



VORDERNBERGER

6/2010 Das Mitteilungsblatt der
Marktgemeinde Vordernberg



Schubhaftzentrum: Vordernberg hat es Österreich gezeigt! Bundesministerin Maria Fekter zu Besuch bei Bürgermeister Walter Hubner

Bericht auf Seite 2/3



Blumiger Stockerlplatz

Vordernberg heimste beim Landesblumenschmuckwettbewerb die „Bronzene“ ein.

Seite 9

Fasching in Vordernberg

Buntes Treiben in der Marktgemeinde: Teufel, Engel, Indianer und Dalmatiner feierten den Fasching.

Seite 10

Chillout-Raum für die Jugend

Vordernbergs Jugend hat seit kurzem einen „Jugendtreff“ zum Abhängen und Wohlfühlen.

Seite 14/15

Sie leben hoch!

Die Marktgemeinde Vordernberg gratuliert den Jubilaren der letzten Monate herzlich.



Franz Gierlinger feierte im Vorjahr seinen 75. Geburtstag. Alles Gute und viel Glück!



2009 feierte Margaretha Schaffer ihr rundes Jubiläum. Sie wurde 90 Jahre alt.



Johann Eichberger wurde im Vorjahr 85 Jahre alt. Weiterhin viel Gesundheit und Glück!



Maria Diethart viel Glück zum 75. Geburtstag, den sie 2009 zelebrierte.



Margaretha Wernbacher feierte im Vorjahr ihren 95. Ehrentag. Alles Gute!



Bürgermeister Walter Hubner beim Unterfertigen der Absichtserklärung

Liebe Vordernberger!

Vordernberg ist eine Gemeinde mit Weitblick: Das Projekt Schubhaftzentrum ist auf Schiene. Neidvoll blicken manche Gemeindepolitiker nun auf die Marktgemeinde.

Nach einer kurzen Unterbrechung haben wir uns wieder an die Arbeit gemacht und einen neuen „Vordernberger“ gestaltet. Dies vor allem auch deshalb, weil ich immer wieder mit der Frage konfrontiert wurde, wann wieder eine Ausgabe unserer Gemeindezeitung erscheinen wird. Letztendlich war es der Zeitfaktor, der uns daran hinderte, im 3. und 4. Quartal 2009 den „Vordernberger“ zu gestalten. Dafür ersuche ich um Ihr Verständnis, mein Gemeindeteam und ich werden jedoch bemüht sein, die Regelmäßigkeit nicht außer Acht zu lassen. Vor allem das große Arbeitspensum der letzten Monate war maßgeblich für die Verzögerung verantwortlich.

Den richtigen Weg gewählt

Rückblickend auf die letzten Monate kann ich mit Stolz auf meine Mitstreiter im Gemeinderat (SPÖ- und ÖVP-Fraktion) festhalten, dass wir den richtigen Weg gewählt haben. Das wurde mir von vielen Seiten bestätigt und die Berichte in den verschiedenen Medien haben die „Vordernberger Vorgangsweise“ immer als richtig und positiv dargestellt. Auch der Bundespräsident hat sich zum „Vordernberger Weg“ anerkennend geäußert und uns als Beispiel, wie ein sensibles Thema behandelt und kommuniziert werden soll, genannt. Man kennt Vordernberg nun in ganz Österreich – und nicht weil wir den größten Bevölkerungsrückgang aufzuweisen haben oder die Bundesstraße wegen Lawinengefahr gesperrt ist, nein, weil wir in Vordernberg unsere Zukunft selbst in die Hand nehmen und Chancen am Schopf packen. Viele Persönlichkeiten aus Politik und Wirtschaft haben uns für unseren verantwortungsvollen Weitblick großes Lob und große Anerkennung gezollt und ich habe einige Male zu hören bekommen, wir wären der Erzherzog Johann des 21. Jahrhunderts. Diese österreichweite Anerkennung möchte ich auch an Sie weitergeben, denn hätten die Vordernberger uns nicht unterstützt, unser Projekt verteidigt und an unserem Projekt festgehalten, wäre dieser Erfolg nicht möglich gewesen. Ohne Übertreibung: Wir haben Österreich gezeigt, wie es geht.

Der bisherige Höhepunkt war der Besuch von Bundesministerin Maria Fekter am 10. Februar 2010 und die Unterfertigung einer Absichtserklärung zwischen dem BMI und der Marktgemeinde Vordernberg. Im Rahmen dieses Gesprächs konnte ich der Ministerin unter Anwesenheit hochrangiger Repräsentanten der Polizei entlocken, dass die Polizeiinspektion in Vordernberg erhalten bleibt. Zitat der Ministerin: „Es wäre Schwachsinn und das kommt überhaupt nicht in Frage, einer Gemeinde, die mit uns kooperiert, die Polizeiinspektion wegzunehmen oder mit anderen zusammenzulegen“. Ein Erfolg am Rande mit der Errichtung des Schubhaftzentrums. Und da wird es noch einiges geben, von dem Vordernberg profitieren wird. Zum Beispiel wird die diesjährige Kommandantentagung (Kommandanten aller österreichischen Polizeianhaltzentren) in Vordernberg stattfinden.

Es steht noch viel Arbeit bevor

In den letzten Wochen konnte ich aber auch feststellen, dass manche Gemeindepolitiker neidvoll nach Vordernberg blicken – mit diesem Neid kann ich aber sehr gut leben. Inzwischen liegen rund 40 Bewerbungsschreiben auf meinem Schreibtisch und die nächsten Monate werden dazu genützt, den genauen Personalbedarf und die Qualifizierungsmaßnahmen zu fixieren. Anfang Mai wird der Sieger des Architektenwettbewerbes feststehen und es ist geplant, alle Entwürfe der Bevölkerung zu präsentieren.

Es wartet im Zusammenhang mit der Errichtung des Schubhaftzentrums noch eine Menge Arbeit, aber der Erfolg in kleinen Schritten motiviert ungemein.

Ihr Bürgermeister

Walter Hubner

W. Hubner



Lokalausgleich: Bundesministerin Maria Fekter und Bürgermeister Walter Hubner

Alles Gute!

Viel Glück, Gesundheit und Zufriedenheit wünscht die Marktgemeinde Vordernberg.



Gratulation zum 75. Geburtstag! Gernot Heim feierte 2009 seinen großen Tag.



Willibald Rainer wurde im Vorjahr 80 Jahre alt. Viel Glück und Gesundheit!



Sein 80. Jubiläum feierte Siegfried Pirker 2009. Happy Birthday!



Zum 90. Geburtstag von Martha Ruckenstein im Jahr 2009 alles Gute!



Ihren 80. Ehrentag feierte Hildegard Falk im Vorjahr. Viel Glück und Gesundheit!

Viele Gründe zum Feiern!



Maria Schaufler wurde im Vorjahr 90 Jahre alt. Alles Gute für die Zukunft!



Ihren 80. Ehrentag feierte Gertrude Kalterschneher im Vorjahr.



2009 feierte Helga Schober ihren 75. Geburtstag. Viel Glück und Zufriedenheit!



Erna Reitbauer zum 80. Geburtstag, den sie im Vorjahr feierte, alles Gute!



Maximilian Kriechbaum wurde im Vorjahr 80 Jahre alt.



Josef Schmidt zum 75. Ehrentag alles Gute und viel Glück für die Zukunft!



Zum 80. Ehrentag von Josefa Binder nur das Allerbeste von der Marktgemeinde.



Ihren 85. Geburtstag feierte Josefa Pracher. Weiterhin viel Glück und Gesundheit!

Gemeinsam ins Glück

Die Marktgemeinde Vordernberg wünscht den Paaren, die in den letzten Monaten ihren langjährigen Hochzeitstag feierten, alles Gute und noch viele gemeinsame und vor allem glückliche Jahre!



Ihren 85. Ehrentag feierte Juliana Butter im Jahr 2009.



Johann Janosch hatte 2009 einen Grund zum Feiern. Er wurde 75 Jahre alt.



Maximilian Kapus wurde im Vorjahr 80 Jahre alt. Alles Gute!



Sein 80. Jubiläum zelebrierte Alfred Bäk 2009.



95 Jahre feierte Justine Heitzmann im Vorjahr. Alles Gute für die Zukunft!



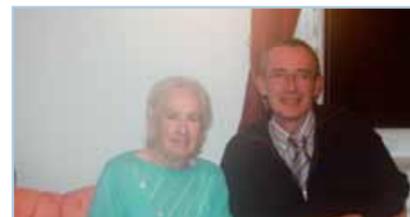
75 Jahre alt wurde Elisabeth Wagner im Vorjahr. Viel Glück und Gesundheit!



Zum 75. Geburtstag von Josefine Turtukowskyj wünscht die Gemeinde alles Gute!



Agnes Kriechbaum feierte kürzlich ihren 75. Ehrentag. Glück und Zufriedenheit!



Zum 80. Geburtstag von Leopoldine Neukamp im Jahr 2009 alles Gute!



2009 feierten Anna und Johann Lanner ihre diamantene Hochzeit. Viel Glück für die Zukunft und alles Gute!



Zur goldenen Hochzeit von Helga und Anton Pertagnol alles Gute. Sie teilen seit 50 Jahren Tisch und Bett miteinander.



Im Vorjahr feierten Justine und Hubert Gassner ihre goldene Hochzeit. Von der Marktgemeinde die besten Glückwünsche!



Goldig: Juliane und Ferdinand Hudelist feierten im Vorjahr 50 gemeinsame Ehejahre.



Vom Leiter zum Chef

Seit 1963 ist Franz Etschmeyer in der Dachdeckerbranche tätig. Heute ist er Seniorchef der Firma Etschmeyer GmbH. Sein Sohn übernahm die Geschäftsführung und setzt den erfolgreichen Weg des Unternehmens fort.

Seit 1966 leitete Franz Etschmeyer als Geschäftsführer ein Unternehmen in Knittelfeld, das Dachdecker- und Spenglerarbeiten ausführte. 1983 übernahm Etschmeyer diese Firma und führt den Betrieb bis dato als Firma Etschmeyer GmbH.

Sohn ist Geschäftsführer

Sein Sohn wurde als Geschäftsführer bestellt,

Franz Etschmeyer ist aber weiterhin jeden Tag im Betrieb zu erreichen.

Aufträge an Land ziehen

Durch seinen unermüdlichen Einsatz gelingt es immer wieder, zahlreiche Aufträge aus öffentlicher Hand und auch von kleinen „Häuslbauern“ an Land zu ziehen. Die Firma beschäftigt durchschnittlich 10 bis 12 Mit-

arbeiter, gute Mitarbeiterqualifikation und Lehrlingsausbildung liegen Etschmeyer sehr am Herzen.

Seite an Seite

Der erfolgreiche Weg des Unternehmens wird also fortgesetzt, wobei der Seniorchef seinem Sohn natürlich immer noch beratend zur Seite steht.

Wohnraum aktuell

Neuigkeiten vom Gemeinde-Wohnungsmarkt Vordernberg: Einige Wohnungen haben wieder die Bewohner gewechselt. Die Kinderfreunde Donawitz weichen der Naturfreundeorganisation Steiermark.

Die aktuellen Wohnungswechsel der Marktgemeinde Vordernberg auf einen Blick.

- Die Wohnung im Gemeindefohnhaus, Parkstraße Nummer 13 hat einen neuen Mieter. Günter Schranz ist Nachfolger von Jürgen Lammer

- Andrea Mader gibt ihre Mietwohnung im

Schulgebäude, Hauptstraße Nummer 96 auf. Nachmieter ist die Vordernbergerin Sabine Illmaier

- Die Wohnung im ehemaligen Altersheim, Laurentstraße Nummer 15, Wohnung Nummer 5 übernimmt Ingrid Ben Othman. Vormieter: Olivia Leiter

- Hubert Kratzer ist nun der Nachmieter

von Mario Kratzer und übernimmt die Wohnung im Objekt Hauptstraße Nummer 57

- Nachdem die Kinderfreunde Donawitz die Schutzhütte (Laufstraße 21) an die Naturfreundeorganisation Steiermark verkauft haben, konnte mit der neuen Eigentümerin ein entsprechender Pachtvertrag abgeschlossen werden

Wechsel im Gemeinderat

Der engagierte und verantwortungsvolle Vordernberger Mario Perwein legte seine Ämter aus persönlichen Gründen bei der Marktgemeinde Vordernberg nieder. Seine Nachfolger wurden einstimmig gewählt beziehungsweise angelobt.

Aus persönlichen Gründen legte Mario Perwein mit Wirkung vom 1. September 2009 seine Funktion als Gemeindegeldkassier und Gemeinderat zurück. Perwein war seit der Gemeinderatswahl 2005 Gemeinderat der Marktgemeinde Vordernberg. Zusätzlich hatte er seit 29. März 2007 das verantwortungsvolle Amt des Gemeindegeldkassiers inne. Die Marktgemeinde Vordernberg möchte sich auf diesem Wege für seinen Dienst für die

Öffentlichkeit und Allgemeinheit in seinen politischen und ehrenamtlichen Funktionen bedanken.

Einstimmige Wahl

In der Gemeinderatssitzung vom 14. September 2009 wurde als sein Nachfolger Helmut Unterweger einstimmig zum Gemeindegeldkassier gewählt und Ing. Wolfgang Högl als Gemeinderat angelobt.



▲ Seit 14. September 2009 Gemeindegeldkassier: Helmut Unterweger



▲ Als Gemeinderat angelobt: Ing. Wolfgang Högl



▲ Vom 29. März 2007 bis 1. September 2009 war Mario Perwein Gemeindegeldkassier

Happy End

Gutes Ende für „unendliche Geschichte“:
Böhlerstraße nun im Gemeindeeigentum.

Die Akten reichen bis in das Jahr 1965 zurück. Die Funktion der „vorderen Böhlerstraße“ schien damals zur „unendlichen Geschichte“ zu werden. Auch die Zuständigkeit für die Instandhaltung war unklar.

Eigentum der Marktgemeinde

Es war keine einfache Verhandlung, doch letztendlich konnte das Ziel der Marktgemeinde erreicht werden: Die gesamte vordere Böhlerstraße ist nun im Eigentum der Marktgemeinde Vordernberg.

Sanierung vor Wintereinbruch

Dadurch wurde auch der steinige Weg zur dringend notwendigen Sanierung geebnet.

Das Wetter spielte mit und so konnten die Sanierungsarbeiten noch rechtzeitig vor Wintereinbruch abgeschlossen werden. Die Kosten für die Verschönerungsmaßnahmen: 268.000 Euro.



▲ 1. Der Unterbau musste teilweise völlig erneuert werden
2. Am 26. November war es so weit: der Fertiger rückte an

Auf Japaner abgefahren

Neues Fahrzeug für die Marktgemeinde Vordernberg: Für das alte Kommunalfahrzeug konnte kein Pickerl mehr ausgestellt werden. Nun least sich die Gemeinde ein neues Auto der Marke Mitsubishi um 25.220 Euro.

Das alte Gemeindeauto, das sieben Jahre im Einsatz der Marktgemeinde Vordernberg war, wurde ausgetauscht. Der Ford Transit wurde am 18. März 1992 erstmals für die Firma Hans Hitthaller, Leoben, behördlich zugelassen und war einfach schon zu alt für ein Pickerl.

Auto um 5.000 Schilling

Für die Gemeinde wurde das Fahrzeug am 13. März 2002 angemeldet und um 363,36 Euro (5.000 Schilling) gekauft. Schon damals war das Gefährt in einem äußerst schlechten Zustand und wurde von den Fuhrhof-Mitarbeitern wieder auf Vordermann gebracht.

Enorme Reparaturkosten

Da der Oldie bereits 17 Jahre auf dem Buckel hatte, zahlten sich die anstehenden Reparaturen nicht mehr aus. Wegen der Schäden,

insbesondere an der Lenkung, gab es keine Chance auf ein neues Pickerl. Jetzt hat sich der Gemeinderat nach genauer Prüfung aller Angebote zum Kauf eines neu-

en Fahrzeuges für die Marktgemeinde Vordernberg entschlossen. Das Auto der Marke Mitsubishi hat einen Anschaffungswert von 25.220 Euro und wird mittels Leasing finanziert.



▲ Die Mitglieder des Gemeindevorstandes bei der Übergabe des neuen Kommunalfahrzeuges

Blumiger Stockerlplatz

Die Marktgemeinde Vordernberg heimste beim Landesblumenschmuckbewerb in der Kategorie „Schönster Markt“ die „Bronzene“ ein: ein gemeinsamer Erfolg.

Im Jahr 2008 beteiligte sich die Marktgemeinde Vordernberg zum ersten Mal am Landesblumenschmuckbewerb. Damals wurde die Gemeinde mit einem Anerkennungspreis ausgezeichnet, was alle Bürger mit sehr viel Stolz erfüllte.

Schönster Markt

Umso erfreulicher ist es, dass die Marktgemeinde kürzlich in der Kategorie „Schönster Markt“ mit dem Preis des Blumenlandes Steiermark in Bronze ausgezeichnet wurde.

Diesen begehrten Preis teilt sich die Marktgemeinde mit den Kommunen Bad Gams, Oberzeiring, Raaba und Semriach.

Gemeinsamer Erfolg

Ein ganz besonderer Dank gilt allen Gemeindebürgern, die ihre Häuser, Fenster und Betriebe zum Blühen bringen. Es kann nicht oft genug betont werden, dass der Erfolg ein gemeinsamer Erfolg von Gemeindebürgern, Gewerbetreibenden und der Gemeinde ist.



▲ Am 28. August 2009 nahm eine Delegation aus Vordernberg die Auszeichnung entgegen: Rudolf und Heidi Leipold, Sonja Stöcklmayr, Vizebgm. Monika Kaufmann, Waltraud Riedler, Helga Feiel, Renate und Otmar Pfann (von links)



Maskenlauf auf Eis gelegt

Die Sektion Eislaufen des BBSV Vordernberg sorgte auch heuer wieder beim Maskeneislaufen für optimales Eislaufvergnügen. Viele maskierte Kinder kamen, um sich auf dem Eis zu tummeln und gemeinsam Spaß zu haben.

Das bereits zur Tradition gewordene Maskeneislaufen der Sektion Eislaufen des BBSV Vordernberg stand natürlich auch heuer wieder auf dem Programm. Ort des Gesche-

hens war der Eislaufplatz in der Schönau.

Gute Arbeit!

Fritz Debevec hat auch in dieser Saison mit

seinem Team für optimale Voraussetzungen auf dem Eislaufplatz gesorgt. Herzlichen Dank von der Marktgemeinde Vordernberg für den Einsatz!

Freaky Day

Der Fasching in Vordernberg treibt es bunt. Jung und Alt feierten mit tollen Kostümen.

Teufel, Engel, Indianer, Baumeister oder Dalmatiner – Groß und Klein machten sich über das perfekte Kostüm Gedanken. Mit Erfolg, wie die Fotos des heurigen Faschingsumzugs in Vordernberg beweisen.

Trotz klirrender Kälte versprühten die verkleideten Bürger super Laune und feierten den ganzen Nachmittag. Vor allem die kleinen Clowns, Piraten und Prinzessinnen hatten ihren Spaß bei leckeren Krapfen. Der verrückte Tag ging leider viel zu schnell vorbei und so mancher Engel ist nun wieder ein kleiner Teufel.



▲ Die Cowboys sind los: Bande außer Rand und Band



▲ Wuff: Der Freizeitclub Vordernberg checkt sein Revier ab



▲ Mit dabei: das Schubhaftzentrum Vordernberg



▲ Die Musik war himmlisch und teuflisch zugleich



▲ Die „Zigeuner“ von Vordernberg in bester Partylaune



▲ Cowboy und Indianer zu Gast in Vordernberg



Das Leben der Stampferin

Fortsetzungsgeschichte der geborenen Dellatorin Maria Elisabeth Stampfer: Hab 'also ein lieb 's Engerl im Himmel droben.

Von Maria Elisabeth Stampfer

Später haben sie mir einmal gesagt, sie möchten es im Freithof draußen aufmachen. Bin ich wohl recht betrübt worden, bring' wieder vier Dukaten mit und bitt', sie möchten es in der Kirche lassen. Weiß nun nit, was sie noch mit ihm werden anheben. Wenn ich wieder komme, so bring' ich wieder etwas mit; wollen sie es gar nicht in der Kirche leiden, so will ich bitten, dass sie es mir geben; und wenn ich's bekomm', so führ' ich es nach Vordernberg, denn ich hab so große Gnaden von Gott empfangen und Er hat uns auch so hoch mit der Walchen und andern Sachen gesegnet, dass ich Gott mein Lebtag nicht genug danken kann. Doch was ich einem Kruzifix an Ehr' beweisen kann und mag, das werd' ich mein Leben lang nicht unterlassen. Befehle also meinen gekreuzigten Jesus in Zell in seine heiligen Wunden, amen.

Feuersbrunst im Jahr 1665

Im 1665. Jahr ist allhier in Vordernberg eine Feuersbrunst auskommen; der ganze Markt ist abgebrannt und es seind gar wenig Häuser überblieben; ja, ein Teil ist ganz bis auf den Boden ausgebrannt. Das Feuer ist an einem Montag nachmittag um 1.00 Uhr ausgekommen und alles ist gar pulverdürr gewest. Seind zu allem Glück die Knappen noch auf

dem Weg in den Erzberg gewest, haben also müssen wehren und löschen. So ist gottlob unser Blahhaus des Herrn Reichenauer ausgekommen. Gott hat aber allen wieder treulich bauen geholfen, doch möchte er uns gnädig vor solche Unglück behüten.

70.000 Personen starben

Anno 1679 ist zu Wien ein großer Sterb gewest und sollen an 70.000 Personen gestorben sein. So sind gar viele Leute von Wien weggezogen, fürnehme und gemeine. Handwerker und Studenten zumal sind überall umgelaufen und haben nach Steiermark die Krankheit bracht: nach Stainach, St. Michael, Seiz und Traboch. Beim Greiner in Landel sind die Herrenleut und viel Gesinde gestorben und zu Tragöß im Pfarrhof allein dreizehn Personen, der Pfarrer selber darunter. Acht Tage vorher seind dort aus Göß viel Leut zu Gast gewest; unser Pfarrer und Bader, die gößerischen und leobnerischen Kapläne haben sich müssen vierzig Tage einhalten. Unserm Pfarrer hat mans gesagt, er soll sich einhalten, aber der hat aufs ärgste dawider gepredigt und die Leut auf öffentlicher Kanzel über dreißigmal Lügner geheißt. Ja, unser Bader, Kramper hat er geheißt, geht noch immer in den Tragöser Pfarrhof zum Pfarrer, bis drei Tote seind im Haus gewesen und der Pfarrer

in den letzten Zügen war; dann geht der Bader heim nach Vordernberg! Um zwei Uhr geht er weg, um 6 Uhr ist der Pfarrer schon 4 gestorben. Wie er aber heimkommt, geht er in unsern Pfarrhof hinauf, isst mit dem Pfarrer und trinkt sich einen guten Rausch an. Underdessen kommt die Post von Tragöß, dass der Pfarrer schon gestorben; jetzt hat man ihm Vorwürfe gemacht und verboten, das Haus zu verlassen. Er hat alles verheimlicht gehabt, dass sich nun sein Weib vor ihm entsetzte und in die Fraisen verfiel. Da hat sich das Gerücht erhoben, sie sei sogar gestorben, was uns allen einen großen Schrecken verursachte. Man hat ihnen ein Weib zugestellt, das ihnen alles hat zutragen müssen. Sie ist bald nachher gestorben.

Was Gott macht

Es hat wohl geheißt, sie wäre fünf Tage krank gewesen und mit einem Viertel Weizen die Stiege hinabgefallen. Es sei, wie's will, wir haben uns doch gleichwohl gefürchtet. Der Pfarrer aber ist alle Tag zweimal zum Bader gangen, was ihm Verweis und Verbot eingetragen hat; dafür hat nachher der Herr Vater sich von ihm beschimpfen lassen müssen. Sogar von der Kanzel! Hat uns wohl sehr gekränkt, habens gleichwohl mit Geduld hingegenommen – wer weiß, was Gott noch macht!

Was für tolle Ferien!

Ferien Spaß 2009: Die Arbeitsgruppe 3 „Vordernberg in Bewegung“ stellte im Vorjahr wieder ein unvergessliches Programm für die Kids auf die Beine.

Für junge Archäologen, kleine Tiger Woods, tapfere Winnetous und Old Shatterhands sowie furchtlose Grisu war der Ferienspaß im Vorjahr wieder der absolute Hit. Von der Arbeitsgruppe 3 „Vordernberg in Bewegung“ und den örtlichen Vereinen wurde ein tolles und abwechslungsreiches Ferienprogramm auf die Beine gestellt.

- Freiwillige Feuerwehr
- Naturfreunde
- Goldhaubengruppe
- Ing. Wolfgang Högler
- Margit Möse
- Claudia Huber
- Martina Wildbichler
- Susi Emmerstorfer
- Kerstin Plöbst

Dank an alle Mitwirkenden

Vielen Dank an die Vereine und Einsatzorganisationen, die das Projekt unterstützt haben, und an die Mitglieder der Arbeitsgruppe für die Organisationsarbeit:

Zurzeit steht bereits die Planung für den Ferienspaß 2010 auf Schiene. Vereine und Organisationen werden wieder um ihre Unterstützung gebeten.



▲ Ein lustiger Nachmittag bei der Freiwilligen Feuerwehr Vordernberg



▲ Nach dem Minigolfen beim Trabocher See suchte man sich eine schöne Fotokulisse



▲ Wer sucht, der findet (Fossilien im Schneckenpark Hiefrau)



▲ Die Westernstadt Leoben war ein Highlight bei den Kindern



▲ Die Damen von der Goldhaubengruppe mit Jugendlichen beim Kegeln

Hier reden die Kids!

Der Auftakt für das Jugendbeteiligungsprojekt fand bereits Anfang März 2009 statt. Nach einigen Workshops konnten bereits klare Ziele vereinbart werden. Der Jugendraum soll wieder für Kids zwischen zehn und 18 Jahren angeboten werden.

Das Jugendbeteiligungsprojekt Vordernberg nimmt nach seinem Auftakt Anfang

März 2009 klare Formen an. Nach den ersten Workshops mit Gemeinderäten, Jugend- und

Vereinsvertretern sowie Teilnehmern von Kindergarten und Schulen stand ein Workshop im Gemeinderatssaal auf dem Plan. Mit dabei waren 20 Kinder und Jugendliche. Das Ergebnis kann sich sehen lassen: Bessere Öffnungszeiten des Jugendraums, mehr Freizeitangebote und Veranstaltungen im Ort sowie bessere Busverbindungen am Wochenende sollen in naher Zukunft realisiert werden.

Jugendraum in Planung

Gesprochen wurde unter anderem auch über das Schubhaftzentrum. Auch hier konnten die Kids ihre Bedenken anbringen.

Jugendraum als zentrales Thema

Das zentrale Thema war der Jugendraum, den die Marktgemeinde mit Bürgermeister Walter Hubner wieder für alle Jugendlichen zwischen zehn und 18 Jahren anbieten will.



▲ Die Jugendlichen ließen sich am 28. September 2009 über das Schubhaftzentrum aufklären

Jugendforum in Sicht

Nach zahlreichen Gesprächen und Fragebögen an alle Vordernberger Jugendlichen konnte am 7. Juli 2009 der Startschuss für das Jugendforum Vordernberg erteilt werden. Die Kids hatten weiterhin die Möglichkeit, ihre Meinung zu sagen.

In Vordernberg können die Jugendlichen nicht nur mitreden, sondern auch etwas bewegen. Gemeinsam mit der Gemeinde werden verschiedenste Projekte realisiert. Ein großes Vorhaben ist beispielsweise der Jugendraum, den es bereits gibt, der jedoch kaum mehr genutzt wird. Im Rahmen des Jugendbeteiligungsprojektes ist die Verschönerung und Erneuerung des Jugendraums schon von Anfang an Thema. Weitere Möglichkeiten der Freizeitgestaltung in Vordernberg wurden ebenso von Beginn an zur Sprache gebracht.

Umfrage mit allen Jugendlichen

Um die Meinung der Jugendlichen zu erfahren, wurden alle Kids im Alter zwischen 13 und 18 Jahren mittels Fragebogen interviewt. Inhalt der Befragung waren die Freizeitmöglichkeiten der Jugendlichen, die Lebenssituation und die Nutzung des Jugendraums.

Zusätzlich wurde im Gemeinderat mit den Jugendlichen und einigen Multiplikatoren über die

Wünsche und Bedürfnisse der Jugendlichen in der Marktgemeinde Vordernberg gesprochen. Danach war Zeit, um über die Gestaltung der Freizeitanlagen beim Sportplatz und über Besuche im Altenheim zu diskutieren.

Startschuss für Jugendforum

Am 7. Juli 2009 wurde im Gemeinderatssaal dann der Startschuss für die Entstehung des Jugendforums gegeben.



▲ Konzentriert: Die Kids hören dem Graffiti-Künstler aufmerksam zu



▲ Am 29. Jänner 2010 wurde der „Jugendtreff“ an die jungen Gemeindebürger übergeben



▲ Geräumiger Ess- und Wohnbereich: Hier macht das Speisen Spaß



▲ Viel Platz zum Erholen und Quatschen



▲ Hier macht das Balankspielen Spaß

Chillout-Raum ist da!

Vordernberg hat seit 29. Jänner 2010 nun endlich wieder einen eigenen „Jugendtreff“. Der neue Jugendraum kann sich sehen lassen.

Nach umfangreichen Sanierungsarbeiten und der Anschaffung von neuen Einrichtungsgegenständen war es am 29. Jänner 2010 endlich so weit: Der neu gestaltete „Jugendtreff“ wurde an die Kids übergeben. Eyecatcher: Im Sommer 2009 haben die Jugendlichen mit Unterstützung von internationalen Graffiti-Künstlern den Eingangsbereich neu gestaltet. Die Einrichtung wurde von den Kids – unter Einhaltung eines Budgets – selbst ausgesucht.

Raum zum Abhängen

Nach all den Anstrengungen haben die Jugendlichen von Vordernberg nun wieder einen eigenen Raum, wo sie gemeinsam Zeit verbringen und chillen können. Das Ergebnis der Umbauarbeiten kann sich sehen lassen – sehen Sie selbst!



VORDERN
BERGER

Stock Heil!

Vereinsmeisterschaft im Eisstockschießen:
13 Vereine und 73 Teilnehmer geigten auf.



▲ Die Mannschaft des AGV und der SPÖ-Fraktion



▲ Auch bei der Siegerehrung herrschte Hochspannung

Bereits zum vierten Mal fanden am 6. Februar 2010 die Vereinsmeisterschaften im Eisstockschießen statt. Ort des Geschehens war die „Teichsbahn“. Wolfgang Wiegisser, der Obmann des Freizeitclubs, und sein Team stellten die Veranstaltungen wieder bestens organisiert und super vorbereitet auf die Beine. Chefschiedsrichter Rupert Seitner hatte während des Matches ein wachsames Auge auf die Mannschaften. Den ganzen Tag wurde um die ersten Ränge gekämpft. Insgesamt zeigten 13 Vereine und 73 Teilnehmer ihr Können mit dem Stock. Die gelungene Sportveranstaltung ging zur Zufriedenheit aller und in bester Stimmung zu Ende.

Das Ergebnis auf einen Blick:

1. Knappschaft Vordernberg
2. Freizeitclub 2
3. Freizeitclub 4
4. ÖBB-Landwirtschaft
5. Freiwillige Feuerwehr
6. Freizeitclub 3
7. Freizeitclub 1
8. SPÖ-Fraktion
9. Laurentipass
10. Pensionistenverband
11. Bundesbahnsportverein
12. Frauenchor
13. AGV „Alpenrose“

Klapperleisschießen

Das Klapperleisschießen ging am 30. Jänner 2010 über die Bühne.

Ergebnisse Damen

1. Maria Wirnsberger
2. Gundela Schmidt
3. Liselotte Schörkmayer

Ergebnisse Herren

1. Ing. Josef Neuhold
2. Rudolf Theiss
3. Markus Kolbegger

VORDERN
BERGER

Vordernbergs Pferdeflüsterer

Der Reitverein der Pferdefreunde Vordernberg bietet nicht nur Reitstunden für Anfänger und Fortgeschrittene auf gut ausgebildeten Pferden an, sondern zeigt den Reitschülern auch den richtigen Umgang mit Bruder Pferd.

Das Vertrauen zum Pferd zu stärken ist eines der Hauptanliegen des Reitvereins der Pferdefreunde Vordernberg. Der Verein ist seit Juli 2009 auf dem Pferdehof Rita am Fuße des Präbichls in Vordernberg beheimatet. Der Hof befindet sich inmitten der wunderschönen Bergwelt rund um Vordernberg. Natürlich kann diese Gegend am besten auf dem Rücken der Pferde erkundet werden.

An Straßenverkehr gewöhnt

Der Reitverein bietet Reitstunden für Anfänger und Fortgeschrittene auf gut einge-

rittenen Pferden an. Jedes Pferd ist mindestens bis Klasse A in Dressur und Springen ausgebildet. Zusätzlich werden die Pferde regelmäßig im Gelände geritten und sind an den Straßenverkehr gewöhnt.

Natürlicher Umgang mit Pferden

Dem Verein ist es wichtig, dass der Umgang der Reiter mit den Pferden so natürlich wie möglich erfolgt. Deshalb steckt auch kein Leistungsgedanke dahinter, sondern die Freude am Reiten und am Umgang der Vierbeiner.

Schauen Sie vorbei!

Pferdefreunde aufgepasst! Falls Sie Interesse haben, die Pferde und den Hof kennenzulernen, dann kommen Sie einfach vorbei!

Kontakt:

Reitverein der Pferdefreunde Vordernberg
Laurentistraße 1
Vordernberg
E-Mail: pferdefreunde-vb-gmx.at
Telefon: 0664/9250781
Ihre Ansprechpartnerin ist Victoria Gaisberger.



▲ Beim Reitverein der Pferdefreunde Vordernberg können Groß und Klein reiten lernen



▲ Über Stock und Stein: die Naturfreunde am Thalerkogel



▲ Schikurs des Kindergartens mit den Naturfreunden



▲ Naturfreunde unterwegs mit dem Rad

Aktive Naturfreunde

Naturfreunde wollen hoch hinaus! Die Ortsgruppe Vordernberg der Naturfreunde bietet das ganze Jahr über ein abwechslungsreiches Programm für seine zahlreichen Mitgliedern. Jetzt neu im Angebot: Sportklettern.

Egal ob Groß oder Klein – Sportklettern erfreut sich größter Beliebtheit und eignet sich für Kinder genauso wie für ältere Menschen. Der Körper wird gleichmäßig belastet und die Fitness wird auf besonders gesunde Art und Weise gesteigert.

Erfolgs erlebnis Klettern

Damit das Klettern zum Erfolgs erlebnis wird, ist allerdings einiges zu beachten: Als Anfänger sollte man unbedingt von fachlich

kompetentem Personal in die wichtigsten Sicherungstechniken eingewiesen werden. Nur wer die nötigen Techniken kennt und beherrscht, kann sich auch in größeren Höhen sicher bewegen.

Spaßfaktor an oberster Stelle

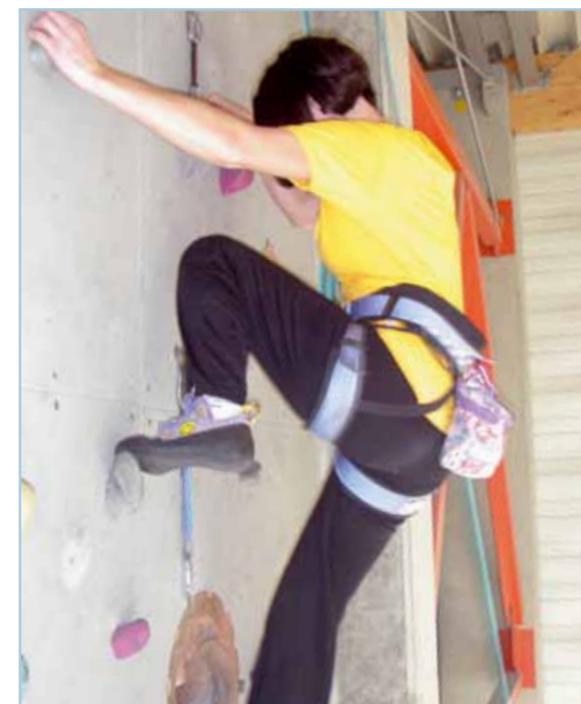
Nur dann steht einem genussvollen Klettern in der Halle oder in der freien Natur nichts mehr im Weg, wobei der Spaßfaktor das Restrisiko bei weitem überwiegt.

Naturfreunde klettern

Auch das Freizeitangebot der Naturfreunde Vordernberg wurde um die Sektion Sportklettern erweitert und bietet Kurse und Ausbildung nach neuestem Standard für Halle und Fels an. Der erste Grundkurs für Sportklettern ging am 21. und 22. November 2009 über die Bühne. Zu Beginn standen Material- und Knotenkunde sowie technische Grundsicherungsarten in der Turnhalle Vordernberg auf dem Programm.



▲ Gut gesichert beim Viaduktklettern



▲ Hoch hinauf: ein optimaler Sport für Frauen



▲ Spaß am Klettern: das Kletterteam

Nach Erlernen der wichtigsten Knoten und des richtigen Handlings von Seil und diversen Sicherungsgeräten ging es am zweiten Tag in die Kletterhalle nach Judenburg. Dort wurde in drei 2er-Seilschaften (max. 6 Teilnehmer pro Kurs) vier Stunden lang alles am Vortag Erlernte in die Praxis umgesetzt und ausgiebig geübt.

Selbstständiges Klettern

Alle Teilnehmer waren mit großem Einsatz und Feuereifer dabei. Somit wurde der 1. und 2. Teil des Kletterscheines der Naturfreunde Österreich von allen erfolgreich absolviert. Zu guter Letzt wurde noch selbstständig geklettert. Beim gemütlichen Abschlussgespräch im Hallencafé wurden den Teilnehmern der Kletterschein und die Kletterfibel überreicht. Für alle Kletterbegeisterten und die, die es noch werden möchten, stehen die Naturfreunde Vordernberg mit weiteren Kursen gerne zur Verfügung.

Kontakt:

Klaus Sporer
E-Mail: spok59@gmx.at
Telefon: 0650/9825972

Klettermaxe aufgepasst!

Zum 100-Jahr-Jubiläum der Ortsgruppe Vordernberg findet am 4. September 2010 das erste Viaduktklettern für Sport- und Hobbykletterer am Rötzgrabenviadukt statt.

Beginn: 10.00 Uhr

Treffpunkt: Hauptplatz

Schnupperklettern für Kinder

Anschließend gibt es ein Schnupperklettern für Kinder und Jugendliche am mobilen Kletterturm im Park.

100-Jahr-Feier!

Am 8. Mai vor exakt 100 Jahren wurde die Ortsgruppe Vordernberg ins Leben gerufen. Aus diesem erfreulichen Grund geht am 10. April 2010 ab 18.00 Uhr die 100-Jahr-Feier im Kultursaal über die Bühne.

Schitour auf den Muztagh Ata

Auf dem Programm steht eine Präsentation der Schitour von DI Dr. Otto Harrer. Die Tour führte ihn nach China auf das Kum-Lun-Gebirge und dort auf den 7.546 Meter hohen Muztagh Ata, den Vater der Eisberge. Freuen Sie sich auf die unvergesslichen Bilder der Anreise auf Kamelen, des Aufstiegs und der Abfahrt mit Schiern. Die adrenalinhaltige Expedition wird auch Sie in Atem halten!

Wii macht Senioren fit

Im Seniorenzentrum in Vordernberg ist immer was los: Der Erlös des Sommerfestes 2009 floss direkt in die Fitness der Bewohner. Mit der neuen „Wii Sports“ (Spielekonsole) wird die Kondition trainiert.

Fit und gesund bis ins hohe Alter – die Anschaffung neuer Fitnessgeräte macht es möglich. Mit der Wii-Sports können die Bewohner des Seniorenzentrums Vordernberg ihre Kondition trainieren.



▲ Erholung pur: Nach Yoga und Wii genießen die Senioren die Natur

Gekauft wurde das Spielzeug für Jung und Alt aus dem Erlös des Sommerfestes 2009.

Sport und Kreativität

Neben sportlichen Aktivitäten wird aber auch die Kreativität im Seniorenzentrum großgeschrieben. Unzählige Kunstwerke, die beim Basar ausgestellt waren, zeugen vom Können der Hobbykünstler. Ausgleich bekommen die Bewohner mit Bewegungsübungen, die wöchentlich stattfinden. So werden die Senioren auch für die Sommerausflüge fit und agil.

„Gsoll-alm“ und „Erzbergblick“

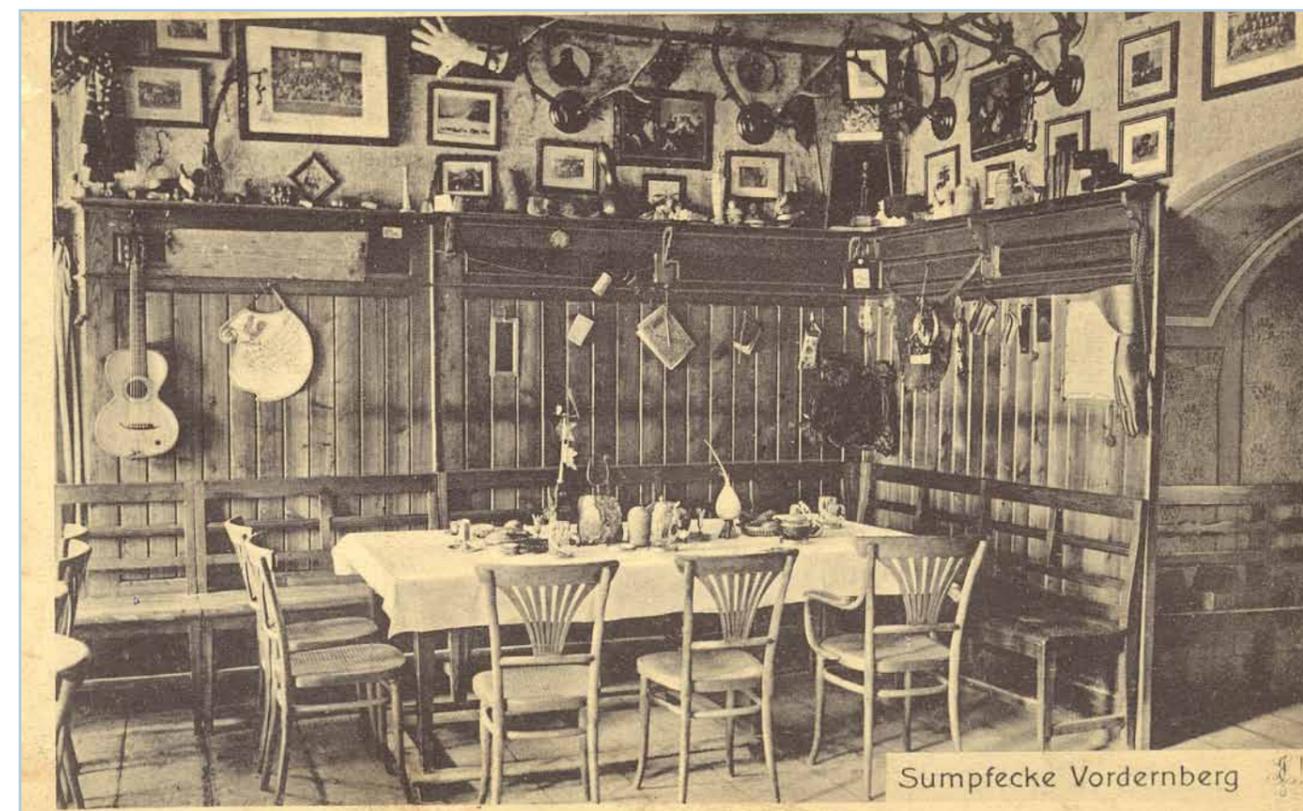
Letzten Sommer verbrachten die Bewohner zum Beispiel einen Tag auf der „Gsoll-alm“. Auch der „Erzbergblick“ mit anschließendem Spaziergang beim Leopoldsteiner See sowie ein Rundmarsch um den Trabocher See zählen zu den Highlights des Vorjahres.

Yoga für Atmung und Muskeltraining

Bei so viel Beschäftigung braucht der Körper auch hin und wieder Entspannung. Zweimal im Monat stehen Yogaübungen auf dem Plan. Bei den Atemübungen steht aber nicht nur die Entspannung im Vordergrund, auch Muskeln werden bei dieser Bewegungslehre trainiert.



▲ Auf der Alm gibt 's ka Sünd: die Senioren auf der „Gsoll-alm“



Hommage an das Wirtshaus

Von August Winkler

Über dem „Schwarzen Adler“ schwebt, unsichtbar, aber mit allen Sinnen fühlbar, symbolhaft das Bekenntnis zur wahren gutbürgerlichen Küche. Gewiss, die Damen Schönegger-Marschnig stehen Neuem nicht feindselig gegenüber. Brigitte Marschnig hat die Hand am Puls der Zeit. Doch die Frauen in der Küche machen nicht den Firlefanz mit der üblichen Nahrungsfolklore mit, auf den andere Gasthäuser hereingefallen sind und als Folge ihres Verrats am echten Wirtshaus einer Pizzeria, Bodega oder, schlimmer noch, einem McDonald's weichen mussten. Im „Adler“ hingegen kann der Vordernberger seine sozialen Kontakte nach wie vor pflegen.

Gasthof in Krise

Dies ist umso bemerkenswerter und erfreulicher, weil der traditionelle Gasthof schon seit längerem in eine Krise geraten ist: Das Fernsehen, billiges Flaschenbier, die zunehmende Mobilität und die Stadtflucht haben dem Wirtshaus zugesetzt. Schlampereien in der Küche und ein Modernisierungswahn der Art, dass man ländliche Werte durch vermeintlich städtisches Chichi ersetzte – Stichwort: seeleloses Instant-Wirtshaus –, haben den Nie-

dergang vieler Gasthäuser beschleunigt. Wer jedoch dem Ideal eines Wirtshausklassikers treu blieb, überlebte nicht nur wirtschaftlich, sondern festigte die Rolle des Gasthauses als Drehscheibe des bürgerlichen Lebens. So wie gutes Essen und Trinken seit jeher unverzichtbare Bestandteile steirischer Lebensart sind, so wichtig ist das Wirtshaus als gesellschafts- und sozialpolitisches Kommunikationszentrum, zumal in ländlichen Gebieten.

Brauchumpflege

Und die „Musi“ spielt nicht nur dazu. Das Wirtshaus, so sehen es Experten wie Professor Hermann Härtel, der oberste steirische Hüter der Volksmusik, ist so etwas wie die lebende Hochschule der Volksmusik – dokumentiert durch musikantenfreundliche Gaststätten, in denen sich Sänger und Kapellen zur Brauchumpflege treffen. Dem Wirtshaus gebührt jedenfalls in der Gemeinde der gleiche Rang wie dem Pfarrhaus und dem Rathaus. Es ist der zentrale Umschlagplatz für wahre und erfundene Geschichten, für Gerüchte, Witze und den Austausch von Mitteilungen sowie Meinungen direkt von Angesicht zu Angesicht. Allein schon beim Wort „Wirtshaus“

denkt man unwillkürlich an unkonventionelles Einkehren, an Geborgenheit, ja an Heimat im freundlichsten Sinne. Rund um den Zapfhahn dreht sich nicht alles ums Bier; es ist auch der Durst nach Neuigkeiten, nach Sehen und Gesehenwerden, der ins Wirtshaus und zum sozialen Trinken in Form einer rituellen Freizeitgestaltung mittags wie abends führt.

In Wirtshäuser getrieben

Früher waren es auch die oftmals miserablen Wohnverhältnisse, die insbesondere Arbeiter und kleine Angestellte in die meist gemütlicheren Wirtshäuser gehen ließen. Nomen est omen, das Gasthaus wurde zum Hauptwohnsitz, hier vermischten sich unterschiedliche soziale Schichten, kamen Einheimische und Fremde zusammen. Historisch gesehen hat sich das Wirtshaus in seiner heutigen Form relativ spät entwickelt. Erst im frühen 18. Jahrhundert bildeten sich die ersten Gasthäuser der gehobenen Art. Zwar gab es bereits im Altertum kommerziell geführte Gaststätten – belegt sind sie in Ägypten, in Griechenland und im Römischen Reich, wo die Wirtshäuser entlang der Fernstraßen den Reisenden zur Verfügung standen. In der frühen Neuzeit gab

es vor allem die „Spezialanbieter“: Weinschenken, Bierschenken und so genannte „Garkucheln“, in die Reisende ihre Essprodukte mitbrachten, die dort für sie gekocht wurden.

Nachrichtenbörse

Damals gehörten die Wirte wie selbstverständlich zur Oberschicht der Gesellschaft. Zur Eröffnung eines Wirtshauses war viel Kapital nötig. Zudem waren die Wirte dank ihrer Gäste stets früher und besser über Neuigkeiten informiert als andere. Das Wirtshaus war eine klassische Nachrichtenbörse: Wer etwas wissen oder sagen wollte, kam hierhin. Das wussten die Herren Wirte für ihre persönliche Macht zu nutzen, sichtbar in den Stadträten, in denen neben Gewerbetreibenden und Kaufleuten auch notorisch viele Wirte saßen. Das spiegelte, ganz im Sinne des großen Soziologen Max Weber, den Zusammenhang von ökonomischer Potenz und politischer Repräsentanz wider. Im Wirtshaus wurde Geld gewechselt und Arbeit vermittelt, bis ins tiefe 19. Jahrhundert hinein wurden hier auch Parteien gegründet.

Bescheidene Gaststätten

Bis zum 17. Jahrhundert sind in den Gaststätten einfache Speisen und Schlafplätze von eher bescheidener Art (komfortable Gasthöfe waren die Ausnahme) angeboten worden. Aufgrund der illustren Klientel ging es in diesen Stätten ziemlich lebhaft zu, beispielsweise mussten die Gäste ihr Essbesteck selbst mitbringen. Um 1800 entstanden – zunächst in größeren Städten – gastronomische Betriebe, aus denen sich im frühen 19. Jahrhundert sukzessive die ersten Restaurants nach heutigem Maßstab etablierten. In diese Zeit fielen noch weitere Gründungen wie die für die entste-

hende Arbeiterklasse wesentliche „Kneipe“, flankiert von Ausflugslokalen, Bistros (in Paris um 1814), Biergärten, Vereinshäusern und Kaffeehäusern, die sich ab etwa 1890 in den europäischen Metropolen als Zentren der politischen Diskussion und literarischen Kreativität entfalteten.

Zwischen Kneipe und Restaurant

Das Wirtshaus – man kann auch sagen: der Gasthof – richtete sich im Verlauf dieses Jahrhunderts während gastronomischen Prozesses genial zwischen der schlichten Kneipe und dem prunkvolleren Restaurant ein, freilich mit mehr Nähe zu Letzterem, was die Einrichtung wie speziell die Güte der Speisekarte und das Angebot an Weinen betrifft. In einem traditionellen Wirtshaus, so sagen Kenner und Liebhaber, muss es einen Stammtisch geben und einen Tresen, auch Theke oder Budl genannt, an den sich der Gast lehnen kann. Im Wirtshaus dürfen die Tischdecken fehlen, aber in keinem Fall der Herrgottswinkel und zur Zier alte Bier- und Limonadenschilder an den Wänden. Auch das Körberl mit Brezen, Salzstangerl und Semmeln nebst dem Würzensemble aus Maggifläschchen, Salz, Pfeffer und Zahnstocher gehört zum typischen Inventar. Selbstverständlich muss bodenständig und ehrlich gekocht werden, also regionaltypisch. Ein weiteres wesentliches Kriterium ist, dass sich ein Wirt oder eine Wirtin mit liebevollem Engagement um die Gäste kümmert.

Hort der Gastlichkeit

Nimmt man alles in allem, so ist das Wirtshaus, bündig gefasst, ein Mikrokosmos des Alltäglichen, ein Hort gemeinschaftsbildender Gastlichkeit. Ohne das Wirtshaus kommt jedenfalls

kein Denker und Genießer aus. Bei Gulasch, saurem Rindfleisch, Schnitzel und Schweinsbraten kann der Gast, ob Einheimischer oder Tourist, den Glauben an sich selbst zurückgewinnen. Man kann auch sagen: Dem feierlichen Amen in der Kirche entspricht im übertragenen Sinne das fröhliche Prosit im Wirtshaus!

Awwi



Von August Winkler

Eine Zeit lang hatte es den Anschein, als leide der Knödel unter einem ähnlichen Imageproblem wie die Operette. Jeder hört diese gesungenen Sachertorten gerne, aber kaum einer mag sich dazu bekennen. Auch dem Knödel ermangelte es über viele Jahre hinweg an öffentlichem Zuspruch; speziell frankophile Restaurantkritiker ignorierten diesen Klassiker. Hinzu kam das Vorurteil, er sei schwer und mache dick. Doch auf einmal, gleichsam über Nacht, eroberte sich der Knödel die Speisekarten selbst der feinsten Restaurants. Seine kulinarische Majestät, der Knödel, ist rund, wohl-schmeckend und der originellste Beitrag zur Küche, also ein echtes Kulturgut, wie etwa der Tiroler Speckknödel, der unwiderstehlich gen Himmel dampft.

Vom Trauerkloß zum Wonneproppen

Erstaunlich an der Geschichte ist, dass sich der Aufstieg des Knödels vom Trauerkloß zum Wonneproppen des 21. Jahrhunderts sachlich nicht exakt begründen lässt. Ein auslösendes Moment war gewiss der Trend zu Omas Küche, genauer: die zeitgemäße Reform der klassischen gutbürgerlichen Rezepturen. Dass Köche heute sparsamer wirtschaften und im Knödel ein ideales Gericht zur Resteverwertung sehen, mag ebenfalls die Renaissance begünstigt haben. Viele Gerichte entstanden, wie man weiß, als Antwort auf die Frage: Was tun mit den Überbleibseln?

Von Grießknödel bis Topfenknödel

Allerdings reichen weder Ökonomie noch kulinarischer Regionalismus für sich allein aus, um die triumphale und vor allem urplötzliche Wiederkehr des Knödels zu belegen. So genannte Füllgerichte gibt es zuhauf auch in anderer Form. Jedenfalls kommt heute kein Koch, der etwas auf sich hält, am Knödel vorbei. Wir begegnen dem Semmelknödel, dem Serviettenknödel, dem Erdäpfelknödel, dem Grießknödel, dem Germknödel, dem Krebsknödel, dem Brennesselknödel, dem Grammelknödel, dem Polentaknödel, dem Kaskknödel, dem Fleischknödel, dem Leberknödel, dem Topfenknödel, dem Mohnknödel und anderen Knödelgenossen.

Designer-Knödel

Das sind alles Klassiker, ehrenwert und ausgereift. Die kann man nicht mehr verbessern, allenfalls verändern, was spielfreudige Köche auch tun. So gibt es beispielsweise Gemüsekneidel (in feiner Rindsuppe mit Sherry), Entenknödel (mit Morcheln), Lammfleischknödel (auf Gabelkraut), Hummerknödel (in Safransauce). Auffallend an diesen modernen Designer-Knödeln ist, dass ihre Größe sich umgekehrt proportional zum Ansehen des Lokals verhält. Bündiger gesagt: je feiner das Haus, desto kleiner die Knödel. Auf der Karte stehen sie niedlich als Klößchen oder Knöderl.

Wiesbadener Knödel

Erfahrene Feinschmecker erinnern sich des „Wiesbadener Knödels“, den Hans-Peter Wodarz vor über zwanzig Jahren zusammen mit Herbert Langendorf, seinem langjährigen Küchenchef, in der „Ente vom Lehel“ entwickelt hat. Das Ding, zusammengesetzt aus Semmeln, Eiern, Kalbskopf, Bries und Hummer, wurde in Mineralwasser gekocht und mit Frankfurter Kräutersauce serviert – ein bisserl präventiv, aber ungemein delikat. Legendär bis heute ist die 1994 kreierte „Knödelwurst“ der Eva Salomon (Gut Oberstockstall in Kirchberg am Wagram): Eine Füllung aus farcierten Geflügelleber, Zwiebeln, Knoblauch, gehackter Petersilie sowie Majoranblättern wird mit eingeweichten und passierten Semmeln, Salz und Pfeffer im Schweinsnetz zu rundlichem Leben geformt, dann in der Pfanne gebräunt. Apart schmeckt nach wie vor bei Schuhbeck in München der Brezenknödel, der, wie's der Name suggeriert, eben mit Brezen anstelle von Semmeln zubereitet wird – eine allseits bestaunte Schöpfung, die dem Schuhbeck zu Recht den Ehrentitel eines „Dr. Knödel“ eingebracht hat.

Erfindung der Teigkugel

Historisch gesehen ist der Knödel eine eher unbekanntere Größe. Niemand weiß genau, wann und wo von wem der erste Knödel geformt worden ist. Die älteste bildliche Darstellung eines Knödels befindet sich in der Burgkapelle von Hocheppan nahe Bozen. Das Fresko aus dem 12. Jahrhundert zeigt neben dem Wochenbett Marias eine Wehmutter, die in der einen Hand ein Kochgeschirr mit fünf kugelrunden Knödeln hält und mit der anderen einen Knödel zum Mund führt. Mit Sicherheit ist anzunehmen, dass es weit früher knödelähnliche Speisen gegeben hat. Die runde, mit Händen leicht formbare Gestalt lud geradezu zwingend zur Erfindung der Teigkugel ein.

Nahrhaft und rund

Es scheint, als tauchte der Urknödel aus alter Zeit und den Töpfen des Mittelalters plötzlich und ohne Vorwarnung ins Licht der böhmischen, bayerischen und österreichischen Küchengeschichte auf, nahrhaft, wahrhaft und vor allem rund. Präziser lässt sich die etymologische Wurzel bestimmen. Danach leitet sich der Knödel vom Althochdeutschen „chnodo“ übers mittelhochdeutsche „knode“ oder „knote“ her. Als „Knoten“ bezeichneten die alten Deutschen eine kleine Bergform, mit der die Knödel verglichen wurden. Küchengeschichtlich dürfte der Knödel zwischen Brei und Brot liegen. Urmutter der Klöße und Klümpe (Dumpling sagt der Engländer, Quenelle der Franzose) ist der Mehlknödel, gefolgt vom Brotknödel, wohingegen der Kartoffelknödel logischerweise die jüngste Variante ist: besonders beliebt in seiner Form als süßer Früchte-

knödel, gefüllt mit Pflaumen, Erdbeeren oder Aprikosen, gewälzt in heißer Butter und Semmelbröseln, bestäubt mit Puderzucker.

Objekt der Begierde

Im „Lexikon der Ernährungskunde“, 1926 im Wiener Verlag Julius Springer herausgegeben, werden Knödel schlicht so definiert: „... sind gesottene oder gebackene Ballen von sehr verschiedener Zusammensetzung und Größe, die in der Küche aus freier Hand geformt werden und nach ihren Hauptbestandteilen mannigfache Spezialnamen führen. Knödel schlichtweg sind in Wasser oder mit dem Gemüse zusammen gekochte Kugeln aus Weizenmehl mit Milch, Butter und Eiern.“ Das ist korrekt definiert, vermittelt aber nicht den Hauch jenes Glücksgefühls, das Knödellianer immer wieder aufs Neue empfinden, wenn das Objekt ihrer sinnlichen Sehnsucht verheißungsvoll dampfend in der Schüssel zu Tisch getragen wird.

Butter, Eier, Milch, Salz und Mehl

Ein Knödel ist gewiss nur ein Knödel, was die Form betrifft. Der Inhalt jedoch ist variantenreich wie bei kaum einer anderen Speise. Die Wiener bereiten die nach ihrer Stadt benannten Semmelknödel mit Semmeln, Butter, Eier, Milch, Zwiebeln, Petersilie und Salz zu, während andernorts zusätzlich oder anstelle der Butter auch durchwachsender Speck beigemischt wird. Die Frage, ob es auch Schnittlauch sein darf, ferner ein Stäubchen Muskat, wird leidenschaftlich diskutiert. Tiroler Knödel werden laut der alten Frau Sacher auf der Basis von Semmelknödeln gemacht, mit Fett statt Butter geschmiert und mit Selchfleisch gefüllt. Daneben gibt es Bauernrezepte, die ausdrücklich Speck vorsehen.

Hirnknödel

Im „Kochbuch für Alle“ von Küchenchef Franz Ruhm, dem berühmten österreichischen Koch, findet sich auf Seite 12 ein Hirnknödel: „In 50 Gramm Butter rührt man nach und nach ein ganzes Ei und einen Dotter recht schaumig ein, bringt ein halbes passiertes Kalbshirn dazu und würzt mit Salz und Pfeffer. Das Ganze wird mit weißen Semmelbröseln zu einer halbfesten Masse vermischt, aus der man nach kurzem Anziehen kleine Knöderl formt, die in Salzwasser sechs bis acht Minuten gekocht werden. Nachdem sie abgeseiht und überkühlt wurden, dienen sie als Einlage in eine Rinderkraftbrühe.“

Farceknödel

Von Ruhm stammt auch das heute weitgehend vergessene Rezept für Farceknödel: „Man lässt 2 Eßlöffel Wasser mit ein wenig Fett aufkochen, verrührt darin einen Eßlöffel Mehl und röstet dies, bis sich die Masse vom Geschirr löst. Nach dem Abkühlen vermischt man die Panade mit 150 Gramm sehnen-

freiem Kalbfleisch, um beides zusammen ein paar Mal recht fein zu faschieren. Die Farce wird hernach mit 2 Eidottern, etwas Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuß tüchtig abgerührt und zum Schluß mit 1 Teelöffel Kognak verbessert.

Diese Masse formt man zu Knödeln, setzt die in eine wenig gefettete Kasserolle, bringt ganz wenig Suppe daran und lässt die Kugeln zugedeckt sehr langsam 10–12 Minuten mehr ziehen als kochen, um sodann mit der entsprechenden Suppe überbrüht zu Tisch zu kommen. – Je nach Art und Bezeichnung der Suppe findet entweder Rind-, Kalb- oder Schweinefleisch, bei Schinkenfarceknödeln rohes mageres Selchfleisch Verwendung.“

Leber-, Pilz- und Fischknödel

Weitere Spezialitäten sind Leber-, Pilz- und Fischknödel. Selten wird einem heute noch der Heidenknödel vorgesetzt, zubereitet aus Buchweizenmehl, Weißbrotwürfel, Fett, Zwiebel, Wasser, Ei, Salz, gesotten in einer Rindssuppe. Aus gekochten und rohen Kartoffeln werden die Waldviertler Knödel gemacht, auch „Grüne Knödel“ genannt. Zahlreiche Varianten gibt es vom Serviettenknödel, der in seiner klassischen Version eigentlich eine Semmelknödelmasse (ohne Mehl, mit viel Butter und etwas Muskat) ist, die als Rolle und umhüllt von einer Serviette in Salzwasser gegart wird. Der Palffy-Knödel wiederum wird, angereichert mit Speck, als Riesenknödel in der selbstverständlich bebutterten Serviette gekocht.

Kreatives Knödelmachen

Der Phantasie sind beim Knödelmachen also kaum Grenzen gesetzt. Andererseits sollte man nicht zu kühn experimentieren. Ein Klassiker wie der Wiener Semmelknödel ist vollendet komponiert und bedarf keiner neuen Töne. Er schmeckt frisch vom Herd zu gekochtem Rindfleisch ebenso gut wie zu Geselchtem oder einem großen Braten. Und wenn ein Knödel übrig bleibt, freue man sich auf den nächsten Tag: Kalte Semmelknödel, dünnblättrig geschnitten und in der schweren Eisenpfanne in heißer Butter knusprig geröstet, sind, gewürzt mit Salz sowie Schnittlauch und eventuell übergossen mit verquirtem Ei, eine köstliche Vulgarität, basierend auf dem Motto von Tante Therese: „Jeder Knödel ist rund, aber nicht alles Runde ist ein Knödel.“

Rede und Antwort

Vordernbergs Arzt Dr. Erwin Wurm im Interview mit August Winkler: In der Marktgemeinde Vordernberg ist noch viel für die Entwicklung des lebensnotwendigen Tourismus zu tun.

Von August Winkler

Früher, als es noch keine elektronisch vernetzte Welt gab und die Großmutter zur Zither das Lied vom Glücksvogel sang, galten Arzt, Lehrer und Pfarrer als das gesellschaftliche Dreigestirn einer Gemeinde, gefolgt von Apotheker, Handwerker und Postmeister, der in Personalunion auch den größten Gasthof betrieb.

Tempi passati, vorbei sind diese Zeiten, die zwar nicht unbedingt besser waren als die heutigen, doch in jedem Fall geruhsamer. Nun, der Lehrer hat sich von Vordernberg verabschiedet und die Apothekerin gleichfalls Adieu gesagt, doch einen Pfarrer hat die Gemeinde noch und vor allem einen Arzt: Dr. Erwin Wurm, am 29. Mai 1962 in Wetzawinkel bei Weiz geboren und seit Juli 2001 als Allgemeinmediziner in Vordernberg niedergelassen.

Der lebensfrohe, einem guten Wein nebst

Gespräch nicht abholde und sportlich hochaktive Mann sieht sich als Hausarzt „in der Verpflichtung, in meiner Gemeinde auch zu wohnen“. Das liebevoll und mit Sinn für alte Architektur renovierte Bürgerhaus am Hauptplatz ist ihm, seiner Frau Sandra und den beiden Kindern Felix und Lena seit 2002 ein stilvolles Zuhause.

Anmutendes Ortsbild

Der Kontrast zwischen alpiner Umgebung und dem städtisch anmutenden Ortsbild von Vordernberg gefällt ihm: „Du kommst in ein immer enger werdendes Bergtal und plötzlich siehst du beidseits der Straße wunderschöne alte Bürgerhäuser.“ Bei aller Achtung vor den baulichen Denkmälern geht Wurm freilich nicht blind durch seinen neuen Heimatort. Er sieht auch „einige Schandflecke im Ortsbild“ und bedauert, dass in

Vordernberg zu wenig für die Entwicklung des lebensnotwendigen Tourismus getan werde.

Im Vokabular des Dr. Erwin Wurm scheinen Worte wie Unmöglichkeit, Bequemlichkeit, Ängstlichkeit oder gar Kleinmut zu fehlen, wohingegen Durchsetzungsfähigkeit ein Schlüsselwort ist.

Rotwein auf dem weißen Hemd

Liebedienerei ist dem Individualisten so unangenehm wie ein Rotweinfleck auf dem weißen Hemd. Und es ist ein besonderes Vergnügen, ihm zuzuhören, wie er beispielsweise übers Fliegenfischen spricht, seine große Passion. Aber auch bei Steinpilzen bekommt seine bei Alltagsthemen schon melodische Stimme ein schmeichelndes, ja verführerisches Timbre, als spräche er über Liebe oder ein Gedicht von Rilke.

Name:

Dr. Erwin Wurm

Ihr Geburtstag?

29.05.1962

Ihr Geburtsort?

Wetzawinkel – Gemeinde Hofstätten,
Bezirk Weiz

Ihre Lieblingsfarbe?

Rot

Ihre Lieblingsblume?

Rose

Ihr Lieblingstier?

Bachforelle

Ihre Lieblingspeise?

Erdäpfelstrudel

Ihr Lieblingsgetränk?

Frisches, kühles Leitungswasser

Ihr Lieblingshobby?

Fliegenfischen

Ihre Lieblingsmusik?

Jazzrock

Ihr Lieblingsbuch?

Derzeit Wolf Haas, „Komm, süßer Tod“

+++

Ihr Lebensmotto?

Auch im Negativen positive Aspekte erkennen

Was halten Sie für Ihren größten Vorzug?

Das müssen andere beurteilen

Was halten Sie für Ihren größten Fehler?

Ungehduld

Welche Fehler entschuldigen Sie am ehesten?

Die, welche zum ersten Mal gemacht werden

Welche drei Dinge würden Sie auf eine einsame Insel mitnehmen?

Andenken an meine Familie,
Fliegenwarte, ein gutes Buch

Über welche natürliche Gabe möchten Sie verfügen?

Einsicht

+++

Welcher Versuchung können Sie nicht oder nur schwer widerstehen?

Risikobereitschaft

Was sammeln Sie und warum?

Waldfipze, das Suchen allein ist schon eine Freude

Womit kann man Sie verführen?

Mit einem guten Essen

Gibt es einen Traum, den Sie sich noch erfüllen möchten?

Lachsfischen in Alaska

Wie entspannen Sie sich?

Bei der Ausübung meiner Hobbys

Wofür würden Sie Ihr letztes Geld ausgeben?

Was wären Sie außer dem, was Sie heute beruflich sind, gerne geworden?

+++

Welche Eigenschaften schätzen Sie bei einem Mann am meisten?

Welche Eigenschaften schätzen Sie bei einer Frau am meisten?

Was schätzen Sie an Freunden am meisten?

+++

Was befindet sich auf Ihrem Frühstückstisch?

Was haben Sie zu Hause immer im Kühlschrank?

Welche Speise haben Sie als Kind gar nicht gemocht?

Welche Speise haben Sie als Kind am liebsten gegessen?

Kochen Sie selbst – und falls ja, was?

+++

Was bewundern Sie am meisten?

Was verabscheuen Sie am meisten?

+++

Mit wem würden Sie gerne einmal zu Abend essen?

Gibt es eine politische Figur, der Sie gehörig die Meinung sagen wollen?

Gibt es eine historische Figur, mit der Sie gerne einen Abend verbringen möchten?

Für die Erhaltung der Gesundheit

Gartenarchitekt

Verlässlichkeit, Bescheidenheit

Anmut, Warmherzigkeit

Treue, Mut zur Wahrheit

Kaffee, Tee, Butterbrot

Ein gutes Stück Käse

Verkochtes Weißkraut

Wienerschnitzel mit Pommes

Fischgerichte nach meinen bescheidenen Möglichkeiten

Die Eigenschaft, ein Ziel ausdauernd zu verfolgen

Opportunismus

Mit Barak Obama

H. C. Strache

Alexander von Humboldt

Was würden Sie tun, wenn Sie in Vordernberg einen Tag lang regieren könnten?

Was würden Sie tun, wenn Sie in Österreich einen Tag lang regieren könnten?

Drei Worte zu Genuss?

Drei Wünsche?

Ein Tag ist zu wenig, ich würde abwarten, bis er vergeht

Gleiche Antwort

Gutes Essen, ein schöner Wein, angenehme und angeregte Tischunterhaltung

Gesundheit, Frieden und Wohlstand für alle



Einfach selber machen

Selbst gemachte Kunstwerke sind preiswerte Geschenke zu Ostern. Probieren Sie es gleich aus und zaubern Sie einzigartige Seifen und Kerzen für Ihre Lieben. Bei diesen tollen Geschenkeideen freuen sich auch die Erwachsenen über den Osterhasen!



Wie wäre es einmal mit einer selbst gemachten Seife? Mit ein wenig Übung entstehen tolle und einzigartige Lieblingsseifen.

Beim Seifensieden ist Sicherheit das oberste Gebot. Sie benötigen eine Schutzbrille, Gummihandschuhe, Atemschutz, der beim Anrühren der Lauge zu tragen ist, und Wasser zum Neutralisieren der Natronlauge, falls etwas passiert.

Fette, Öle und Flüssigkeit

Seifen bestehen aus drei Komponenten: flüssige und/oder feste Fette und Öle, Flüssigkeiten (Wasser, Rosenwasser) und Natronlauge (Chemikalie zum Seifenmachen).

Zutaten für eine einfache Hausseife:

- 500 g Kokosfett (Ceres – nicht Ceres light!)
- 400 g Olivenöl
- 700 g Sonnenblumenöl
- 230 g Ätznatron – NaOH (aus der Apotheke)
- 480 g Wasser
- Ca. 10 g Zucker

Rühren, formen und abkühlen

Erwärmen Sie das Kokosfett, bis es flüssig ist, und gießen Sie dann das Oliven- und Sonnenblumenöl dazu. Schütten Sie in ein anderes Gefäß das Wasser und rühren Sie das Ätznatron langsam ein. Lassen Sie die Lauge abkühlen (40 Grad) und geben Sie sie unter ständigem Rühren zu den Fetten/Ölen dazu. Rühren Sie den Zucker zur besseren Schaumbildung ein und verrühren Sie das Gemisch mit dem Stabmixer, bis der Seifenschleim langsam anzudicken beginnt. Gießen Sie die Rohseife in Formen. Am besten eignen sich Silikonbackformen. Nach 24 Stunden können Sie die Seife ausformen (in gewünschte Form bringen und schneiden). Lassen Sie die entstandene Naturseife einen Monat in einem kühlen, trockenen Raum reifen. Weitere Seifenrezepte finden Sie auf <http://www.55plus-magazin>

Selbst gezogene Kerzen sind der Hingucker auf jeder Party und auf jedem Familienfest. Gemütliche Stunden zu zweit können mit einer selbst gemachten Lichtquelle noch schöner vergehen oder gar unvergesslich bleiben.

Kostengünstiges Paraffinwachs

Sie benötigen Kochtöpfe, die höher sind als die gewünschten Kerzen. Wenn Sie nur eine Wachsfarbe haben möchten, benötigen Sie nur ein Gefäß. Verwenden Sie am besten Paraffinwachs (kostengünstig im Bastelgeschäft) in unterschiedlichen Farben. Sie können das Wachs auch beim Erwärmen färben. Bereiten Sie zuerst den Docht vor: Schmelzen Sie etwas Wachs und legen Sie den Docht in der gewünschten Länge fünf bis sechs Minuten in das Wachs. Der Docht soll sich vollkommen mit Wachs ansaugen. Danach herausnehmen, auf Backpapier legen und geradeziehen. Restliches Wachs auf 70 Grad erwärmen und ständig umrühren. Geschmolzenes, gefärbtes Wachs in die Gefäße füllen und laufend umrühren.

Den Docht eintauchen und in kaltem Wasser abkühlen und aufhängen. Nach etwa einer Minute kann der nächste Durchgang gestartet werden. Diesmal in eine andere Farbe tauchen. So entsteht ein schönes Muster. Den Vorgang – eintauchen/mit Wasser abkühlen/aufhängen – so oft wiederholen, bis die Kerze die gewünschte Form hat. Sie können die Kerzen natürlich auch nach Belieben verzieren.



So holen Sie Ihr Geld zurück!

Mehr als 200 Millionen Euro schenken die Arbeitnehmer jedes Jahr dem Finanzamt, weil sie keine Arbeitnehmerveranlagung durchführen. Damit der Steuerausgleich kein Buch mit sieben Siegeln ist, die wichtigsten Tipps und Tricks auf einen Blick.

Bis Ende Februar 2010 müssen die Betriebe dem Finanzamt von jedem Mitarbeiter einen Jahreslohnzettel für das Jahr 2009 übermitteln. Ein Steuerausgleich zahlt sich auf alle Fälle aus, wenn Sie

- nicht das ganze Jahr über beschäftigt waren,
- Absatzbeträge beziehungsweise Abschreibeposten beantragen können
- von Ihrem Betrieb das Guthaben aus der Lohnsteuersenkung 2009 nicht verrechnet bekommen haben.

So sparen Sie Steuern

- Aufwendungen für Kinderbetreuung: Pro Kind sind bis zu 2.300 Euro absetzbar
- Kinderfreibetrag: 220 Euro jährlich. Wird von beiden Eltern der Kinderfreibetrag geltend gemacht, beträgt er 132 Euro pro Steuerpflichtigen,
- Arztkosten: Krankheitskosten, die man von der Krankenkasse nicht ersetzt bekommt, kann man ebenso geltend machen
- PC abschreiben: Nutzen Sie Ihren Computer zu Hause auch beruflich, dann können Sie auch für den PC Bares zurückholen
- Auch Kleinverdiener und Menschen, die

nicht das ganze Jahr beschäftigt waren, bekommen Geld vom Staat zurück

- Sprachkurse können ebenfalls abgesetzt werden, wenn Sie die Sprache zur Ausübung Ihres Berufes benötigen
- Auf einen Klick können Sie online Ihre Steuererklärung vorberechnen lassen und abgeben
- Infos gibt es unter www.arbeiterkammer.at

Pflichtveranlagung

Manche Arbeitnehmer müssen einen Steuerausgleich machen, nämlich wenn sie im Vorjahr

- zwei oder mehrere lohnsteuerpflichtige Einkommen gleichzeitig hatten,
- Krankengeld von der Krankenkasse oder Bezüge für Truppenübungen erhielten,
- im Betrieb einen Freibetragsbescheid abgegeben bzw. den Alleinverdiener- oder Alleinerzieherabsetzbetrag oder eine Pendlerpauschale in Anspruch genommen haben, obwohl die Voraussetzungen dafür nicht (mehr) gegeben waren, oder
- Bezüge aus dem Insolvenzfonds oder über den Dienstleistungsscheck erhielten.

In diesen Fällen gibt es eine Pflichtveranla-

gung, die bis 30. September beim Finanzamt abzugeben ist.

Einkommenssteuererklärung

Wer neben dem lohnsteuerpflichtigen Einkommen zusätzliche Einkünfte von mehr als 730 Euro bezogen hat, zum Beispiel aus selbstständiger Tätigkeit oder aus Vermietung, muss bis 30. April eine Einkommenssteuererklärung machen (bei elektronischer Übermittlung bis 30. Juni).

Senioren

Auch Pensionen aus der gesetzlichen Sozialversicherung unterliegen der Einkommenssteuer. Daher sollten auch Senioren eine Arbeitnehmerveranlagung machen. Bei mehreren Pensionen (Beamtenpension, Pension aus früheren Dienstverhältnissen ...) werden die Pensionsbezüge gemeinsam versteuert. Bei der Arbeitnehmerveranlagung werden die Pensionen zusammengerechnet und so besteuert, als hätte der Pensionist den Gesamtbetrag in Form eines Bezugs erhalten.

Noch Fragen? Melden Sie sich einfach bei der AK-Lohnsteuerberatung unter 0577990.

Gesundjoggen von innen

Menschen werden durch Lachen zufriedener, kreativer und spontaner. Außerdem lenkt es von Schmerzen ab und senkt die Stresshormone Adrenalin und Kortisol. Also worauf warten Sie? Lachen Sie los, nicht nur am Weltlachttag, der am 6. Mai gefeiert wird.

Lachen ist gesund“, weiß der Volksmund und seit langer Zeit auch die Schulmedizin. Denn Lachen ist nicht nur förderlich für den Körper, sondern gleichzeitig auch so effektiv wie 45 Minuten Entspannungstraining.

Gesundheit und gute Laune

Ein spontaner Heiterkeitsausbruch tut dem ganzen Organismus gut: „Das Immunsystem wird aktiviert, der Stoffwechsel angeregt, die Durchblutung verbessert, die Stresshormone Adrenalin und Kortisol abgebaut. Zudem werden der Blutdruck sowie der Blutzuckerspiegel gesenkt, die Muskulatur wird entspannt und die Durchblutung intensiviert“, verrät Dr. Suzanne Rödler, Kardiologin am AKH Wien und Initiatorin des Vereins CliniClowns.

Lachen lindert Schmerzen

Neben den positiven Auswirkungen auf den Organismus hilft Lachen das Schmerzempfinden deutlich zu reduzieren. Studien der Gelotologie (Lehre vom Lachen) ergaben, dass Schmerzpatienten nach nur wenigen Minuten Lachen eine Erleichterung erfahren, die mehrere Stunden anhalten kann. Auch das körpereigene Immunsystem wird durch Lachen aktiviert. So können Bluthaltstoffe deutlich vermehrt werden, die für

die Immunabwehr wichtig sind. Auch die Zahl der T-Zellen, die gegen viele Krankheitserreger schützen, nimmt durch das Lachen zu.

Lachen als Therapie

Die heilsame Wirkung des Lachens wird auch immer stärker in der Therapie eingesetzt; beispielsweise durch Klinik-Clowns auf Kinderstationen oder sogar bei Alzheimer-Patienten. „Humor und Fröhlichkeit helfen Situationen, die im Moment unlösbar erscheinen, zu überbrücken. Die Clowns bringen Abwechslung und Spaß in den tristen Alltag. Zudem sind sie Außenstehende, denen man sich anvertrauen kann“, so Rödler.

„Praktische Psychotherapie“

Doch woher kommt es, dass heitere Menschen nicht nur kreativer, optimistischer und spontaner, sondern auch zufriedener, beliebter und dadurch sozial erfolgreicher sind? Beim Lachen tritt der Intellekt in den Hintergrund und die rechte Gehirnhälfte wird aktiviert. Dadurch lösen sich innere Anspannungen ebenso wie eingefahrene Gedankenmuster – der Kopf wird frei für neue Perspektiven und Lösungsansätze. Kein Wunder, dass dieses „innere Jogging“ mittlerweile auch in diversen Seminaren trainiert werden kann.

Lachen Sie doch!

Zwei herzhaft Sekunden

- Ein guter Lacher dauert in der Regel zwei Sekunden oder sieben schnelle HaHa-Has.
- Das Zwerchfell hüpfert, der Puls rast, die Pupillen werden groß, die Fingerkuppen feucht, die Beinmuskulatur erschlafft, und mit gut 100 km/h bläst der Atem aus dem Mund.
- Der Mann lacht mit mindestens 280 Schwingungen pro Sekunde, bei einer Frau sind es sogar 500.

Nicht auf Kosten anderer lachen

- Gewinnen Sie den Humor wieder! Kinder lachen 400-mal am Tag, Erwachsene nur 40-mal – wenn überhaupt.
- Humor macht menschlich: Firmenchefs sollten ihre Mitarbeiter öfter zum Lachen auffordern. Das untergräbt in keinster Weise die Autorität, sondern macht belastbarer. Die Mitarbeiter arbeiten viel lieber für den Chef.
- Die gesündeste Turnübung der Welt: Nehmen Sie sich selbst auf den Arm. Humor sollte nicht auf Kosten anderer gehen.



Fotos: iStockphoto.com

Anradeln im Frühling

Ostern steht vor der Tür und damit auch zahlreiche Veranstaltungen der Marktgemeinde Vordernberg. Die Höhepunkte: Osterfeuer mit Hüttenausschank, 100-Jahr-Jubiläum der Naturfreunde Vordernberg, Erzwanderung, Grillfest mit den Steirerherzen und zahlreiche Wanderungen.

Was: Frühlingskonzert
Wann: Samstag, 27. März
Wo: Barbarasäle
Uhrzeit: 18.00 Uhr

Unter dem Motto „Mit neuem Schwung“ veranstaltet der Musikverein Vordernberg ein Frühlingskonzert. Eintritt: Vorverkauf 6 Euro, Abendkasse 8 Euro

Was: 1. Fleischweih bei der Friedaukapelle mit Waisenbläsern
Wann: Samstag, 3. April
Wo: Friedauwerk
Uhrzeit: 20.00 Uhr

Was: Osterfeuer mit Hüttenausschank im Gasthaus Friedaustüberl
Wann: Samstag, 3. April
Wo: Friedauwerk
Uhrzeit: 20.00 Uhr

Was: Festveranstaltung 100 Jahre Naturfreunde Vordernberg
Wann: Samstag, 10. April
Wo: Kultursaal Vordernberg
Uhrzeit: 18.00 Uhr

Was: Rechtsberatung mit Dr. Christian Puchner
Wann: Montag, 12. April
Wo: Sitzungssaal der Marktgemeinde
Uhrzeit: 16.00 bis 17.00 Uhr
Voranmeldung: bei Dominique Kreutzer, Telefon 03849/206-12

Was: Maibaumaufstellen beim Gasthaus Friedaustüberl
Wann: Samstag, 24. April
Wo: Friedauwerk
Uhrzeit: 16.00 Uhr

Was: Frühlingswandern zum Phillerkreuz
Wann: Samstag, 24. April
Abmarsch: 13.00 Uhr
Kontakt: Franz Gruber, Telefon 0680/1201388

Was: 25 Jahre Friedaustüberl mit den Jodler-vagabunden
Wann: Samstag, 24. April
Wo: Friedauwerk
Uhrzeit: 18.00 Uhr

Was: Erstkommunion in Vordernberg
Wann: Sonntag, 2. Mai
Wo: Pfarrkirche Vordernberg
Uhrzeit: 10.00 Uhr

Erstkommunion in der röm.-kath. Pfarrkirche Maria Himmelfahrt.

Was: Anradeln
Wann: Sonntag, 2. Mai
Abfahrt: 13.00 Uhr
Infos: 35 Kilometer
Kontakt: Wolfgang Lanner, Telefon 0650/2542278

Was: Rechtsberatung mit Dr. Christian Puchner
Wann: Montag, 3. Mai
Wo: Sitzungssaal der Marktgemeinde
Uhrzeit: 16.00 bis 17.00 Uhr
Voranmeldung: bei Dominique Kreutzer, Telefon 03849/206-12

Was: Erzwanderung Club Freunde der Berge
Wann: Samstag, 8. Mai
Wo: Präbichl-Vordernberg
Uhrzeit: 9.00 Uhr

Was: Muttertagsfeier
Wann: Samstag, 8. Mai
Wo: Kultursaal
Uhrzeit: 18.00 Uhr
Muttertagsfeier einmal anders – mit der Theatergruppe Radmer

Was: Pfingstmontag am Hiaslegg
Wann: Montag, 24. Mai
Abmarsch: 11.00 Uhr
Gezeit rund 6,5 Stunden, rund 900 Höhenmeter, mit Preis Kegeln auf der russ. Kegelbahn
Kontakt: Wolfgang Lanner, Telefon 0650/2542278

Was: Liederabend mit dem Frauenchor
Wann: Samstag, 29. Mai
Wo: Kultursaal
Uhrzeit: 19.00 Uhr
Karten bei den Mitgliedern erhältlich, Eintritt: 5 Euro

Was: Big-Band-Konzert
Wann: Mittwoch, 2. Juni
Wo: Barbarasäle
Uhrzeit: 19.30 Uhr
Karten gibt es im Marktgemeindegamt Eintritt: Vorverkauf 6 Euro, Abendkasse 8 Euro

Was: Grillfest mit den Steirerherzen
Wann: Samstag, 5. Juni
Wo: Friedauwerk
Uhrzeit: 18.00 Uhr

Was: Rechtsberatung mit Dr. Christian Puchner
Wann: Montag, 7. Juni
Wo: Sitzungssaal der Marktgemeinde Vordernberg
Uhrzeit: 16.00 bis 17.00 Uhr
Voranmeldung: bei Dominique Kreutzer, Telefon 03849/206-12

Was: 50-Jahr Jubiläum Pensionistenverband Vordernberg
Wann: Freitag, 11. Juni
Wo: Barbarasäle
Uhrzeit: 11.00 Uhr
Der Pensionistenverband Vordernberg feiert in diesem Jahr sein 50-jähriges Bestehen. Alle Vordernberger sind zu dieser Feier eingeladen!

Was: Clubwanderung Freunde der Berge
Wann: Samstag, 12. Juni
Wo: Präbichl
Uhrzeit: 9.00 Uhr
Nach der Wanderung rund um das Clublokal der Freunde der Berge wird auf dem Bahnhofparkplatz Präbichl gegrillt.

Was: Radtour in den Schladnitzgraben
Wann: Sonntag, 13. Juni
Abfahrt: 13.00 Uhr, 55 km
Kontakt: Wolfgang Lanner, Telefon 0650/2542278

Was: Wanderung zum Großen Bösenstein, 2448 Meter
Wann: Sonntag, 20. Juni
Abfahrt: 7.00 Uhr
Gezeit rund fünf bis sechs Stunden, rund 800 Höhenmeter.
Kontakt: Wolfgang Lanner, Telefon 0650/2542278

Gewinnspiel

Beantworten Sie folgende Frage und gewinnen Sie 2 x 3 Vordernberger Ortsgutscheine!

Welcher Verein feiert 2010 sein 100-jähriges und welcher sein 50-jähriges Bestehen?

.....



Teilnehmer:

Alter:

Straße:

PLZ/Ort:

Telefonnummer:

Schicken Sie uns den Abschnitt ins Gemeindeamt Vordernberg oder bringen Sie ihn einfach vorbei. Die Gewinner werden unter Ausschluss des Rechtsweges aus allen Einsendungen gezogen. Mitarbeiter der Gemeinde Vordernberg sind von der Teilnahme ausgeschlossen. Die Namen der Gewinner werden in der nächsten Ausgabe „Vordernberger“ veröffentlicht. Die Preise werden zugesandt. **Einsendeschluss ist der 10. Mai 2010.** Viel Spaß beim Mitmachen!

Gewinner der letzten Ausgabe

Walter Breitfuß
Wolfgang Heim

Die richtige Antwort:
Der Blumenschmuckwettbewerb fand im Jahr 2009 zum 50. Mal statt.



Stets für Sie da!

Marktgemeinde
Vordernberg

Bezirk Leoben, Steiermark

8794 Vordernberg,
Hauptplatz 2
Telefon: 03849/206-0,
Fax: 03849/206-18
E-Mail: gemeinde@vordernberg.at

Homepage: <http://www.vordernberg.at>

Parteienverkehr:

MO bis FR: 8.00 bis 12.00 Uhr
MI: 13.00 bis 16.00 Uhr

Amtsstunden:

MO bis DO: 7.00 bis 12.00 Uhr und
13.00 bis 16.00 Uhr
FR: 7.00 bis 12.00 Uhr

Alle eingelösten Vordernberger Ortsgutscheine nehmen 2 x im Jahr an einer Verlosung teil. Wir bitten die Bewohner von Vordernberg, auf den eingelösten Ortsgutscheinen Namen und Adresse zu notieren, damit sie an der Verlosung teilnehmen!

Impressum: Offenlegung nach § 25 Mediengesetz: Herausgeber und Medieninhaber: Gemeinde Vordernberg. Blattlinie: Informationsmedium für die Bürger der Gemeinde Vordernberg. Erscheinungs-ort: Vordernberg. Fotos: Wenn nicht anders angegeben Gemeinde Vordernberg. Redaktion und Layout: wuapaa.com – die redaktion. Druck: Doreb Print- und Medientechnik. Druckauflage: 650 Stück. Vertrieb: Postzustellung. Irrtümer, Druck- und Satzfehler vorbehalten. Alle Artikel sind geschlechtsneutral gemeint.

