

MARKTGEMEINDE
FERSCHNITZ



GEMEINDE
NACHRICHTEN **06**
2021

Der Bürgermeister informiert

Corona Teststraße

Die seit Februar im Feuerwehrhaus befindliche Corona Teststraße wird mit Anfang Juli eingestellt.

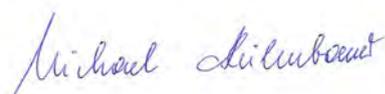
Der Grund dafür sind die sinkenden Coronazahlen, vor allem aber die hohe Anzahl der bereits geimpften Menschen in Ferschnitz.

Die großen Testzentren wie z. B. Amstetten bleiben noch einige Monate in Betrieb.

Ich möchte mich in dieser Ausgabe der Gemeindezeitung bei allen bedanken, die mitgeholfen haben, jeden Montag einen reibungslosen Testablauf zu gewährleisten.

Angefangen von Reinhard Walter und dem Gemeindeteam, bis hin zum Testpersonal, den Helfern bei der Administration und natürlich bei der Freiwilligen Feuerwehr für die Mithilfe und die Bereitstellung der Räumlichkeiten.

Ihr Bürgermeister



Corona Öffnungsschritte

Mittlerweile sind wir der sogenannten alten Normalität wieder einen großen Schritt nähergekommen.

Ab 1. Juli gibt es keine Sperrstunde mehr in den Gasthäusern, der Mindestabstand wurde von zwei auf einen Meter reduziert.

Bezüglich Veranstaltungen und Feste müssen wir noch auf die neuen Verordnungen des Ministeriums warten. Natürlich wird es noch eine Weile dauern, bis wir wieder größere Feste durchführen können.

Die Gratulationsfeier für die Jubilare findet am 30. Juli 2021 statt.

Kleinere Zusammenkünfte und dergleichen wird es in absehbarer Zeit aber schon wieder geben. Eine vollständig normales Veranstaltungs-

jahr wird es aber mit Sicherheit erst ab 2022 geben, da natürlich für die Vereine und Organisationen in diesem Jahr auch nichts planbar war.

Hier möchte ich mich auch bei den vielen Vereinen und Körperschaften für die Geduld sehr herzlich bedanken.

Die 3G-Regel (getestet, genesen geimpft) bleibt aber weiterhin aufrecht. Die Maskenpflicht könnte schon mit Juli fallen. Wir werden sie bezüglich der neuen Verordnungen auf der Gemeinde Homepage auf dem Laufenden halten.

Geburtstagswünsche



Ich möchte dem Obmann des ÖKB Ferschnitz, Hannes Furtner, im Namen der Marktgemeinde sehr herzlich zum 50. Geburtstag gratulieren und mich für die sehr gute Zusammenarbeit bedanken.

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

**Redaktionsschluss der nächsten Gemeindenachrichten:
Mittwoch, 14.07.2021, 09:00 Uhr**

**Besuchen Sie die Gemeindehomepage
www.ferschnitz.gv.at**



Trinkwasserplan

Die Planungsarbeiten für die Erweiterung des Ortswasserleitungsnetzes sind mittlerweile nach Corona bedingter Pause wieder angelaufen. Es wird im Juli eine Versammlung mit den Bürger/innen aus Oberleiten bezüglich weiterer Vorgehensweise für einen Anschluss ans Ortswassernetz geben.

Mit den Bewohnern aus Innerochenbach werden wir im Spätherbst ebenfalls eine Informationsveranstaltung durchführen, um auch hier einen Zeitplan für die Trinkwasseranschlüsse festzulegen.

Ortskern

Die Planungen beim ehemaligen Kaufhaus Perneder, (Perneder-Platz) gehen in die Finalphase. Bei der letzten Sitzung des Bauausschusses wurden weitere Weichen für die Neugestaltung des Platzes gestellt.

Das Areal soll künftig als attraktive Begegnungszone zum Verweilen einladen. Wo jetzt noch Teile des Kellers herausragen, ist eine Sichtbetonmauer geplant. Es sollen auf dem Platz auch Bäume und Sträucher gesetzt werden, einige Bänke und Stehtische sind ebenfalls ge-

plant. Die vorhandenen Parkplätze werden mit Unterstützung der Straßenmeisterei Amstetten-Süd saniert.

Ein weiterer Teil des Planes ist die Errichtung eines kleinen Gebäudes, das dann als öffentlicher Bücherschrank genutzt werden kann.

Wie gesagt, das Rohkonzept wurde bei mehreren Sitzungen im Bauausschuss diskutiert und verfeinert. Wenn der Plan zur Gänze fertig ist, werden die Gemeindegremien darüber entscheiden, wann mit den Arbeiten begonnen werden kann.

Sommersonnenwende

Es ist kaum zu glauben, aber die Hälfte des Jahres 2021 ist bereits wieder vorüber. Ich möchte mich bei dieser Gelegenheit bei den Bildungseinrichtungen wie Volksschule und Kindergarten sehr herzlich für die sehr gute Arbeit im Bildungsbereich bedanken.

Es war ja in den letzten eineinhalb Jahren wirklich nicht leicht einen geordneten Betrieb aufrecht zu erhalten.

Ich darf allen Ferschnitzerinnen und Ferschnitzern einen schönen Sommer wünschen, den Landwirten eine gute Ernte und den Schul- und Kindergartenkindern natürlich schöne Ferien.

Sprechttag und Parteiverkehrszeiten im Sommer

In den Sommermonaten Juli und August findet der Sprechtag des Bürgermeisters und der Vizebürgermeisterin jeweils **am Dienstag von 16:00 – 17:00 Uhr** statt.

Parteienverkehr am Gemeindeamt in den Monaten Juli und August **Montag bis Freitag von 08:00 bis 12:00 Uhr**.

Verlängerter Parteienverkehr an jedem Dienstag von **14:00 – 17:00 Uhr**.

Auch die Bediensteten der Gemeindekanzlei beabsichtigen einen Teil ihres Urlaubes in den Ferienmonaten zu verbrauchen. Daher kann es im Juli und August gelegentlich zu Wartezeiten bei der Erledigung Ihrer Anliegen kommen.

**Wir danken
für Ihr Verständnis!**

Schwimmbadbefüllungen

Herzlichen Dank an die Schwimmbadbesitzer für das Bekanntgeben des Fassungsvermögens ihres Beckens sowie der Meldedisziplin vor der Befüllung ihrer Bäder im heurigen Jahr!

DANKE!

Die Marktgemeinde Ferschnitz informiert

Gratulationsfeier der Jubilare von Jänner bis Juni 2021

Die Marktgemeinde Ferschnitz lädt zur nächsten Gratulationsfeier für die runden Geburtstage ab dem 80. Lebensjahr bzw. Hochzeitsjubiläen ab der Goldenen Hochzeit **am Freitag, den 30. Juli 2021 um 12:00 Uhr** in das **Gasthaus Affengruber** ein.

Die Einladungen werden an die Jubilare zeitgerecht versendet.



Wochenend-Notdienste Juli 2021



Praktischer Arzt

03./04.07.

Dr. Horst **HOLLICK**
Neumarkt/Y., Schubertstraße 11
07412/54 02 80

10./11.07.

Dr. Christian Josef **HAUNSMIDT**
Blindenmarkt, Hauptstraße 22
07412/666 77

17./18.07.

Dr. Georg **CSAICSICH**
St. Martin/Y., Hochfeldstraße 14
07412/580 90

24./25.07.

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

31.07./01.08.

Dr. Horst **HOLLICK**
Neumarkt/Y., Schubertstraße 11
07412/54 02 80



Zahnarzt

03./04.07.

Dr. Helga **KRIST-RIENER**
Kematen, 29. Straße 1/1a
07448/42 09

10./11.07.

DDr. Kilyen **LASZLO**
Blindenmarkt, Lindenstraße 16
07473/26 41

17./18.07.

Dr. Gerald **HIEBL**
Haidershofen, Zellhofersiedlung 75
07252/379 11

24./25.07.

DDr. Wolfgang **NEMEC**
Amstetten, Wiener Straße 65/Top 6
07472/627 55

31.07./01.08.

Dr. Petra **Lasselsberger-Seltenheim**
Scheibbs, Hauptstraße 4/12
07482/433 73



Apotheken

03./04.07.

STADION-Apotheke
Amstetten, Ybbsstraße 35
07472/658 65

10./11.07.

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

17./18.07.

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

24./25.07.

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

31.07./01.08.

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

Müllabfuhr



Restmüll

1. Juli 2021
29. Juli 2021

Bioabfall

12. Juli 2021
26. Juli 2021

Altpapier

kein Abfuhrtermin

Gelber Sack

kein Abfuhrtermin

Altstoffsammelzentrum - Öffnungszeiten Juli 2021

Das Altstoffsammelzentrum Ferschnitz-Kläranlage ist an folgenden Tagen geöffnet:

Montag
05.07.2021

Montag
12.07.2021

Montag
19.07.2021

Montag
26.07.2021

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, Eheschließungen und Todesfälle



Geburten Mai 2021

Berger Lio
Innerochsenbach 10/1



Eheschließung Mai 2021

**Claudia Jungwirth (Puhr)
und Alois Jungwirth**
Günzing 18/2

**Stephanie Naderer (Amon)
und Gerald Naderer**
Südhangstraße 8



Todesfälle Mai 2021

Hödelsberger Maria Theresia
(im 85. Lj.) Hauptstraße 25

Langthaler Leopoldine
(im 90. Lj.) Freidegg 254/1

Stelzeneder Karl
(im 90. Lj.) Unter Umberg 44

Becksteiner Ingeborg Marie
(im 85. Lj.) Senftenegg 53

Vorstellung - Bernis Tierpädagogik

Runterkommen - zu sich finden - einfach sein dürfen



Ansprechpartner:

Bernadette Heilingbrunner
Mittergafring 2
3324 Euratsfeld
Tel.: +43660 123 30 53
Email:
bernis.tierpaedagogik@gmail.com

Treffpunkt auf der
Lucky Horse Ranch,
Krahof 57
3304 St. Georgen/Ybbsfeld
Web:
www.bernis-tierpaedagogik.at

Bernis Tierpädagogik in St. Georgen/ Ybbsfelde gibt jedem die Chance, durch tierische Unterstützung, über sich selbst hinauszuwachsen und neue Sichtweisen zu entdecken.

Mein Name ist Bernadette Heilingbrunner, ich bin diplomierte Sozialpädagogin, Reitpädagogin und zertifizierte Trainerin im tiergestützten Setting. In Kooperation mit Theresia und Ludwig Rogl biete ich Angebote

zur Lolino-Reitpädagogik für Kinder und pferdegestützte Trainings für Erwachsene an.

Mein Ziel ist es, die Tiere und die Natur mit den Menschen zu verbinden.

Durch das faszinierende Wesen der Pferde kann jeder - egal ob Klein oder Groß - seinen Horizont erweitern und ein Stück seiner Komfortzone vergrößern.

Neben den Lolino-Gruppenstunden und den Trainings biete ich auch Sommercamps für Kinder von 5 bis 10 Jahren an.

Erfahren Sie mehr über mein Angebot auf meiner Website!

www.bernis-tierpaedagogik.at

Ich freue mich auf Euch!

Wasserverbrauch kontrollieren

Kontrollieren Sie Ihren Wasserverbrauch regelmäßig?



Aufgrund von Defekten am Leitungsnetz und an sanitären Einrichtungen innerhalb von Gebäuden kommt es immer wieder zu Wasserverlusten, die erst dann bemerkt werden, wenn der Wasserzähler durch die Gemeinde abgelesen wird oder die Wasser- und Abwassergebührenabrechnung einen hohen Verbrauch ausweist.

Da die Wasserzähler bekanntlich nur einmal im Jahr abgelesen werden, kann z. B. durch eine defekte Leitung zum Gartenwasserhahn, durch eine ständig fließende Toilettenspülung, ein defektes Überdruckventil an der Heizung oder an Boilern leicht ein Wasserverbrauch entstehen, der um einige 100 m³ höher ist als gewöhnlich.

Finanziell betrachtet entsteht dem Anschlussnehmer dadurch unter Umständen ein immenser Schaden, da die Gemeinde aufgrund geltender Rechtsprechung auch den erhöhten Wasserverbrauch berechnen muss.

Unser Tipp:

Kontrollieren Sie deshalb regelmäßig anhand des Zählerstandes des Wasserzählers Ihren laufenden Wasserverbrauch. Achten Sie besonders darauf, dass bei der Zählerkontrolle keine Wasserabnahme im Haus erfolgt. Sollte sich das Zählerrädchen drehen, obwohl kein Wasser abgenommen wird, ist dies ein Anzeichen, dass in der Hausinstallation nach dem Wasserzähler ein Defekt aufgetreten sein könnte.

Eine schnelle Reparatur spart Wasser und schont Ihren Geldbeutel.

Infos zum „grünen Pass“

Bis der grüne Pass in Österreich eingesetzt wird, dürfen seit 19. Mai folgende bisherige 3-G-Nachweise für Zutritte verwendet werden:



Wie wird der „grüne Pass umgesetzt?

1. Phase : ab 19. Mai

Getestet:

zum Eintritt zu Gastronomie, Hotellerie, Veranstaltungen, körpernaher Dienstleister,... ist gültig: negativer Selbsttest (24 Stunden), Antigen-tests oder Teststraße oder beim Arzt (48 Stunden), PCR-Test (72 Stunden).

Geimpft:

Die Impfung berechtigt zum „Eintritt“

ab dem 22. Tag nach dem 1. Stich für 3 Monate ab dem Zeitpunkt der Impfung. Der 2. Stich verlängert den Gültigkeitszeitraum um weitere 6 Monate (insgesamt 9 Monate). Impfstoffe, bei denen nur eine Impfung vorgesehen ist, gelten ab dem 22. Tag nach der Impfung für 9 Monate ab dem Tag der Impfung. Für bereits genesene Personen, die bisher einmal geimpft wurden, gilt die Impfung 9 Monate lang ab dem Zeitpunkt der Impfung.

Genesen:

Personen, die eine Covid19-Infektion durchgemacht haben. Der Nachweis ist jener Bescheid welchen man bei der Infektion erhalten hat.

2. Phase: ab Juni

Das digitale Zertifikat kann man online auf www.gesundheit.gv.at herunterladen. Bürgerkarte oder Handysignatur ist dazu erforderlich! Das Zertifikat kann auch als Aus-

druck vorgezeigt werden.

„Der Kontroller“ (Friseur, Gastronom,...) Kann mit einer eigenen App, die wiederum den QR-Code erkennt, prüfen, ob der Zutritt erlaubt ist.

3. Phase ab Juli

Ende Juni tritt die EU-Verordnung in Kraft. Die gegenseitige Anerkennung der Zertifikate dann auch auf EU-Ebene wird zur Erleichterung der Reisefreiheit beitragen. Nach derzeitigem Stand soll der Grüne Pass in der EU sowie im EWR-Raum und der Schweiz gültig sein.

Was kann man tun?

Um später auch einfach Ihre laufenden Zutrittsmöglichkeiten via Handy bestätigen zu können, wäre es sinnvoll, schon jetzt die Handysignatur zu beantragen.



Handy-Signatur & ID Austria



HANDY-SIGNATUR
Der digitale Ausweis

Die Handy-Signatur ist Ihre persönliche Unterschrift, mit der sie sich im Internet identifizieren können.

Die Handy-Signatur ermöglicht es Ihnen Dokumente oder Rechnungen rechtsgültig zu unterschreiben. Sie ist der eigenhändigen Unterschrift gleichgestellt und somit Ihr digitaler Ausweis im Netz.

Die Vorteile:

- Digitaler Ausweis
- Dokumente rechtsgültig elektronisch unterschreiben
- Amtswege online erledigen und eServices nutzen
- Hoher Sicherheitsstandard und kostenfreie Nutzung

Voraussetzungen:

- Ein Handy, das Short Message Service (SMS) empfangen kann (muss kein Smartphone sein)
- Das eine österreichische SIM Karte enthält oder auch ein Wertkartenhandy

Beantragung:

Registrierungsstelle: Aktivieren Sie Ihre Handy-Signatur in einer der Registrierungsstellen. Bitte nehmen Sie einen amtlichen Lichtbildausweis und Ihr Handy mit. Registrierungsstellen sind z.B. Bezirkshauptmannschaft, Österreichische Gesundheitskasse (GKK), Arbeiterkammer Amstetten,... In Covid 19-Zeiten erkundigen Sie sich bitte, ob eine Terminvereinbarung notwendig ist.

Gemeindeamt: Ab sofort können Sie auch nach Terminvereinbarung auf unserem Gemeindeamt die Aktivierung der Handy-Signatur beantragen.

FinanzOnline: Melden Sie sich mit Ihren FinanzOnline-Zugangsdaten (finanzonline.bmg.gv.at) an und wählen Sie den Menüpunkt „Bürgerkarte/Handy-Signatur aktivieren“.

Sie erhalten binnen weniger Tagen einen Bestätigungsbrief.

Aktivierung und Verwendung der Handy-Signatur sind kostenlos.

Weitere Infos:

www.handy-signatur.at

ID Austria

Ab sofort können sie sich in Österreich mit der ID Austria modern, sicher und digital identifizieren. Die ID Austria ermöglicht Menschen sich sicher online auszuweisen und damit digitale Services. Wenn sie bereits die App „Digitales Amt“ nutzen und mit Ihrer Handy-Signatur angemeldet sind, können Sie einfach auf ID Austria umsteigen.

Weitere Infos:

<http://id-austria.gv.at>

Infos für Stellungspflichtige des Jahrganges 2003

Vorläufiger Stellungstermin für Stellungspflichtige der Marktgemeinde Ferschnitz: 1. und 2. September 2021.

Die vorläufige Stellungstermine werden aufgrund der durch die Entwicklung der COVID-Lage gegebenenfalls erforderlichen Maßnahmen laufend aktualisiert. Es wird daher empfohlen, die für Sie maßgeblichen Termine regelmäßig auf deren Gültigkeit zu überprüfen. Darüber hinaus werden alle Wehrpflichtigen im Regelfall 6 bis 8 Wochen, wenn erforderlich jedoch auch früher bzw. auch bis zu 3 Wochen vor dem jeweiligen Stellungstermin, individuell und schriftlich zur Stellung eingeladen.

Die Stellungspflichtigen aus Ferschnitz des Jahrganges 2003 haben sich am **1. und 2. September 2021** zur Stellung in St.Pölten einzufinden.

Stellungsbeginn: 06:30 Uhr

Stellungsort: St.Pölten, Heßstraße 17, neben dem Kommandogebäude Feldmarschall Heß.

Laufend aktuelle Infos:

<http://karriere.bundesheer.at/grundwehrdienst/stellung>

Sollte am 2. Stellungstag ein Empfang der Marktgemeinde Ferschnitz möglich sein, werden wir den Stellungspflichtigen die Einladung gesondert übermitteln.



Bausprechtag

Der nächste Bausprechtag findet am **Dienstag, den 27. Juli 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, 26. Juli 2021** am Gemeindeamt (07473/8297) an!

NÖ Landeskindergarten Ferschnitz



„Natur pur!“

Wir genießen die vorsommerliche Zeit auf unseren wunderbaren **Spielplatzanlagen** im Kindergarten.

Freudig bereiten wir in der **Outdoor Küche** unterschiedliche Spezialitäten zu, oder lassen uns die **Jause draußen** schmecken.

Wenn es gar zu heiß wird sorgen wir für Abkühlung (Projekt: Wie baut man einen POOL)

...und wenn es das Wetter einmal nicht zulässt, holen wir uns ein Stück Natur in den Garten.

Wir beobachten Tiere (**ACHAT Schnecken**) und Pflanzen (**BOHNEN Experiment**) in ihrem Wachstum.



∞ locūm

Mostviertel

Regionales Infomedium produziert vom

gemeinde
dienstleistungsverband
region amstetten
umweltschutz und abgaben

gda



Abfalltrennen – Bezirk Amstetten

Die Abfall- & Recyclingbilanz in der Region Amstetten zeigt den wichtigen Klimaschutzbeitrag erkennen

Wir liegen im Jahr 2020 mit 72% zum zweiten Mal über unserem Wunschziel von 70% an Abfällen, die nicht in die Verbrennungsanlage nach Dürnrohr gehen“, erklärt GDA-Obmann LAbg. Bgm. Anton Kasser. Dass die „Recyclingkennzahl“ gegenüber dem Vorjahr doch deutlich gestiegen ist, unterstreicht auch das starke Bewusstsein der Bevölkerung für die Mülltrennung. Positiv auch, dass die Menge an Restmüll, Sperr- und Gewerbemüll, der verbrannt werden muss um 1,5% gesunken ist. Gestiegen sind die Sammelquoten bei Grünschnitt um 28,9%, was sehr positiv ist, weil somit keine illegalen Entsorgungen stattfinden.

Einladung Trennen & Recycling

Der gesamte Abfallanfall ist jedoch um 6,1% gestiegen. „Ich lade alle Bürgerinnen und Bürger der Region Amstetten weiterhin dazu ein die Mülltrennung möglichst genau durchzuführen. Das Angebot des GDA bei den Recycling-Platz´ln sowie die Sammlung von Altpapier und Gelber Sack beim Haus und die Abgabemöglichkeiten in den Altstoffzentren, bieten dazu ausreichend Gelegenheit“, appelliert



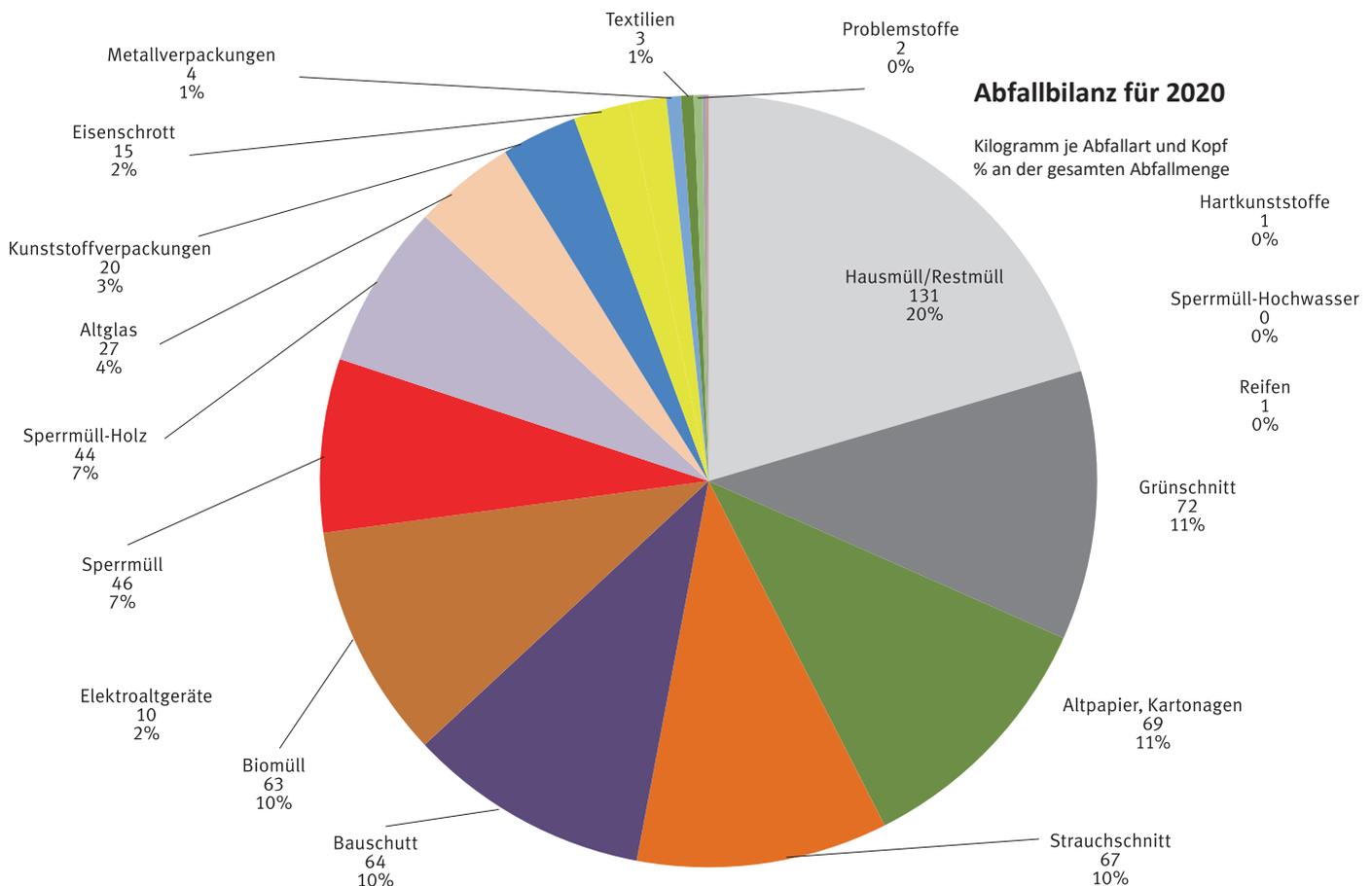
Obmann des GDA
Anton Kasser

Kasser, mit dem Ziel die Wiederverwendung und Verwertung von Abfällen weiter auszubauen.

Dichtes Recyclingnetzwerk

Dazu stehen den Bürgerinnen und Bürgern im Bezirk Amstetten die 25 Altstoffsammel- und Servicezentren, die 300 Recycling Platz´l sowie die 40 Grün- und Strauchschnittsammelstellen zur Verfügung“, verweist Bgm. Manuela Zebenholzer – GDA-ObmannStv. auf die, trotz Corona, zur Verfügung stehenden Angebote zur Abfalltrennung. „Alle Informationen zu Klimaschutz, Abfalltrennung, Abfuhrterminen und Öffnungszeiten gibt es rund um die Uhr unter www.gda.gv.at oder in der GDA App, die kostenlos in

649 Kg Abfall pro Kopf im Jahr 2020



Amstetten nimmt 70% Hürde

ein gutes Ergebnis. Die Menschen haben Mülltrennung als
und machen aktiv mit beim Trennen.

Ihrem APP-Store erhältlich ist“, betont Bürgermeister Karl Huber – GDA-ObmannStv. und verweist auf den Recycling-Kostenbeitrag von 60 Cent je Haushalt und Tag. Insgesamt sind 649 kg Abfall je Kopf im Jahr 2020 angefallen.



Obmann-Stv. des GDA
Manuela Zebeholzner

die Übernahme auf den Altstoff- und ServiceZentren, die in Zukunft zu Wertstoffzentren umgebaut werden müssen.

Mehr unverpackt einkaufen

Darüber hinaus werden bereits viele kurzlebige Verpackungstoffe aus Kunststoff durch andere Verpackungen ersetzt. Achten Sie bei Ihrem Einkauf darauf oder nutzen Sie die wenig oder unverpackten

Produkte. In vielen Bereichen sind auch die Hersteller gefordert auf Reparierbarkeit und Langlebigkeit zu achten.

Qualität statt Schnäppchen

kaufen. Wir sind also in der Region für die zukünftigen Recyclingvorgaben gut gerüstet auch dank Ihrer Mithilfe bei der Abfalltrennung.



Obmann-Stv. des GDA
Karl Huber



Mehr Information

Wenn Sie aktiv mitmachen möchten, gerne, dazu gibt es auch viele Informationen, die Sie alle unter www.gda.gv.at abrufen können. Nutzen Sie auch die GDA App, kostenlos im App Store erhältlich und erfahren Sie alles zum Thema Abfalltrennung, ASZ Öffnungszeiten, Abfuhrtermine und Umweltschutz.

Gratis Recycling-APP

Mit dem zweimaligen überspringen der 70 %-Hürde haben wir einen wichtigen Teilerfolg erzielt, aber die durch die EU vorgegebenen Recyclingziele werden zusätzliche Anstrengungen erfordern. Wir sind im Bezirk Amstetten gut aufgestellt, jedoch wird es notwendig sein, die Abfalltrennung weiter zu Attraktiveren. Dazu werden in den kommenden Monaten die Recycling Platzl gereinigt und für die Zukunft fit gemacht.

Mehr Trennen - mehr Recycling

Auch die Trennung der Verpackungsabfälle, die in den Gelben Sack kommen, hat noch ein Verbesserungspotential ebenso wie



Ich bin ein QR-Code. Hinter mir verstecken sich Informationen oder LINKS, die im Internet abrufbar sind. Dazu benötigst du einen QR-Reader den dein Handy hat oder den du gratis aus deinem APP Shop auf ein Handy laden kannst.

Wasserversorgung 2050



benötigt die Mithilfe aller Beteiligten



Innerhalb der Region Amstetten gibt es Unterschiede in der Wasserversorgung. Manche Gemeinden sind mit ausreichenden Quell- und Brunnenwasserreserven ausgestattet, während es anderenorts in den letzten Jahren zu Trinkwasserknappheit kam. Mit der KLAR!-Maßnahme „Wasserversorgung 2050“ wird die zukünftig nötige Wasser-Transportinfrastruktur anhand einer detaillierten Studie erhoben.

Nachhaltige Wasserversorgung

Ziel ist es, vorrausschauend Unterschiede ausgleichen zu können und eine nachhaltige Wasserversorgung für die Gesamtregion sicherzustellen. GDA Obmann LABg. Bgm. Anton Kasser bei der Studienpräsentation: „Die Gemeinden sind sich der Aufgabe bewusst, auch für die kommenden Jahrzehnte die Wasserversorgung für alle Bürgerinnen und Bürger in der Region sicherzustellen und investieren so in die Zukunft. Neben der Wasserversorgung ist auch die Retention, also das Regenwasser so lange wie möglich in der Region zu halten und nicht schnellstmöglich abzutransportieren, besonders wichtig. Regenwasser, speichern und als Brauchwasser nutzen oder gezielt versickern lassen um das Grundwasser zu speisen. Die KLAR! Amstetten möchte den bewussten Umgang mit Wasser fördern!



Was tun gegen die Hitze?

In der KLAR! Amstetten Nord ist laut ZAMG zukünftig mit bis zu 12 zusätzlichen Hitzetagen mit über 30°C im Schatten zu rechnen. Vor allem in Stadt- und Ortszentren an denen es große Asphaltflächen und wenige Schattenspender gibt ist die Wärmebelastung deutlich spürbar. Sie wirkt sich auf uns alle, vor allem aber auf ältere und kranke Menschen aus. Diese leiden besonders unter Hitzestress.

Trinkbrunnen kommen

Öffentliche Trinkbrunnen und Wasserspender sind da eine willkommene Abkühlungsmöglichkeit. Die KLAR! Amstetten hat mit zwei regionalen Schlosserbetrieben neue Trinkbrunnen für öffentliche Plätze entwickelt. „Neben ambitioniertem Klima-

schutz ist es wichtig, in Ortszentren für Bürgerinnen und Bürger frei zugängliche Trinkwasserstellen und kühle Rückzugsorte zu schaffen. Mit den von uns mitentwickelten Trinkbrunnen gibt es nun ein passendes, leistbares und vor allem regional produziertes Angebot“ so GDA Obmann Kasser.

Ziel der KLAR! Amstetten ist es in allen 35 Mitgliedsgemeinden der Region einen neuen, öffentlichen Trinkbrunnen zu errichten!



Klimawandel AnpassungsRegion!

„Eine Anpassung an den Klimawandel auf kommunaler und regionaler Ebene ist unumgänglich. Die Palette an Anpassungsmaßnahmen ist daher bei uns genauso vielfältig - wie unsere Region, die von der Donau im Norden bis in die Ybbstaler Alpen im Süden, reicht!“

Mehr Infos unter www.gda.gv.at/trinkbrunnen

60 Cent Recyclingbeitrag pro Haushalt und Tag



beinhaltet die ASZ-Nutzung, Grün- & Strauchschnittplätze, Problemstoffabgabe, Elektroaltgeräte, Sperrmüll, Recyclingplatz¹ für Verpackungen aus Glas, Metall sowie beim Haus

240 Liter Restabfall 13 x entleert € 153,02

120 Liter Bioabfall 26 x entleert € 51,48

240 Liter Altpapier 6 x entleert € 00,00

in Summe nur 60 Cent täglich



Abfallarme Grillparty



Die ersten warmen Sonnenstrahlen zeigen sich und jeder Hobbygrillmeister holt freudig den Grill aus dem Keller.

Neue Rezepte und gute Ratschlägen zum perfekten Grillen werden ausprobiert, um die Gäste mit besonderen Leckerbissen zu verwöhnen.

Am Ende des Grillabends zeigt sich jedoch oft, dass viel zu viele Lebensmittel eingekauft wurden. Die landen dann leider meist in der Mülltonne.



Daher einige Tipps zum abfallarmen und umweltfreundlichen Grillen:

Gute Planung ist wichtig:

Wichtig ist es, eine Gästeliste zu erstellen und die Ernährungsgewohnheiten der Gäste (Vegetarier, Veganer, etc.) zu kennen. So kann man die benötigten Mengen beim Einkauf besser kalkulieren.

Gut gekauft ist halb gewonnen:

Pro Erwachsenen rechnet man in etwa 200 bis 300 Gramm Grillfleisch oder bei Bratwürsten und Spießen zwei bis drei Stück. Brot kann ruhig großzügiger eingekauft werden, denn meist wird im Laufe des Abends bei Baguette oder Brötchen noch zugegriffen.

Das Grillgut erst einen Tag vor der Party kaufen, sollten Gäste kurzfristig absagen oder einem das Wetter einen Strich durch die Rechnung machen. Notfalls lässt sich das frische Fleisch für den nächsten Grillabend einfach einfrieren.

Immer größerer Beliebtheit erfreut sich Gemüse auf dem Grill. Entscheiden Sie sich beim Einkauf für regionale und saisonale Produkte:

Grillzubehör:

Ersetzen Sie Alufolie und Aluschalen beispielsweise durch Pflanzenblätter. Als umweltfreundliche Alternative eignen sich Rhabarber-, Kohl-, Mangold-, Beinwell- und Weinblätter.

Was tun mit den Resten?

Auch mariniertes Grillfleisch kann tiefgekühlt und vor der nächsten Grillfeier im Kühlschrank wieder aufgetaut werden.

Bereits gegrilltes Fleisch bewahrt man gekühlt auf. In kleine Stücke geschnitten und geröstet lassen sich daraus mit Fladenbrot und Salat leckere Döner kreieren.

Bleiben vom Grillabend Brot bzw. Brötchen übrig, können daraus Croûtons für einen Salat gemacht werden. In kleine Würfel geschnitten und in Butter knusprig gebraten, werden sie über den Salat gestreut.

Regional und saisonal

Die meisten Obst- und Gemüsesorten sind das ganze Jahr in den Lebensmittelläden erhältlich. Viele wissen daher allerdings nicht mehr, wann diese geerntet werden. Unser **Saisonkalender** gibt einen Überblick, in welchen Monaten welche Sorten bei uns regional verfügbar sind - und zeigt ebenso die Lagerfähigkeit.

Wir informieren zu **48 Obst- bzw. Gemüsesorten** bezüglich richtiger Lagerung, gesundheitsfördernde Inhaltsstoffe, etc. - inkl. Rezeptvorschlägen:

<p>Radieschen</p> <p>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12</p>	<p>Paprika</p> <p>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12</p>	<p>Brombeeren</p> <p>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12</p>	<p>Erdäpfel</p> <p>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12</p>
------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------

Isiolen Juni - September

Isiolen werden auch gerne Rohkost genannt, jedoch sollten sie NIEMALS dem typischen, heißen Rohkostgericht auf dem Grill gegeben werden. Isiolen sind sehr empfindlich und werden schnell matschig. Daher werden sie gerne mit deftigem Speck zubereitet.

Essenshinweise/Lebensmittel:
Isiolen überzeugen vor allem durch ihren aromatischen Geschmack, der sie zu einer wertvollen Quelle an natürlichen Eiweiß macht. Die reichlich enthaltenen Ballaststoffe wirken sich positiv auf die Verdauung aus. Sie enthalten auch reichlich Magnesium. Dieser unterstützt alle Körper- und alle geistigen Aktivitäten. Isiolen sind eine wertvolle Quelle für Eisen. Isiolen haben außerdem viel Zink. Isiolen sind auch eine gute Quelle für Vitamin B12. Isiolen sind eine wertvolle Quelle für Vitamin C. Isiolen sind eine wertvolle Quelle für Vitamin E. Isiolen sind eine wertvolle Quelle für Vitamin K. Isiolen sind eine wertvolle Quelle für Vitamin A. Isiolen sind eine wertvolle Quelle für Vitamin D. Isiolen sind eine wertvolle Quelle für Vitamin B1. Isiolen sind eine wertvolle Quelle für Vitamin B2. Isiolen sind eine wertvolle Quelle für Vitamin B3. Isiolen sind eine wertvolle Quelle für Vitamin B5. Isiolen sind eine wertvolle Quelle für Vitamin B6. Isiolen sind eine wertvolle Quelle für Vitamin B7. Isiolen sind eine wertvolle Quelle für Vitamin B9. Isiolen sind eine wertvolle Quelle für Vitamin B10. Isiolen sind eine wertvolle Quelle für Vitamin B11. Isiolen sind eine wertvolle Quelle für Vitamin B12.

Lagerung:
Isiolen sind sehr empfindlich. Ohne Kühlung können sie nur wenige Stunden frisch. Deshalb sind ein großer Anteil der Ernte im Kühlraum zu lagern. Ein weiterer Teil wird in einem speziellen Isoliertank für den Transport in den Kühlraum verpackt. Nach dem Transport können sie dem Frischmarkt für 10 bis 12 Tage im Kühlraum gelagert werden - und anschließend wieder frisch sein.

Rezeptvorschläge:

Isiolenfleisch
Zutaten:
10 Isiolen 1 Karotte
1 Zwiebel 1/2 Paprika
1 Knoblauchzehen 1/2 Zwiebel
1 Karotte 1/2 Paprika
100g Tomaten 1/2 Paprika
100g Zwiebel 1/2 Paprika

Zubereitung:
Zuerst werden die Isiolen in kaltem Wasser gewaschen und in kaltem Öl angedünstet. Die Isiolen werden dann in einem Topf mit Wasser und Zwiebeln, Karotten und Paprika für 10 Minuten im Dampfbad auf dem Frischmarkt köcheln lassen und ab und zu durchrühren. Vor dem Servieren zusammenwürfeln und den Rest der Zutaten zugeben.

Isiolenfleisch
Zutaten: 10 Isiolen, 1 Karotte, 1/2 Paprika, 1/2 Zwiebel, 1 Knoblauchzehen, 1/2 Paprika, 100g Tomaten, 1/2 Paprika, 100g Zwiebel, 1/2 Paprika

Zubereitung:
Die Isiolen werden in kaltem Wasser gewaschen und in kaltem Öl angedünstet. Die Isiolen werden dann in einem Topf mit Wasser und Zwiebeln, Karotten und Paprika für 10 Minuten im Dampfbad auf dem Frischmarkt köcheln lassen und ab und zu durchrühren. Vor dem Servieren zusammenwürfeln und den Rest der Zutaten zugeben.

Regionalität und Saisonalität bringen Vorteile. Das fördert nicht nur Umwelt und Klima, sondern auch für die regionale Wirtschaft und die eigene Gesundheit.

Mit dem Kauf von regionalen Lebensmitteln, z.B. im Bauernladen ums Eck, spart man Verpackung, denn die meisten Produkte sind unverpackt. Zudem wird durch kurze Transport- sowie Einkaufswege der CO₂-Ausstoß deutlich reduziert.

Klicken Sie rein unter: www.umweltverbaende.at/lebensmittel



Klicken Sie rein!
Mehr Infos zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen auf
www.umweltverbaende.at/lebensmittel.



Vielfalt & Klimawandel



jetzt werden aus nicht genutzten Bodenflächen
üppige und natürliche Blühwiesen



Wieso ist die Erhaltung von vielfältigen Ökosystemen ein so wichtiges Thema?

Man könnte meinen, dass das nichts mit Klimaschutz zu tun hat – teilweise stimmt das auch, denn Klimaschutzmaßnahmen haben immer etwas mit der Einsparung von Treibhausgasen zu tun. Was viele nicht wissen ist, dass „Klimawandel-Anpassung“ ebenso wichtig ist wie Klimaschutz.

Biodiversität und der Klimawandel

Die Region Amstetten ist eine Kulturlandschaft. Alle Lebewesen und Pflanzengemeinschaften sind hier auf das Leben mit den Menschen abgestimmt. Ähnlich wie auf Almen können Blumenwiesen nur bestehen, wenn sie mindestens einmal jährlich gemäht werden. Ansonsten würden sich bald Büsche und Bäume breit machen. Im Projekt „Inseln der Artenvielfalt“ – einer Kooperation der Zeidler mit der Klimawandel-Anpassungsmodellregion (kurz KLAR!) – werden aus nicht genutzten Bodenflächen üppige und natürliche Blühwiesen. Sie sollen das Thema auch in das Bewusstsein der Bevölkerung tragen. „Je größer die Arten-



v.l.n.r.: Zeidlermeister Leopold Schalhas und LAbg. Bgm. Anton Kasser mit Franziska und Gabriele Pechhacker bei ihrer frisch angelegten „Insel der Artenvielfalt“ in Aschbach.

vielfalt, desto besser kann sich das Ökosystem an den Klimawandel anpassen!“, so LAbg. Bgm. Anton Kasser, Obmann des GDA. „Die Zeidler“ erzeugen hochwertige und regionale Honigprodukte und sind sich der Bedrängnis für Insekten – wie auch der Bienen – durch menschliche Einflüsse bewusst. Um allen Insekten auch in Zukunft möglichst viele naturnahe (Über-) Lebensräume bieten zu können, setzen sie sich dafür ein, dass mehr Blühwiesen in der Region erhalten bleiben und sogar wieder entstehen. Eine Klimawandel-Anpassung kann nur durch den Erhalt möglichst vieler lebendiger

Ökosysteme funktionieren. „Insekten sind ein bedeutender Bestäuber der heimischen Pflanzen. Deswegen sind sie für unsere Landwirtschaft von grundlegender Bedeutung. Lassen auch Sie naturnahe Blühwiesen in ihren Gärten und auf ihren Restflächen stehen. So geben sie der heimischen Artenvielfalt eine Chance zu überleben!“, so der Appell der Imkerin Franziska Pechhacker, die gemeinsam mit Ihrer Familie eine der größten „Inseln der Artenvielfalt“ mit rund 1,3 Hektar in Aschbach geschaffen hat. Die „Inseln der Artenvielfalt“ sind unter www.gda.gv.at/inseln-der-artenvielfalt zu finden.



IMPRESSUM GDA - Gemeinde, Dienstleistungsverband Region Amstetten für Umweltschutz und Abgaben

Mostviertelplatz 1, 3362 Oehling, Tel.: 07475/53340200, Fax: 07475/53340250, E-Mail: post@gda.gv.at, <http://www.gda.gv.at>

Redaktion: Danner, Willim, Lindorfer, Gmünd, GVU-KremsLand, Zwettl; Anzeigen Seite 3 und 7, Layout: Brachner-Queiser Fotos: ZFG, linwol.at, Studio 08/16 - AdobeStock_331160012, Umweltverband NÖ - www.POVat.at, www.POV4829.AGR, EAK, mostropolis.at, GDA-alle nicht sonst bezeichneten

Kleingeräte und Batterien gehören NICHT in den Restmüll!

Auch wenn sie noch so winzig sind – Kleingeräte und Batterien haben nichts im Restmüll verloren. Elektrische Zahnbürsten, elektronisches Kinderspielzeug, Rasierapparate, Fernbedienungen – sie sind klein und handlich und landen, wenn sie kaputt sind, leider oftmals im Hausmüll. Doch auch kleine Elektrogeräte enthalten neben wertvollen Rohstoffen auch gefährliche Inhaltsstoffe sowie Akkus, die im Restmüll nichts verloren haben, da sie zu Bränden führen könnten.

Klein
aber
Oho



Kleine Geräte – großer Wert

Alle Produkte, die blinken, leuchten, Geräusche machen oder sich bewegen, werden durch Akkus/Batterien gespeist und müssen, wenn sie kaputt sind, zu einer der rund 2000 Sammelstellen Österreichs gebracht werden. Dort können sie während der Öffnungszeiten völlig unbürokratisch und kostenlos abgegeben werden. Bevor Sie Ihr Elektrogerät zur Sammelstelle bringen, entfernen Sie bitte die Akkus/Batterien, da diese gesondert verwertet werden.

Ab zur Sammelstelle

Zu den Kleingeräten zählen nahezu alle tragbaren Elektrogeräte wie Bügeleisen, Mixer, Kaffeemaschinen, Radios, aber auch Werkzeuge wie Bohrmaschinen oder Handkreissägen, sowie sämtliches Computerzubehör wie Tastatur, Drucker, Maus, USB-Sticks, Telefone und Headsets, also einfach alle Geräte, deren längste starre Seitenkante kürzer als 50 cm ist!

Informationen, Adressen, Öffnungszeiten
aller Sammelstellen: elektro-ade.at



ELEKTROGERÄTE
KOORDINIERUNGSSTELLE
Austria GmbH



Geschäftsführer des GDA,
Wolfgang Lindorfer

Schildkröten freuen sich

ab Juli 2021 weniger Einwegplastik

Wir allen kennen die Bilder von Schildkröten mit Wattestäbchen im Magen. Tierquälerei und grauslich. Da wir alle die Plastikflut effektiv bekämpfen wollen, sind in der EU ab Juli 2021 die folgenden Produkte verboten:

- Einwegbesteck aus Kunststoff (Gabeln, Messer, Löffel, Esstäbchen)
- Einweg-Plastikteller
- Strohhalme aus Plastik
- Wattestäbchen aus Kunststoff
- Haltestäbe für Luftballons
- Beutel oder Verpackungen und Fast-Food-Behälter aus Polystyrol

Darüber hinaus wurde seitens der EU ein Maßnahmenpaket verabschiedet um den Übergang Europas zu einer Kreislaufwirtschaft zu fördern und ein nachhaltiges Wirtschaftswachstum zu begünstigen, das sogenannte Kreislaufwirtschaftspaket (kurz KWP). Die Umsetzung dieses Pakets stellt die Abfallwirtschaft vor ungemein große Herausforderungen. Die NÖ Umweltverbände wollen Abfälle größtmöglich



Verboten: Einwegbesteck aus Kunststoff (Gabel, Messer, Löffel und Esstäbchen) Einweg-Plastikteller, Strohhalme aus Plastik, Wattestäbchen aus Kunststoff

vermeiden, sind Abfälle erstmals angefallen, ist die richtige Trennung wichtig. Die EU hat sich hohe Ziele gesteckt,, die Mitgliedstaaten müssen 90% der Kunststoffflaschen bis 2029 getrennt sammeln, derzeit in Österreich 70%. Außerdem müssen Kunststoffflaschen bis zum Jahr 2030 zu rund einem Drit-

tel aus Recyclingmaterial bestehen. Ein hochwertiges Recycling schafft zudem einen gut funktionierenden Markt für sogenannten Sekundärrohstoffe. Das sind Rohstoffe, die aus den richtig getrennt und entsorgten Produkten gewonnen werden und neuen Produkten wieder Leben einhauchen. www.plastikfit.at

Seite 8

Das gehört in die Biotonne

- Obst- und Gemüseabfälle
- Schalen von Bananen- und Zitrusfrüchten
- verdorbene Lebensmittel ohne Verpackung, Speisereste
- Kaffeesatz, Teebeutel, Teefilter und -sud
- Eierschalen, Federn
- Haare, Tierhaare
- Knochen, Gräten
- Laub, Gartenabfälle (zerkleinerte Äste, ...)
- Holzasche (ausgekühlt)

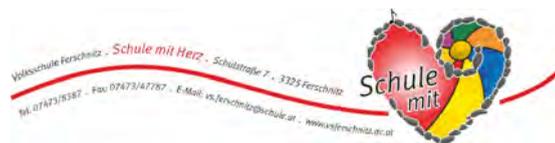
Das gehört nicht in die Biotonne

- Große Sträucher und Äste - Strauchschnitt
- Plastiksackerl, Katzenstreu, Haustierrmist, -fäkalien von erkrankten Tieren, Hygieneartikel, Windeln, Staubsaugerbeutel, Kehricht, Koks- u. Kohlenasche, Leder, Gummi - Restabfall
- Speiseöl und -fette - Problemstoffsammlung/NÖLI





Volksschule Ferschnitz



Zauch-Doislau Projekt der 3. und 4. Klasse

Am Mittwoch, den 26. Mai 2021, fand der zweite Teil des Zauch – Doislau Projekts statt.

Bei gutem Wetter begaben sich die 3. und 4. Klasse der Volksschule, begleitet von Prof. Michaela Hinterdorfer, BEd., und VOL Andrea Wiesmüller in die Doislau, wo sie schon von der Biologin MMag. Heidemarie Moser-Sturm und dem Freizeitpädagogen Martin Sturm erwartet wurden.

In zwei Gruppen wurden dann verschiedene Forscheraufträge im Wald durchgeführt. Die Schülerinnen und Schüler lernten die Schädlinge des Waldes kennen, suchten verschiedene Bäume und Sträucher, lernten die Nährstoffaufnahme der Bäume kennen und untersuchten den Waldboden. Die Kinder waren sehr interessiert und genossen den Ausflug. Vielen Dank an die Begleitung durch

Frau MMag. Moser – Sturm und ihren Mann. Danke für die Unterstützung durch die Marktgemeinde Ferschnitz.

Vielen Dank auch an den Fotografen Leo Roseneder, der diese Aktion mit seiner Kamera festgehalten hat. Es sind wunderschöne Bilder entstanden.



Schulprojekt in der Doislau - VS Ferschnitz auf Natur-Erkundungstour Teil 2

Die Schülerinnen und Schüler der dritten und vierten Klassen der Volksschule Ferschnitz waren mit ihren Pädagoginnen, Prof. Michaela Hinterdorfer und BEd VOL Andrea Wiesmüller eingeladen, die Natur- und Kulturlandschaft ihrer Heimat zu entdecken. Der Projekttag fand am 26.5.21 im Rahmen des LEADER-Projektes „Kultur- und Naturlandschaftsvermittlung in der Doislau und im Zauchbachtal“ statt.



Unter der Anleitung der Biologin MMag. Heidemarie Moser-Sturm und des Erlebnispädagogen Martin Sturm erfuhren die Kinder viel Wissenswertes über die im Europaschutzgebiet „NÖ Alpenvorlandflüsse“ vorkommenden Naturschätze. „Es ist wichtig, Kindern zu zeigen, dass draußen, in der Natur zu sein, Spaß macht und es hier viel Spannendes zu entdecken gibt“, so Moser-Sturm.



Artenreiche Kulturlandschaft

Die Doislau ist ein Mosaik vielfältiger Lebensräume, von landwirtschaftlich genutzten Flächen, Auwäldern, Streuobstwiesen bis hin zu seltenen Magerrasen, sog. Heißländen. Die-

se bilden aufgrund ihres Blütenreichtums auch eine wichtige Trittsteinfunktion zu den umgebenden Streuobstwiesen.

„Vielen sei gar nicht bewusst, dass eine so wertvolle Kulturlandschaft vor ihrer Haustüre liegt“, so DI Karin Schmid von der Energie- und Umweltagentur des Landes Niederösterreich, Regionalkoordinatorin der Schutzgebietsbetreuung Niederösterreich im Mostviertel. „Schön, dass sich die Gemeinde Ferschnitz dazu entschlossen hat, im Zuge dieses Projektes Schülern das Kennenlernen naturschutzfachlicher Besonderheiten und das Entstehen der Kulturlandschaft, in der sie leben, zu ermöglichen.“





Entdeckungsreise durch den Auwald und zu den Heißbländen

Im Herbst fand der erste Projekttag statt, jetzt im Frühling, folgte der zweite Teil: Die Schülerinnen und Schüler waren einen Vormittag lang im Wald und auf den Heißbländen auf Entdeckungsreise. Viele „Natur-schätze“ wurden in eigenen Boxen gesammelt: Schnirkelschnecken, Weinbergschnecken und andere Tierspuren, wurden gefunden (z.B. angefressene Blätter, Fegespuren eines Rehbocks) und besprochen. Um den Standort Magerwiese genauer zu untersuchen, wurden Bodenprobe gemacht („Bodenwürstel“ als sog. Fingerprobe gedreht) um den nährstoffarmen Standort einer Magerwiese zu verdeutlichen. Im Auwald konnten die Kinder anhand von Baumquerschnitten die Bau-

mernährung verfolgen und spielerisch die Zusammenhänge des Ökosystems Wald erfahren. Mittels „Baumsteckbriefen“ wurde versucht, die passenden Bäume zu finden -- die Kinder hatten sich vom ersten Projekttag einiges gemerkt! Auch der Wettergott war wohlgesonnen: Nach mehrmaligem Verschieben konnte der Projekttag bei strahlendem Sonnenschein durchgeführt werden!

Kultur- und Naturlandschaftsvermittlung

Der Projekttag der Volksschule Ferschnitz ist Teil des LEADER-Projektes „Kultur- und Naturlandschaftsvermittlung in der Doislau und im Zauchbachtal“ der LEADER-Region Tourismusverband Moststraße und der Gemeinden Amstetten, St. Ge-

orgen am Ybbsfelde, Neuhofen, Ferschnitz und Euratsfeld in Kooperation mit der Energie- und Umweltagentur des Landes NÖ. „Durch dieses Projekt wird der jungen Generation die Bedeutung unserer einzigartigen Kulturlandschaft vermittelt. Das ist für die Zukunft unserer Region und für das dazu erforderliche Umweltbewusstsein enorm wichtig“, betont Moststraße-Geschäftsführerin Maria Ettliger den Mehrwert des Projektes für die Region. Das Projekt wird aus Mitteln der Europäischen Union, des Landes und des Bundes kofinanziert und ergänzt das vom Land NÖ und der EU geförderte Projekt „Managementmaßnahmen in der Doislau“, welches im Rahmen der Schutzgebietsbetreuung Niederösterreich durchgeführt wird.



Für JournalistInnen-rückfragen:
 *die Energie- und Umwelt-agentur des Landes NÖ
 Simon Slowik
 Pressereferent
 Mobil: +43 676 83 688 569
simon.slowik@enu.at,
www.enu.at

**LEADER-Region Tourismus-
 verband Moststraße**
 Mostviertelplatz 1/1/4
 3362 Öhling
 +43 650 / 470 23 00
office@moststrasse.at
www.gockl.at

alle Fotos:
 © Roseneder Leopold

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union
 Bundesministerium
 Landwirtschaft, Regionen
 und Tourismus

LE 14-20



NÖMS Euratsfeld



Wie wollen wir leben?

Unter diesem Motto fand der dies-jährige Zeichenwettbewerb der RAIBA statt, an dem auch einige Klassen unserer Schule teilnahmen. Frau Veronika Pertl von der RAIBA Euratsfeld konnte zahlreiche Preise an die Klassensieger, aber vor allem auch an den Schulsieger aus der 2b, Dominik Stadlbauer, überreichen.

	Die Preisträger
Schulsieger	Dominik Stadlbauer 2b
1a	Elina Etlinger
1b	Sarah Sophie Baumgartner
2a	Martin Lerchbaum, Fabian Lehner
2 b	Dominik Stadlbauer, Sandra Engelbrechtsmüller
3 a	Kerstin Gassner, Emma Koller



STK tax consult Steuerberatung GmbH sponsert Sitzsäcke für die Schulbibliothek der MS!

Ein herzliches Dankeschön gilt unseren Sponsoren Mag. jur. Karl Stadlbauer und Mag. jur. Thomas Stadlbauer, die mit ihrer großzügigen Spende unsere Bibliothek noch ein Stückchen mehr zu einer gemütlichen „Leseoase“ gemacht haben. Die gemütlichen Sitzsäcke sollen wie kleine Inseln die Leselust und das Lesevergnügen der Schülerinnen und Schüler fördern. Auch in der Zeit der Digitalisierung ist es wichtig, ein Buch zur Hand zu nehmen und sich auf eine Welt mit Wörtern und Bildern im Kopf einzulassen.



OLMS Gerlinde Kaufmann (Bibliothekarinnen der MSEU), Jana Pruckner, Mag. jur. Karl Stadlbauer, Paula Grissenberger, Lea Nahrungbauer, Mag. jur. Thomas Stadlbauer, DMS Margit Gugler

NÖ Talente Check der 3. Klasse im WIFI-BIZ St.Pölten

Am 2. Juni nahm die 3. Klasse der Mittelschule Euratsfeld mit den BO-Lehrerinnen Karin Hehenberger und Barbara List im Rahmen des Unterrichtsfaches „Berufsorientierung“ am Talente Check im WIFI-BIZ in St. Pölten teil. Die Ergebnisse der Tes-

tungen werden mit den Schülerinnen und Schülern, mit den Eltern und den Psychologen des Berufsinformationszentrums Ende Juni in persönlichen Beratungen besprochen.

Der NÖ Talente Check soll allen Schülerinnen und Schülern Orientierung bei der richtungsweisenden Entscheidung für den weiteren Bildungsweg geben.



So ein Theater in der MSEU!

Auch in Zeiten der Pandemie hieß es: „Bühne frei“.

Die Schülerinnen und Schüler der Theater AG haben in den letzten Wochen fleißig an ihrem Projekt „Das Schattentheater in der Box“ gearbeitet.

So haben sie Schattenfiguren entworfen, ein Bühnenbild erstellt, Stücke eingeprobt und sie im kleinen Rahmen aufgeführt.

Die Ergebnisse können sich sehen lassen:



Umweltarbeitskreis

Umwelttipp: Die Welt verändert sich - du dich auch?

Die Welt in neuem Glanz?!



Im Frühjahr 2019 haben wir als Umweltarbeitskreis regional – fair – nachhaltig den Vortrag mit Fr. em. Univ. Prof. Dr. Helga Kromp-Kolb zum Thema „Klimawandel“ veranstaltet. Dieser Abend hat mein Leben und das meiner Familie stark verändert. Die Auswirkungen des Klimawandels haben mich erschüttert. Eine Frage damals war: „Was kannst du deinen Kindern antworten, wenn sie dich fragen: Was hast du gegen den Klimawandel gemacht?“

Anfangs war das wenig. In den letzten Jahren haben wir jedoch viel verändert: ich verkoche kein Fleisch mehr, Urlaub mit dem Zug, wickeln mit Stoffwindeln, Kauf eines E-Autos, Versuch innerhalb des Ortes zu Fuß/Fahrrad unterwegs zu sein, Kauf von Second-Hand-Kleidung... Also wir geben unser Bestes. Trotzdem gibt es Momente, wo wir merken, wir haben uns getäuscht.

Erst vor ein paar Tagen habe ich gelesen, dass Kokosöl eine schlechte Alternative zu Palmöl ist. Aber was soll's: Der Klimawandel und das Wissen darüber sind für uns alle neu, also dürfen auch Fehler passieren – Hauptsache wir lernen!

Was bleibt ist aber immer noch das Gefühl: Es ist nicht genug! Dann würde ich mir wünschen mehr Menschen würden diesen Weg der Veränderung hin zu einer klimafreundlichen Lebensweise gehen. Denn ich fühle mich als Außenseiter, wenn ich keinen Spaß daran habe Steaks zu grillen, die neuesten Einkäufe zu

präsentieren, mich über Schnäppchen zu freuen oder vegane Ernährung als schlecht abgetan wird.

Das stimmt mich traurig. Jeder einzelne Lebensstil hat seine Rechtfertigung, und jede noch so kleine Veränderung kann für das Klima und die Natur Wunder wirken!

Mein Wunsch für die Zukunft ist, dass sich jede und jeder von uns immer wieder die Frage stellt: Was kann ICH gegen den Klimawandel tun?

Umweltarbeitskreisleiterin
Hedwig Schagerl



WUSSTEN SIE, DASS...

...Sie sich auf folgender Homepage Ihren persönlichen CO2 Klimaabdruck berechnen lassen können.

www.teamclimate.com?

... bis Sonntag, 25. Juli 2021 noch die Stempelpassaktion läuft? Bis dahin können Sie in Ihrem Stempelpass (bei den teilnehmenden Betrieben erhältlich) für jede Strecke zu Fuß oder mit dem Fahrrad zu einem Ferschnitzer Betrieb oder einer Institution einen Stempel holen. Den ausgefüllten Pass können Sie noch bis 25. Juli auf der Gemeinde einwerfen.

Einladung zur Verlosung der Stempelpassaktion

Sonntag, 25. Juli 2021
um 09:30 Uhr vor dem Gemeindeamt
kleiner Imbiss und Getränke
von den ÖVP-Frauen

(Bitte beachten Sie die aktuellen
Corona-Bestimmungen)



Bildungsberatung NÖ Bezirk Amstetten

- Wir unterstützen Sie bei der Suche nach geeigneten Bildungsangeboten.
- Wir informieren Sie über finanzielle Förderungen und Beihilfen.
- Wir begleiten Sie bei der Berufswahl oder beruflichen Veränderung.



Für alle, die sich beruflich oder privat weiterentwickeln oder verändern wollen und Fragen haben, wie zum Beispiel: Wie kann ich meinen Lehrabschluss nachholen? Wo bekomme ich eine Förderung für meinen EDV-Kurs? Was ist der Unterschied zwischen Berufsreifeprüfung und Studienberechtigungsprüfung? Wo gibt es Abendschulen in Niederösterreich?

Diese Informations- und Beratungsgespräche sind völlig kostenlos, streng vertraulich und unverbindlich.

Datum	Uhrzeit	Ort, Adresse
06.07.2021	13:00 - 19:00 Uhr	Amstetten Transjob, Anzengruberstraße 3
22.07.2021	13:00 - 19:00 Uhr	Amstetten Transjob, Anzengruberstraße 3
03.08.2021	13:00 - 19:00 Uhr	Amstetten Transjob, Anzengruberstraße 3
26.08.2021	09:00 - 16:00 Uhr	Amstetten Arbeiterkammer
23.09.2021	09:00 - 16:00 Uhr	Amstetten Arbeiterkammer
05.10.2021	13:00 - 19:00 Uhr	Amstetten Transjob, Anzengruberstraße 3
21.10.2021	09:00 - 16:00 Uhr	Amstetten Arbeiterkammer
29.10.2021	13:00 - 19:00 Uhr	Amstetten Transjob, Anzengruberstraße 3
18.11.2021	09:00 - 16:00 Uhr	Amstetten Arbeiterkammer
07.12.2021	13:00 - 19:00 Uhr	Amstetten Transjob, Anzengruberstraße 3
22.12.2021	09:00 - 16:00 Uhr	Amstetten Arbeiterkammer

Rufen Sie uns an und vereinbaren Sie einen persönlichen Beratungstermin!

Tel.: 0676/88 044 390 oder 0699 12 20 66 22 oder buchen Sie gleich Online: www.bildungsberatung-noe.at



Tageseltern-Ausbildung startet: Spielend Geld verdienen

Im Herbst starten zwei geförderte Ausbildungskurse zur (Mobilen) Tagesmutter bzw. zum (Mobilen) Tagesvater. Anmeldungen für die Kurse in St. Pölten und Mödling sind bereits möglich.

Freie Zeiteinteilung, Zuhause arbeiten, Beruf und Familie/Freizeit vereinbaren: Mit diesen Benefits überzeugt die Tageseltern-Tätigkeit. Um Kinder bestmöglich in die Welt zu begleiten, bietet das Hilfswerk Niederösterreich eine qualitativ hoch-

wertige Tageseltern-Ausbildung. Die rund 6-monatige Ausbildung zur/ zum (Mobilen) Tagesmutter/Tagesvater ist für viele Personen – auch für Quereinsteiger – oftmals der erste Schritt in die Selbständigkeit. Das Hilfswerk Niederösterreich unterstützt dabei von Anfang an. Beim Lehrgang werden künftige (Mobile) Tageseltern mit pädagogischen, entwicklungspsychologischen und organisatorischen Inhalten für ihre Tätigkeit vorbereitet. Die **nächsten Ausbildungen** starten im Herbst in

St. Pölten (10. September) und **Mödling (5. Oktober)**, Anmeldungen sind bereits möglich. Für die Kurse trägt das Hilfswerk Niederösterreich den Großteil der Ausbildungskosten für die Teilnehmerinnen und Teilnehmer, die anschließend eine Kooperation mit dem Hilfswerk eingehen.

Nähere Informationen

zur Kinderbetreuung durch (Mobile) Tageseltern und zur Tageseltern-Ausbildung gibt es unter 05 9249 oder infotageseltern.noe.hilfswerk.at

Gastfamilien gesucht



YFU AUSTRIA
Interkultureller Austausch

Zuhause die Welt entdecken

Als Gastfamilie im neuen Schuljahr ein internationales Familienmitglied erhalten

Die gemeinnützige und bildungsorientierte Schüler*innenaustauschorganisation YFU Austria empfängt jedes Schulsemester Austauschschüler*innen aus aller Welt in Österreich, die für ein Semester oder Schuljahr im Land bleiben, hier zur Schule gehen und bei ehrenamtlichen Gastfamilien wohnen. So auch im kommenden Schuljahr wieder.

YFU Austria ist daher wieder auf der Suche nach weltoffenen österreichischen Familien, die sich vorstellen können, einem Gastkind Tür und Herz zu öffnen. Aktuell sind Familien gesucht, die sich vorstellen können **ab September 2021 ein internationales Gastkind** bei sich aufzunehmen.

Grundsätzlich ist jede Familie und auch jedes Paar für die Aufnahme eines Gastkindes geeignet. Man stellt ein Bett, Verpflegung und - das ist das wichtigste - einen Platz im Familienleben zur Verfügung. Was dadurch entsteht ist nicht nur interkultureller Austausch, sondern eine lebenslange Verbindung über Grenzen hinweg.

Alle Infos zu den YFU Schüler*innenaustausch-Programmen, Kurzprofile aktueller Gastkinder, sowie die Bestellmöglichkeit der **kostenlosen Gastfamilien-Infomappe** finden Sie unter **gastfamilien.yfu.at**. Das Büro-Team des Vereins berät interessierte Familien auch sehr gerne telefonisch und persönlich.



Kontakt: YFU Austria – Interkultureller Austausch
+43 1 890 15 06 | gastfamilien@yfu.at | <https://yfu.at>