



VORDERNBERGER

6/2010 Das Mitteilungsblatt der
Marktgemeinde Vordernberg



Der neue Gemeinderat stellt sich vor: Am 29. April 2010 fand die konstituierende Sitzung des am 21. März 2010 neu gewählten Gemeinderats statt

Bericht auf Seite 2/3



Schubhaftzentrum auf Schienen

Die Gewinner des Architektenwettbewerbs für das Schubhaftzentrum stehen fest.

Saubere Sache in Vordernberg

Nach der Aktion „Sauberes Steiermark“ erstrahlt die Marktgemeinde wieder in neuem Glanz.

Erlebnisregion hisst die Flagge

Als Zeichen der Zusammengehörigkeit wurden in den drei Mitgliedsgemeinden die Fahnen gehisst.

Sie leben hoch!

Die Marktgemeinde Vordernberg gratuliert den Jubilaren der letzten Monate herzlich.



Maria Katzianka feierte kürzlich ihren 85. Geburtstag. Ihren Ehrentag verbrachte die Vordernbergerin gemeinsam mit ihren Lieben. Von der Marktgemeinde Vordernberg gab es Blumen.



Seinen 75. Ehrentag feierte Matthias Bernhard. Glückwünsche kamen nicht nur von seiner Familie, sondern auch von Seiten der Marktgemeinde Vordernberg. Viel Glück und Zufriedenheit für die Zukunft!



Anna Etschmeyer-Diendorfer wurde kürzlich 75 Jahre alt. Weiterhin viel Gesundheit und Glück wünschen ihr alle Verwandten, Bekannten und Freunde sowie die Marktgemeinde Vordernberg.



Herlinde Peinhopf viel Glück zum 85. Geburtstag. Noch viele gesunde und zufriedene Jahre wünschen ihr ihre Lieben und die Marktgemeinde Vordernberg.



Das geplante Schubhaftzentrum

Liebe Vordernberger!

42 Projekte wurden im Rahmen des Architektenwettbewerbs für das Schubhaftzentrum abgegeben. Nun stehen die Gewinner fest. Platz eins ging an SUE Architekten ZT KG aus Wien.

Heute möchte ich Sie über den durchgeführten Architektenwettbewerb für das Schubhaftzentrum (EU-weiter, offener, einstufiger Realisierungswettbewerb mit anschließendem Verhandlungsverfahren für die Vergabe von Generalplanerleistungen zur Erlangung von baukünstlerischen Vorentwurfskonzepten für die Neuerrichtung eines „Schubhaftzentrums“ Vordernberg) informieren. Die konstituierende Sitzung des Preisgerichts fand am 21. Jänner 2010 im Gemeindegem. statt.

Das Preisgericht setzte sich aus folgenden Personen zusammen:

Architektin DI HEMMA FASCH (Vertreterin der AIK Steiermark) als Vorsitzende
Architekt DI ANDREAS LICHTBLAU (Vertreter der AIK Steiermark)
Amtsdirektor Gerhard GUTKAS (BM.I)
Oberst Manfred MAUERSICS (BM.I)
DI KARL DÜRHAMMER (BIG)
DI GABRIELE LEITNER (BIG)
Architekt DI PETER RIEPL (BIG-Architekturbeirat)
Bgm. Walter Hubner

Ersatzpreisrichter:

Amtsdirektor RR Leopold KOCHER (BM.I)
Vizebgm. LAbg. Monika KAUFMANN
Ing. Thomas STYRSKY (BIG)
DI Bernhard GÖSCHL (BIG)

Berater des Preisgerichts:

Architekt DI GÜNTER REISSNER (Raumplanung – Marktgemeinde Vordernberg)
Baumeister Josef BRUNNER (Bausachverständiger der Marktgemeinde Vordernberg)
GR Helmut UNTERWEGER (Vorstandsmitglied der Marktgemeinde Vordernberg)
Obstlt. Heinz Kreimer (Landespolizeikommando)
Oberst Josef ZINSBERGER (Anstaltsleiter Rossauer Lände)
Prof. Dr. Alois BIRKLBAUER (Menschenrechtsbeirat)
Ing. Petra ZEIDLER-EGGER (BIG)

In der konstituierenden Sitzung wurde folgender Zeitplan festgelegt:

- Bekanntmachung im EU-Amtsblatt: 27. Jänner 2010
- Ausgabe der Ausschreibungsunterlagen ab 28. Jänner 2010
- Ausgabe der Pläne und sonstigen Unterlagen und Ausgabe der Modelleinsatzplatte (in digitaler Form) ab 28. Jänner 2010
- Informationsgespräch und örtliche Begehung: 9. Februar 2010, 10.00 Uhr
- Schriftliche Fragen an das Wettbewerbsbüro bis spätestens 15. Februar 2010, 10.00 Uhr

Die erste Sitzung des Preisgerichts fand am 6. Mai 2010 mit Beginn um 10.00 Uhr statt und dauerte bis 22.15 Uhr. Insgesamt hatten über 70 Architekten die kostenpflichtigen Unterlagen angefordert. 42 Projekte wurden zeitgerecht und ordnungsgemäß eingereicht. Drei Projekte wurden verspätet abgegeben und wurden ausgeschieden. Die zu beurteilenden Projekte wurden anonymisiert im Barbarasaal zur Beurteilung präsentiert. Der zweite Sitzungstag fand am 7. Mai 2010 mit Beginn um 9.00 Uhr statt und endete um 15.45 Uhr. Schließlich fand der dritte Sitzungstag am 7. Juni 2010 mit Beginn um 10.00 Uhr statt. Für den dritten Sitzungstag standen insgesamt nur mehr drei Projekte zur Auswahl. Trotzdem dauerte diese Sitzung bis 16.40 Uhr. Nachdem die Gewinner feststanden, wurden die Kuverts geöffnet und die Identität der Teilnehmer wurden bekannt gegeben. Neun Teilnehmer kamen aus Deutschland, einer aus der Schweiz, zwei aus Portugal und dreißig aus Österreich.

Die Preisträger:

1. SUE Architekten ZT KG, Wien
2. Arch. DI Haider, Neusiedl am See
3. Schätzler Architekten, München

Das Siegerprojekt wird von den Fachjuroren wie folgt beschrieben:

Das Projekt ist im Wesentlichen in zwei Bereiche gegliedert: einen langgestreckten Verwaltungstrakt unmittelbar an der Straße und von dieser abgewandt einen kammartig gegliederten Wohntrakt, dessen Höfe sich zu Bach und Berg öffnen. Die Verklammerung dieser beiden Bereiche erfolgt über die Gemeinschaftsräume, deren räumliche Fortsetzung den Verwaltungstrakt bis zur Straßenfront durchdringt und die Besucher- und weitere Kommunikationsräume enthält. Derart wird die Anwesenheit der angehaltenen Bewohner mittelbar sowie zeichnerisch präsent und so auch die Differenz zu einer herkömmlichen Haftanstalt bewusst. Der Verwaltungstrakt übernimmt anstelle einer herkömmlichen Mauer die Außensicherung entlang der Straße. Als Gebäude in gewohnter Typologie prägt er die Straßenansicht der Anlage und vermittelt „Normalität“. Lediglich das mächtige und in die Wand bündig eingelassene Einfahrtstor sorgt für befremdliche Irritation, die aus der Sicht der Jury jedenfalls zu vermeiden ist.

Klare Position und Zuordnung für sehr gute Funktionalität

Im Inneren sorgen die klare Positionierung und Zuordnung der einzelnen Bereiche sowie die netzartige Erschließung für eine sehr gute Funktionalität. Es entstehen angemessene und angenehm erlebbare Raumsequenzen. Die vielfältige Verschränkung von großteils bereits gut proportionierten Innen- und Außenräumen relativiert das Empfinden der Eingeschlossenheit. Dieser Umstand sichert den Bewohnern ebenso wie dem Personal die laut Ausschreibung gewünschte Aufenthaltsqualität, sodass bei stringenter Weiterentwicklung das Ziel erreichbar erscheint, mit dem Projekt ein Beispiel für einen – im Rahmen der Möglichkeiten – humanen Vollzug der Schubhaft zu setzen. Die Entscheidung, welches Projekt das am besten geeignete ist, war nicht einfach, da sowohl die Interessen der Marktgemeinde Vordernberg im Hinblick auf die äußerliche Gestaltung des Objekts als auch die Interessen des BM.I als Nutzer (Funktionalität des Objekts) und der BIG als Errichter in Einklang zu bringen waren. Dem gegenüber standen wiederum die Interessen der Architekten. Alles in allem war dies eine sehr spannende Erfahrung, die ich machen konnte. Ich bin letztendlich aber der Meinung, mit diesem Projekt die Interessen der Marktgemeinde Vordernberg durchgesetzt zu haben. Es handelt sich bei allen 42 Projekten und somit auch beim Siegerprojekt um einen Vorentwurf. Das heißt, dass in der Gestaltung noch Änderungen notwendig sein werden (zum Beispiel Einfahrtbereich).

Ihr Bürgermeister

Walter Hubner

W. Hubner

Alles Gute!

Viel Glück, Gesundheit und Zufriedenheit wünscht die Marktgemeinde Vordernberg.



Seinen 75. Geburtstag hatte Adolf Vidoni. Seinen Ehrentag feierte der rüstige Senior mit seinen Gratulanten. Auch von der Marktgemeinde Vordernberg die besten Glückwünsche!



Vor 75 Jahren erblickte August Walcher das Licht der Welt. Zu seinem Ehrentag nur die besten Wünsche, viel Glück und Gesundheit von seinen Lieben. Die Marktgemeinde Vordernberg gratuliert dem Senior.



Er lebe hoch! Ein rundes Jubiläum hatte Franz Wallner kürzlich zu feiern. Er wurde stattliche 80 Jahre alt. Glückwünsche gab es zudem von der Marktgemeinde Vordernberg.



Alles Gute zum 85. Geburtstag von Johann Huber. Der Jubilar feierte mit Familie, Freunden und Bekannten. Alles Liebe von der Marktgemeinde Vordernberg!

Fünzig Jahre lang zu zweit

Ein ganzes Leben Seit' an Seit'. Höhen gab es und auch Tiefen, Zeiten des Glücks, doch auch Tränen liefen. Die Jubelpaare, sie leben hoch und leben lange und glücklich noch. Die Marktgemeinde Vordernberg gratuliert den glücklichen Paaren.



Helga und Anton Pertagnol teilen seit 50 Jahren Tisch und Bett



Vor 50 Jahren trauten sich Erika und Friedrich Seerainer



Alles Gute zur goldenen Hochzeit an Theresia und Peter Riedler

Zuwachs für Schwarzen Adler

Der Gasthof „Zum Schwarzen Adler“ ist bereits seit über 30 Jahren im Besitz der Familie. Der 14-Betten-Betrieb mit À-la-carte-Menüs ist so gut besucht, dass die Familie bereits Erweiterungspläne schmiedet. Auf dem Plan steht eine Frühstückspension.

Nächstes Jahr sind es bereits 20 Jahre, die Brigitte Schönegger-Marschnig ihren Gasthof „Zum Schwarzen Adler“ führt. Seit 1964 ist der Betrieb in Familienbesitz. Zwischen 100 und 160 À-la-carte-Essen sind es, die die Familie mithilfe von vier zusätzlichen Mitarbeitern täglich meistert. Den Kochlöffel schwingt die Chefin selbst. Ihr Ehemann Erich Marschnig ist hauptberuflich als Polizist tätig und greift seiner Frau in freien Minuten tatkräftig unter die Arme. Auch der 17-jährige Sohn Martin hilft schon fleißig mit. Der Koch-/Kellnerlehrling kommt bald ins dritte Lehrjahr.

Erweiterungspläne werden geschmiedet

Da der 14-Betten-Betrieb ziemlich oft ausgebucht ist, hat die Familie bereits Pläne für eine Erweiterung geschmiedet. Ein ehemaliges Gasthaus, das angekauft wurde, soll

schon bald als Frühstückspension mit rund 16 Betten dienen. „Spruchreif ist das Ganze aber noch nicht. Im Moment sind wir noch am Planen“, so die Chefin.

In die Berg bin i gern

Mittwochs ist Ruhetag. Zum Ausrasten kommt Frau Schönegger-Marschnig aber selten. Gibt es dann doch freie Minuten, geht es auf den Berg. Wandern, Schwimmen und Skifahren stehen ganz oben auf der Freizeitliste der Familie.

Kontakt:

Gasthof „Zum Schwarzen Adler“
Familie Schönegger-Marschnig
Hauptstraße 98
8794 Vordernberg
Telefon: 03849/264
E-Mail: vordernb.-schwarzer-adler@aon.at



Der Sommer wird heiß

Im Sommer geht es in Vordernberg rund. Für jeden ist etwas dabei – egal ob Sportfreak oder Kulturfreund. Höhepunkte: Sommerfeste mit Löwentreffen, Herbstfest mit steirischen Schmankerln und zahlreiche Wanderungen und Radtouren für Jung und Alt.

Was: Planfahrten der Erzbergbahn
Wann: 11., 18. und 25. Juli, 1., 8., 15., 22. und 29. August sowie 5. und 12. September
Uhrzeit: 10.30 und 15.00 Uhr
Wo: Bahnhof Vordernberg
Fahrt mit der Erzbergbahn ab Bahnhof Vordernberg Markt über den Präbichl nach Eisenerz. Infos bei Elfriede Stangl unter 03849/832.

Was: Zur „Almrauschblüte“ auf die Tauplitz
Wann: 17. Juli
Uhrzeit: 8.30 Uhr
Mit den Freunden der Berge. Infos unter 0664/5305731

Was: Rund um den Wörthersee
Wann: 18. Juli
Uhrzeit: 7.30 Uhr
Radtour mit den Naturfreunden Vordernberg. Anmeldung erforderlich! Infos bei Wolfgang Lanner unter 0650/2542278.

Was: Schmirageln mit dem Pensionistenverband Vordernberg
Wann: 21. Juli, 4. und 18. August, 8. und 22. September
Uhrzeit: 14.00 Uhr

Was: Wanderung in der Stanz mit dem Pensionistenverband Vordernberg
Wann: 23. Juli
Uhrzeit: 11.00 Uhr

Was: Parkkonzert mit Maibaumumschneiden
Wann: 24. Juli
Uhrzeit: 11.00 Uhr
Ersatztermin bei Schlechtwetter: 31. Juli 2010

Was: Wanderung über den Glanzweg mit dem Pensionistenverband Vordernberg
Wann: 30. Juli
Uhrzeit: 13.05 Uhr
Rast im Gasthaus „Hödl“. Abfahrt um 13.05 Uhr am Hauptplatz.

Was: Rechtsberatung mit Dr. Christian Puchner
Wann: 2. August und 6. September
Uhrzeit: 16.00 bis 17.00 Uhr
Wo: Sitzungssaal der Marktgemeinde Vordernberg

Voranmeldung bei Dominique Kreutzer unter 03849/206-12.

Was: Sommerfest mit Löwentreffen
Wann: 7. August
Uhrzeit: 18.00 Uhr
Wo: Gasthaus Friedaustüberl
Musik: Leobner Spatzen

Was: Laurentifest
Wann: 8. August
Uhrzeit: 10.00 Uhr Messe, 11.00 Uhr Fröh-schoppen
Wo: Laurentikirche
Bei Schlechtwetter findet die Veranstaltung im Barbarasaal statt.

Was: Wanderung in Hafning mit dem Pensionistenverband Vordernberg
Wann: 13. August
Uhrzeit: 13.05 Uhr
Über die Gladen zum Gasthaus „Gössbachstüberl“. Abfahrt 13.05 Uhr vom Hauptplatz.

Was: Clubwandertag der Freunde der Berge
Wann: 14. August
Uhrzeit: 9.00 Uhr
Auskunft unter 0664/5305731

Was: Marktfest
Wann: 14. August
Uhrzeit: 11.00 Uhr
Wo: Hauptplatz
Auch dieses Jahr veranstalten die Vordernberger Gewerbetreibenden das Marktfest.

Was: Radausflug ins Burgenland mit den Naturfreunden Vordernberg
Wann: 15. August
Rund um den Neusiedler See, rund 70 km. Infos bei Wolfgang Lanner, 0650/2542278.

Was: Wandern mit den Naturfreunden Vordernberg auf den Admonter Kaibling 2196 m/ Sparafeld 2251 m
Wann: 22. August
Uhrzeit: 7.00 Uhr
Abfahrt mit dem Pkw um 7.00 Uhr. Infos gibt Wolfgang Lanner unter 0650/2542278.

Was: Wanderung in die Krumpen mit dem Pensionistenverband Vordernberg
Wann: 27. August

Uhrzeit: 14.10 Uhr
Zur Jausenstation Leitner. Abfahrt um 14.10 Uhr vom Hauptplatz.

Was: Klettern auf dem Rötzgraben – Viadukt mit den Naturfreunden Vordernberg
Wann: 4. September
Uhrzeit: 10.00 Uhr
Infos bei Klaus Sporer unter 0650/9825972

Was: Herbstfest mit steirischen Schmankerln
Wann: 4. September
Uhrzeit: 18.00 Uhr
Wo: Gasthaus Friedaustüberl

Was: Wanderung am Präbichl zur „Milchhoffhütte“ mit den Pensionistenverband Vordernberg
Wann: 10. September
Uhrzeit: Ab fahrt um 10.10 Uhr vom Hauptplatz

Was: Radtour nach Oberaich mit den Naturfreunden Vordernberg
Wann: 12. September
Uhrzeit: 10.00 Uhr
60-km-Radtour. Infos bei Wolfgang Lanner unter 0650/2542278

Was: Wanderung mit den Naturfreunden Vordernberg auf die Vordernberger Griesmauer, 2015 Meter
Wann: 19. September
Uhrzeit: 8.00 Uhr
Abfahrt mit dem Linienbus um 8.00 Uhr vom Hauptplatz. Infos bei Franz Gruber unter 0680/1201388.

Was: Besuch des Kern-Buam-Museums mit dem Pensionistenverband Vordernberg
Wann: 24. September

Was: Fahrt ins Blaue mit den Freunden der Berge
Wann: 25. September
Uhrzeit: 9.00 Uhr
Anmeldung bis spätestens 15. August 2010 unter 03849/235



Die Gemeinderatswahl am 21. März 2010 ergab in Vordernberg folgendes Ergebnis:

61118 Vordernberg

Bezirk Leoben - vorläufiges Ergebnis

Wahlberechtigte: 986

Wahlbeteiligung GR2010: 80,43 %
Wahlbeteiligung GR2005: 80,95 %

Partei	GR2010		GR2005		Differenz	
	Stimmen	MD	Stimmen	MD	Stimmen	MD
Gesamt	793		888			
Ungültig	12		7			
Gültig	781		881			
SPÖ	609	77,98 % 13	698	79,23 % 12	-89	-1,25 % 1
ÖVP	43	5,51 % 0	109	12,37 % 2	-66	-6,86 % -2
FPÖ	129	16,52 % 2	74	8,40 % 1	55	8,12 % 1

Das Ergebnis der Gemeinderatswahl vom 21. März 2010

Bürgermeister bestätigt

Einstimmig wiedergewählt wurden Bürgermeister Walter Hubner und Vizebürgermeisterin Monika Kaufmann und GK Helmut Unterweger bei der konstituierenden Sitzung am 29. April 2010. Der SPÖ-Gemeinderatsfraktion stehen alle drei Vorstandssitze zu.

Die Gemeinderäte

- Bürgermeister Walter Hubner (SPÖ)
- LAbg. Vizebgm. Monika Kaufmann (SPÖ)
- GK Helmut Unterweger (SPÖ)
- Monika Kriechbaum (SPÖ)
- Wilfried Karpf (SPÖ)
- Kerstin Plöbst (SPÖ)
- Ing. Michael Arno Kanitsch (SPÖ)
- Bettina Dunkl (SPÖ)
- Josef Zandl (SPÖ)
- Sonja Stöcklmayr (SPÖ)
- Christian Heß (SPÖ)
- Dominique Kreuzer (SPÖ)
- Ing. Wolfgang Högler (SPÖ)
- Wolfgang Dokulil (FPÖ)
- Johann Weinberger (FPÖ)

„Ich gelobe, der Republik Österreich und dem Land Steiermark unverbrüchliche Treue zu bewahren, die Bundesverfassung und die Landesverfassung sowie alle übrigen Gesetze gewissenhaft zu beachten, meine Aufgaben unparteiisch und uneigennützig zu erfüllen, die Amtsverschwiegenheit zu wahren und das Wohl der Gemeinde nach bestem Wissen und Gewissen zu fördern.“ Auf diese Gelöbnisformel mussten die neuen Gemeinderäte bei der konstituierenden Sitzung am 29. April 2010 schwören. Wolfgang Dokulil, das an Jahren älteste Mitglied des Gemeinderats, leitete die Sitzung gemeinsam mit Dominique Kreuzer und Christian Heß als Vertrauensfrau bzw. -mann. Mit dabei war auch Bezirkshauptmann Hofrat Dr. Walter Kreuzwiesner.

Es herrschte Einstimmigkeit

Aufgrund des Wahlergebnisses stehen der SPÖ-Gemeinderatsfraktion alle drei Vorstandssitze zu. Walter Hubner wurde als Bürgermeister und Monika Kaufmann als Vizebürgermeisterin bestätigt. Helmut Unterweger ist Gemeindegassier. Alle geheimen Abstimmungen ergaben eine einstimmige Wahl.

Angelobung durch Bezirkshauptmann

Da der Bürgermeister und in seiner Vertretung die Vizebürgermeisterin auch Aufgaben des übertragenen Wirkungsbereichs zu besorgen haben, wurden sie von Bezirkshauptmann Kreuzwiesner angelobt.

Nach den Wahlen und Angelobungen brachte der Musikverein Vordernberg dem neuen Gemeinderat ein Ständchen.

Umfahrung für Vordernberg

LABg. Monika Kaufmann fordert: „Wir brauchen unbedingt eine Umfahrung für Vordernberg.“ Donnernde Lkws, Autokolonnen, Stau – immer wieder kommt es im Ortszentrum von Vordernberg zu gefährlichen Verkehrssituationen.

Vor allem Kinder und ältere Menschen können oft nur unter Lebensgefahr über die Straße gehen. „Wir brauchen endlich die seit Jahrzehnten versprochene Ortsumfahrung“, fordert Landtagsabgeordnete Monika Kaufmann.

Lebensgefährliche Situationen

Die Statistik belegt es eindeutig: Tag für Tag fahren mehr als 5000 Pkws und donnern an die 800 Lkws durch das historische Ortszentrum von Vordernberg – Tendenz stark steigend, vor allem was den „Lkw-Ausweichverkehr“ abseits der Haupttransitrouden betrifft. „Eine untragbare Situation. Es kommt immer wieder zu lebensgefährlichen Situationen und leider auch zu tödlichen Verkehrsunfällen“, verlangt Landtagsabgeordnete und Vizebürgermeisterin Monika Kaufmann endlich den Bau der seit

Jahrzehnten versprochenen Ortsumfahrung. „Ich sitze seit 1991 im Landtag und habe sicher schon vier, fünf Anträge für die Umfahrung eingebracht. Diese Straße steht auch im Verkehrsplan des Landes, nur gebaut ist sie bis heute nicht geworden!“

Es geht um die Sicherheit

Unterstützt wird Kaufmann, die jetzt einen diesbezüglichen Antrag erneut in den Landtag eingebracht hat, in ihrem Kampf für die Ortsumfahrung vom Vordernberger Bürgermeister Walter Hubner: „Es geht um die Sicherheit, aber auch um die Lebensqualität für unsere Bevölkerung.“ Und Kaufmann ergänzt: „Eine Ortsumfahrung in Vordernberg wäre letztlich auch für die Wirtschaft in der Region – vor allem auch in Eisenerz – sehr wichtig.“



LAbg. Monika Kaufmann

Richtig abgeblitzt!

Der Tourismusverband Erlebnisregion Erzberg prämiiert im Rahmen eines Fotowettbewerbes die besten Fotos aus den drei Gemeinden Vordernberg, Eisenerz und Radmer. Machen Sie mit!



Vordernberg ins rechte Licht gerückt. Egal ob Winter- oder Sommeraufnahme, Sportaktivitäten oder Veranstaltungsbilder – der Tourismusverband Erzberg ist auf der Suche nach den besten und schönsten Fotos der drei Gemeinden Vordernberg, Eisenerz und Radmer.

Gesucht sind Ihre Lieblingsfotos

Machen Sie mit und schicken Sie Ihre Lieblingsfotos der Gemeinde mit einer Kurzbeschreibung per E-Mail an:
info@erlebnisregion-erzberg.at

Sie können Ihre Fotos aber auch im Informationsbüro des Tourismusverbands Erlebnisregion Erzberg in Eisenerz persönlich vorbeibringen. Der Fotowettbewerb läuft bis einschließlich 13. September 2010.

Attraktive Hauptpreise

Auf die Gewinner warten attraktive Hauptpreise in und aus der Erlebnisregion Erzberg. Die eingesendeten Fotos finden Sie ab 20. Juli in der Bildergalerie auf der Homepage
www.erlebnisregion-erzberg.at



Das Leben der Stampferin

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

Von Maria Elisabeth Stampfer

Seid nachher in der selbigen Wochen, wie des Barders Wartweib gestorben ist, zwölf Personen begraben worden. Man weiß zwar nicht sicher, dass eine böse Krankheit herrschte, aber Furcht und Schrecken haben wir genug empfangen, dass wir schier selber krank sind worden. Der Allmächtige wolle uns gnädiglich behüten und bewahren. Die Toten sind sonst alle im Freithof begraben worden, außer der Wirtin im Enzgerischen Haus, Marein hat sie geheißt, die haben sie auf der Höhe der Rögleswiesen bestattet. Diweilen sie die sechste Person im selben Haus ist gewesen, hat man sich vor ihrem Leichnam gefürchtet und niemand wollte sie angreifen, wiewohl sie nicht an der schändlichen Krankheit gestorben ist.

Und auf dem Rembichl in des Herrn Murmayr Gasthaus ist ein Mann gewesen, den man im Verdacht gehabt hat, er sei bei seiner Schwester, der Binderin, zu Tragöß gewesen, deren Mann den Pfarrer begraben half und bald nachher verschieden und mit ihm drei Kinder. Jener Mann aber hat aus der Rötz Kohlen geführt, ist als Kranker herübergelaufen und draußen in anderthalb Tagen gestorben; er wurde auf dem Rembichl im Feld eingegraben. Seit selbiger Zeit ist in Vordernberg gut geworden. – In Tragöß ist zum ersten des Pfarrers Köchin gestorben, so hat man doch keinen bösen Verdacht

gehabt; seid auch alle von der Freundschaft mit der Leich gegangen, darunter der Kiellenpreinische Maier aus der Krumpen. Er hat ein Gewand herüber gebracht und ist in drei Tagen gestorben. Man hat aber vorgegeben, es hätte ihn ein Ochs erdrückt; es sind aber nachher die Leut, die ihn gepflegt, auch bald gestorben. Nur sein Weib ist noch zehn Wochen wohlauf geblieben, aber herdann auch gestorben, ein Bub völlig nach eintägiger Krankheit. Man hat sie in der Krumpen eingegraben. Man hat aber bei diesen Leuten gottlob keinen Ausschlag gefunden, sondern es hat alle nur mit einer gräulichen Kälte angegriffen und alle sind in drei Tagen schon gestorben. Unser Herrgott erhalt uns noch in seiner Gnad und behüt uns ferner vor solchem Unglück!

Kopfweh und Katarrh

Anno 1679, den 13. November hab ich gottlob noch zehn Kinder am Leben gehabt und Gott erhalte sie noch länger zu seiner Ehr und ihrer Seligkeit! Sie sind aber alle mit Kopfweh und Katarrh krank gewesen, sobald ich mich schier dazu krankgefürchtet hab, es möchte mir eines sterben, denn in dem ängstlichen Lärm hätte man bald meinen können, es wäre eine andere Krankheit dahinter. So wünsch ich ihnen jetzt wohl vom Herzen den lieben Gesund, so lange sie leben, bis eine bessere Zeit kommt und dies

furchtsame Gerede verstummt. Hat unsre Hausleut und Arbeiter wohl auch mit Hitz und Kälte angegriffen, aber ich hab ihnen geschwind ein Hitzpulver eingeben, sodass sie wieder sind besser worden. Kanns nicht lassen und muss es recht niederschreiben. Ich hab das Pulver selbst bereitet: erstlich gebranntes Hirschhorn, rote Korallen, gute Myrrhen, weiße und rote Tonerde, und im abnehmenden Mond gegrabene Peaniawurzeln (unter sich ausgezogen) und auch zu Pulver gemacht. Diese Pulver werden gemischt, aber Myrrhen am meisten genommen und jetzt zwei große Messerspitzen davon oder gar drei in ein Geschirr getan und ein Schwarzkirschenwasser wird darauf gegossen, dann gibt man noch einen guten Messerspitz Mithridates dazu, alles wird gut abgetrieben und einem Menschen, den Schüttelfrost und Fieber ergriffen hat, auf einmal eingegeben; so wird er die ganze Nacht schwitzen und am dritten Tag wieder aufleben.

Alle, die geschwitzt haben, sind gar bald wieder gesund gewesen. Ich hab's vielen Leuten eingegeben und alle sind gottlob davongekommen. Haben meist einen großen Durst gehabt und ich hab sie wacker trinken lassen, aber nur gesäuertes Wasser, mit Bitriolöl und Schwefelöl abgesäuert, und sie haben sich dabei gar wohl befunden. Hab mich hoch gefreut, dass ich noch gute Arzneien gehabt habe.

Die Weichen sind gestellt

Das geplante Schubhaftzentrum ist auf Schiene und hat erste positive Auswirkungen auf die örtliche Wirtschaft: Die Kommandanten der österreichischen Polizeianhaltezentren tagten am 14. und 15. April 2010 erstmals in den Barbarasälen von Vordernberg.

Die Fachkonferenz der Kommandanten der österreichischen Polizeianhaltezentren (PAZ) von 14. bis 15. April 2010 sorgte für viel Gesprächsstoff. Organisiert wurde das Treffen in den Vordernberger Barbarasälen gemeinsam mit der Marktgemeinde Vordernberg. Ganz oben auf der Tagesordnung stand die gegenseitige Orientierung aus Sicht der jeweiligen Polizeianhaltezentren. Weitere Themen waren die Belegungssituation und wichtige Belange aus den einzelnen Vollzugseinrichtungen.

Modern und hochwertig

Nach Frage-Antwort-Runden und fachlichen Diskussionen wurde das geplante Schubhaftzentrum in Vordernberg besprochen. Hauptthema waren die modernen und hochwertigen Anhaltebedingungen und der laufende städtebauliche Architektenwettbewerb. Auch auf die Menschenrechte wurde Augenmerk

gerichtet. Ein Vertreter des Menschenrechtsbeirates saß in der Jury.

Vorrangiges Ziel ist es nun, dass in Vordernberg ein hochwertiges neues Schubhaftzentrum errichtet wird, das alle nationalen und internationalen Vorgaben und Richtlinien erfüllt. Nach der Kommandantentagung stand eine

gemeinsame Besichtigung der Justizanstalt Leoben auf dem Plan. Die Kommandanten der PAZ machten sich ein Bild von den dort umgesetzten modernen Anhaltebedingungen inklusive Freibereich, Sport- sowie Beschäftigungsmöglichkeiten und den technischen Einrichtungen.



Die Kommandanten der PAZ tagten diesmal in Vordernberg

Erzbergbahn setzt Sparstift an

Der Verein Erzbergbahn orientiert sich neu. Die Wirtschaftskrise und das extrem schlechte Wetter im Vorjahr haben dem Verein stark zugesetzt. Einsparungsmaßnahmen stehen auf der Tagesordnung. Zudem werden verstärkt ehrenamtliche Mitarbeiter gesucht.

Bei der jüngsten Generalversammlung des Vereins „Erzbergbahn“ zog der Vorsitzende René Thaller für die Jahre 2008 und 2009 eine etwas durchwachsene Bilanz. Hatte der Verein 2008 mit über 6600 Fahrgästen noch ein Spitzenjahr verzeichnet, so kam es im Vorjahr bereits zu einem erheblichen Einbruch. Davon betroffen waren in erster Linie die Planfahrten an den Wochenenden. Dazu kamen noch der Entfall von großen Sonderzügen der ÖBB und diversen Veranstaltungen. „Das Personalproblem in Bezug auf ehrenamtliche Mitarbeiter wird auch immer größer“, sagte Thaller. „Die vorige Saison hat den Verein überfordert. Es gab deshalb im Vorjahr schon keine Muttertagsfahrten mehr und auch die Mondscheinfahrten mussten ausfallen.“

Wirtschaftskrise und schlechtes Wetter

Als Gründe nannte der Vorsitzende zum einen die Wirtschaftskrise und zum anderen

das extrem schlechte Wetter, vor allem zu Beginn der Vorjahressaison. Dazu kam noch die Streckensperre zwischen Eisenerz und Vordernberg aufgrund der Murengefahr. „All diese Probleme führten auch zu finanziellen Einbußen“, erklärte Thaller und ergänzte: „Die Samstagplanfahrten müssen wir deshalb in der heurigen Saison, die am 4. Juli beginnt, streichen.“ Der Finanzreferent des Vereins, Bgm. Walter Hubner, belegte die finanzielle Situation mit Zahlen: „Mit heutigem Tag haben wir ein Defizit von 21.000 Euro. Dieser Verlust ist auch darauf zurückzuführen, dass einige Sponsoren ausgefallen sind. Deshalb sind jetzt rigorose Maßnahmen zu setzen.“

Kein Schiesgericht mehr

Den Einsparungen zum Opfer fällt etwa die Sektion Streckenleitung, die sich aufgelöst hat. Außerdem wird es kein Schiedsgericht mehr geben, das bislang über den Aus-

schluss von Mitgliedern entschieden hat. Diese Aufgabe obliegt nun dem Vorstand, der sich von zwölf auf sieben Personen fast halbiert hat. „Wir benötigen die ehrenamtlichen Mitarbeiter verstärkt für unsere ureigensten Aufgaben, wie zum Beispiel den Bahnbetrieb, die Streckenerhaltung sowie den Fuhrpark und die Werkstätte“, so Thaller. Soll doch die Ehrenamtlichkeit die Basis für die Vereinsarbeit sein.

René Thaller als Vorsitzender bestätigt

Bei der anschließenden Neuwahl des Vorstands ist René Thaller in seinem Amt als Vorsitzender bestätigt worden. Ihm zur Seite stehen mit Thomas Pusch und Roland Knall nun zwei Stellvertreter. Elfriede Stangl bekleidet die Position als Schriftführerin, ihre Stellvertreterin ist Patricia Haas-Meusel. Weiterhin im Amt bleiben Walter Hubner als Finanzreferent sowie Günter Speer als sein Stellvertreter.



Die Kinder des Vordernberger Kindergartens haben in Sachen Umweltschutz die Nase vorn

Saubere Sache mit Hildegard

Die Kinder des Kindergartens Vordernberg lernten die Abfallwirtschaft spielerisch kennen. Tatkräftige Unterstützung bekamen die kleinen Vifzacks von Hildegard, dem schlaun Wundervogel, Kasimir, der Hmpftschupp, und Irma, der Papiertragetasche.

In Umwelt- und Abfallfragen kann man den Kindern des Vordernberger Kindergartens nichts mehr vormachen. Das Thema Abfallwirtschaft stand von Anfang Oktober 2009 bis Ende Februar 2010 auf ihrem Unterrichtsplan. Unterstützung bekamen die Knipse nicht nur von Umwelt- und Abfallberaterin Edith Stöcklmayr, sondern auch von Hildegard, dem schlaun Wundervogel, Kasimir, der Hmpftschupp, und vielen anderen. Bei einem Ausflug mit Hildegard mussten die Kinder feststellen, dass

die Waldwiese mit Müll bedeckt ist. Das kann nur Kasimir gewesen sein! Gemeinsam erklärten die Kinder Kasimir, wie die Mülltrennung funktioniert. Nachdem alle fleißig mithalfen, erstrahlte die Blumenwiese wieder in neuem Glanz.

Spiel und Spaß mit dem Müll

Irma, die Papiertragetasche, erzählte den Kindern von ihrem bewegten Leben – woher sie kommt, wo sie schon überall gewesen ist

– kaum zu glauben! Anschließend stellten die Kinder fest, dass man Papier nicht nur in der roten Tonne zum Recycling schicken kann. Oh nein, man kann auch ganz wunderbar damit spielen – die Reise nach Rom einmal anders! Die Entsorgung mit dem Müllauto faszinierte die kleinen Vifzacks besonders: Wie funktioniert das? Wie fühlt es sich an, einmal auf dem Fahrersitz zu sitzen? Fragen, die theoretisch und praktisch beantwortet wurden. Müll ist eben doch nicht wertlos!

„Putzteufel“

Nach dem Frühjahrsputz erstrahlt Vordernberg nun wieder in neuem Glanz.

Die Aktion „Saubere Steiermark“ wirbelte auch in Vordernberg viel Staub auf. Zahlreiche freiwillige Helfer unterstützt von der örtlichen Feuerwehr und der Berg- und Naturwacht legten kräftig Hand an, um ihre Gemeinde vom Müll zu befreien. Nicht nur Wiesen und Wälder waren verschmutzt, sondern auch die Bäche.

Großer Müllberg

Im Rahmen des Frühjahrsputzes wurde ein ziemlich beachtlicher Müllberg zusammengetragen.



Alle halfen mit, um die Marktgemeinde vom Müll zu befreien



1



3



2

Es tut sich was!

1. Kürzlich stand der bereits zur Tradition gewordene Besuch der Teilnehmer des Seniorenurlaubs auf dem Programm. Bürgermeister Walter Hubner mit Delegation überzeugte sich von der guten Betreuung der Gemeindebürger.

2. Am 27. April fand die feierliche Eröffnung des Postpartners im Nah&Frisch-Geschäft statt. Mit dabei waren Dr. Georg Pölzl (Generaldirektor der Österreichischen Post AG), Engelbert Wechselberger, Eva-Maria Treutler, Dr. Herbert Götz (Vorstandsdirektor der Österreichischen Post AG) und Bürgermeister Walter Hubner (Foto v. l.).

3. Der Treppenlift für den barrierefreien Zugang zur Ordination und zur Hausapotheke von Gemeindegast Dr. Erwin Wurm (auf dem Foto mit Bürgermeister Hubner) ist da. Nun soll auch der Zugang neu gestaltet werden.

Aktive 50 Jahre

50 Jahre Pensionistenverband Vordernberg: Bei der Jubiläumsfeier wurden Erinnerungen wach.

Auf eine bewegte Vereinsgeschichte kann die Ortsgruppe Vordernberg zurückblicken. Am 25. Februar 1959 wurde der Pensionistenverband ins Leben gerufen. Vorerst eher als Beratungs- und Hilfsverband für Senioren angedacht, entwickelte sich in den 1980er-Jahren ein aktiver Verein mit Ausflügen, Kegelnachmittagen und Wanderungen.

Die Jubiläumsfeier ging am 11. Juni 2010 über die Bühne. Auch zahlreiche Funktionäre und Ehrengäste feierten mit.



LR Ing. Manfred Wegscheider, Johann Christandl, Günter Speer, Adele Lammer, Ewald Schörkmayer, Fritz Debevec, Fritz Tilli und Walter Hubner bei der Ehrung der Funktionäre (v. l.)

100 Jahre Naturfreunde

100 Jahre Naturfreunde Vordernberg: Das Jubiläumsfest im Kultursaal Vordernberg war ein voller Erfolg. Zahlreiche Freunde und eine Abordnung der Region kamen, um mit dem Verein zu feiern. Neue Mitglieder sind immer willkommen, um die Zukunft der Naturfreunde zu sichern.

Der 8. Mai 1910 war für die Naturfreunde Vordernberg ein ganz besonderer Tag. Exakt an diesem Tag wurde der Verein ins Leben gerufen. Ein Grund zum Feiern, dachten sich die Naturfreunde Vordernberg und veranstalteten am 10. April 2010 ein Jubiläumsfest zum 100-jährigen Bestehen. Der Kultursaal war zum Bersten voll, als das Quartett des Musikvereins zum musikalischen Auftakt blies.

Stolz auf 251 Mitglieder

Besonders stolz ist der Verein auf seine 251 Mitglieder. Die Anzahl konnte vor allem durch Aktivitäten wie Wandern, Bergsteigen, Radfahren, Ski- und Kletterkurse gesteigert werden. Langjährige Funktionäre wurden für ihre Tätigkeiten ausgezeichnet. Die Ehrennadel in Silber ging an Waltraud Deissl, Willi Deissl, Rosemarie Lanner und Johanna Nachbagauer. Die Ehrenna-

del in Gold erhielten Gabriele Vock, Josef Nachbagauer, Franz Steiner und Wolfgang Lanner. „Für die Zukunft wünsche ich mir, dass ihr bei den Wanderungen, Bergtouren, Radtouren und beim Klettern in der Halle sowie im alpinen Bereich recht zahlreich mitmacht und dass ihr eure Kinder und Enkelkinder zu Ski- sowie Kletterkursen schickt! Dann wird der Verein noch lange bestehen“, so Wolfgang Lanner. Von der abschließenden Präsentation der Besteigung des Muztagata im Kunlun-Gebirge von Dr. DI Otto Harrer (Vorsitzender der OG Breitenau) waren die Besucher besonders begeistert.

Auch die nächsten Termine stehen ganz unter dem Motto „100 Jahre NF Vordernberg“.

Wandern

- 22. August, Admonter Kaibling

Radfahren:

- 18. Juli, rund um den Wörthersee
- 15. August, rund um den Neusiedler See

Klettern:

- 4. September, Viaduktklettern und Klettern für Kinder auf dem Kletterwürfel im Park

Weitere Informationen im Schaukasten



Die Naturfreunde Vordernberg feierten und mit ihnen zahlreiche Gemeindebürger

„Auffi“ zum Bergsommer am Präbichl



Betriebszeiten Polster Einersessellift:

- **03. Juni bis 26. Oktober 2010:** Samstag, Sonntag & Feiertag
- **vom 12. Juli bis 12. September** zusätzlich auch Mittwochs!

Betriebszeit: 08:00 – 17:00 Uhr

(Nicht bei Regen, Sturm und Gewitter)

Weitere Infos unter www.praebichl.at

Tel: 03849/6060 oder 6370

Erlebnisregion hisst die Flagge

Als Zeichen der Zusammengehörigkeit und der bewussten Verantwortung wurden in den drei Mitgliedsgemeinden der Erlebnisregion Erzberg Vordernberg, Eisenerz und Radmer, die Fahnen gehisst. Auch für die Zukunft hat sich der Verband ehrgeizige Ziele gesetzt.

Der Tourismusverband Erlebnisregion Erzberg präsentiert seine Farben als Zeichen von Zusammengehörigkeit, Optimismus, Energie und Aktivität. Stolz ist die Region vor allem auf die intakte Natur, die kulturellen Angebote und die attraktiven Freizeitmöglichkeiten, die die Besucher in Scharen anziehen.

Tourismusverband hat noch viel vor!

Und damit das so bleibt, hat sich der Verband für die Zukunft ehrgeizige Ziele gesteckt: Die Homepage wird neu gestaltet und soll als Plattform für alle Tourismusinteressenten dienen. Eine Regionskarte mit Sehenswürdigkeiten, Sportangeboten und Besuchermagneten der Mitgliedsgemeinden steht ebenso auf dem Plan. Sponsoring ist ein weiteres Thema. Aufgrund der budgetären Situation will man neue Wege der Kommunikation und Kooperation gehen. Zudem sind Messebeteiligungen, die Neuauflage des Gastgeberverzeichnisses und eine Berichterstattung via Facebook geplant.

Plattform für Werbung

Der Tourismusverband Erlebnisregion Erzberg versteht sich als Plattform für Werbung und Verkaufsförderung wirtschaftlicher Angebote der Region, Partner für Maßnahmen zur Tourismusförderung, Informationsstelle und Dienstleister der Gäste und Tourismusbetriebe. Das alles ist jedoch nur durch das Enga-

gement und das Bestreben der Anbieter von Tourismusleistungen, der Gemeinden und der guten Kommunikation und Kooperation zwischen den Beteiligten möglich.

Neu im Team

Seit Kurzem neu im Team ist Gabriele Stöger-Rohmoser. Aufgrund ihrer Kenntnisse konnten die hohen Agenturkosten eingespart und

Drucksorten wie das Gastgeberverzeichnis 2009/10, Visitenkarten und das Briefpapier sowie ein neuer Folder in tschechischer Sprache aufgelegt werden. Großes mediales Interesse gab es bei der Pressekonferenz in Prag. Gesprächsthema Nummer eins: die höchstgelegene Tauchstation Europas. Journalisten informierten sich über den Gröblsee, das Erzbergrodeo und die Klettersteige.



In Vordernberg wurden die Fahnen als Zeichen der Zusammengehörigkeit gehisst

Die Seefestspiele warten!



„Der Zarewitsch“ ruft! Die Marktgemeinde Vordernberg lädt am 27. August 2010 zum Busausflug zu den Seefestspielen Mörbisch ein. Die Eintrittskarte und die Busfahrt kosten 66 Euro. Melden Sie sich schnell an und genießen Sie einen tollen Ausflug.

Kulturfreunde und solche, die es werden möchten, aufgepasst! Die Kulturreferate der Marktgemeinde Vordernberg und der Gemeinde Hafning veranstalten am 27. August 2010 eine Busfahrt zu den Seefestspielen Mörbisch. Auf dem Spielplan steht „Der Zarewitsch“.

Die Fahrt mit dem Bus und eine erstklassige Karte kosten zusammen 66 Euro. Achtung: Die Zahl der Plätze ist begrenzt. Melden Sie sich am besten noch heute an.

Auf einen Blick

- Wann: 27. August 2010
- Was: Busfahrt nach Mörbisch
- Treffpunkt: Abfahrt um 13.45 Uhr am Hauptplatz
- Kosten: 66 Euro pro Person

Die Geschichte vom Zarewitsch und seiner unstandesgemäßen Liebe besticht durch eine gelungene Mischung von russischem Lokalkolorit und neapolitanischer Lebens-

freude. Die Operette von Franz Lehár liefert musikalische Glanzstücke, wie das „Wolgalied“ und Sonjas Sehnsuchtslied „Einer wird kommen“. Mit Harald Serafin, Alexander Reinprecht, Tiberius Simu und anderen.

Die Anmeldung erfolgt durch die Einzahlung des Teilnahmebetrags in der Gemeindekasse oder Überweisung auf ein Bankkonto der Gemeinde (Raiffeisenkasse Leoben-Bruck, Kontonummer: 5000005).

Helfen Sie den Firefighters!

Das neue Feuerwehrauto ist bestellt! Um die Gemeindekasse bei solchen Anschaffungen zu entlasten, ist die FF Vordernberg auf die Unterstützung der Bevölkerung angewiesen. Eine gute Möglichkeit dafür bietet sich bei der traditionellen Familienwanderung Anfang September.

Wie schon mehrmals berichtet, ist im Jänner 2009 bei unserem Kleinlöschfahrzeug ein Motorschaden aufgetreten. Um Ihre Sicherheit auch weiterhin gewährleisten zu können, haben sich die Freiwillige Feuerwehr und die Marktgemeinde Vordernberg gemeinsam zum Ankauf eines neuen Löschfahrzeugs entschieden. Nach einem langwierigen Ausschreibungsprozess und einer über einjährigen Bauzeit ist es Ende Oktober endlich so weit: Das neue Löschfahrzeug wird eingeweiht.

Rasche Hilfe vor Ort

Somit können wir auch endlich wieder sicherstellen, dass wir Ihnen im Einsatzfall schnell und effizient helfen können, wie es uns zum Beispiel beim Brand im Wohnhaus Hauptstraße 82 gelungen ist, durch rasches Eingreifen ein Übergreifen des Brands auf die Nachbarhäuser zu verhindern. Nicht auszudenken, was passiert wäre, hätte sich der Brand in diesem dicht bebauten Ortsteil ausgebreitet. Ein Tipp zu diesem Thema: Erkundigen Sie sich bei Ihrer Versicherung, ob diese auch dann für einen Schaden aufkommt, wenn es durch den Brand bei einem Nachbarn in Ihrer Wohnung oder an Ihrem Haus zu Schäden kommt.

Entgegen der mehr oder weniger weitläufigen Meinung handelt es sich bei dem neuen Löschfahrzeug keineswegs um ein

weiteres Spielzeug für die Feuerwehr. Dieses Fahrzeug ist unbedingt notwendig, um zum Beispiel in Friedauwerk, Wegscheid, bei der Laurentikirche und bei den Almhäusern im Falle eines Brands ausreichend Wasser zum Löschen zu haben. In diesen Ortsteilen befinden sich keine Hydranten und der 2000 Liter große Wassertank in unserem 22 Jahre alten Tanklöschfahrzeug reicht für gerade 10 bis 15 Minuten.

Die Förderung durch das Land Steiermark für eine Fahrzeuganschaffung deckt gerade einmal die für die Anschaffung zu entrichtende Mehrwertsteuer. Um finanziell einen Beitrag zu solchen Anschaffungen leisten und somit die Gemeindekasse entlasten zu können, ist die FF Vordernberg unbedingt auf die Unterstützung der Bevölkerung angewiesen. Aus diesem Grund werden auch laufend Veranstaltungen durchgeführt. Der Erlös dieser Veranstaltungen wird gespart und bei Fahrzeuganschaffungen herangezogen.

Grillfest mit zahlreichen Gästen

Wie auch am Samstag, 15. Mai 2010, an dem die FF Vordernberg das alljährliche Grillfest veranstaltete. Der Reingewinn sollte zum Ankauf des neuen Löschfahrzeugs verwendet werden. Nach dem Motto „Es gibt kein schlechtes Wetter, nur falsche Kleidung“ konnten wir zahlreiche auswärtige und leider nur wenige heimische Gäste begrüßen.

Auch heuer gab es neben einer fachmännischen Überprüfung der Feuerlöscher wieder Grillspezialitäten vom Feinsten und ein tolles Unterhaltungsprogramm.

Bis in die frühen Morgenstunden

Norbert Emmersdorfer eröffnete mit seiner Ziehharmonika den musikalischen Reigen. Am Nachmittag konzertierte die Erzherzog-Johann-Trachtenkapelle und am Abend fand das Stimmungsbarometer mit der Topgruppe Manuel Berger & Co seinen Höhepunkt. Mit einer tollen Bühnenshow animierten die Musiker zum Tanz und so fand diese Veranstaltung erst in den frühen Morgenstunden an der „Blaulichtbar“ ihren Ausklang. Es wird voraussichtlich Anfang September auch den traditionellen Familienwandertag zum Philterkrenz geben, bei dem wir wieder für Speis und Trank sorgen. Wir haben angeboten, diese Veranstaltung bei Schlechtwetter ins Rüsthaus der FF Vordernberg zu verlegen. Der Gewinn soll wiederum für die Fahrzeuganschaffung herangezogen werden.

Einweihungsfeier in Planung

Auch die Einweihungsfeier des neuen Löschfahrzeugs möchten wir auf diesem Weg schon ankündigen. Wenn alles nach Plan läuft, wird diese Feier gemeinsam mit der 135-Jahr-Feier am Nationalfeiertag im Anschluss an den Fitmarsch stattfinden.



Zahlreiche Gäste verbrachten einen ...



... unterhaltsamen Nachmittag mit dem Musikverein Vordernberg ...



... und der FF Vordernberg

FF hat schlauen Nachwuchs

Die Freiwillige Feuerwehr Vordernberg ist stolz auf ihren Nachwuchs. Die Jugendlichen werden bereits von Anfang an in die Kameradschaft eingebunden und nehmen auch an den wöchentlichen Übungen der Erwachsenen teil.

Die FF Vordernberg ist stolz auf ihren Nachwuchs. Seit Mitte 2007 haben wir wieder eine Jungfeuerwehr in unseren Reihen. Nach nun dreijähriger Ausbildungszeit wurde Markus Möse an seinem 16. Geburtstag bereits in den aktiven Feuerwehrdienst übernommen. Ihm folgen in diesem Jahr noch Patrick Riedler, Martin Pretsch, Thorsten Rohmoser und Kerstin Rauch.

Vorbildliche Kameradschaft

Ausgebildet werden die Jugendlichen in erster Linie in der Feuerwehr, bei der man im Zuge von Übungen das Theoretische praktisch probieren kann. Bei uns nehmen die Kids an den wöchentlichen Übungen der Erwachsenen teil – anders, als in anderen Feuerwehren üblich, bei denen es eigene Jugendübungen gibt. Uns ist es wichtig, dass die Jugendlichen bereits von Anfang an in die Kameradschaft eingebunden werden.

Wissenstest mit Bravour bestanden

Beim jährlichen Wissenstest dürfen die Kids das Gelernte unter Beweis stellen, was unsere Ju-

gendlichen immer mit Bravour und dem jeweiligen Punktemaximum geschafft haben. Obwohl unsere Kids auch bei den Übungen viel Spaß haben, werden auch verschiedene Aktivitäten unternommen, wie zum Beispiel ein Skitag und verschiedene Ausflüge. Für Jugendliche ist die Tätigkeit in der Feuerwehr eine sinnvolle Freizeitbeschäftigung, die ihnen die Begriffe Kameradschaft und Zusammenhalt näherbringt und somit auch eine wichtige Lebenserfahrung darstellt. Seit Kurzem dürfen Kinder bereits zur Jungfeuerwehr, wenn sie zehn Jahre alt geworden sind. Beim Ferienspaß und beim Tag der offenen Tür für Schule und Kindergarten können sich die Kids die Feuerwehr genau ansehen.

Mädels und Jungs herzlich willkommen

Mädels und Jungs, die auch gern dabei sein wollen, laden wir herzlich ein! Jeden Mittwoch um 18.00 Uhr ist Feuerwehrübung. Da könnt ihr euch anmelden!



Wasser marsch bei der Feuerwehrübung



Die Feuerwehrjugend bei einem Ausflug



Die jungen Mitglieder beim Wissenstest

Zum Nachdenken

Die Gefahr ist offensichtlich: Die Bauhütte brennt bereits lichterloh und es ist nur eine Frage der Zeit, bis das Feuer auf den Neubau übergreifen wird. Es dauert nun mal seine Zeit, bis die Feuerwehr kommt, wenn man nicht in der Stadt wohnt, wo es eine Berufsfeuerwehr gibt, die rund um die Uhr besetzt ist. Das Problem liegt aber nicht in der Entfernung, denn das alte Zeughaus liegt nur fünf Minuten von uns entfernt...

Da hören wir das Martinshorn und man kann das Flackern des Blaulichts sehen. Nur zwei Mann sitzen im Löschfahrzeug. Und wie zu erwarten ist, sind es Pensionäre. Einer der beiden, der wie ich weiß, schon über 60 ist, verschafft sich rasch einen Überblick. „Der war früher der Kommandant – als die FF noch mehr Mitglieder hatte. Unser Glück, dass der da ist... Eigentlich dürfte er in seinem Alter gar nicht mehr ...“ Der Alte trifft rasch seine Entscheidung: „Hans, du versuchst erst mal den Brand mit dem Tankwagenschlauch vom Neubau wegzuhalten, bis ich denen hier gezeigt habe, was zu tun ist... Ihr kommt mit und helft mir, eine Saugleitung vom Löschteich aufzubauen.“

„Und was ist mit der Bauhütte?“ frage ich. Der Alte sieht mich skeptisch an: „Die ist eh nicht mehr zu retten. Die Zeiten, wo wir genug Leute hatten, um einen Brand zu bekämpfen, sind vorbei. Heutzutage verwalten wir das Feuer. Also los!“

Eigentlich ist es erstaunlich, dass wir den Neubau retten konnten. Und hätten uns die beiden Alten nicht so klare Anweisungen ge-

geben, wir hätten wohl nie Wasser in die großen Schläuche bekommen. Als wir vor den glimmenden Resten der Bauhütte stehen, meint meine Freundin: „Das war knapp ...“ „Da haben wir schon Schlimmeres erlebt“, entgegnet der Alte.

„Das war ja nichts Großes. Wir waren nur viel zu wenige. Erst recht zu wenige Ausgebildete ... Damit kommt man nicht über die Urlaubszeit.“ „Aber warum werden dann nicht mehr ausgebildet?“, frage ich. „Weil keiner kommt, wenn man was macht – weil keiner Zeit hat. Freiwillige Feuerwehr – so etwas kostet nun mal Zeit. Die Zeit, die man beim Einsatz nicht hat, die braucht man zum Üben.“ Er will gerade weiterreden, als ein Piepsen ertönt. Tüt, tüt, tüt. „Ein Dreier-Alarm, sagte der Alte und hält mir den Feuerwehr-Piepser hin. Aber das Gerät hört nicht auf ... tüt, tüt, tüt.“

Tüt, tüt, tüt. Ich schlage die Augen auf. Wie immer drücke ich zuerst auf dem Wecker herum, weil ich denke, dass er es ist. Aber beim Blick auf die Uhr wird mir klar, dass es erst Viertel nach drei ist. Samstag Nacht. Meine Freundin ist auch wach. „Piepser?“, fragt sie schlaftrunken. „Ja“, sagte ich, „ein Dreieralarm...“ Keine Frage, wir werden jetzt rasch in die Klamotten springen und mit dem Auto zum Feuerwehrhaus fahren. Wir wollen es. Wir haben uns dafür entschieden. Und deshalb müssen wir jetzt auch – ziemlich egal wann. Ob es draußen kalt oder warm ist. Denn stellt euch vor, es gibt eine Freiwillige Feuerwehr und keiner geht hin ... Stellt euch vor, es brennt und keiner kommt löschen ...

Klangvoll

Gemütlichkeit wird beim Frauenchor Vordernberg großgeschrieben.

Ein gemütliches Zusammensitzen nach den anstrengenden Proben gehört beim Frauenchor Vordernberg einfach dazu. 28 Jahre hat der Verein bereits auf dem Buckel. Ins Leben gerufen wurde er von Renate Kullnigg.

Jeden Mittwoch proben die 22 Sängerinnen ab 19.00 Uhr im Kultursaal und feilen an ihrem Repertoire. Den richtigen Ton treffen die Damen dank Chorleiter Rudolf Baumgartner. Sein musikalisches Können zeigt der Verein nicht nur bei Gemeinde- und Kirchenveranstaltungen sondern auch bei Faschingsumzügen, Adventfeiern in der Kirche, Geburtstagsständchen, Weihnachtsfeiern oder Begräbnissen. Der nächste Liederabend findet übrigens im Frühjahr 2011 statt.

Zur Belohnung für die gesanglichen Leistungen ging es heuer im Rahmen eines zweitägigen Tagesausflugs in die Wauchau (Krems). Auf dem Programm standen eine Schifffahrt, das Stift Göttweig und das Deix-Museum.



Musikalische Zukunft mit Elan

Die Erzherzog-Johann-Trachtenkapelle ist mit viel neuem Schwung unterwegs. Das Frühjahrskonzert am 27. März 2010 ging nach arbeitsreichen Proben erfolgreich über die Bühne. Auf dem Programm standen traditionelle und moderne Werke.



Ins rechte Licht gerückt: die Erzherzog-Johann-Trachtenkapelle

Mit neuem Schwung – unter diesem Motto stellte die Erzherzog Johann-Trachtenkapelle des Musikvereins Vordernberg ihr Frühjahrskonzert am 27. März 2010. Kapellmeister Thomas Wohltran erstellte in mühevoller Probenarbeit ein abwechslungsreiches Programm, das er mit den Musikerinnen und Musikern bestens erarbeitete.

Tradition und Moderne

Das umfangreiche Repertoire reichte von traditioneller Blasmusik bis hin zu moderner Literatur, wobei auch solistische Darbietungen nicht zu kurz kamen.

Gelungener Abend

Der äußerst gelungene Konzertabend wurde durch die Ehrung verdienter Musikerinnen und Musiker sowie Funktionäre abgerundet.



Die Bachforelle

Der auf Deutsch Wolfsbarsch genannte Loup de mer ist eine Delikatesse, ob man ihn nun mit Olivenöl und Weißwein im Rohr gedünstet oder diskret in der Folie gegart hat. Als besonders edler Fisch gilt der Steinbutt: Melancholisch im Ausdruck, aber gegrillt und serviert mit einer Sauce béarnaise, beschert er dem Gourmet ein privates kulinarisches Weltereignis. Und selbst der inzwischen wie ein Hühnchen des Meeres gezüchtete Lachs kann noch erfreuen - beispielsweise als „Saumon soufflé“, der legendäre Klassiker von Paul Haeberlin im elsässischen Dreisternelokal „L'Auberge de l'III“. Dennoch ist nur die Forelle kammermusikalisch verewigt worden, und zwar von Franz Schubert im „Quintett A-Dur“ für Klavier, Violine, Viola, Violoncello und Kontrabass, auch „Forellenquintett“ genannt. Das beschwingt und lebhaft einsetzende Lied („In einem Bächlein helle ...“) würdigt einen Fisch, der in zweierlei Qualität vorkommt: gezüchtet und wild. Was millionenfach in Teichen und Zuchtfarmen gemästet wird, ist feinschmeckerisch nicht von besonderem Belang.

Adagio von Schubert

Zuchtforellen schmecken meist bieder. Es fehlt ihnen das zarte und zugleich herzhaft Aroma ihrer wildlebenden Schwestern. Deren Gout lässt sich mit Worten so unzulänglich beschreiben wie etwa ein Adagio von

Schubert, aber beides kann man erfüllen. Letzteres an einem milden Sommerabend, wenn die Glühwürmchen ihre Hochzeitstänze fliegen, die echte Bachforelle natürlich beim Essen.

Temperamentvoll und eigensinnig

Naturgemäß wird die schwarzgrünlich und rot getupfte Bachforelle von Kennern weit höher geschätzt als die 1882 aus Nordamerika importierte Regenbogenforelle, die am stumpfschnauzigen Kopf mit dem hakenförmigen Unterkiefer und dem rötlichen Streifen zu erkennen ist, der sich längs der Flanken hinzieht. Was heute im Handel sowie in Restaurants schlicht unter Forelle, nicht selten freilich auch fälschlich als Bachforelle angeboten wird, ist hauptsächlich die Regenbogenforelle. Sie schmeckt nicht übel, doch niemals so delizios wie die auch „kleine Tänzerin“ genannte Bachforelle, die nur in kühlen, absolut sauber fließenden Gewässern gedeiht. Sie ist temperamentvoll, scheu und eigensinnig, was Angler, zumal nach erfolgloser Jagd, als launisch missverstehen. Die beste Saison für die Bachforelle beginnt im Frühling und zieht sich bis in den Juli hinein. In dieser Zeit hat ihr Fleisch das feinste Aroma.

Klassiker für Forelle blau

Für den großen Klassiker, die „Forelle blau“, kommt nur die Bachforelle infrage. Dazu

bereitet man einen Sud aus Wasser, Weißwein, Essig, Salz, Pfefferkörnern, Zwiebeln, Karotten, Petersilienwurzeln, Sellerie und einem Lorbeerblatt, der etwa eine halbe Stunde sanft köcheln sollte, bevor man ihn aufwallen und die Forelle, die ausgenommen und behutsam gesäubert, aber nicht gewaschen wurde, damit der kostbare, das appetitliche Blau verursachende Hautschleim nicht verloren geht, hineingeleiten lässt.

Sofort die Hitze wegnehmen und die Forelle circa fünf bis sechs Minuten in dieser Court-bouillon ziehen lassen. Wenn die Haut aufreißt, ist dies ein Zeichen für frisch gefangenen Fisch.

Die Kunst des Weglassens

Der Geschmack der Bachforelle kommt bei dieser puristischen Präparation am reinsten zur Geltung, denn nichts verfälscht das natürliche Aroma.

Entsprechend zurückhaltend wird der Meister oder die Meisterin der Küche beim Anrichten vorgehen. Zerlassene Butter und kleine Kartoffeln, eventuell als Alternative eine Sauce hollandaise werden die leckerste Begleitung sein. Die Noblesse der Forelle blau liegt in der Kunst des Weglassens.

Autor: August F. Winkler

Essbare Schönheit für Genießer

Zwischen Blütenbutter und Risotto delle Rose. Man muss kein Blütengourmet sein, um zu wissen, dass Freilandrosen betörend duften und auch geschmacklich voller Süße sind. Aber Achtung: Nicht jede Blumenblüte ist genießbar und ungiftig.

Wenn die Natur blüht, lassen sich auch die Köche nicht lumpen und die Teller erblühen. Sie schmücken Gerichte mit den bunten Blüten von Kresse und Zucchini über Begonie und Gänseblümchen bis hin zu Ringelblume, Magnolie, Kamelie und Rose.

Kochen mit Blumen als Trend

Das Kochen mit Blumen ist ein kulinarischer Trend. Kreative Köche nutzen die Blüten nicht nur als ästhetische Farbtupfer, sondern wegen ihres besonderen Aromas. Die Welt der essbaren Blüten ist Jahrtausende alt. Im Orient werden Rosen- und Zitronenblüten traditionell zum Aromatisieren verwendet, die Azteken mischten Vanilleblüten unter den Kakao, den Briefen des römischen Philosophen Cicero ist zu entnehmen, dass die Römer gerne Schmorfleisch mit Malvenblüten aßen. Nach den Kreuzzügen wurde es auch in Europa en vogue, in Zucker konservierte Orangenblüten, Veilchen und Jasmin zu naschen. Danach geriet die Blütenküche in Vergessenheit, bis avantgardistisch denkende Köche des 21. Jahrhunderts die Magie der Blumen wiederentdeckten und damit experimentierten.

Rosenblätter als kreativer Pfiff

Man muss kein Blütengourmet sein, um zu wissen, dass Freilandrosen betörend duften und auch geschmacklich voller Süße sind. Rosenblätter sind der kreative Pfiff mancher Bowle. Und die bunten Blüten von Kresse, Zucchini und Kürbis erfreuen über das Dekorative hinaus durch einen fein würzigen, apart säuerlich unterlegten Geschmack. Die Blüten der Ringelblume machen sich geschmacklich gut mit Schnittlauch oder Dill. Einen besonderen geschmacklichen Effekt geben sie einem Kartoffelpüree. Kleine Stiefmütterchen kann man kandieren oder zum Aromatisieren von Essig verwenden. Köstlich schmecken gebackene Rosenblätter mit Balsamico-Erdbeeren. Ein duftiges Erlebnis ist die Holunderblüte mit ihrem honigsüßen Aroma, das dem der Moscatel-Traube ähnelt. Feinschmecker lassen solche Blüten niemals auf dem Teller liegen. Wer sie verschmäh, der tut dem Koch weh und ist ein Ignorant oder, verzeihlich, ein gastronomisches Erstsemester. Weit ungewöhnlicher als derlei blümerante Küchenstückerin ist freilich ein Essen, bei dem Blumen nicht nur schöne Form sind, sondern der Inhalt jedes Speisegangs, zumindest dessen hauptsächlichster Aromafaktor. So ein Blumenmenü kann mit einem Salat aus

Hibiskus-, Lilien-, Stiefmütterchen- und Fuchsienblüten mit Kapuzinerkresse und einigen Blättchen Löwenzahn, angemacht mit einer raffinierten Vinaigrette aus Himbeeressig und Walnussöl, beginnen. Gang Nummer zwei: eine „Blütensuppe“ aus Rosen und Chrysanthemen. Der Hauptgang: Hummer, über Kamille gedämpft und mit den Blüten angerichtet. Ein Rosensorbet, gefolgt von einem Geranienpudding, kann das Essen beschließen.

Nicht jede Blüte ist essbar

Chrysanthemen schmecken ein bisschen wie Blumenkohl, Fuchsien wiederum haben ein ganz eigenwilliges, schwer zu beschreibendes Aroma. Naturgemäß ist nicht jede Blume essbar und keineswegs jede Blüte in der Küche brauchbar. Hinweise darauf findet man in der botanischen Literatur, seit Kurzem auch in einschlägigen Büchern über die Blümchenküche.

Besonders geschmackvoll werden einem Blumenmengerichte in den Restaurants der Meister nahegebracht. Heinz Winkler ist so ein Spitzenkoch mit Poesie und Fantasie, der in der „Residenz“ in Aschau nahe dem Chiemsee seine Küche regelmäßig auch durch Blumen anreichert. Einmal begeistert er seine Gäste durch eine Kartoffelsuppe, die durch Gänseblümchen aromatischen Effekt und zarten Charme bekommt, dann schmückt er ein Taubencarpaccio mit Begonienblüten oder dekoriert ein Fischgericht mit Blüten von Kresse oder Kürbis. Delikat schmeckt eine Schlüsselblumensuppe mit Safran, köstlich ein Rührei mit frisch gepflückten Lindenblüten. Schon legendär ist das hauchdünne „Papier“ aus Blüten, das der spanische Ferran Adrià in seinem Drei-Sterne-Lokal elBulli entworfen hat. Günter Scherrer überraschte im Düsseldorfer „Victorian“ Gourmets einst durch ein Trüffelgericht, das durch Rosenblätter eine aparte Note von delikater Süße bekam. Ein Klassiker im Küchenprogramm von Jean-Claude Bourgueil („Schiffchen“ in Düsseldorf) ist ein mit Kamillenblüten gegarter Hummer. Mittlerweile schon Standardgerichte in Küchen sind beispielsweise gebackene Zucchini-Blüten, ein Melonensorbet mit Duftgeranien, Apfelgelee mit Jasmin und derlei Apartheiten. Ein bekanntes Stück aus der bodenständigen Küche sind Holunderblüten, in einen dünnen Beignetzeig getaucht und in heißem Öl herausgebacken.

Fischiges gewinnt durch Blüten von Kresse oder Kürbis. Blumen lassen sich mit geschmacklichem

Gewinn verzuckern, frittieren, in Gelee einlegen, zum Würzen benutzen oder zu Butter verarbeiten. Bunte Blütenbutter ist dekorativ und zudem kinderleicht herzustellen. Man nehme: etwa 200 Gramm Butter, weich und schmiegsam gemacht, würze nach Gusto mit Salz und Pfeffer, mixe darunter die gewünschte Blütenpracht – entweder kleingehackt oder ganz gelassen –, gebe der Sache eine Form (attraktiv machen sich Rollen) und lasse die Butter circa eine halbe Stunde lang im Kühlschrank kalt und somit fest werden. Bestens geeignet sind die Blüten von Zucchini, Kürbis und Kapuzinerkresse, von Gänseblümchen, Ringelblume, Geranie, Stiefmütterchen und Borretsch. Die solcherart quasi intarsierte Butter passt zu kross getoastetem Weißbrot, zu Nudeln und Fischgerichten.

Risotto delle Rose

Getrocknete Blüten verfeinern herzhaftere Gerichte wie Fleischsülzen oder, ebenso kühn wie elegant und lecker, einen Salat aus Spargel und Bohnen. Die Krönung aller Risotti, so meint die Kochbuchautorin Diane Seed, sei das „Risotto delle Rose“, auch das Mahl der Liebenden genannt. Die gehaltvoll gewürzte und mit gehobelm Käse bestreute Kreation wird mit vier frischen, soeben erblühten Rosen geschmückt. Das Gericht soll erstmals bei den romantischen Tête-à-Têtes des exzentrischen Dichters Gabriele d'Annunzio mit der berühmten und nicht minder exzentrischen Schauspielerin Eleonora Duse kredenzt worden sein und beim Paar für erheblichen erotischen Stimulans gesorgt haben.

Fancy Cooking

Jedenfalls ist die Blumenküche optisch attraktiv, also Augenlust. Obendrein erhöhen Blumen und Blüten, sinnvoll eingesetzt, die Gaumenlust. Es muss ja nicht gleich beim ersten Flirt mit dieser prächtigen Naturküche ein Geranienpudding sein oder eine gezuckerte Magnolie in Weingelee. Aber wie wär's mit einem Rosensorbet oder einigen Gänseblümchen, frisch gepflückt und fröhlich in die Kartoffelsuppe gegeben oder über den Salat gestreut? Die frisch erblühten Köpfe des Schnittlauchs besitzen ein sanftes Zwiebelaroma zum Würzen von Salatsaucen, Omelettes oder Gemüsesülzen. Das ist Liebreiz mit Wohlgeschmack – „fancy cooking“, wie der Amerikaner dies vereinfachend nennt.

Autor: August F. Winkler

Mit Brainfood zum Vifzack

Sich stark, schlau und glücklich essen. Mit Brainfood kein Problem. Dörrzwetschen, Rosinen, Knoblauch, Beerenfrüchte, Brokkoli, rote Bete, Avocados, Weintrauben, rosa Grapefruits, weiße Bohnen sowie Zwiebeln schützen das menschliche Hirn besonders gut.

Man weiß nicht, wer als erster Mensch auf die Idee kam, Wurzelwerk oder Fleisch über Feuer zu rösten. Das liegt im Dunkel der Geschichte. Aus der Mythologie wissen wir, dass Prometheus, der „Vorausdenkende“, dem Menschen, nachdem er ihn geschaffen hatte, quasi als Draufgabe das Feuer brachte und ihn den Umgang damit lehrte. Darin, im Domestizieren des Feuers, sieht Richard Wrangham, Primatologe in Harvard, den Schlüssel zur eigentlichen Menschwerdung, denn erst gekochtes Essen und speziell die Garung von energiereichem Fleisch habe die Gehirne enorm anwachsen lassen. Anders und leger gesagt: Der Homo sapiens entstand aus dem Kochtopf.

Pflege des Soziallebens

Das Essen hat bis heute bedeutende Funktionen wie beispielsweise die Pflege des Soziallebens. Die Franzosen sagen „à la grace de Dieu“, wenn es Gott gefallen mag, dass sich Leute finden, deren Gesellschaft das Mahl über die reine Nahrungsaufnahme hinaus zu einem kulturellen Akt erhebt. Jeder Mensch muss essen und trinken, um zu überleben. Das Duo kennt keine dauerhafte Sättigung. Hunger und Durst haben immer das letzte Wort, und das ist auch gut so, denn ewige Satttheit wäre auch das Ende aller Hoffnung und würde uns vieler schöner Erlebnisse berauben: Erlebnisse,

wie sie auch ein leckeres Mahl zu vermitteln vermag. Es ist schon so: Einsam zu speisen macht leicht hart und roh.

Das Essen hat Einfluss auf unser Gehirn

Erheblichen Einfluss auf Leib und vor allem Seele hat auch die Auswahl der Produkte, deren Zubereitung und die Art, wie wir essen, ob in Hast oder mit Genuss. Hirnforscher und Ernährungswissenschaftler beschäftigen sich zunehmend mit Antworten auf die Frage: Kann essen klüger machen? Der an der Bostoner Uni lehrende und forschende Verhaltensbiologe James Joseph ist nach Studien davon überzeugt, dass die rechte Auswahl von Speisen ein noch weitgehend ungenutztes Potenzial für intellektuelle Erleuchtung bietet: „Viele von uns unterschätzen den Einfluss, den das Essen auf das Gehirn haben kann.“

Es gibt Nahrungsmittel, die nähren und schützen laut Forscherthese unser Gehirn auf besonders effektive Weise. Dazu gehören Dörrzwetschen, Rosinen, Knoblauch, Beerenfrüchte, Brokkoli, rote Bete, Avocados, Weintrauben, rosa Grapefruits, weiße Bohnen und Zwiebeln, flankiert von Kräutern und Gewürzen.

Verbesserung der Gehirnfunktion

Fenchel sorgt für ein frohes Gemüt, Mandeln helfen gegen ein leeres Gehirn. Wer fleißig Beeren nascht und sich reichlich mit Fisch

eindeckt, kann nach Ansicht von Wissenschaftlern wie Joseph auf eine messbare Verbesserung der Gehirnfunktion hoffen. Untersuchungen an 2 000 Frauen und Männern über 70 haben jedenfalls ergeben, dass jene Probanden, die täglich mindestens zehn Gramm Fisch verzehrten, die Denkaufgaben besonders gut meisterten. Es liegt also am Einzelnen, sich mit solchem Brainfood für den Alltagskampf zu wappnen.

Psychopharmakologische Wirkung

Tatsächlich hat das Essen, haben die Produkte psychopharmakologische Wirkungen. Hirnforscher sind inzwischen der Meinung, dass der Mensch sich sogar glücklich essen kann. Lange haben Wissenschaftler die wichtigen Verbindungen zwischen Leib und Seele übersehen oder als zu vage und esoterisch abgetan. Jetzt zeigen Forschungsarbeiten, dass Essen nicht nur unsere sinnlichste Verbindung zur Welt ist, ein Ausdruck der Lebenslust, sondern dass es direkten Einfluss auf die Psyche hat. Ein perfekt zubereitetes Wiener Schnitzel kann unsichere Seelen nahezu keck werden lassen, ein Steinbutt mit Sauce béarnaise aus einem Zahlenmenschen einen Romantiker machen. Was praktizierende Gourmets schon lange gefühlt haben, ist nun medizinische Gewissheit: Die Macht der Köche ist groß.

Autor: August F. Winkler



Gewinnspiel

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

Am 15. Juni 2010 fand eine elektronische Verkehrszählung statt. Was schätzen Sie, wie viele Lkws in 24 Stunden gezählt wurden?

.....



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 zugesendet. **Einsendeschluss ist der 10. September 2010.** Viel Spaß beim Mitmachen!

Gewinner der letzten Ausgabe

**Gertraud Korner
Ralf Theiss**

**Die richtige Antwort:
100 Jahre: Naturfreunde Vordernberg
50 Jahre: Pensionistenverband
Vordernberg**



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.

