entenzuchten Europas. „Die Bio-Peking-Enten wachsen artgerecht auf fünfzehn regionalen Bio-Bauernhöfen in Oberösterreich mit großem Auslauf und Wasserwanne auf“, erklärt Geschäftsführer Manfred Söllradl.

Seit 2017 vermarktet das in Kremsmünster ansässige Unternehmen Bio-Entenfleisch aus österreichischer Produktion und hat als mit Abstand größter Anbieter von Bio-Ente dazu beigetragen, dass die Eigenversorgung mit Enten in Österreich in den letzten sieben Jahren von vier auf über 30 Prozent gestiegen ist. Im Gegensatz zu den meisten Produzenten aus Frankreich, Osteuropa oder China, bei denen Stopfmast, Lebendrupf und kupierte Schnä-

bel gängige Praktiken sind, werden in Kremsmünster höchste Tierwohlansprüche eingehalten.

„Gemeinsam mit unseren regionalen bäuerlichen Lieferbetrieben haben wir einen Produktionskreislauf nach Bio-Richtlinien aufgebaut. Von der Aufzucht übers Schlachten bis zur Verarbeitung – bei uns kommt alles aus einer Hand. Die Einhaltung des Tierwohls in der Aufzucht, absolute Transparenz in der gesamten Wertschöpfungskette sowie beste Fleischqualität sind uns bei diesem Premiumprodukt besonders wichtig“, betont Christian Kraxberger.

Entenfleisch ist stark im Kommen

Der Bereichsleiter für die Bio-Enten-Produktion freut sich, dass Entenfleisch auch in Österreich stark im Kommen ist: „Es ist sehr g'schmackig und gesund, wir verarbeiten mittlerweile über 300.000 Bio-Enten pro Jahr, beliefern damit – teils über Eigenmarken des Einzelhandels – ganz Österreich und das benachbarte Ausland. Auch zahlreiche Gastronomen haben die Bio-Ente aus Kremsmünster auf ihren Speisekarten.

Derzeit errichtet die Eiermacher GmbH in Kremsmünster eine der größten Sous Vide-An-



Andrea Schöngruber betreibt in Windischgarsten einen von fünfzehn biologischen Enten-Betrieben der Eiermacher GmbH in Kremsmünster.

lagen Österreichs. Dort wird das Enten-Fleisch mehrere Stunden vorgegart und ist besonders einfach zu verarbeiten. Probieren Sie's doch einfach aus!

Die Bio-Enten aus Kremsmünster sind in den Bezirken Kirchdorf und Steyr unter anderem hier erhältlich: Bio-Bauernladen Krems-tal in Kirchdorf, Holzhaus Eins in Adlwang/Bad Hall und Söllradls NaturKostLaden in Kremsmünster – und als Eigenmarke im Lebensmittelhandel.

Mehr Infos über Produzenten, Verkaufsstellen und die Bio-Ente aus Kremsmünster – sowie köstliche Rezepte: www.bio-ente.at

Entenbrust-Filet vom Grill

Zutaten:

3 Entenbrust, zirka 300g Salz, Pfeffer, Majoran, Salbei, Koriander – oder eine hochwertige Geflügel-Gewürzmischung.

Zubereitung:

Die Fetthaut der Entenbrüste diagonal und kreuzweise einschneiden. Das Fleisch soll nach Möglichkeit nicht verletzt werden.

Auf der Hautseite lediglich kräftig salzen. Den Rest mit Salz, Pfeffer und Kräutern einreiben.

Es gibt mehrere Zubereitungsarten. Entweder in einer kleinen, schweren Guss-eisenpfanne, die direkt über den Kohlekörben aufgeheizt wird. Die Entenbrust mit der Hautseite nach unten 6 bis 8 Minuten braten. Dann die Brüste mit der Zange auf den Rost auslegen und einen seitlichen Abstand zur Kohle einhalten. Mit geschlossenem Grilldeckel mit indirekter Grillmethode fertig grillen. Bei einem Wasservogel gilt es auf rare und medium rare zu verzichten.



Egal ob köstlicher Entenburger oder vorgegarte Brust oder Keule Souse Vide – die Bio-Enten aus Kremsmünster sind das ganze Jahr eine geschmackliche Genuss-Explosion.