Amtliche Mitteilung der Marktgemeinde Ferschnitz - zugestellt durch Post.at

MARKTGEMEINDE
FERSCHNITZ

GEMEINDE NACHRICHTEN 05 2021

Foto: © Robert Rabitsch

Der Bürgermeister informiert

Neuer Gemeinderat

Im Gemeinderat von Ferschnitz wird es eine personelle Änderung geben. Frau Monika Taschl hat aus persönlichen und privaten Gründen ihr Gemeinderatsmandat zur Verfügung gestellt.
An ihre Stelle rückt Herr Sebastian Salzmann aus Zinsenwang in den Gemeinderat nach.

Danke an dieser Stelle an Monika Taschl für ihre bisherige Tätigkeit und ihr Engagement für die Allgemeinheit.
Ein Dank gilt natürlich auch dem neuen Gemeindemandatar Sebastian Salzmann, für die Bereitschaft, im Gemeinderat mitzuarbeiten.

Ihr Bürgermeister

Michael Lilienbrunt

Corona Pandemie

Am 19. Mai 2021 trat die bereits in den Medien angekündigte Covid-19 Öffnungsverordnung in Kraft. Es gibt seit dem 19. Mai keine allgemeinen Ausgangsbeschränkungen mehr, Gastronomie und Hotels haben ebenfalls wieder geöffnet.
Grundregel der Öffnungen ist, dass diese unter besonderen Sicherheitsvorkehrungen getroffen worden sind.
Dreh und Angelpunkt dieses Sicherheitskonzepts ist die Definition von Personen, von denen ein geringes epidemologisches Risiko ausgeht.
Hier wird von 3 G gesprochen. „geimpft, getestet, genesen."

Die Gültigkeitsdauer für Tests, Genesungen und Impfungen sind wie folgt definiert:

Antigentest 48 Stunden
PCR Test 72 Stunden
Genesene 6 Monate bis nach der Krankheit.
Geimpfte ab dem 22. Tag nach der Erstimpfung für maximal 3 Monate, sowie 9 Monate nach der Zweitimpfung, bei nur einmal zu verabreichenden Impfstoffen 9 Monate nach dieser Impfung.
Selbsttest vor Ort unter Aufsicht: Gilt nur für die Dauer des Aufenthaltes Selbsttest mit digitaler Lösung gilt 24 Stunden.

Sollten die Zahlen der Infizierten Menschen weiter sinken, wird es im Juli weitere Öffnungsschritte geben und damit einen weiteren Schritt Richtung Normalität.

Redaktionsschluss der nächsten Gemeindenachrichten:
Montag, 14.06.2021, 09:00 Uhr

Besuchen Sie die Gemeindehomepage
www.ferschnitz.gv.at

Beflaggung der Häuser

Die Gemeindebürger werden gebeten, ihre Häuser an folgendem Tag zu beflaggen:
Donnerstag, den 3. Juni 2021 (Fronleichnam).

Impressum

Medieninhaber, Hersteller, Herausgeber, Redaktion:
Marktgemeinde
Ferschnitz, 3325 Ferschnitz,
Marktplatz 1
Tel. Nr. 07473 / 8297,
www.ferschnitz.gv.at
marktgemeinde@ferschnitz.gv.at

Verlagsort, Herstellungsort
Erscheinungsort
und Verlagspostamt
3325 Ferschnitz

Sportverein

Vor einigen Wochen wurde der Wassertank am Sportplatz teilweise eingegraben und diverse Leitungen verlegt und angeschlossen. Der Brauchwassertank soll künftig die Bewässerung des Fußball Hauptspielfeldes und Trainingsplatzes verbessern und auch in längeren Phasen von Trockenheit garantieren.
Der Wassertank konnte aus technischen Gründen nur zur Hälfte eingegraben werden. Der herausragende Teil wurde mit Erde überschüttet. Dieser Erdwall wird dann in Folge mit einer Blumenwiese begrünt, damit sollte der Behälter in Zukunft auch optisch ansehnlich sein.

Ein großer Dank an die verantwortlichen Helfer des Sportvereines für die vielen freiwilligen Stunden, die hier bereits geleistet wurden.
Die angekündigte Bepflanzung des Grüngürtels mit Bäumen und Sträuchern wird jetzt im September vom Maschinenring durchgeführt, da es ab Mai aus vegetationsgründen keinen Sinn mehr macht noch Bäume und Sträucher zu setzen.

Ortsbildpflege

Danke wieder einmal an die fleißigen Helferinnen und Helfer des Verschönerungsvereines Ferschnitz für die vielen freiwilligen Stunden bei der Pflege und Bepflanzung der Rabattl und Blumenbeete. Diese ehrenamtlichen Tätigkeiten tragen sehr viel zu einem gepflegten und schönen Ortsbild bei.

Bei dieser Gelegenheit darf ich dem Obmann des Verschönerungsvereines, Herrn Martin Prantner im Namen der Marktgemeinde sehr herzlich zum 50. Geburtstag gratulieren.

Antigen-Schnelltest im Kindergarten

Seit dem 17. Mai 2021 besteht die Möglichkeit einen kindgerechten Antigen-Schnelltest in Form von Schlecker-Selbsttests durchzuführen. Dadurch können wir die Sicherheit im Kindergarten erhöhen und somit einen nächsten Schritt zu mehr „Normalität“ schaffen.
Ich ersuche deshalb alle Eltern die Zustimmung zu den Testungen zu geben und somit wieder einen sichereren und normalen Kindergartenbetrieb zu gewährleisten.

Ordination Dr. Ulrike Stierschneider

Die Ordination
unserer Gemeindeärztin
Dr. Ulrike Stierschneider ist
am **4. 06. 2021** sowie
vom 21.06. bis 04.07.2021
wegen Urlaub geschlossen!

Aktivieren der Handy-Signatur

Die Möglichkeit zur Handy-Aktivierung wird voraussichtlich ab Mitte Juni auch am Gemeindeamt Ferschnitz möglich sein.

Benötigt werden ein Mobiltelefon und ein Lichtbildausweis.

Die Aktivierung der Handy-Signatur erfolgt vorerst nur nach vorheriger Terminvereinbarung unter
07473-8297 oder
marktgemeinde@ferschnitz.gv.at

Notarielle Beratung

Am **Dienstag**, den **8. Juni 2021** von **15:00 bis 16:00 Uhr** wird von Herrn Notar Mag. Karl Strasser der nächste Sprechtag am Gemeindeamt Ferschnitz durchgeführt.
Bei Interesse melden Sie sich bitte bis **Montag, 7. Juni 2021** am Gemeindeamt (07473/8297) an!

Rechtsberatung

Am **Dienstag**, den **15. Juni 2021** von **17:00 bis 18:30 Uhr** führt Rechtsanwalt Dr. Martin Brandstetter kostenlose Rechtsberatung für unsere Gemeindebürger und Gemeindebürgerinnen am Gemeindeamt durch.
Bei Interesse melden Sie sich bitte bis **Montag, 14. Juni 2021** am Gemeindeamt (07473/8297) an!

Bausprechtag

Der nächste Bausprechtag findet am **Dienstag**, den **22. Juni 2021** von **16:30 bis 18:00 Uhr** am Gemeindeamt Ferschnitz statt. Die Baubehörde sowie Baumeister DI (FH) Kurt Oppenauer werden dabei Ihre Fragen betreffend Bauvorhaben bearbeiten.
Bei Interesse melden Sie sich bitte bis **Montag, 21. Juni 2021** am Gemeindeamt (07473/8297) an!

Wochenend-Notdienste Juni 2021

Praktischer Arzt

03.06.+05./06.06.
Dr. Horst **HOLLICK**
Neumarkt/Y., Schubertstraße 11
07412/54 02 80

12./13.06.
Dr. Ulrike **STIERSCHNEIDER**
Ferschnitz, Marktstraße 15
07473/82 32

19./20.06.
Dr. Christian Josef **HAUNSCHMIDT**
Blindenmarkt, Hauptstraße 22
07412/666 77

26./27.06.
Dr. Franz Alois **GABLER**
Euratsfeld, Gafringstraße 5
07474/280

Zahnarzt

03.06.
MR Dr. Michael **BEINL**
Amstetten, Amstettner Str. 1
07477/433 21

05./06.06.
Dr. Andrei-Onoriu **TUTELEA**
Behamberg, Behamberg 35
07252/300 14

12./13.06.
Dr. Heidi Maria **ALTRICHTER**
Allhartsberg, Südhang 6
07448/202 22

19./20.06.
DDr. Helmut **FALCH**
Purgstall, Feichsenstraße 10
07489/23 69

26./27.06.
Dr. Ekkehard **HEIL**
Scheibbs, Gamingerstraße 31
07482/423 07

Apotheken

03.06.
MARIAHILF-Apotheke
Amstetten, Wiener Straße 21
07472/612 88

05./06.06.
ELIAS-Apotheke
Amstetten, Reichsstraße 24a
07472/281 07

12./13.06.
MARIAHILF-Apotheke
Amstetten, Wiener Straße 21
07472/612 88

19./20.06.
STADT-Apotheke
Amstetten, Hauptplatz 17-19
07472/622 33

26./27.06.
CCA-Apotheke
Amstetten, Waidhofner Straße 1
07472/626 37

Müllabfuhr

Restmüll	Altpapier	Gelber Sack	Bioabfall
4. Juni 2021	23. Juni 2021	22. Juni 2021	14. Juni 2021 28. Juni 2021

Altstoffsammelzentrum - Öffnungszeiten Juni 2021

Das Altstoffsammelzentrum Feschnitz-Kläranlage íst an folgenden Tagen geöffnet:

Montag	Montag	Montag	Montag	
07.06.2021	**14.06.2021**	**21.06.2021**	**28.06.2021**	**jeweils von 15:00 bis 18:30 Uhr!**

Letzte Einfahrt 15 Minuten vor Betriebsschluss!

Generell ist die Übernahmemenge je Anlieferer auf max. 1m³ (entspricht ca. einem PKW-Anhänger) je Abfallart begrenzt. Mehrmengen werden nur nach Maßgabe der vorhandenen Entsorgungsvolumina der jeweiligen Entsorgungseinrichtung übernommen! Bei vollständig gefülltem Sammelbehälter, kann keine Übernahme von Abfällen dieser Abfallart durchgeführt werden.

Geburten und Todesfälle

Geburten April 2021

Brandstetter Marie
Unter Umberg 46

Hackner-Malleier Laurentin Ewa
Marktstraße 9/1

Raab Elena
Segenbaum 21

Reiterlehner Simon
Senftenegg 40/1

Todesfälle April 2021

Rosenberger Florian (im 27. Lj.)
Gezing 3

Corona-Testungen in Ferschnitz

Testungstermine im Juni im Feuerwehrhaus Ferschnitz

Es besteht in Ferschnitz die Möglichkeit wöchentlich einen kostenlosen Antigen-Schnelltest zu absolvieren.

Tag	Datum	Uhrzeit
Montag	07.06.2021	16:00 - 18:00 Uhr
Montag	14.06.2021	16:00 - 18:00 Uhr
Montag	21.06.2021	16:00 - 18:00 Uhr
Montag	28.06.2021	16:00 - 18:00 Uhr

Bitte melden Sie sich unter http://www.testung.at an und bringen Sie Ihre E-Card und einen Ausweis mit.

Eine Registrierung bleibt gespeichert und kann mehrfach „verwendet“ werden.
Erst wenn drei Monate lang zu einer getätigten Registrierung keine Antigen-Testung durchgeführt wurde, werden die Registrierungsdaten aus den Systemen gelöscht und man muss sich danach gegebenenfalls neu registrieren.

Theatersommer Haag

Wie bereits in den letzten Jahren übernimmt unsere Gemeinde auch heuer wieder am Donnerstag, den 15. Juli 2021 eine Patenschaft. Damit haben Sie die Möglichkeit, bei einem ermäßigten Eintritt (10%) einen vergnüglichen Abend beim Theatersommer in Haag zu genießen.
Bitte bestellen Sie Ihre Karten beim Theatersommer Haag unter der Nummer 07434/44 600.
Für den Besuch der Veranstaltung gilt die 3-G-Regel „Getestet-Geimpft-Genesen“.

Stellenausschreibung

Vertragsbedienstete/Vertragsbediensteter für den Kanzleidienst

Die Marktgemeinde Ferschnitz sucht eine/n MitarbeiterIn für den Kanzleidienst.
Geboten wird ein Dienstvertrag nach den Bestimmungen des NÖ Gemeinde-Vertragsbediensteten-gesetzes 1976 (GVBG), LGBl. 2420 in der geltenden Fassung, vorerst befristet auf 6 Monate. Dieser wird bei zufriedenstellender Dienstleistung auf unbestimmte Zeit verlängert.

Vorhergesehener Arbeitsbeginn: Jänner 2022

Beschäftigungsausmaß: 35 - 40 Wochenstunden.
Wenn es der Dienst erfordert (Veranstaltungen, Wahlen, usw.) kann die/der Bedienstete auch an Samstagen, Sonn- und Feiertagen zu dienstlichen Verrichtungen herangezogen werden.

Aufgabenbereich:
Sämtliche Verwaltungsaufgaben im Gemeindeamt, schwerpunktmäßig Parteienverkehr im Bauamt und Abgabenwesen, Projektabwicklung und Öffentlichkeitsarbeit.
Diese Aufzählung der Tätigkeiten ist nur beispielhaft und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

Bewerber/innen um den Dienstposten müssen die allgemeinen Aufnahmebedingungen erfüllen:
- Österreichische Staatsbürgerschaft oder Staatsbürger/in eines Mitgliedsstaates der EU
- Beherrschung der deutschen Sprache in Wort und Schrift
- Einwandfreies Vorleben
- Männliche Bewerber müssen den Zivil- oder Präsenzdienst abgeleistet haben
- Körperliche, fachliche, geistige und psychische Eignung
- Bereitschaft zum Besuch der erforderlichen Prüfungen und Schulungen
- Flexibilität betreffend Arbeitszeit (Arbeitszeitverlagerung - teilweise auch Wochenenddienst)
- Gute EDV-Kenntnisse
- Führerschein der Klasse B
- Abgeschlossene Ausbildung (Matura oder gleichwertige Berufserfahrung vorteilhaft)

Auf das folgende persönliche Anforderungsprofil wird großer Wert gelegt:
- Selbstständiges Arbeiten und freundliches Auftreten
- Organisationstalent: Fähigkeit, Probleme zu lösen
- Kommunikations- und Teamfähigkeit
- Geschick und Einfühlungsvermögen im Umgang mit den Bürgerinnen/Bürgern
- Freundlichkeit, Hilfsbereitschaft, Offenheit und Objektivität

Folgende Unterlagen sind der Bewerbung anzuschließen:
- Lebenslauf mit Foto
- persönliche Urkunden (Geburts- und ev. Heiratsurkunde, Staatsbürgerschaftsnachweis)
- Nachweis über die abgeschlossene Ausbildung und Dienstzeugnisse
- Nachweis über abgeleisteten Zivil- oder Präsenzdienst
- Strafregisterauszug (kann nachgereicht werden)

Wenn Sie also den Umgang mit der Bevölkerung schätzen und direkt am Gemeindegeschehen in unserer Gemeinde mitwirken möchten, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Bewerbungen um die ausgeschriebene Stelle sind **bis 5. Juli 2021** an die Marktgemeinde Ferschnitz, 3325 Ferschnitz, Marktplatz 1 zu richten.

Für Auskünfte steht Ihnen Amtsleiter Reinhard Walter gerne zur Verfügung (07473/8297-17).

NÖ Landeskindergarten Ferschnitz

…über Emotionale Intelligenz- und Herzensbildung zu einem Taktvollen Miteinander...

Wenn dafür Achtung getragen wird, Kinder in ihrer Kreativität bestmöglich zu fördern und zu unterstützen, wenn Impulse der Kinder aufgegriffen und gemeinsam vertieft werden, dann können wunderbare Spielprozesse entstehen. „Lernen“ auf ganzheitlicher Ebene wird möglich.

Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt:
Hier entsteht, **ein von den Kindern als solcher bezeichneter, „Ritterturm“** in Teamarbeit. Viele Bauschritte sind notwendig; gehören miteinander geplant und besprochen.

In der Bastelecke wird eifrig an **Burgern und Pommes gebastelt**, ja sogar an kleinen Spielfiguren aus Playmais, welche als Kinderüberraschung in das „Happy Meal Säckchen“ eingepackt werden.
Im Anschluss an das Basteln, geht es nun um die Umsetzung im Rollenspiel. Auch der Bestellmonitor darf im „Drive In“ nicht fehlen.

Die vielfältig gestalteten **Gartenanlagen** laden geradezu ein zum Ausprobieren und Experimentieren: Spielerisch sammeln die Kinder Erfahrungen über physikalische Gesetzmäßigkeiten (Statik, Schwerkraft…)
Herabfallende Äste und Zweige werden kunstvoll zum **Lagerfeuer** geschichtet.

An der Malwand lassen wir unserer Kreativität freien Lauf. Anschließend wird das **Kunstwerk einer Kunstbetrachtung** unterzogen. Die Kinder erzählen, was sie in dem Bild alles entdecken können; Emotionen werden sichtbar gemacht.

NÖ Landeskindergarten Ferschnitz

…über Emotionale Intelligenz- und Herzensbildung zu einem Taktvollen Miteinander...

Seit **17.05.2021** werden in allen NÖ Landeskindergärten Lollipoptestungen durchgeführt.

Sehr viele Eltern (über dreiviertel) in Ferschnitz haben sich damit einverstanden erklärt, dass ihre Kinder an den Testungen teilnehmen dürfen.

Stilblüten der Kinder dazu:
Frage eines Mädchens im letzten Kindergartenjahr:
„Kummt do jetzt a Mann oder a Frau zum Testen?"…es folgt eine enttäuschte Miene, weil wir den Test selber machen, ein Kind kommt am Morgen der ersten Testung herein:
„ So! Wo is des jetzt?"
„I hätt gern dass der Lolli noch Kirschen schmeckt!"…….

Zwei Freunde beim Testen im Waschraum („da sind soooooo viele Fliesen") Noah und Tobias

---

Die Ampelfarbe ROT hat uns nun über mehrere Monate begleitet und sich in Form eines „Eingeschränkten Betriebes mit erhöhten Schutzmaßnahmen" in den Kindergärten ausgewirkt.

Wir freuen uns sehr über folgende Nachricht vom Land NÖ:

Die Ampelfarbe in den NÖ Landeskindergärten wurde am 18.05.2021 mit sofortiger Wirkung auf ORANGE umgestellt.

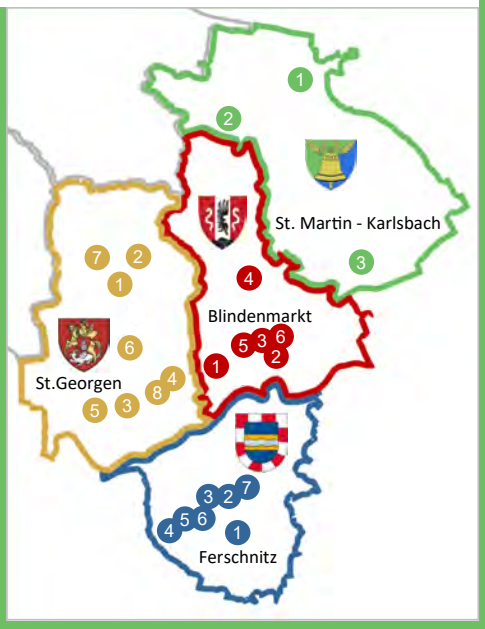
Das bedeutet, dass der Kindergartenbesuch mit erhöhten Schutzmaßnahmen f**ür alle Kinder wieder regelmäßig** stattfinden kann.

Wir bedanken uns herzlich bei unseren Kindergarteneltern für das Verständnis, die Ausdauer und die Beharrlichkeit, mit welcher die Covid 19 Maßnahmen in unserer elementaren Bildungseinrichtung bis jetzt umgesetzt und mitgetragen wurden!

das Kindergartenteam Ferschnitz

St. Georgen am Ybbsfelde
St. Martin - Karlsbach
Ferschnitz
Blindenmarkt

Donau Ybbsfeld Kleinregion



Vorbehaltlich Druckfehler oder zwischenzeitlicher Änderungen der Kontaktdaten. Alle Angaben ohne Gewähr.

Zugestellt durch post.at

Schihütte Hengstberg | Andreas Gstettenhofer
Hengstberg 22, 3376 St. Martin am Ybbsfelde
DO & FR ab 16:00 Uhr, SA, SO & Feiertag ab 10:00 Uhr
Auf Vorbestellung können alle Speisen auch gerne abgeholt werden! ✆ 0676 / 87 83 51 37
www.schihuette-hengstberg.at 1

Mostheuriger Grießenberger
Jausenbestellservice jederzeit telefonisch. Immer DI, FR & SA frisches Bauernbrot, Abholung nach telefonischer Vereinbarung. Vorbestellung gerne unter: 07412/53534
Hengstberg 36, ✆ 07412 / 53534
www.mostheurige-mostheuriger.at/griessenberger 2

Gasthaus Bürbaumer
Ybbsfeldstraße 23, ✆ 07412 / 58922
www.gasthof-buerbaumer.at 3

familienfreundlicheregion

Donau Ybbsfeld Kleinregion

Eine Umsetzung der familienfreundlichen Kleinregion Donau-Ybbsfeld | Mai 2021. Besuchen Sie auch unseren Kleinregions-Blog: http://**blog.donau-ybbsfeld.at.** Projektverantwortliche: **Ardagger**: GGR Michaela Salzmann-Naderer, GR Anita Hagler | **Blindenmarkt**: GGR Anita Pitzl, GR Martina Gaind | **Ferschnitz**: Bgm Michael Hülmbauer, GGR Ulrike Stierschneider | **St. Georgen/Y**: Kleinregion-Sozialsprecherin GR Karin Ebner, VBgm Gerlinde Fink | **St. Martin-Karlsbach**: GGR Rosemarie Magerer | **Neustadtl**: GGR Edith Weichinger | **Viehdorf**: VBgm Franz Eder, GGR Maria Seisenbacher

Stardustquilts Juliane Beham
Viele, in echter Handarbeit genähte oder gequiltete Geschenkideen, individuelle Auftragsarbeiten nach Kundenwunsch, Webshop
Atzelsdorf 25
✆ 0676 / 639 16 62
www.stardustquilts.at 1

Blumenboutique Renate
Hochzeits- & Trauerfloristik, individuelle Gestecke, Online-Bestellungen
Hauptstraße 27,
3372 Blindenmarkt
✆ 0664 / 3204044
✉ renate.roll@gmx.at
www.blumen.blindenmarkt.at 2

Wanderwege

St. Georgen am Ybbsfelde
www.st-georgen-ybbsfelde.gv.at/freizeitangebote/institution/wandern

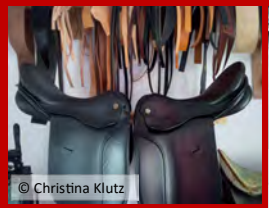
Ferschnitz
Römerweg: www.mostviertel.at/a-roemerweg

St. Martin-Karlsbach
Wanderweg 473: www.mostviertel.at/a-wanderweg-473

Blindenmarkt
Kneippwanderweg: www.mostviertel.at/kneippwanderweg
Aichbergweg: www.mostviertel.at/aichbergweg
Buchenwaldweg: www.mostviertel.at/buchenwaldweg
Ybbsfeldweg: www.mostviertel.at/ybbsfeldweg

Fleischerei Weiß
Nur ausgesuchte Rohstoffe heimischer Betriebe aus dem Mostviertel | Erzeugung nach überlieferten Familienrezepten in echter Handwerkstradition: Frankfurter, Knacker, Dürre, Käsegriller, Käsekrainer, Pikante, Extrawurst, Mostviertler Rauchwurst, Käsewurst, Polnische, Presswurst, uvm.
Hauptstraße 36, 3372 Blindenmarkt, ✆ 07473 / 2366
www.fleischereiweiss.at 3

SEITANEREI Eva Maria Klaus
Vegane Produkte rund um Seitan | Köstlichkeiten aus Seitan, uvm. werden am Hof in Handarbeit hergestellt. Seitan kann natur & verarbeitet bezogen werden. Monatlicher Mittagsbrunch. Geheimtipp: veganes Bratlfett
Fürholz 3, 3372 Blindenmarkt
✆ 07473 / 5085,
www.fuerholz.at 4



Christina Klutz
Sattlerin & Feintäschnerin
Sonderanfertigungen, Restaurationen und Aufbereitungen
Taschen, Kleinlederwaren, Hundezubehör, Reitsport-Zubehör, Reparaturen historischer Lederprodukte, Leder aus Ö, Webshop
Maximilianstraße 22, 3372 Blindenmarkt, ✆ 0676/6566550
www.ausliebezumleder.at 5

Bestes Schuster-Handwerk in 4. Generation
Orthopädische Maßschuhe & individuelle Einlagen, Schuhzurichtungen, Bandagen, Therapie-Schuhe, persönliche Beratung & moderne Fuß-Analysen werden im Schuhhaus Walter angeboten. Reparaturservice & online-Webshop.
Schuhe & Orthopädie Walter
Hauptstraße 26, 3372 Blindenmarkt
✆ 07473 / 2242, www.schuhe-walter.at 6

www.ardagger.gv.at/
ardagger-wochenmarkt

Wochenmarkt Ardagger
Jeden 1. & 3. Freitag im Monat von 8:30 bis 12:00 Uhr am Marktplatz in Ardagger Markt, Helmut Freynhofer sen.
✆ 0650/44 18 850 1

www.ardagger.gv.at

Regionalerzeuger **Kleinregion**

Ardagger | Blindenmarkt | Ferschnitz | Neustadtl a.d. Donau
St. Georgen am Ybbsfelde| St. Martin - Karlsbach | Viehdorf

Hofladen Hauer
Fleisch & Wurstwaren, Speck, Schinken, Käse, Aufstriche, Milchprodukte, Jausenservice, Mehlspeisen, Essig, Öl, Marmelade & Co, Saft, Most, Cider, Edelbrände, uvm.
Hauersdorf 4, 3300 Ardagger Stift, ✆ 07472 / 654 24
www.hauer-hof.at 2

Maria Lumetsberger
Brot, Mehlspeisen
Am Weinberg 96, 3321 Ardagger Stift,
✆ 0664/38 71 289 3

© schwarz-koenig.at

MostBirnHaus-Shop
regionale Produkte, Cider, Most, Marmeladen, Chutneys, Schnäpse, Essig, Öl, Senf, Teigwaren, Süßes, Geschenke
Stift 14, 3321 Ardagger Stift, ✆ 07479/64 00
www.mostbirnhaus.at 4

Agrarerzeugnisse Weidinger
Wiesen-Heucobs, Luzerne-Heucobs, Pferdeleckerlies, Düngerpellets aus Schafwolle, Heupellets für Kleintiere
Brachegg 8, 3321 Ardagger Stift, ✆ 0664/86 80 486
www.agrarerzeugnisse-weidinger.at 5

© Milchtankstelle

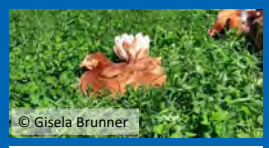
Familie Haunschmid
Bio-Milchtankstelle
Kollmitzberg 14, 3321 Kollmitzberg, ✆ 07479/75 29 6

Impressum:
Medienhinhaber & Herausgeber:
Kleinregion Donau-Ybbsfeld,
c/o Marktgemeinde Ardagger, Kleinregionssprecher BGM DI Johannes Pressl,
Markt 55, 3321 Ardagger Markt,
☎ 07479 / 7312,
Mail: buergermeister@ardagger.gv.at

Franz Huber
Fleisch/Wurstwaren, Wildfleisch, Wildprodukte, Plattenservice
Oed 14, 3321 Kollmitzberg,
✆ 07479/75 11 7

© weinfranz.at

Gisela Brunner
Mobile Eierhütte
Standort Holzhausen-siedlung: Freilandeier
Oed 9, 3321 Kollmitzberg,
✆ 0664/42 67 630
www.mobile-eierhuette.at 8


© Gisela Brunner

Veronika Sabitzer
Handwerkskunst, Holzgegenstände, Marmeladen, Kompotte, Säfte, saures Gemüse, Chutneys, Frischgemüse nach Saison, Äpfel, Salat, Jause, Kuchen
Holzhausen 7, 3321 Kollmitzberg ✆ 07479/66 83,
✆ 0650/46 18 214 9

© Gabriele Auer

‚Zur Speckin' Gabriele Auer
Brot, Most, Saft, Fleischprodukte
Albersberg 9, 3321 Stephanshart, ✆ 07479/60 32,
✆ 0650/99 36 559,
www.auer-abhof.at 10

Karl Dietl
Most, Apfelsaft, Christbäume
Albersberg 17, 3321 Stephanshart, ✆ 07479/60 34 11

© schwarz-koenig.at

Fischl Gottfried
Honig
Empfing 25, 3321 Stephanshart, ✆ 07479/64 54 12

© Gebetsberger

Gebetsberger Bauernhofeis
Lichtenmorgen 1, 3321 Stephanshart, ✆ 07479 / 74 27,
✆ 0664 / 15 61 124
www.bauernhofeis-gebetsberger.at 13

Minihofladen
regionale Bauernhofprodukte: Kunsthandwerk, Brot, Gebäck, Obst, Gemüse, Kekse, Honig, uvm.
Dorfplatz 4, 3321 Stephanshart, ✆ 0664/53 56 964
www.minihofladen-stephanshart.jimdo.com 14

© weinfranz.at

Bernhard Neu
Ziegenkäse, Bio-Ziegenkäseprodukte
Empfing 61, 3321 Stephanshart, ✆ 0660 / 421 10 00
✆ 07479/7440, www.ziege.at 15

Christian Schoder
Edelbrände, Liköre, Most, Saft, Eier und Eierteigwaren, Gemüse, Obst
Moos 24, 3321 Stephanshart
✆ 07479/67 56 16

© schwarz-koenig.at

Bauernhof Schweighofer
Aronia, Miscanthus, Beratung und Planung, Öko-Tiereinstreu, Gartenmulch
Moos 20, 3321 Stephanshart
✆ 0699/10 28 22 66
✆ 0699/10 28 22 65
www.chinaschilf.at 17

Josef Zarl
Senfgurken, Sauergemüse, Liköre, Edelbrände
Zeitlbach 11, 3321 Stephanshart, ✆ 07479 / 74 48,
✆ 0660 / 389 58 10 18

© schwarz-koenig.at

Gastronomie

Ardagger

- **Gasthof zur Donaubrücke*****
  Tiefenbach 1, 3321 Kollmitzberg
  ✆ 07479/61 19, www.gasthof-froschauer.at
- **Gasthof s'Schatzkastl*****
  Hafen 1, 3321 Ardagger Markt
  ✆ 07479/75 00, www.schatzkastl.at
- **Gasthof Schiffsmeisterhaus*****
  Markt 60, 3321 Ardagger Markt
  ✆ 07479/63 18, www.schiffsmeisterhaus.at
- **Gasthof Alpenblick*****
  Kollmitzberg 3, 3321 Kollmitzberg
  ✆ 07479/75 15, www.gasthof-alpenblick.cc
- **Gasthof Kremslehner*****
  Austraße 1, 3321 Stephanshart
  ✆ 07479/72 40, www.stefanshart.at
- **Gasthaus Stöger & papperlaPUB**
  Markt 57, 3321 Ardagger Markt
  ✆ 07479/73 59, www.gasthaus-stoeger.at
- **Gasthaus & Pub Finito Moser**
  Dorfplatz 2, 3321 Stephanshart
  ✆ 07479/7214, www.gasthaus-moser.cc
- **Landhaus Stift Ardagger******
  Stift 3, 3321 Ardagger Stift
  ✆ 07479/65 65, www.landhaus-stift-ardagger.at
- **Parlamentwirt**
  Leitzing 1, 3321 Stephanshart
  ✆ 07479/63 51, www.parlamentwirt.at
- **MostBirnHaus - Spezerei**
  Stift 14, 3321 Ardagger Stift
  ✆ 07479/64 00, www.mostbirnhaus.at
- **Mostheuriger & Schaubrennerei Hauer**
  Hauersdorf 4, 3300 Ardagger Stift
  ✆ 07472/65 424, www.hauer-hof.at
- **Steckerlfisch - Grillstube – Freizeithafen**
  Felleismühle 6, 3321 Kollmitzberg
  ✆ 0664/55 52 792
  www.facebook.com/steckerlfisch.ardagger
- **Cafe & Back Genuss Gwölb**
  Markt 58, 3321 Ardagger Markt
  ✆ 0677/637 710 94
- **Western-Saloon**
  Habersdorf 3, 3321 Ardagger Stift
  ✆ 0676/919 39 71, www.western-saloon.at
- **Pizzaria Milano**
  Bach 28, 3321 Ardagger Stift, ✆ 0676/48 33 650
  www.pizzeria-milano-ardagger.at

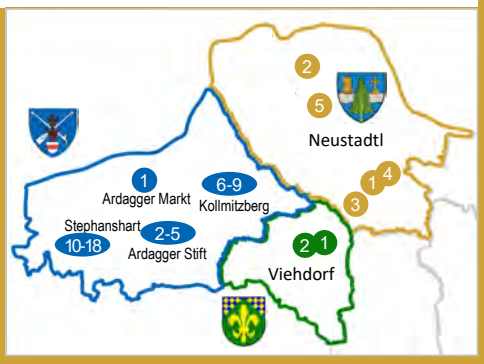
(© KR Donau-Ybbsfeld) vlnr: VBgm Franz Eder, Bgm Johannes Pressl, Bgm Michael Hülmbauer, GR Martina Gaind, GR Anita Hagler, GGR Edith Weichinger, GR Karin Ebner

Die Kleinregion Donau-Ybbsfeld ist nicht nur ausgesprochen malerisch, sondern bringt auch besondere „Schätze" der regionalen und ursprünglichen Erzeugung aus Händen ihrer tüchtigen BewohnerInnen hervor. Unser diesjähriger Sommer-Prospekt ist daher den wertvollen, heimischen Produkten gewidmet, die unmittelbar vor Ort in unseren 7 Partnergemeinden hergestellt und vertrieben werden.

Die SozialkoordinatorInnen der Kleinregion Donau-Ybbsfeld (Ardagger, Blindenmarkt, Ferschnitz, Neustadtl/D., St. Georgen/Y., St. Martin-Karlsbach und Viehdorf) wünschen allen BewohnerInnen & Gästen einen besonders schönen und erholsamen Sommer!

Ardagger
Neustadtl an der Donau
Viehdorf

Donau Obstbsfeld Kleinregion



Gastronomie

Neustadtl an der Donau

- **Bade- & Radlerbuffet Hößgang**
  Hößgang 65, ✆ 0664 / 4541607
- **Jausenstation „Wiesenwirt“**
  Wiesen 27, ✆ 0664 / 4618876
- **Brandstetterkogel ÖTK Schutzhütte**
  Schaltberg 47
- **Gasthof & Camping Krenn**
  Willersbach 40, ✆ 0664 / 54855324,
  www.gasthof-krenn.at
- **Gasthof Kirchenwirt, Cafe, Restaurant Kellerbar „Bergwerk“ & Fremdenzimmer**
  Höhenstrasse 1, ✆ 07471 / 2228, www.kürner.at
- **Nadlingerhof-Erlebnisheuriger - Heimatmuseum**
  Nabegg 21, ✆ 0676 / 4867534
  www.nadlingerhof.at
- **Gasthaus „Forellenhof“**
  Berghof 12, ✆ 07471 / 2271, www.ortmueller.at
- **Gasthaus Rosenthaler**
  Marktstrasse 5, ✆ 0664 / 4442882
- **Gasthof „Zur Ruine Freyenstein“**
  Freynstein 8, ✆ 07471 / 2272

Viehdorf

- **Gasthaus Ehebruster Margarete**
  Hainstetten 8, 3322 Viehdorf
- **Café Mistelbacher**
  Dorfstraße 30, 3322 Viehdorf, ✆ 07472/ 61 949
  www.mistelbacher.com
- **Hoftaverne Seisenegg – Zatl Friedrich**
  Seisenegg 4, 3322 Viehdorf, ✆ 07472/68698

© Zeidlermeisterin Anna Entner

Honig & Honigprodukte

Anna Entner
Kleinwolfstein 3
✆ 07471 / 2874

Andreas Furtner
Nabegg 30, ✆ 0664/1038233
Claudia Furtner
Geschenkeboxen
✆ 0650 / 7680441
www.imkerei-furtner.at

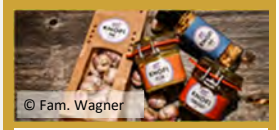
Johann Menk
Bernhard 20
✆ 0664 / 73433984

Neubauer Stefan
Schaltberg 19
✆ 0676 / 4662295

Maria & Michael Pirker
Windpassing 4
✆ 07471 / 2000

Magarete Reiter
Berghof 7, ✆ 0664/88192373

Harald & Maria Sündhofer
Ötscherblick 7, ✆ 07471/2809


© Fam. Wagner

„Kloawoilfstoana Knofi“
Fam. Wagner
Kleinwolfstein 1
✆ 0664 / 2445384 1

© Elfi Peham

Eier & Nudelprodukte

Gabi Grünberger
Nabegg 18, ✆ 0664/8446935

Gerstls Eier | Fam. Leitner
Schaltberg 8
✆ 0699 / 12273996

Elfriede Peham
Nabegg 69, ✆ 0664/73841159

© Buchberger & Tüchler

Schmankerl Hitt'n Bäuerliche Produkte, Streichelzoo
Fam. Buchberger & Tüchler
Nabegg 47

Fam. Buchberger:
✆ 06643 / 887407

Fam Tüchler:
✆ 0664 / 1258827 2

www.neustadtl.gv.at

Zugestellt durch post.at

© Petra Reitler

Petras Reitler's Süßkram Direktvermarktung, Mehlspeisen für jeden Anlass
Robert Seisenbacher
Kleinwolfstein 46
✆ 0664 / 1265624 3

© Christa Reitler

Blumenwerkstatt Christa Reitler
Floristik für jeden Anlass
Kleinwolfstein 21
✆ 0664 / 5374783 4

© Daniela Mühlgassner

Daniela Mühlgassner 5
Hofladen: **Säfte, Salze, Dörrobst, Tee, Honig, Essig, Geschenksets**
Nabegg 63, ✆ 0664/2031949

Wanderwege

Ardagger
Donauhöhenrundwanderweg: www.mostviertel.at/a-donauhoehenrundwanderweg
Matrassteig (Weg durch den Stein): www.mostviertel.at/a-matrassteig-weg-durch-den-stein
Großer Aurundweg: www.mostviertel.at/a-grosser-aurundweg

Neustadtl an der Donau
Panoramaweg: www.mostviertel.at/a-panoramaweg
Silberluck'n-Weg: www.mostviertel.at/a-silberluckn-weg

Viehdorf
Vierjahreszeiten-Rundwanderweg: www.mostviertel.at/a-vierjahreszeiten-rundwanderweg
Schwarzholzweg: www.mostviertel.at/a-schwarzholzweg

© Hofmolkerei Nadlinger

www.viehdorf.gv.at

© Lama- & Alpakahof MOSTVIERTEL

Hofmolkerei Nadlinger
Die Familie Nadlinger produziert hier frische Milch, Naturjoghurt, Topfen, Fruchtjoghurts, Erdbeermilch, Kakao, Eiskaffee usw. Die Produkte werden in Mehrwegglas abgefüllt und können rund um die Uhr erworben werden, die Leergebinde bringen Sie einfach beim nächsten Einkauf zurück.
Reikersdorf 11, 3322 Viehdorf, ✆ & Fax: 07472 / 65618, ✆ 0676 / 9417483 1

Lama- und Alpakahof MOSTVIERTEL
Verkauf von saisonalen Wollprodukten, Schuheinlagen, Wolle und Geschenkartikeln, Wanderungen, Kindergeburtstage
Reikersdorf 3, 3322 Viehdorf, ✆ 0677 / 62946026 2

© Biohof Tüchler

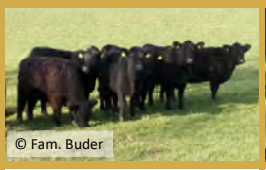
Barbara & Martin Tüchler
Biohof, Minihofladen für Biomilch, div. Joghurtssorten und vieles mehr rund um die Uhr geöffnet
Krahof 3, 3304 St.Georgen/Y.
✆ 0664 / 73674869
✆ 0664 / 1300997
✉ tuechler.krahof@aon.at 1

© Maria Etlinger

Maria Etlinger
Jausenplatten belegt mit hausgemachten Spezialitäten, köstliche Käseplatten, herzhafte Brotspezialitäten, feine Aufstriche, Mehlspeisen aus eigener Backstube
Galtbrunn 3, 3304 St. Georgen
✆ 07473 / 6465 oder
✆ 0664 / 7614325 3

© Doris Eblinger

Ebli's Bauern-Butter
Doris Eblinger
Krahof 51, 3304 St.Georgen
✆ 0650 / 6630966 6


© Fam. Buder

Familie Buder
Bio-Weiderindfleisch
Krahof 8, 3304 St. Georgen am Ybbsfelde
✆ 0650 / 9919719
✆ 0699 / 17243543
✉ rita_buder@yahoo.de 2

© VeggieMeat GmbH

Vegini | Pflanzlicher Genuss aus der Erbse
Ab-Werk-Verkauf:
MO - FR von 8:00 - 12:00 Uhr
VeggieMeat GmbH
Diamantplatz 1, ✆ 7473/20222
www.vegini.at 4

© Fam. Reitler

Fam. Martin & Eva Reitler
Frischfleisch vom Rind oder Schwein & Wurstwaren
Krahof 37, ✆ 0664 / 1265605 7

© Fleischerei Keusch

Keusch Fleischvertriebs GmbH
24-Stunden-Schmankerl-Automat
Diamantplatz 4,
3304 St. Georgen / Ybbsfelde
✆ 07473 - 30020
www.fleisch-keusch.at 8

© Honigraum

Honigraum | Imkereibedarf Pöcksteiner e.U.
Met und Honig, Cremehonig
Wadsakstraße 14
✆ 0664 / 430 80 81
www.honigraum.at 5

Regionalerzeuger **Kleinregion**

Ardagger | Blindenmarkt | Ferschnitz | Neustadtl a.d. Donau
St. Georgen am Ybbsfelde| St. Martin - Karlsbach | Viehdorf

Gastronomie

St. Georgen am Ybbsfelde

- **St. Georg's Stubn**
  Am Kirchberg 3, ✆ 07473 / 2332
  www.gasthausteufel.at
- **Burger Werkstatt**
  Gewerbestraße 12, ✆ 0676 / 3860717
  www.burger-werkstatt.eu
- **Cafe Schonzeit**
  Gewerbestraße 18, ✆ 07473 / 23690
  www.pressl.cc
- **Fleischerei Keusch**
  Diamantplatz 4, ✆ 07473 / 30020
  www.fleisch-keusch.at
- **Great Shanghai**
  Gewerbestraße 10 / Hart, ✆ 07472 / 61364
  shanghairestaurantweb.wordpress.com
- **Landgasthof Ybbstalhof**
  Ortsplatz 3 / Hart, ✆ 07472 / 62362
  www.ybbstalhof.at
- **Michl's Bosna Stüberl**
  Dingfurtherstrasse 36 , ✆ 0664 / 8409977
  www.bosnastueberl.at
- **Pizzeria Tomate**
  Hermannsdorf 2a, ✆ 07473 / 30064
  www.pizzeriatomate.at

Ferschnitz

- **Gasthaus Affengruber "Kirchenwirt"**
  Marktstraße 6/1, ✆ 07473 / 8295
  www.gasthaus-affengruber.at
- **Gasthaus Potzmader "Zur Linde"**
  Senftenegg 46, 3325 Ferschnitz
  ✆ 07473 / 8450, www.gh-linde.info
- **Golfwirt Daniel Raus-Augsten**
  Edla 18, ✆ 0664 / 3995001
  www.golfclub-amstetten.at/restaurant

Blindenmarkt

- **Gasthof Pitzl ‚Zur Goldenen Sonne'**
  Hauptstraße 38, ✆ 07473 / 2330
  www.gasthof-pitzl.blindenmarkt.at
- **Gasthof Danner ‚Zum Ausee' & Strandbuffet**
  Auhofsiedlung 1, ✆ 07473 / 2150
  www.gasthof-danner.blindenmarkt.at
- **Seewirt ‚Am Ausee'**
  Auseestraße 1, ✆ 0664 / 540 58 86
  www.seewirt.blindenmarkt.at
- **Bäckerei & Café Fischer**
  Hauptstraße 19, ✆ 07473 / 8342
  www.baeckerei-fischer.at
- **Pizzeria Blindenmarkt**
  Hauptstraße 30, ✆ 0660 / 509 61 62
  www.pizzeria.blindenmarkt.at
- **Oldtimerstüberl Blindenmarkt**
  Vereinsstraße 3, ✆ 650 / 7962400
- **Cafe-Pub City-Gwölb**
  Hauptstraße 15, ✆ 0664 / 59 640 39
- **Meli's Bistro am Ausee III** (nur Sommerbetrieb)
  Dr. Alfred Gasperschitz-Platz 7, ✆ 0676 / 9644165

© MostBeef

Josef & Doris Deinhofer
Most Beef | Bestes Angus-Rindfleisch aus artgerechter Haltung, Ab-Hof-Verkauf
Leithen 29, 3325 Ferschnitz
✆ 07473 / 8283,
✆ 0664 / 5061280
www.most-beef.at 1

© Familie Hiessleitner

Franz & Anita Hiessleitner
Ab-Hof-Verkauf von Blüten-, Wald- & Cremehonig sowie Propolistropfen, Kühlschrank für kontaktlose 24-Stunden-Selbstbedienung
Unter Umberg 39, 3325 Ferschnitz, ✆ 0664 / 73611227
franz.hiessleitner@aon.at 4

© Kräuterbienchen

Doris Reisinger
Kräuterbienchen - Natur leben: Herstellung von Kräutersalzen, Räuchermischungen, Alkoholansätzen, Geschenke-Sets, Honigprodukte
Widenstraße 12, 3325 Ferschnitz, ✆ 0677 / 61620814
www.kräuterbienchen.at 6

© Veigl Orthopädie

Veigl Orthopädie
Fachberatung, Krankenkassenverträge, individuelle Einlagenversorgung, Spezialeinlagen, Einlagenkontrolle, Schuhzurichtungen, orthopädische Maßschuhe, Schuhreparaturen, Einlagen für Sicherheitsschuhe
Marktplatz 6, 3325 Ferschnitz, ✆ 07473 / 8317
www.veigl-orthopaedie.at 3

© Karl Hülmbauer

Karl Hülmbauer
Christbäume (Fichten, Tannen & Nordmanntannen), Christbaum-Eier von freilaufenden Hühnern aus dem Christbaumwald, Edelbrände aus Eigenerzeugung
Unter Umberg 42, 3325 Ferschnitz, ✆ 0676 / 9449205,
✆ 07473 / 8256,
christbaum100@gmail.com 5

© Bäckerei Fischer Ferschnitz

Bäckerei Fischer
Ein Familienbetrieb, der mit regionalen Rohstoffen & Zutaten täglich eine große Auswahl an frischen Brot- & Gebäcksorten sowie herrliche Mehlspeisen liebevoll von Hand fertigt. Filiale in Blindenmarkt.
Marktstraße 1, 3325 Ferschnitz, ✆ 07473 / 8342
www.baeckerei-fischer.at 7

Bauland-Ergänzungsabgabe

Gemäß § 39 der NÖ Bauordnung 2014, hat die Gemeinde dem Eigentümer eine **Ergänzungsabgabe** vorzuschreiben aus dem **Anlass**:

- des **Neu- oder Zubaus eines Gebäudes** (ausgenommen Gebäude mit einer überbauten Fläche von nicht mehr als 10 m² und einer Höhe von nicht mehr als 3 m)
- oder einer **großvolumigen Anlage** auf einem Bauplatz
- wenn bei einer Grundabteilung ein Aufschließungsbeitrag, eine Ergänzungsabgabe oder eine Aufschließungsabgabe vorgeschrieben und bei der Berechnung kein oder ein niedrigerer Bauklassenkoeffizient als 1,25 angewendet wurde.

Die Ergänzungsabgabe ist auch dann vorzuschreiben, wenn bei einem bebauten Bauplatz noch nie ein Aufschließungsbeitrag, eine Aufschließungsabgabe oder eine Ergänzungsabgabe vorgeschrieben wurde.

Die Höhe dieser Ergänzungsabgabe wird wie folgt berechnet:
Von dem zur Zeit der den Abgabentatbestand auslösenden Baubewilligung anzuwendenden Bauklassenkoeffizienten wird der bei der Vorschreibung des Aufschließungsbeitrages bzw. der Aufschließungsabgabe oder der Ergänzungsabgabe angewendete Bauklassenkoeffizient – mindestens jedoch 1 – abgezogen und die Differenz mit der Berechnungslänge (abgeleitet vom Ausmaß des Bauplatzes zur Zeit der den Abgabentatbestand auslösenden Baubewilligung) und dem zur Zeit dieser Baubewilligung geltenden Einheitssatz multipliziert.

Bauklassenkoeffizient (BKK) alt = 1 oder höher
Berechnungslänge (BL) = Wurzel aus Bauplatzfläche (BF)
Einheitssatz (ES) ist derzeit 520,- Euro

Ergänzungsabgabe = (BKK neu – BKK alt) x Berechnungslänge (BL) x Einheitssatz (ES)

Es empfiehlt sich daher, vor Planung eines Neu- oder Zubaus mit der Baubehörde Kontakt aufzunehmen bzw. den Bausprechtag zu nutzen.

Hilfe für eine Mahlzeit!

Liebe Ferschnitzerinnen und Ferschnitzer!
Liebe Pfarrgemeinde, liebe Freunde!

Wie ihr sicher schon aus den Medien erfahren habt, ist Indien von der Coronapandemie sehr stark betroffen. Mein Bischof aus meiner Heimatdiözese bittet uns um Hilfe. Meine Heimatdiözese in Kerala hat ein kleines Krankenhaus. Derzeit wird eine Corona-Station mit 50 Betten eingerichtet. Dafür wird dringend Intensivmedizin, Medikamente, Sauerstoff, Schutzkleidung,..... benötigt. Weiters verteilt meine Heimatdiözese Nahrungsmittelpakete an arme Familien, die durch den harten Lockdown kein Einkommen haben. Es ist mir ein großes Anliegen, den Menschen in Not in meiner Heimat zu helfen.
Ich bitte euch recht herzlich um eure großzügige Unterstützung!
Ihr könnt eure Spenden entweder **mir persönlich**, in **Spendenboxen**, die während der Gottesdienste aufgestellt sind, oder auf das **Konto** mit dem Kennwort **„Corona-Hilfe - Indien“** geben.
IBAN: AT80 3293 9000 0201 5816,
Empfänger: Wilson Abraham

Liebe Grüße und vielen herzlichen DANK im Voraus für eure Gaben.
Euer Pfarrer Wilson Abraham

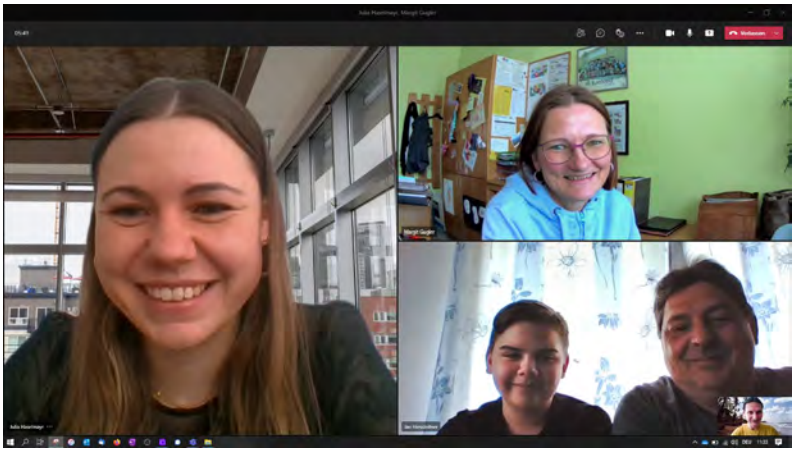
NÖMS Euratsfeld

MITTELSCHULE EURATSFELD
MSEU
MITEINANDER FÜREINANDER VONEINANDER
NÖMS EURATSFELD - 305072
Hoher Rain 6, 3324 Euratsfeld
Tel.: 07474 / 259
Fax: DW - 4
E-Mail: 305072@noeschule.at
www.nmseuratsfeld.ac.at

SEL-Gespräche - im SJ 2020/21 in virtueller Form

Da es uns auch heuer wichtig war, wieder einmal mit Schülerinnen und Schülern und deren Eltern in Kontakt zu kommen, fanden die SchülerInnen-Eltern-LehrerInnen-Gespräche in diesem Schuljahr ausnahmsweise virtuell statt. Gerade in Zeiten wie diesen ist es wichtig, dass man sich Zeit dafür nimmt, um darüber zu sprechen, wie das Lernen zu Hause funktioniert, was trotzdem alles gut gelingt bzw. wo vielleicht noch Potential nicht ausgeschöpft wird.
Via Doodle (wie auch bereits in den letzten Jahren) wurden zuerst die Termine vereinbart und anschließend mittels MS-Teams die Gespräche durchgeführt.

Auch wenn es kein vollständiger Ersatz für SEL-Gespräche in Präsenz war, hat es uns allen gutgetan, wieder einmal über das Gelingende, das, was wir uns aus dieser Krise mitnehmen werden, und den tollen Einsatz aller Beteiligten zu sprechen!
Danke in diesem Zusammenhang an die gesamte Schulgemeinschaft für die konstruktiven und positiven Gespräche! (Margit Gugler)



Frühling in EH und Kulinarik

So bunt, süß und zart wie der Frühling sind die Gerichte in der Küche der Mittelschule Euratsfeld.
Bei österlichem Formgebäck und selbst gemachter Schokolade in verschiedenen Variationen, werden die Schüler und Schülerinnen sehr kreativ.
Herzhaft und deftig schmecken die Gerichte mit frischen Kräutern aus Wald und Wiese. Wir scheuen uns nicht vor Giersch, Brennnessel, Löwenzahn und Bärlauch.
Auch wenn wir der Spitzengastronomie nicht immer gleichkommen, das gemeinsame Essen beschert stets interessante Geschmackserlebnisse. (Helga Peschta)

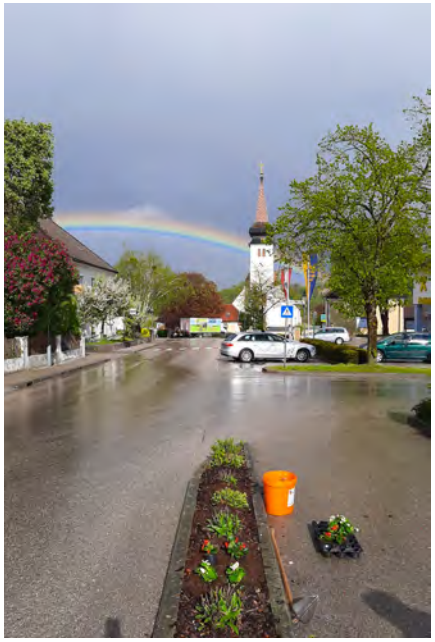
Buch-Kunstwerke

Die Zeit des Distance Learnings haben unsere Schüler und Schülerinnen der 1. bis 3. Klassen sehr kreativ gestaltet. Als Aufgabe sollten sie alte Bücher umgestalten oder etwas Neues daraus machen. Tolle Ideen wurden mit viel Liebe zum Detail umgesetzt, jedes ein Unikat. Wir Werklehrerinnen gratulieren allen Kindern zu ihren Leistungen.

Ein besonderes Dankeschön auch an alle Eltern für ihre Unterstützung. (Helga Peschta)

Fremdenverkehrs- und Verschönerungsverein Ferschnitz

In den vergangenen Wochen wurden von den freiwilligen Helferinnen und Helfern des Verschönerungsvereines Ferschnitz Blumenkisterl bepflanzt sowie Sommerblumen und winterharte Stauden auf öffentlichen Rabatten gesetzt.



Ein herzliches Danke an

Maria Dorninger, Christa Grosseibel, Hermine und Josef Kralovec, Cornelia Pöcksteiner, Brunhild Rücklinger und Christa Weinzierl

Umweltarbeitskreis

Klimatipp des Monats:
Entdecke die Vielfalt im Obstgarten!
Die Wichtigkeit der Streuobstwiesen für die Region und Natur

Die Streuobstwiese und ihre Bedeutung für unsere Region

Die Streuobstwiese zeichnet sich durch hochstämmige Obstbäume aus, die im Gegensatz zu Plantagen extensiv genutzt werden und in weiten Abständen auf Wiesen verstreut stehen.

Die hochstämmigen Bäume wie die Mostbirne gelten nicht nur als Markenzeichen des Mostviertels sondern können auch sehr alt werden und dienen als Lebensraum für eine Fülle an Tierarten. Nicht nur viele Vogelarten wie der Gartenrotschwanz oder Steinkauz sind hier anzutreffen, auch zahlreiche Wildbienenarten profitieren vom vielfältigen Lebensraum und fördern ihn durch ihre wichtige Bestäubungsarbeit.

In den 1970er Jahren verlor die Streuobstwiese ihren wirtschaftlichen Stellenwert, der Bestand an Bäumen ist laut Schätzungen bis heute auf ein Fünftel zusammengeschrumpft. Ende der 90er Jahre wurde die Streuobstwiese jedoch wieder als einzigartige Ressource für die landwirtschaftliche Produktion, als wertvoller Naturraum und als Grundlage für Tourismus und die regionale Identität entdeckt.

Foto: Obstbaumblüte,
Walter Rottensteiner

Streuobstwiesen und Klimaschutz

Neben den wirtschaftlichen Aspekten ist der ökologische Hintergrund der Streuobstwiese besonders bemerkenswert, sie trägt einen wesentlichen Beitrag zum Klimaschutz bei. Ing. Andreas Ennser, Spezialberater der NÖ Landwirtschaftskammer für Obstverarbeitung erklärt, „dass die ca. 500.000 Streuobstbäume des Mostviertels rund 300.000 Tonnen CO2 speichern, was so viel heißt, dass allein die Streuobstbäume des Mostviertels in ihrem Leben (ca. 80 J.) den CO2 Ausstoß pro Jahr von rund 148.000 Durchschnitts-PKWs aufnehmen."

Fokus der Moststraße: Erhalt der Streuobstwiese

Um das Kulturgut Streuobstwiese nachhaltig zu fördern, werden in der LEADER Region Moststraße zahlreiche Projekte zur Kultivierung, Inwertsetzung und Bewusstseinssteigerung vorangetrieben. Die Projekte reichen von genetischen Analysen von Birnbaumraritäten über Baumschnittkurse, bis zu kostenlosen Sortenbestimmungen, uvm.

WUSSTEN SIE, DASS...

... das Mostviertel das größte zusammenhängende Birnbaumgebiet Europas bildet?

... im Bezirk Amstetten rund 250.000 Streuobstbäume – d.h. die Hälfte der gesamten Obstbäume im Mostviertel – wachsen?

... es in Österreich 696 verschiedene Wildbienenarten gibt?

Quellenangaben:
Blühendes Österreich: https://www.bluehendesoesterreich.at/naturlexikon/streuobstwiese
Wir für Bienen: https://www.wir-fuer-bienen.at/wildbiene-2
LEADER Region Tourismusverband Moststraße: https://www.gockl.at/moststrasse/voller-einsatz-fuer-die-streuobstwiesen

von Viktoria Reiter (Waldpädagogin)

UNION SPORTVEREIN FERSCHNITZ
ZVR: 986292693
Sektionsleiter Tennis: Markus Kritzl
3325 Ferschnitz, Oberer Markt 103/1, Mobil: 0664 / 62 72 554
tennis@usv-ferschnitz.at
www.usv-ferschnitz.at

Liebe Tennisfreunde!

Die Sektion Tennis wird in diesen Sommerferien wieder einen **Tenniskurs** abhalten.
Dafür stehen uns wie jedes Jahr 2 Top-Trainer der „taf – tennis academy fellner“ aus Amstetten zur Verfügung, die es ausgezeichnet verstehen, allen Teilnehmern (vor allem auch den Kindern) mit Freude und Spaß das Tennisspielen zu vermitteln.

Termin Kinder bzw. Jugendtenniskurs

Datum: 12.07. – 16.07.2021 (täglich vormittags)

Kostenbeitrag: EUR 35,00 für die ganze Woche

Ein **Damen- bzw. Herrentenniskurs** wird ebenfalls täglich in der Zeit vom 12.07. – 16.07.2021 vormittags abgehalten, der Kurs wird ebenfalls von „taf“ geleitet.

Kostenbeitrag: EUR 50,00 für die ganze Woche.

Treffpunkt:
Tennisplatz Freidegg, Montag am 12.07 um 08:00 Uhr für alle Teilnehmer, damit die Einteilung in Gruppen (nach Können und Wunsch) und die genauen Beginnzeiten für alle Tennisspieler festgelegt werden können, welche dann für die ganze Woche Gültigkeit haben. Kursbeitrag wird ebenfalls am 1. Kurstag eingesammelt.

Anmeldungen für alle Kurse bitte telefonisch, WhatsApp oder per Mail an
Markus Kritzl - 0660 1112076 bzw. markus.kritzl@rbmm.at oder
Tom Schwarz - 0676 9245217

(Bitte Name und bei Kindern zusätzlich den Geburtsjahrgang bekanntgeben)

Nach der Kurswoche wird versucht, 1 x pro Woche weitere Kurse abzuhalten, Infos dazu folgen.

Anmerkung:

Erstmals überhaupt nimmt die Sektion Tennis an Tennismeisterschaften teil, sodass man sich mit anderen Mannschaften aus der Region messen kann.
Als Mannschaftskapitän fungiert Schmutzer-Roseneder Florian (Stellvertreter Roseneder Andreas).
Das erste Heimmatch findet am 30.05.2021 ab 09:00 Uhr gegen Ybbsitz statt.

Der Sektionsleiter Der Obmann
Markus Kritzl Adolf Schindlegger

=>

Fleischmanufaktur Sonnleitner
Marktplatz 10
3325 Ferschnitz
Telefon: 07473/477 84
E-Mail: fleischmarkt@outlook.com

Aus Alfreds Fleischmarkt wird die Fleischmanufaktur Sonnleitner!

Mein Vater Alfred Sonnleitner hat 2003 mit ‚Alfreds Fleischmarkt' ein Unternehmen gegründet, welches sich bisweilen in allen Bereichen der Branche etabliert hat. Sei es die fachgerechte Zerlegung von Fleisch sowie dessen Veredelung zu Selch- und Wurstwaren, das Zubereiten essfertiger, tiefgekühlter Speisen oder im Bereich Catering, der gerne in Anspruch genommen wird.
Aus diesen und noch vielen Gründen mehr werde ich, Jakob Sonnleitner, versuchen in die Fußstapfen meines Vaters zu treten und das Einzelunternehmen einerseits bei den traditionellen Herstellungsmethoden und –techniken belassen, mich andererseits aber um ein modernes und zugleich authentisches Auftreten der Firma zu bemühen.

Landmaschinen
Forst- u. Gartengeräte
Melk- und Kühlanlagen

Johann Glack | Schmiede 2 | 3325 Ferschnitz
Tel.: 07473/8466 | Fax: DW 20 | Mobil: 0664/1014915 | E-Mail: office@glack.at

Mitarbeiter für Melkanlagen gesucht

Ausbildung gelernter Elektrotechniker
38,5 Std./Woche

Stellenbeschreibung

- Montage von Melkanlagen, Melkroboter und diverse Montagearbeiten
- Servicearbeiten bei Melkanlagen und Melkroboter

Qualifikationen

- Selbstständiges Arbeiten
- Lernbereitschaft
- Gute Umgangsformen und Freundlichkeit gegenüber unseren Kunden
- Motivation und Begeisterungsfähigkeit für moderne Technik
- Freude am Umgang mit Menschen
-

Entlohnung laut Vereinbarung

Ansprechpartner Herr Johann Glack 0664/101 49 15

RÜCKENSCHONEND GÄRTNERN

Hochbeete liegen voll im Trend – egal, ob im Garten, auf der Terrasse oder auf dem Balkon. Ein Hochbeet bietet zahlreiche Vorteile: es liefert hohe Erträge, entlastet bei der Arbeit Ihren Rücken und kann individuell bepflanzt und gestaltet werden.

Ausrichtung: Legen Sie Ihr Hochbeet in Nord-Süd-Ausrichtung an, um eine optimale Sonneneinstrahlung zu erzielen.

Untergrund: Ebnen Sie den Untergrund, damit das Hochbeet gerade steht und sich später nicht verzieht.

Holzeinfassung: Verwenden Sie am besten heimische Harthölzer wie Lärche oder Eiche.

Aufbau (von unten nach oben):

- feines Wühlmausgitter am Boden hinlegen und zusätzlich 20 cm seitlich hochziehen
- ca. 40 cm hoher „Holzkern“ aus Strukturmaterial wie Ästen und Zweigen
- ca. 20 cm dicke Schicht aus Laub, Grasschnitt oder anderem verrottbaren Material
- ca. 20 cm Grobkompost und 20 cm Gartenerde mit Kompost je nach Nährstoffbedarf
- Eine Noppenfolie schützt das Holz vor der Erdfeuchtigkeit. So hält es länger.

Informationen zu „Natur im Garten“ unter www.naturimgarten.at.
Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an das „Natur im Garten“ Telefon +43 (0)2742/74 333 oder gartentelefon@naturimgarten.at.

www.naturimgarten.at

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union
Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus
LE 14-20
Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.
Most Straße Mostviertel

Niederösterreich testet: Selbsttestung

Antigen-Tests zur Eigenanwendung (sogenannte „Selbsttests“) stellen eine leicht zugängliche zusätzliche Möglichkeit dar, um die Verbreitung von SARS-CoV-2 einzudämmen und weitere COVID-19-Erkrankungen zu reduzieren.

Ganz unkompliziert kann ein solcher Selbsttest in nur zwei Schritten erfasst werden.

Wie funktioniert es ?

Schritt 1: Test durchführen

Bitte führen Sie den Covid-19 Selbsttest gemäß der mitgelieferten Gebrauchsanweisung Ihres Test durch.

- **Positives Ergebnis**: Bleiben Sie bitte Zuhause, rufen Sie ehest 1450 (ohne Vorwahl) an und melden Sie telefonisch Ihr positives Selbsttestergebnis. Die Mitarbeiter informieren Sie über alle weiteren Schritte.
- **Ungültiges Ergebnis**: Den Antigen-Schnelltest wiederholen!
- **Negatives Ergebnis:** Gesund bleiben und regelmäßig testen! Melden Sie Ihren Test ein.

Schritt 2: Testergebnis einmelden

1. Öffnen Sie (am besten am Handy) die Webseite **www.testung.at/selbsttestung .**
2. Verifizieren Sie Ihre Handynummer und füllen Sie alle Stammdaten aus. Bestätigen Sie die Richtigkeit Ihrer Daten und stimmen Sie auch der Verarbeitung Ihrer Daten im Sinne der Datenschutzerklärung zu.
3. Schreiben Sie den via SMS zugesendeten Code auf die Vorderseite des Selbsttests.
4. Fotografieren Sie jetzt den Test mit dem SMS-Code. Sie können direkt ein Foto mit der Handy-Kamera aufnehmen. Vorab aufgenommene Fotos können nicht verwendet werden.
5. Entwerten Sie nun Ihren Selbsttest, in dem Sie ihn im Ergebnisfeld markieren oder schwärzen und nehmen Sie ein weiteres Foto vom entwerteten Selbsttest auf. Verwenden Sie zum Entwerten einen permanenten Marker oder Stift.
6. Testergebnis einreichen, das kann je nach Internetverbindung ein paar Sekunden dauern.

Beispielfoto von gültigen Tests

Beispielfoto von entwerteten Tests

Ergebnis: Ihr Zertifikat wird via SMS übersendet

Ihr Testzertifikat wird fertiggestellt und Sie erhalten innerhalb weniger Minuten einen Link via SMS zugesendet.

Mit diesem Link können Sie Ihr persönliches Zertifikat jederzeit abrufen und herzeigen, das aber nur gültig ist, wenn am Zertifikat auf dem linken Foto ein negativer Test und auf dem rechten Foto der danach entwertete Test gut zu erkennen ist.

Zuhause durchgeführte Selbsttests sind für 24 Stunden gültig.