10

RegionalGenial

Ried im Traunkreis

Alle RegionalGenial Berichte

von September 2011 bis September 2021

GEMEINSCHAFT FÜR MEHR REGIONALITÄT IN RIED

regional – genial
Gemeinschaft
für mehr
Regionalität in Ried/Tr.

Anfang Mai 2011 haben einige RiederInnen den Startschuss für „mehr Regionalität in Ried" gesetzt. Alles was zu mehr Regionalität, mehr Nachhaltigkeit, mehr Wertschöpfung in unserer Gemeinde beiträgt ist Ziel dieser Gruppe. In den ersten paar Treffen zeichneten sich bereits konkrete Schritte zur Förderung dieses Zieles ab.

Gelebte Regionalität wird allerdings erst dann möglich, wenn die BewohnerInnen unseres Ortes beginnen den tatsächlichen Wert darin zu erkennen und die zahlreichen Vorteile die dadurch für alle Beteiligten entstehen sehen.

Um für dieses Thema Bewusstsein zu schaffen ist Folgendes geplant:
(mittel- bis längerfristig):

- monatlich ein interessanter Artikel, inkl. Tipps & Tricks zur konkreten Umsetzung in der Gemeindezeitung
- Veranstaltungen, die Bewusstsein schaffen (Filmabend, Vortrag, ...)
- konkrete Angebote, damit produzierende (BäuerInnen, NahversorgerInnen, UnternehmerInnen, ...) und konsumierende RiederInnen miteinander ins Gespräch kommen (z.B. von Hof zu Hof – „Entdecke die Köstlichkeiten aus deiner Gemeinde")
- Umsetzung einer Suche/Biete/Tausche/Borge/Schenke – Börse (Gemeindezeitung, -homepage, zentraler Schaukasten)
- Broschüre „Wer bietet was in unserer Gemeinde"
- Rieder Bauernmarktstand (längerfristiges Ziel)

Das um und auf den Begriff „Regionalität" lebendig werden zu lassen ist voneinander zu wissen, d. h. ins Gespräch zu kommen, die Ressourcen aus dem Ort zu erkennen, diese wertzuschätzen und vor allem diese zu nützen. Dazu sind Sie ab jetzt herzlich eingeladen!

Wir laden Sie ein sich Gedanken zu diesem Thema zu machen und mit uns gemeinsam konkrete Schritte zu gehen – gemeinsam mit Leichtigkeit und Freude – damit es Kreise zieht und uns beREICHert! Denn es ist an der Zeit zu erkennen, dass der „Mehrwert" vor unserer Haustüre liegt.

Für das Redaktionsteam:
Angelika Achleitner, Bettina Windischbauer
und Irene Krumphuber,

Wenn Sie gerne mitwirken/-gestalten möchten, kommen Sie doch einfach zu einem unserer nächsten Treffen. Info & Anmeldung unter 7255-11 bzw. i.krumphuber@ried-traunkreis.ooe.gv.at

Suche/Biete/Tausche/Borge/Schenke

- Habe Junghähne abzugeben! Tel. 7524
- Biete Nüsse/Zwetschken zum selber Sammeln! Tel. 7524
- Verschenke Grafensteineräpfel zum selber Sammeln! (bis Ende Oktober) Tel. 7582
- Verkaufe Eier! (bis Ende Oktober) Tel. 7582
- Suche Kasten/Regal (eventuell auch mehrere) zum Verstauen. Tel. 0699/81883179
- Suche kleinen alten Grander Tel. 7370

Haben auch Sie etwas, dass Sie suchen, anbieten, tauschen, verborgen oder verschenken möchten? Dann melden Sie sich doch bite bei Irene Krumphuber unter 7255-11 am Gemeindeamt. Ich gebe auch gerne ihr Inserat in diese Rubrik.

GEMEINSCHAFT FÜR MEHR REGIONALITÄT IN RIED

regional – genial
Gemeinschaft
für mehr
Regionalität in Ried/Tr.

Endlich Erntezeit

Schnell vergehen die Wochen und schon sind wir mitten in der Erntezeit. Eine Freude für jeden, der nun endlich die Früchte seiner mühevollen Arbeit ernten und genießen kann.

Nützen Sie nun die Möglichkeit Obst und Gemüse aus Ihrer Umgebung, aus OÖ zu beziehen. Gerade jetzt ist die Zeit, in der der Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen und sekundären Pflanzenstoffen (=Bioaktive Substanzen, sie dienen dem Zellschutz, der Immunstärkung, der Gesundheitsförderung) am höchsten ist.

Frisch geerntet, rasch verkocht und gegessen kann unser Körper die Vitalstoffe optimal nutzen und Sie leisten somit einen wesentlichen Beitrag für Ihre Gesundheit. Vorteile der Regionalität sind die kurzen Transportwege, der Einkauf heimischer und saisonaler Produkte und somit hochwertiger & gehaltvoller Lebensmittel, mit hohem Genusswert & Profit für die Gesundheit.

Denken Sie jedoch auch an die kalten Tage, an denen jeder gerne selbst gemachte Marmelade, tief gefrorenes Obst & Gemüse, getrocknete Kräuter, Tees, Sirup, Apfelsaft und Most genießt. Jetzt - frisch geerntet, portioniert, eventuell blanchiert (kurz überkocht) oder schon zu Letscho, Suppen und Saucen verkocht, sind die Produkte aus dem Garten oder der Region eine optimale Vitaminquelle in der kalten Jahreszeit.

Was ist gut geeignet fürs Einfrieren, Einkochen & Trocknen?
Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Zwetschken, Marillen, Ringlotten, Äpfel, Birnen, Zucchini, Kürbis, Brokkoli, Blattspinat, Zuckermais, Tomaten, Paprika, Gurken, Kraut, Kohlrabi, Pfefferoni, Kräuter aller Art, Nüsse, ...

Braucht unser Körper Tomate, Paprika & Erdbeere im Winter?
Verzichten Sie in den Wintermonaten weitgehend auf nicht heimisches Obst & Gemüse. Unser Körper benötigt nicht das ganze Jahr über Tomaten, Gurken und exotische Früchte. Unser Lagergemüse, wie Erdäpfeln, Zwiebel, Weißkraut, Blaukraut, Schwarzwurzeln, Rote Rüben, Karotten, Sellerie, Petersilienwurzel, Rettich, Endiviensalat, Zuckerhut, Chinakohl, Äpfel, Birnen, ergänzt mit den Schätzen aus dem Sommer oder österreichischen Tiefkühlprodukten, versorgen uns optimal mit allen nötigen Mikronährstoffen.

In diesem Sinne wünscht
Ihnen das Redaktionsteam RegionalGenial eine ertragreiche Erntezeit und viel Freude beim Einkochen & Einfrieren – die Mühe lohnt sich!
All jene, die einen großen Überschuss an Obst und Gemüse haben, möchten wir aufrufen sich an die Redaktion 7255-11 bzw. i.krumphuber@ried-traunkreis.ooe.gv.at zu wenden, sodass andere vielleicht die Gelegenheit nützen können und so auch selbst köstliche „Schätze" für den Winter einfrieren und einkochen können.
Vielen Dank für Ihre Unterstützung!
Weitere Anregungen und Rezepte finden Sie auf der Gemeindehomepage unter „Aktuelles".

Für das Redaktionsteam:
Angelika Achleitner, Bettina Windischbauer
und Irene Krumphuber

Suche/Biete/Tausche/Borge/Schenke

- Suche Latschen- und Kiefernzweige, Tel. 7563
- Verschenke Heckenfichte, ca. 1 m hoch, ca. 20 Laufmeter, Tel. 0676/34 21 34 6
- Verkaufe sehr günstig Porzellanpuppen, Tel. 0650/62 10 258
- Verkaufe günstig ein rostbraunes Eckmicrofasersofa, Sessel + Hocker, Tel. 0660/12 51 513
- Süßmostkelomat der Bäuerinnen zu verborgen, Tel. 7553

Haben auch Sie etwas, dass Sie gerne in dieser Rubrik veröffentlichen wollen? Dann melden Sie sich bitte bei Irene Krumphuber unter 7255-11. **NEU: Suche/...-Börse-Tafel am Ortsplatz im grünen Schaukasten nahe der Hauptstraße.**

EINE VERANSTALTUNG VON REGIONAL-GENIAL UND DER GESUNDEN GEMEINDE

Herzliche Einladung zum Rieder Filmabend:

HOME

Eine Reise in 50 Länder. Die schönsten Bilder unserer Erde.

HOME ist kein Dokumentarfilm, sondern ein wunderbares Werk der Filmkunst. Mit seinen unglaublichen Bildern aus der Vogelperspektive nimmt uns der Fotograf Yann Arthus-Bertrand mit auf alle Kontinente, in über 50 Ländern.

Jede Einstellung ist atemberaubend und zeigt uns die Erde – unsere Erde, wie wir sie noch nie gesehen haben.

HOME soll eine Hommage an die Schönheit der Natur sein und gleichzeitig auch ihre Verletzlichkeit zeigen.

Über vier Milliarden Jahre herrschte auf der Erde ein empfindliches, aber stabiles Gleichgewicht. In weniger als 200.000 Jahren hat der Mensch dieses Gleichgewicht vollkommen durcheinander gebracht.

Globale Erwärmung, Verknappung der Bodenschätze, bedrohte Artenvielfalt.

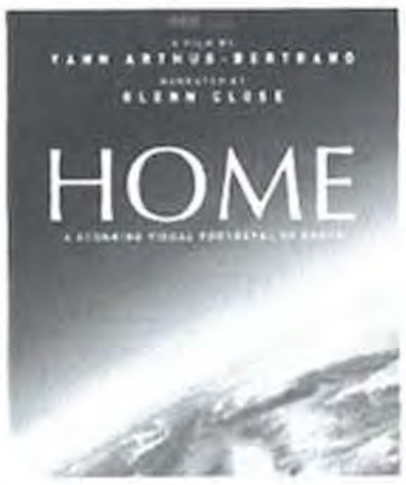
Bis zum Ende dieses Jahrhunderts wird unser rücksichtsloser Raubbau fast alle Ressourcen des Planeten verbraucht haben.

HOME ist ein dringender und leidenschaftlicher Appell an uns alle, endlich zur Vernunft zu kommen und die Zeit zu nutzen, die uns bleibt, um unseren wunderbaren und unvergleichlich schönen Planeten zu retten.

HOME packt jeden von uns direkt bei seinen Gefühlen. Der Film macht uns bewusst, dass wir unseren Blick auf diese Welt ändern müssen.

Ein Film, den man gesehen haben muss!

Donnerstag, 10. November 2011
Beginn: 19.30 Uhr
Ort: Vortragssaal, Gemeinde Ried/Tr.
Freier Eintritt!



Programm des Abends:
- Vorstellung von „Regional Genial" - Gemeinschaft für mehr Regionalität in Ried"
- Filmvorführung auf Großbildleinwand
- anschl. gemütliches Beisammensein bei Wein & regionalen Knabbereien

Für das Redaktionsteam:
Angelika Achleitner, Bettina Windischbauer und Irene Krumphuber

Gelebte Regionalität - Wer bietet ...

... selbstgebackene Weihnachtskekse auf Bestellung oder Rieder Christbäume an?
... gedörrte Äpfel & Nüsse zum Knabbern bei unserem Filmabend?

Bei Interesse bitte unter 7255-11 bzw. i.krumphuber@ried-traunkreis.ooe.gv.at melden. Sie erscheinen in der nächsten Ausgabe in der Rubrik Suche/Biete/Tausche/Borge/Schenke.

Suche/Biete/Tausche/Borge/Schenke

- Suche Latschen- u. Kiefernzweige, Tel. 7563
- Honig zu verkaufen. Tel. 7419
- Suche Hünhnerstall, Tel. 0699/12 67 25 55
- Suche ca. 5 kg Quitten zum kaufen, Tel. 0650/60 900 65

Haben auch Sie etwas, dass Sie gerne in dieser Rubrik veröffentlichen wollen? Melden Sie sich bitte bei Irene Krumphuber unter 7255-11.

GEMEINSCHAFT FÜR MEHR REGIONALITÄT IN RIED

regional – genial
Gemeinschaft
für mehr
Regionalität in Ried/Tr.

Regionales Handwerk

In der aktuellen Ausgabe möchten wir die Arbeit von Frau Achleitner Stefanie, als regionales Handwerk unserer Gemeinde, vorstellen.

Achleitner Stefanie hat bereits 1979 das Kunstgewerbe angemeldet und so den Grundstein für ihre Tätigkeit im Fertigen von Gestecken, Arrangements, Kränzen und ähnlicher floraler Kunst gelegt.

Wenn Du die 30 Jahre zurückblickst, was hat sich verändert?
Im Vergleich zu früher legt man heute Wert auf natürlich wirkende Farben und Materialen, weg von großen, üppigen Trockengestecken. Auch hinsichtlich Form und Stil ist heute Schlichtheit und Geradlinigkeit gefragt.

Was schätzt Du am Kontakt mit dem Kunden?
Gerade bei Ausstellung freut mich die Reaktion der Leute, das Gespräch ist motivierend und bringt mich auf neue Ideen.
Es freut mich, dass Kunden mir schon 30 Jahre die Treue halten.

Was findest Du schön an Deinem Handwerk?
Dass ich meine Ideen verwirklichen kann und dabei auf die Wünsche der Kunden eingehen kann.

Was kann man konkret bei Dir erwerben?
- Gestecke auf Bestellung (in gewünschter Größe & Form, auch in eigenen Schalen oder Töpfen)
- Wand- und Tischdekoration (aus Trockenmaterial, Seidenblumen bzw. stabilisierten, „haltbaren" Rosen)
- Oster- und Weihnachtsschmuck
- Dekoriertes, geschliffenes Glas

Wir bedanken uns ganz herzlich für das Interview und dürfen alle Rieder und Riederinnen einladen, das Angebot des regionalen Handwerks im eigenen Ort zu nützen.

Kleine Freuden oder Weihnachtsdeko von Frau Achleitner – ein stressfreies Einkaufen, mit Vorgeschmack auf die besinnliche Adventzeit.

Film „Home"

Aufgrund der großen Nachfrage, gibt es nun die Möglichkeit sich den Film „Home", wie wir ihn bei der Filmvorführung im November gezeigt haben, am Gemeindeamt auszuborgen.

Gelebte Regionalität ...

... zwei Riederinnen backen Kekse auf Vorbestellung

Bei Interesse melden Sie sich bitte unter 30 835 (ab 12 Uhr) bis zum 7. Dezember 2011.

Suche/Biete/Tausche/Borge/Schenke

- Verkaufe am 10.12.2011 Ochsenfleisch, Tel. 7315
- Verkaufe weißes Bett mit Lattenrost, gelbe Wellenrutsche und einen blauen Schreibtisch mit Aufsatz, Tel. 0664/20 666 18
- Vermiete Garage in der Fellinger Straße 2, Tel. 7376

Haben auch Sie etwas, dass Sie gerne in dieser Rubrik veröffentlichen wollen? Melden Sie sich bitte bei Irene Krumphuber unter 7255-11.

Gemeinschaft für mehr Regionalität in Ried

regional – genial
Gemeinschaft für mehr
Regionalität in Ried/Tr.

Herzliche Einladung zum:

Infoabend

Thema: Direktvermarktung

Donnerstag, 19. Jänner 2012
19.30 Uhr im GH Voralpenhof

Die Gemeinschaft für mehr Regionalität in Ried hat sich zum Ziel gesetzt, den Erwerb von „original" Rieder Produkten vor Ort zu fördern und vor allem für alle Rieder und Riederinnen leicht zugänglich zu machen, sei es in Form eines Bauernmarktstandes, als gekennzeichnete Ecke bei einem unserer Nahversorger oder als Onlineshop.

Als wir begannen uns über die konkrete Herangehensweise Gedanken zu machen, sind wir relativ rasch auf viele offene Fragen gestoßen und haben bemerkt, dass wir in Ried noch ganz am Anfang stehen, was die praktische Umsetzung regionaler Direktvermarktung (von Obst, Gemüse, Eier, Milchprodukte, Fleisch, Eingemachtes, ...) anbelangt.

Der Wunsch nach qualitativen LEBENsmittel, welche im Ort produziert und zu einem fairen Preis konsumiert werden können ist trotzdem geblieben.

„Auch der längste Weg beginnt mit dem ersten Schritt!" Darum lassen Sie uns jetzt mit dem ersten Schritt - ein Infoabend zum Thema Direktvermarktung - beginnen!
Wir laden alle interessierten Rieder und Riederinnen – ProduzentInnen, wie KonsumentInnen – recht herzlich dazu ein.

Als **Referentin** dürfen wir an diesem Abend **Ing. Dipl.-Päd. Maria Mittermair**, Beraterin für Direktvermarktung der BBK Kirchdorf, begrüßen. Sie gibt Informationen zum Thema, berichtet von Beispielen aus der Praxis und beantwortet uns vor allem **brennende Fragen, wie:**

- Welche selbst erzeugten Produkte darf ich als Betrieb direkt vermarkten?
- Welche hygienerechtlichen bzw. allgemein rechtlichen Bedingungen müssen eingehalten werden?
- Wo kann ich meine Produkte verkaufen?
- Welche Vermarktungsmöglichkeiten gibt es?
- Wie muss ich mein Produkt kennzeichnen?

Auf Ihr Kommen freut sich das regional-genial-Redaktionsteam:
Angelika Achleitner, Bettina Windischbauer, Irene Krumphuber

Vorankündigung – wie geht's weiter:

Das nächste regional-genial Treffen zu dem wir alle RiederInnen herzlich einladen, findet am Donnerstag, den 9. Februar 2012, um 19.30 Uhr im GH Voralpenhof statt.

Gelebte Regionalität ...

... Andreas Fischereder (vlg. Schrögmayer in Voitsdorf) verkauft regionales ofenfertiges 33 cm langes Buchenholz

Bei Interesse melden Sie sich bitte unter 0650/74 55 100.

Suche/Biete/Tausche/Borge/Schenke

- Suche Latschen- u. Kiefernzweige, Tel. 7563
- Verkaufe Eschenholz-Schlafzimmer mit 6-teiligem Kleiderschrank, Tel. 0699/10 85 81 94
- Vöcklabrucker-Festtracht Abenddirndl, Größe 42/44, günstig abzugeben, Tel. 6229

Haben auch Sie etwas, dass Sie gerne in dieser Rubrik veröffentlichen wollen? Melden Sie sich bitte bei Irene Krumphuber unter 7255-11.

Gemeinschaft für mehr Regionalität in Ried

regional – genial
Gemeinschaft für mehr
Regionalität in Ried/Tr.

Direktvermarktung - Was Sie wissen sollten!

Im Jänner durften wir Frau Ing. Dipl.–Päd. Maria Mittermair bei uns in Ried begrüßen. Sie informierte alle Interessierten zum Thema Direktvermarktung. Rückblickend möchten wir die wichtigsten Punkte kurz zusammenfassen.

Der Landwirt/die Landwirtin darf Erzeugnisse der landwirtschaftlichen Urproduktion (Obst, Gemüse, Getreide, Eier, Milch, Most, ...) verkaufen. Es braucht kein Gewerbe, es besteht keine Aufzeichnungspflicht. Die Einkünfte sind im Rahmen der landwirtschaftliche Pauschalierung mit erfasst.

Außerdem besteht die Möglichkeit zum Verkauf von be- und verarbeiteten Produkten (zB Marmelade, Topfen, Krapfen, Essig, Obst- und Beerensäfte) aus dem eigenen Naturprodukt. Die Einnahmen sind bei der SVB meldepflichtig.

Nähere Infos entnehmen Sie dem Skriptum auf der Gemeindehomepage, Sie finden dort auch eine umfangreiche Aufstellung der landwirtschaftlichen Urproduktion. Außerdem steht Frau Mittermair (Landwirtschaftskammer) unter 050-6902-3925 gerne für Fragen zur Verfügung.

Bei unserer Veranstaltung, sowie bei den Treffen zuvor, ist immer eine gewisse Unsicherheit zu spüren, eine Schwelle die es noch zu überwinden gilt. Einerseits steht da der Produzent, der Landwirt, der mit dem Verkauf seiner Produkte sofort den erhöhten Zeitaufwand, die Mehrarbeit und möglicherweise Schwierigkeiten mit dem Finanzamt oder der Lebensmittelaufsicht in Zusammenhang bringt. Andererseits ist da der Konsument, dem oft der Einblick in die moderne Landwirtschaft fehlt, der jedoch die Produkte sehr wertschätzt und daher auch einen „wertvolleren" Preis dafür zahlen würde.

Die heutige Zeit verlangt von der Landwirtschaft günstig & effizient zu produzieren, und zahlreiche Auflagen zu erfüllen. Die Betriebe wachsen, der „Kleinkram", der sich nicht auszahlt, verschwindet. Doch sind es nicht insgeheim diese Dinge, wie der eigene Apfelsaft, das Holz, das jedes Jahr wieder für den Winter vorbereitet wird, der Adventkranz, der noch selbst gebunden wird oder die selbst gemachte Marmelade, die der Familie, dem Leben Stolz & Zufriedenheit vermitteln? Landwirtschaft ist mehr ...

In diesem Sinn möchten wir auf der einen Seite die bestärken, die gerne ihre wertvollen Produkte herstellen und verkaufen. Und außerdem freuen wir uns über jene, die die Idee „RegionalGenial" weiter tragen und Produkte aus dem eigenen Ort bevorzugen.

Das regional-genial-Redaktionsteam

Gelebte Regionalität ...

... Wer möchte gerne Pflanzen für RiederInnen ziehen?
... Wer kann Bäume veredeln („pfälzen") und würde diese Dienstleistungen gerne anderen anbieten?

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann melden Sie sich bitte unter 7255-11 oder i.krumphuber@ried-traunkreis.ooe.gv.at. Sie erscheinen in der nächsten Ausgabe in dieser Rubrik.

Suche/Biete/Tausche/Borge/Schenke

- Biete zu einem günstigen Preis einen neuwertigen 50 m langen Hühnerzaun
  Tel. 0699/81 15 34 70
- Suche Buchszweige und -schnitt, Tel. 7563
- Erledige gerne diverse Gartenarbeiten (Rasen mähen, ...) für Sie, Tel. 0650/80 15 871

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen? Melden Sie sich bitte bei Irene Krumphuber unter 7255-11.

Gemeinschaft für mehr Regionalität in Ried

regional – genial
Gemeinschaft für mehr
Regionalität in Ried/Tr.

Samenfestes Saatgut vs. Hybrid

Immer dann, wenn die ersten Frühlingsblumen zum Vorschein kommen, die Erde auftaut, beginnen die Rieder GärtnerInnen die ersten Samen zu säen – sei es auf der Fensterbank oder im Glashaus.

Dieser Artikel soll eine Einladung sein, sich bewusst FÜR samenfeste Sorten und GEGEN Hybride zu entscheiden.

Dieses Thema ist der Gemeinschaft für mehr Regionalität in Ried ein großes Anliegen, da immer mehr Pflanzenarten für Hybridverfahren erschlossen werden. Somit werden viele bewährte samenfeste Sorten nicht mehr weiter gepflegt und verschwinden vom Markt. Mittlerweile ist der größte Teil des Gemüses in unseren Gärten betroffen.

Samenfest sind Sorten dann, wenn aus ihrem Saatgut Pflanzen wachsen, die dieselben Eigenschaften und Gestalt haben, wie deren Mutterpflanzen. Das bedeutet, die Sorten können noch natürlich vermehrt werden. Durch ihre Vermehrung werden sie erhalten.

Im Gegensatz dazu sind „Hybridsorten" die aus verschiedenen, so genannten Inzuchtlinien vermehrt werden nicht nachbaufähig.
Hybride sollen das Beste aus verschiedenen Zuchtlinien vereinen, jedoch nur für eine Generation, d.h. sie müssen Jahr für Jahr nachgekauft werden.

regional – genial will die Tradition und Vielfalt der Sorten und Geschmäcker in den Rieder Gärten bewusst fördern und damit auch die genetische Vielfalt vor Ort, die wir und unsere nachfolgenden Generationen, gerade angesichts des Klimawandels, noch dringend benötigen werden.

Deshalb werden Sie selbst zu ZüchterInnen und ErhalterInnen samenfester Sorten in Ihrem Garten. Und vor allem **tauschen und verschenken Sie** Ihre samenfesten Sorten mit den anderen GärtnerInnen in Ried.
Öffnen Sie Ihren Garten und profitieren Sie von einem gegenseitigen Geben und Nehmen.

Mehr Infos und Einkauf von ausschließlich samenfesten Sorten unter www.reinsaat.at oder www.arche-noah.at

Das regional-genial-Redaktionsteam

Gelegenheit zum Tauschen, Schenken, Kaufen und Verkaufen von Samen bzw. Pflanzensetzlingen bietet der **Blumenmarkt** des Siedlervereins am 13. April von 13 bis 18 Uhr und am 14. April von 8 bis 12 Uhr beim Vereinsheim in Ried. Bei Interesse melden Sie sich bei Franz Langeder jun. unter 0664/87 51 367.

Gelebte Regionalität ...

... Josef Schödl, in der Haslachstr. 13, ist geprüfter Gartenfachexperte und zieht selbst viele verschiedene Gemüsepflanzen die er gerne mit anderen tauscht, ... Ebenso beherrscht er das Bäume pfälzen und kann Ihnen bei Gartenfragen weiterhelfen.

Interesse? Melden Sie sich bitte bei Josef Schödl 07588/60 10.

Suche/Biete/Tausche/Borge/Schenke

- Suche alte Schalter und Steckdosen, Tel. 0676/60 72 140
- Suche kleines Entenhäuschen bzw. Hundehütte (aus Holz), Tel. 7524
- Verkaufe ungespritzte winterfeste Speiseäpfel, Tel. 7319

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen? Melden Sie sich bitte bei Irene Krumphuber unter 7255-11.

Gemeinschaft für mehr Regionalität in Ried

regional – genial
Gemeinschaft für mehr
Regionalität in Ried/Tr.

Frühlingskräuter

Der Frühling ist ins Land gezogen und zieht nun viele Rieder und Riederinnen in die Natur hinaus. Alles grünt und blüht und vieles von diesem Grün kann man als wertvolle Ergänzung in den eigenen Speiseplan einbauen und so in die eigene Küche mitnehmen!

Wie oft ärgert man sich über Brennnessel, Giersch (Erdholler) oder Vogelmiere, die sich immer wieder auf Beeten oder unter Sträuchern breit machen, dabei enthalten genau diese Wildkräuter um ein vielfaches Mehr an Vitaminen und Mineralstoffen als uns ein gewöhnlicher Kopfsalat jemals liefern kann.
(Siehe Tabelle)

	Magnesium (mg)	Calcium (mg)	Eisen (mg)	Carotin (g)	Vit.C (mg)
Kopfsalat	11	37	1,1	130	13
Spinat	58	126	4,1	700	52
Brennnessel	71	630	7,8	740	333
Giersch	x	x	x	684	201
Vogelmiere	39	89	8,4	383	115
Löwenzahn	23	50	1,2	x	115
Guter Heinrich	66	110	3,5	948	184
Gänseblümchen	33	190	2,7	160	87

(Mittelwerte pro 100 g essbarem Anteil, frisch;) (quelle: div. Studienergebnisse auf www.aid.de)

Warum also tiefgekühlten Spinat verwenden, wenn das wertvollere „Unkraut" – Brennnessel – direkt vor unserer Haustüre wächst!?

Auch die Blüten von Gänseblümchen, Löwenzahn & Co machen sich hübsch in Salaten und liefern uns neben den wertvollen Inhaltstoffen für die Gesundheit auch noch pure Frühlings-Kraft!

Einfach GENIAL diese absolut REGIONALen Wildkräuter!

Wer sich näher für diese und die vielen anderen heimischen Wildkräuter sowie deren Verwendungsarten interessiert, den lade ich herzlich zu meinen Kräuterveranstaltungen ein! Bei Bedarf zeige ich Ihnen verwendbare Wildkräuter auch in Ihrem eigenen Garten und gebe Tipps zur Verarbeitung.

Sabina Haslinger - Kräuterpädagogin, Wander- & Schneeschuhführerin, Tel: 0699/11 23 45 34

Das regional-genial-Redaktionsteam

Kräuterl'n am Abend mit Sabina Haslinger
Mittwoch, 30. Mai - 18:00 Uhr

„Maikräuter = Marienkräuter" - Diesmal dreht sich alles um die heilkräftigen Kräuter im Mai und ihre Anwendungen (Beitrag: 8,--)

Treffpunkt in Ried wird bei der Anmeldung bekannt gegeben. Bitte um Anmeldung bis 3 Tage vor der Veranstaltung unter: 0699/11 23 45 34 oder wanderfuehrerin.sabina@gmail.com

Gelebte Regionalität ...

... Brauchen Sie manchmal eine Torte zB für Muttertag, Erstkommunion, ... und haben keine Zeit/Lust zu backen? Dann haben Sie ab sofort die Möglichkeit diese bei der Tortenbackgemeinschaft (Gruppe von Rieder Damen) zu bestellen.
Interesse? Melden Sie sich einfach bei Andrea Rebhandl unter 07588/30 888.

Suche/Biete/Tausche/Borge/Schenke

- Vermiete versperrbare 55 m2 große Garage in Pesendorf, Tel. 0650/60 55 505
- Verkaufe ein weißes Bett mit Lattenrost, eine gelbe Wellenrutsche und einen blauen Schreibtisch mit Aufsatz,
  Tel. 0664/20 666 18

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen?
Melden Sie sich bitte bei Irene Krumphuber unter 7255-11.

GEMEINSCHAFT FÜR MEHR REGIONALITÄT IN RIED

RegionalGenial
Gemeinschaft für mehr
Regionalität in Ried/Tr.

Der regionale geniale Geräteverleih

Von Kärcher-Reinigungsmaschinen über Vertikutierer und Autoanhänger, bis hin zum Messrad - alles zu haben **bei uns in Ried**!
Der Frühjahrsputz und die Gartenarbeit sind schon voll im Gange. Doch nicht immer sind Sie selbst mit allen Gerätschaften und Maschinen ausgerüstet. Gerne leiht man sich größere Geräte aus, um teure Anschaffungskosten zu sparen. Das macht Sinn - noch sinnvoller ist es, diese im eigenen Ort zu leihen.

Daher entstand die Idee, einmal zu recherchieren, welche praktischen Geräte wir in unserer Gemeinde zur Verfügung haben.

Zusammengefasst für Sie, möchten wir eine Liste beginnen:

Die Bäuerinnen
Kontakt: Achleitner Angelika, 0699/12672555
- Kärcher Reinigungsgerät für Polstermöbel, Teppiche, Autositze
- Kärcher Bodenreiniger für große Bodenfläche (Hausflur, Waschraum, ...)

Die Ortsbauernschaft
Kontakt: Preinesberger Karl/Holzbauer, 7553
- Messrad (zum Vermessen von Flächen)
- Zwei Verkaufsstände
- Bohrgerät zum Pflanzen von Energieholzsetzlingen

Der Siedlerverein
Kontakt: Langeder Franz jun., 0664/8751367
- Motorsense, Kompressor zum Nageln, Autoanhänger Hochlader, Gartenfräse, Vertikutierer speziell für Moos im Rasen, Heckenschere, Motorheckenschere, Hochdruckreiniger, Schlagbohrmaschine, Bohrhammer Hilti TE 76, Gartenhäcksler, Holzspalter, Gartengarnituren, Baumschere mit Tele-Stange bis 4 m + Säge, Stemmhammer, Motorsäge, Rüttelplatte, Mischmaschine, Erdlochbohrer, ...

  Bei allen Motorgeräten wird der Treibstoff vom Siedlerverein beigestellt.
- Gerüstverleih - Alu- od. Stahlgerüst 10 x 8 m
- Das Schleifen von verschiedenen Gerätemessern, ... erledigt gerne Christian Klinglmair unter 0676/83406300 für Sie.
- Zelte bzw. Pavillon in den Größen 12 x 6 m, 10 x 4 m oder 10 x 5 m werden ebenso gerne verliehen.

Sehr wahrscheinlich ist die Liste nicht komplett, falls Sie zuhause ein praktisches, hilfreiches Gerät zu verleihen haben, dann würden wir uns sehr über Kontaktaufnahme unter 07588/7255-11 freuen. Die entstehende Liste an Gerätschaften wird dann online unter www.ried-traunkreis.at abzurufen sein.

Das RegionalGenial Redaktionsteam

Gelebte Regionalität - Wer bietet ...

... Most, Mostessig, Schnaps?
... selbst gemachten Fruchtsirup (Ribisel, Himbeer, Holunder, Erdbeer, etc.)?
... gepresste Säfte (Apfel, Birne)?

Bei Interesse melden Sie sich bitte unter 07588/7255-11 bei Irene Krumphuber am Gemeindeamt.

Suche/Biete/Tausche/Borge/Schenke

- Suche einen Tandemautoanhänger mit einer Ladefläche von mind. 2 m Breite und 4 m Länge, Tel. 0650/3903707
- Moderner Badelifter günstig abzugeben, Tel. 7515
- Verkaufe günstig meine Krimibücher, Tel. 0664/73638752

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen? Melden Sie sich bitte unter 7255-11.

Gemeinschaft für mehr Regionalität in Ried

RegionalGenial
Gemeinschaft für mehr
Regionalität in Ried/Tr.

Durstlöscher aus der Region

Gerade an heißen Sommertagen ist für Wohlbefinden und Aktivität eine ausreichende Flüssigkeitszufuhr von großer Bedeutung. Der optimale Durstlöscher an heißen Tagen ist ganz gewiss – einfach Wasser! **Wasser ist preiswert, gesund, hinterlässt keinen Müll und ist außerdem total regional.** Wenn Sie also gerne Wasser trinken, so ist Ihr Körper optimal versorgt.

Die Zeit der Beerenernte hat bereits begonnen. Aus Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Ribisel, etc. lassen sich zauberhafte und vor allem **frische Säfte bzw. Sirup** herstellen. Bedenken Sie jedoch, Fruchtsirup ist immer stark gezuckert, daher stets gut verdünnen. Bei fertigen Handelswaren sollten Sie 100%igen Fruchtsaft, dem Fruchtnektar vorziehen, da Fruchtsäfte keinen Zucker zugesetzt haben. Tipp: Säfte stets zu zwei Drittel mit Wasser aufgießen.

Ein weiterer Tipp: Denken Sie bereits beim Einkauf an die Entsorgung. Je weniger Sie nach Hause tragen, umso weniger müssen Sie entsorgen. Tetrapacks gehören in die Sammelbox oder in den Gelben Sack.

Beliebte Säfte für heiße Tage sind außerdem selbst gemachter **Zitronenmelissen- oder Holunderblütensaft.** Dazu finden Sie auf unserer Gemeindehomepage (www.ried-traunkreis.at) in der Rubrik „Aktuelles" einen Link zu einem Online-Rezept.
Ebenso wachsen Kräuter und Blüten in unseren Gärten, die für köstliche & wirksame **Tees** getrocknet werden können (z. B. Pfefferminze, Salbei, Kamille, Lindenblüte). Tee ist kalt oder heiß serviert, zu jeder Jahreszeit ein idealer Durstlöscher. Die Auswahl ist groß, daher bevorzugen Sie Ihre selbst gemachten oder nicht aromatisierte Sorten - der Geschmack ist natürlicher und die Qualität besser.

Neben den Durstlöschern, darf natürlich nicht auf die ebenso regionalen, als auch beliebten „Genussmittel" wie **Most, Schnaps, ...** vergessen werden.
Da der Genuss der Rieder und Riederinnen auf keinen Fall zu kurz kommen darf, wollen wir an unsere regionalen Mostbauern erinnern.

Scheuen Sie sich nicht, gleich bei den Bauern und Bäuerinnen in Ihrer Nachbarschaft zu fragen, ob diese nicht selbst gepresste Säfte (Apfel, Birne), Fruchtsirup aus div. Beeren, Most oder Schnaps käuflich zu erwerben haben.
Um der Bauernschaft die Angst vor dem großen Ansturm zu nehmen - meist handelt es sich dabei ja nur um kleinere Mengen. Lassen Sie ihre NachbarInnen an Ihren selbst gemachten, sehr wertvollen Getränken teilhaben. Dieser Geschmack ist in keinem herkömmlichen Geschäft erhältlich.

In diesem Sinne wünschen wir einen heißen Sommer und laue Abende, damit sowohl Wasser als auch Most & Co nicht zu kurz kommen!

Das RegionalGenial Redaktionsteam

Gelebte Regionalität - ...

Mischlingssiegermöste sind bei

... Fam. Zorn (vulgo Stadlmair), Tel. 7288 und
... Fam. Waibel (Niedermair), Tel. 6481 erhältlich.

Selbstgemachter Obstler, Zwetschkenschnaps oder Nußgeist sind bei

... Fam. Achleitner (vulgo Strassmair), Tel. 7419 erhältlich.

Suche/Biete/Tausche/Borge/Schenke

- Suche eine ca. 2.500 - 3.000 m2 große ebene Fläche (Wiese), Tel. 0699/11 51 58 04
- Hilfe beim erstellen von Websiten (zb CMS, Joomla), Info: www.jugglestick.com
- Eier von glücklichen Freilandhühnern ab Hof zu kaufen, Tel. 7524
- Verkaufe ermäßigte Operettenkarten für „Die lustige Witwe" um 33 Euro, Tel. 7563

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen?
Melden Sie sich bitte unter 7255-11.

Gemeinschaft für mehr Regionalität in Ried

RegionalGenial
Gemeinschaft für mehr
Regionalität in Ried/Tr.

RegionalGenial – nun auch auf der Gemeindehomepage

Wir freuen uns, Ihnen mitteilen zu können, dass nach einjährigem Bestehen der „Gemeinschaft für mehr Regionalität in Ried" wir nun auch online zu finden sind.
Besuchen Sie uns unter der Rubrik Gemeinde/ RegionalGenial (ab August online).

In der ersten Rubrik können Sie die Entstehungsgeschichte der Gemeinschaft und die Ziele, die wir uns vorgenommen haben, nachlesen. Anschließend finden Sie eine kurze Vorstellung des Redaktionsteams, welches im Moment aus 3 Personen besteht.

An dieser Stelle sei vermerkt: Das RegionalGenial-Team bzw. das Redaktionsteam freut sich jederzeit über (weitere) Rieder und Riederinnen, die gerne einmal einen oder auch zwei Berichte im Jahr für die Gemeindezeitung zum Thema Regionalität schreiben möchten. Darüber hinaus freuen wir uns über Menschen, welchen/denen das Thema (ebenfalls) ein Anliegen ist, und die bei unterschiedlichen Aktionen und Veranstaltungen zur Förderung für mehr Regionalität im Ort mitplanen und mitgestalten möchten.

Der nächste Punkt, den Sie auf unserer Homepage unter RegionalGenial finden, ist der RegionalGeniale Tipp. Hier finden Sie interessante Berichte zu regionalen Themen, welche regelmäßig aktualisiert werden. Also, immer wieder mal reinschauen lohnt sich.

Den krönenden Abschluss bildet unsere Suche/Biete/Tausche/Borge/Schenke – Börse. Sie bietet Ihnen die Möglichkeit ganz aktuelle Inserate, schnell auf die Gemeindehomepage zu stellen. Die Börse ist unterteilt in Rubriken wie z.B. Lebensmittel, Kleidung, Diverses, sowie ganzjährig Aktuelles.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Stöbern auf unserer RegionalGenialen Homepage-Seite unter www.ried-traunkreis.at/Gemeinde/RegionalGenial und freuen uns auf Ihre Rückmeldungen.

Das RegionalGenial Redaktionsteam

Gelebte Regionalität - ...

... Haben Sie einen Überschuss an Kläräpfel bei ihnen zu Hause?
... Haben Sie etwas mehr Marmalade als üblich eingekocht?

Wir würden uns freuen wenn Sie sich bei uns melden und wir ihr Produkt auf unserer Gemeindehomepage in der Suche/Biete/Tausche/ Borge/Schenke-Börse veröffentlichen dürfen.

Suche/Biete/Tausche/Borge/Schenke

- Suche Häuschen mit Grund zum mieten in Ried und Umgebung, Tel. 0699/19 00 69 48
- Offenes Regal in Buche mit 5 Fächer, Breite 88 cm, Höhe 180 cm und Tiefe 30 cm günstig abzugeben, Tel. 0680/55 94 869
- Suche gebrauchten gut erhaltenen Crosstrainer oder Ähnliches, Tel. 0664/40 37 110

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen?
Melden Sie sich bitte unter 7255-11.

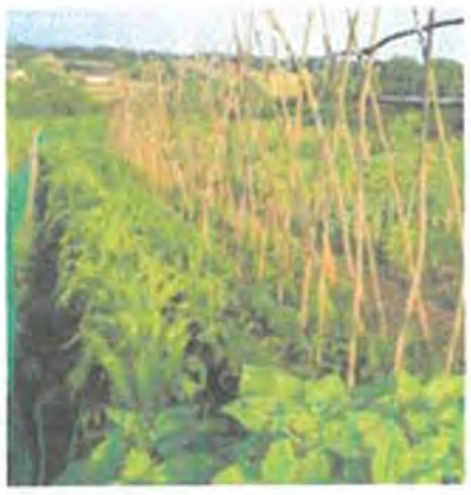
GEMEINSCHAFT FÜR MEHR REGIONALITÄT IN RIED

RegionalGenial
Gemeinschaft für mehr
Regionalität in Ried/Tr.

Gemeinschaftsgarten in Rührndorf

Seit April 2012 gibt es ihn – den Gemeinschaftsgarten in Rührndorf 29. Familie Windischbauer hat Anfang des Jahres alle interessierten Gärtner und Gärtnerinnen aus der Region (Familien, als auch Einzelpersonen mit oder ohne Garten-Know-how) eingeladen, gemeinsam für ein Jahr einen biologischen Gemüse- und Kräutergarten zu bewirtschaften.
Mit einer kleinen, aber sehr feinen Gruppe von 3 Familien (aus den Bezirken Kirchdorf und Wels Land) haben wir dann am 21. April mit einem Mischkulturenanbau nach Gertrud Franck begonnen. Die Gruppe trifft sich seither 1 – 2mal wöchentlich um GEMEINSAM zu säen/pflanzen, zu pflegen (Gerüste bauen, organisch düngen, Unkraut regulieren, mulchen, biologische Maßnahmen gegen Schädlinge und Krankheiten setzen, ...) und zu ernten. Mittlerweile haben wir schon vieles, tw. auch gemeinsam, eingemacht. Selbst das Feiern, z.B. mit einem mitgebrachten Kuchen oder einer Grillerei mit all dem Gemüse aus unserem Garten, kommt nicht zu kurz.

Mittlerweile ist die Fläche von ca. 900 m2 zu einem prächtigen Garten in Fülle herangewachsen. Für die Einlagerung des Gemüses im Winter besteht vor Ort eine geeignete Möglichkeit. Der Jahresbeitrag von 270,- Euro für Einzelpersonen und 370,- Euro für Paare bzw. Familien inkludiert sämtliches Gemüse, die Ackerfläche, organischen Dünger, div. Geräte und Lagermöglichkeiten. Die Koordination (Ansetzplan, Arbeitsabläufe, Termine, ...) und die anfallende Gartenpflege zwischen den Terminen wird von Fam. Windischbauer übernommen.



Im März 2013 gibt es für weitere interessierte Personen/Familien wieder die Möglichkeit für das kommende Gartenjahr einzusteigen. Wir nehmen bereits jetzt Voranmeldungen entgegen. Ausführlichere Infos erhalten Sie bei Fam. Windischbauer unter 0699/81883179 bzw. fb.windischbauer@gmx.at.

Neben dem gemeinsam erzeugten Gemüse haben die Familien auch die Möglichkeit Eier, Obst und Most zu kaufen.

Bettina & Franz Windischbauer

ANKÜNDIGUNG:
Herzliche Einladung zum
Tag der offenen GARTENtür
am Samstag, den 8. September 2012,
von 9.30 – 17.00 Uhr,
bei Fam. Windischbauer, Rührndorf 29
Besichtigung, Infos, Austausch,
Gemüseverkostung, ...
Fotos vom Gemeinschaftsgarten, Statements
und Rezepte unter www.ried-traunkreis.at
(Gemeinde/ Regional Genial/
RegionalGenialer Tipp).

Gelebte Regionalität - ...

Profitieren auch Sie von unserem Gemeinschaftsgarten!

... div. Biogemüse (Gurken, Zucchini, ...) direkt ab Hof aus dem Gemeinschaftsgarten, Tel. 0699/81 88 31 79

... Interesse am gemeinschaftlichen Most pressen (Obst, Presse und Lagermöglichkeit vorhanden); Tel. 0699/81 61 36 30

Suche/Biete/Tausche/Borge/Schenke

- Verkaufe Ziegenmilch, Ziegentopfen und Tauben, Tel. 7449
- Verkaufe Laufenten um 5,-/Stk., Tel. 7461
- Fast neue Kremstaler Bauerntracht, Größe 52 (M) günstig abzugeben, Tel. 0650/62 10 258
- Verkaufe sehr günstig eine weiße Kunststoff Josko-Terrassentüre, Größe: 1875 x 2160 mm, Tel. 0650/62 57 507

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen?
Melden Sie sich bitte unter 7255-11.

GEMEINSCHAFT FÜR MEHR REGIONALITÄT IN RIED

RegionalGenial
Gemeinschaft für mehr
Regionalität in Ried/Tr.

Energie aus Ried

Regionale Energieversorgung aus erneuerbarer Energie hat in den letzten Jahren große Bedeutung bekommen. Zugegebenermaßen stellt die Entwicklung nachhaltiger Energiekonzepte auf Regional- bzw. Gemeindeebene und deren Umsetzung, eine Herausforderung dar. Nichts desto trotz ist es für viele Rieder und Riederinnen ein wesentliches Thema. Das RegionalGenial-Team bat aus diesem Grund 4 Rieder (Andreas Fischereder, Martin Tempelmayr, Karl Preinesberger und Franz Windischbauer), denen die Frage der regionalen Energieversorgung vermehrt am Herzen liegt, zu einem Interview. Wir bedanken uns für ihre Bereitschaft!

Was bedeutet für Dich/Euch „regionale Energieversorgung"?
Eine ortsbezogene bzw. regionale Versorgung mit regenerativer Energie (= die Form der Energie die uns jederzeit nachhaltig zur Verfügung steht), d.h. Heizen mit Biomasse (Scheiter, Hackschnitzel, Pellets) bzw. thermischer Energie aus Tiefenbohrungen – Strom aus Photovoltaik-, Biogas- und Windkraft-Anlagen – Bio-Sprit aus Pflanzenöl oder Elektroautos, aber auch die Mehrwertnutzung aus fossilen Energieformen, z.B. durch Blockheizkraftwerke.

Was bietet Ried bereits an regionaler Energie?
Das momentane Angebot in Ried bezieht sich hauptsächlich auf die Nutzung nachwachsender Brennstoffe in Form von Hackschnitzel, Stückholz, Mescante (Elefantengras), welche bereits in Ried käuflich zu erwerben sind. Darüber hinaus betreiben bereits einige Rieder eine Photovoltaik-Anlage und eine Biogasanlage zur Stromversorgung.

Was erschwert die Bereitstellung regionaler Energiegüter?
- Die permanente Einflussnahme großer Energieversorger auf das Zustandekommen dezentraler (regionaler) Lösungen. Diese sind ja bestrebt ihre Produkte zu verkaufen.
- Die fehlende Vernetzung und mangelhafte Bereitschaft der Konsumenten und Produzenten in Ried, sich „aktiv" mit diesem Thema auseinanderzusetzen.

Konnten in den letzten Jahren Veränderungen hinsichtlich erneuerbarer Energie in unserer Gemeinde beobachtet werden?
Sehr wohl! Bereits bei jedem dritten neu gebauten Haus ist eine Warmwasser-Solaranlage montiert. Der Trend geht vermehrt in Richtung regenerativer Brennstoffe. Einige Landwirte produzieren Energieholz, Photovoltaik Anlagen produzieren hauseigenen Strom.

Was wären Zukunftsideen für Ried? Was wünscht Du Dir/Ihr Euch für unsere Gemeinde?
- Ein Biomasse-Heizwerk für Schule, Kindergarten, Altenheim usw.
- Eine zentrale Energiebereitstellungsplattform, welche jegliche Art von Energie, welche im Ort produziert bzw. gebraucht und verbraucht (zur Mehrwertnutzung) wird, vernetzt.
- Ein offenes Ohr und die Bereitschaft unserer Gemeindevertreter dies voranzutreiben.

Gelebte Regionalität - ...

Sind auch Sie an diesem Thema interessiert? Wir würden uns sehr über die Gründung einer Projektgruppe zum Thema „Regionale Energie" freuen.

Herzliche Einladung zur nächsten öffentlichen, unverbindlichen

RegionalGenial-Sitzung
zum Thema „Regionale Energie in Ried"
am 14. November 2012, im GH Voralpenhof.

Suche/Biete/Tausche/Borge/Schenke

- Laufente u. junger Hahn 5 Euro/Stk, Tel. 7461
- Suche private Schlagzeuglehrer für 7 jährige Tochter, Tel. 7461
- Suche Kiefer- und Latschenzweige, Tel. 7563
- Verkaufe um 15 Euro ein Trampolin mit 3 m Durchmesser, Tel. 7337

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen? Melden Sie sich bitte unter 7255-11. **JETZT NEU** diese Anzeigen finde Sie auch unter www.ried-traunkreis.at in der Rubrik „RegionalGenial".

GEMEINSCHAFT FÜR MEHR REGIONALITÄT IN RIED

RegionalGenial
Gemeinschaft für mehr
Regionalität in Ried/Tr.

Heimisches Wild

Unsere Gemeinde hat im Vergleich zu anderen Orten eine sehr geringe Waldfläche mit 270 ha und einer Reviergröße von 3110 ha.

Um in einem Revier jagen gehen zu können, benötigt man einen Jagdschein. Diese Berechtigung erhalten nur Personen ab dem 17. Lebensjahr, die einen Jagdkurs absolvieren und diesen mit einer positiven Prüfung abschließen. Bei uns in Ried gibt es derzeit ca. 30 Personen, die die Jagdkarte besitzen.

Wissen Sie wie ein Jagdjahr aussieht? Wir haben bei unserem Rieder Jagdleiter Gottfried Gundendorfer einmal nachgefragt. Ein Jagdjahr beginnt mit 1. April und endet mit 31. März.

Die wichtigsten Termine für einen Jäger im Jahr sind der 1. Mai. An diesem Tag beginnt die Schusszeit auf das Rehwild nach den geltenden Abschussrichtlinien.
Eine weitere sehr wichtige Zeit ist im Herbst. Hier wird der Bestand an Niederwild wie Fasan, Hasen, Enten und Rebhühner reguliert.
Ohne bestimmte Abschusszeit, also das ganze Jahr über, kann ein Raubwild z.B. Fuchs, Dachs, Mader, Iltis, ... erlegt werden.

Generell werden bei der Jagd immer die Interessen der Land- und Forstwirtschaft vor den Interessen der Jagd gestellt. Denn die Jägerschaft übernimmt mit der Jagd die Regulierung des Wildbestandes und es kommt damit zu weniger Verbiss beim Waldbestand und bei den Feldfrüchten.

Nach dem Abernten der Felder beginnt die Ruhe- bzw. Notzeit. In dieser Zeit ist der Jäger intensiv mit der Fütterung des Wildes beschäftigt. Wobei er den Tieren heimisches Futter wie Getreide, Silage und Heu gibt.

Unsere Jagdgenossenschaft legt besonderen Wert auf einen regionalen Einkauf des Wildfutters. Nach dem Motto „Was im Ort hergestellt wird soll auch im Ort verwendet werden".

Falls Sie Interesse an heimischen Wildfleisch haben, können Sie sich jederzeit an einen Rieder Jäger oder den Jagdleiter Gottfried Gundendorfer (Tel. 07588/72 76) wenden.

Danke an Gottfried Gundendorfer für seine Hilfe.

RIEDER WILDWOCHEN
von 25. Oktober bis 18. November 2012
im Gasthof Voralpenhof

Wir servieren Ihnen gerne köstliche Wildgerichte vom heimischen Wild aus Ried und freuen uns über einen Besuch in unserem gemütlichen Gasthof. Um Anmeldung unter 0680/13 32 120 wird gebeten.

Gelebte Regionalität - ...

Nochmals herzliche Einladung zum öffentlichen **Treffen** zum Thema **„Regionale Energie in Ried" am 14. Nov. 2012, um 19.30 Uhr im Cafe Restaurant Kupferstuben**!

Außerdem **suchen** wir **Rieder Talente** - Können Sie etwas besonders gut oder kennen Sie jemanden, der ein tolles Geschick oder Hobby hat, sei es ein Handwerk, Handarbeit, Dichten, Singen, ... dann melden Sie sich unter 7255-11.

Suche/Biete/Tausche/Borge/Schenke

- Schöne Sitzecke und Wandverbau aus Tischlerhand günstig abzugeben, Tel. 0664/9108448
- Verkaufe am 10.11. auf Vorbestellung bis 1.11. Ochsenfleisch, Tel. 7315
- Suche eine alte Kredenz, Tel. 7370
- Gebe günstig kleine Häschen ab, Tel. 7461

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen? Melden Sie sich bitte unter 7255-11. **JETZT NEU** diese Anzeigen finde Sie auch unter www.ried-traunkreis.at in der Rubrik „RegionalGenial".

GEMEINSCHAFT FÜR MEHR REGIONALITÄT IN RIED

RegionalGenial
Gemeinschaft für mehr
Regionalität in Ried/Tr.

Rieder Talente stellen sich vor

Mein Name ist **Margit Pochendorfer**, ich bin Mutter von drei Kindern. Mit meinem Mann und meinem jüngsten Sohn wohne ich in Voitsdorf. Im Rieder Gemeindekindergarten bin ich Kindergärtnerin.

Ich habe eine Leidenschaft für die verschiedensten Handarbeiten - ob Stricken, Häkeln, Sticken oder Nähen - ich mache alles gern. Vor einigen Jahren habe ich meinen ersten Kurs in „Patchwork-Quilting" belegt. Patchwork ist das Zusammennähen einzelner Stoffstücke. Dabei sind schon viele Kunstwerke wie Polster, Babydecken oder Wandbehang entstanden.
Kontakt: Margit Pochendorfer, 0650/20 08 877

I hoaß **Gabi Eder** und i bin 1959 in Wels auf d'Wöt kumma. Mei erlernter Beruf is Kindergärtnerin. I bin verheiratet, hab zwoa erwachsene Kinder und zwoa Enkerl. Weil i a großes Haus und a nu an gressern Goatn zum Versorgen hob, hob i beruflich umgsattlt. I bin scho seit langer Zeit Reinigungskroft in der Kläranlag und im Bauhof und seit April Zwoatausndzwölf zwoa Stund am Nachmittag ois Reinigungskroft in unsrer Volksschui beschäftigt - quasi a Fachfrau für Oberflächn. Wann i net grod mitn Staubwedl und mitn Wischmopp unterwegs bin, bin i Oma mit mein ganzn Herzn! I koch für mei Leben gern und wann dann nu a Zeit bleibt, schreib i Mundoatgedichte.
Kontakt: Gabi Eder, 0676/72 95 626

Mein Name ist **Melanie Orosz,** zu meiner Familie gehören mein Lebensgefährte, unsere 2 Kinder und 2 Hunde.

Mein großes Hobby ist Häkeln in allen Größen und Formen. Angefangen von Kuscheltieren, Topflappen über Puppenkleidung, lustige Kochhandschuhe und schöne Engel und Puppen. Nebenbei mache ich sehr gerne Laubsägearbeiten die mit Acryllack bemalt und lackiert werden, hauptsächlich Wandbilder und Garderobenbilder für Kinder.
Kontakt: Melanie Orosz, 0680/44 60 530

Suchen Sie ein originelles (Weihnachts)geschenk? Unsere Rieder Talente würden sich freuen wenn sie sich bei ihnen melden. Eine Leseprobe bzw. weitere Fotos von den Hand- und Bastelarbeiten finden sie unter www.ried-traunkreis.at/Gemeinde/Regional/Genial

Irene Krumphuber

Gelebte Regionalität - ...

... Ab sofort gibt es bei Sabine Sattleder zu Hause ca. 20 verschiedene selbstgebackene Kekssorten zum Kaufen. Pro kg 22,-- Euro.
Kontakt: Sabine Sattleder, 0680/21 54 719

... Brauchen Sie jetzt zu den Feiertagen eine Torte und haben keine Zeit/Lust zu backen? Dann melden Sie sich bei der Tortenbackgemeinschaft (Gruppe von Riederinnen).
Kontakt: Andrea Rebhandl unter 30 888.

Suche/Biete/Tausche/Borge/Schenke

- Suche gebrauchte Traktor-Schneeketten (Dimension 12.4-28), Tel. 0650/74 74 919
- Habe essfertige Nüsse abzugeben, Tel. 74 19
- Verkaufe um 100 Euro ein Solarium mit Sonnenhimmel, Marke Saltron Caribic 12 mit Deckenlift, Tel. 72 17

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen? Melden Sie sich bitte unter 7255-11. Aktuelle Anzeigen finden Sie auch unter www.ried-traunkreis.at in der Rubrik „RegionalGenial".

GEIMEINSCHAFT FÜR MEHR REGIONALITÄT IN RIED

Claudius – Qualität vom Schlattbauerngut in Ried/Tr.

Das neue und aktuelle Schlattbauerngut entstand zwischen 2000 und 2003 aus einem traditionell geführten ländlichen Betrieb in Rührndorf 30 in Ried im Traunkreis. Von Anfang an war klar: das Schlattbauerngut produziert biologisch.
Klaus Fronius setzt seine persönliche Einstellung konsequent um: Das Schlattbauerngut arbeitet fast völlig energieautark mit der Kraft der Sonne: Photovoltaik und Miscanthus liefern Strom und Wärme.
Höchste Qualität in der biologischen Produktion und im ökologischen Energiekreislauf sind der Kern der Claudius Philosophie.

Öle und Essige
Unsere Öle (Sonnenblume / Hanf / Soja) und Essige (Apfel / Birne / Quitte) tragen das BIOS-Gütesiegel. Qualität und ein rundes Aroma zeichnen Claudius Produkte aus. Der Verwalter begleitet alle Produktionsschritte persönlich mit enormem Engagement. Damit bewahrt wird, was die Natur in die Pflanzen steckt: Voller Genuss. Die Ausgangsprodukte wachsen auf den Feldern und im Obstgarten auf 384 Metern Seehöhe. Die Liebe zum biologischen und energetischen Kreislauf setzen Schmitsberger Thomas und Franz Brunthaler die Verwalter am Hof, voll um. Um einen vitalen Boden zu erhalten, sind nur die Sonnenblumen, der Hanf und Miscanthus – landläufig als Elefantengras bekannt – Fixstarter auf den Feldern. Alle anderen Feldfrüchte wechseln, je nachdem was der Boden Jahr für Jahr zur Pflege braucht.

Auch die Obstbäume bringen ihre Früchte nicht in Reih und Glied zur Reifung, sondern gedeihen in Jahrzehnte langer Tradition ungeordnet – und können sich je nach Sorte und Kraft voll entfalten.
Hier finden Sie noch ein leckeres Rezept – gerne zum Nachkochen:
Rotkraut mit Orangen
Zutaten: Rotkraut, Claudius Sonnenblumensalatöl, Essig, gemahlener Kümmel, 2 – 3 Orangen, Salz, Zucker, Pfeffer
Zubereitung: Rotkraut fein hobeln, mit Salz, etwas Zucker, Kümmel und einen guten Schuss Essig in einem Topf mit etwas Wasser aufkochen und 10 Min. ziehen lassen. Wasser abgießen, Claudius-Öl und Orangensaft (von 1 – 2 Orangen) und von einer Orange die Stücke/Fruchtfleisch dazugeben und abschmecken.
Guten Appetit!

Weitere Rezepte finden Sie unter www.claudius.cc
Wenn Sie Fragen haben zu den Produkten oder gerne Öle oder Essige kaufen möchten, dann sind wir gerne unter 0664 / 61 00 956 für Sie erreichbar. Die Produktion und der Verkauf finden in Rührndorf 30, 4551 Ried im Traunkreis statt.

Gelebte Regionalität - ...

Könnten Sie sich vorstellen auf Vorbestellung Bauernkrapfen, Faschingskrapfen, dgl. zu backen?

Wenn ja, dann würden wir uns über einen Anruf unter 07588/7255-11 freuen.

Suche/Biete/Tausche/Borge/Schenke

- **Essecke** mit Tisch, 2 Sesseln, Schubladenkasten abzugeben, Tel. 0650/927 90 88
- **Schibox**, Schischuhe Größe 39, Schi mit 1,50 m zu verkaufen, Tel. 0664/73 78 03 29

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen? Melden Sie sich bitte unter 7255-11. Aktuelle Anzeigen finden Sie auch unter www.ried-traunkreis.at in der Rubrik „RegionalGenial".

GEIMEINSCHAFT FÜR MEHR REGIONALITÄT IN RIED

„Frische Fische fischt ..."

Keine Frage, Fisch ist gesund! Als Konsument ist man allerdings oft verunsichert. Einerseits die Diskussionen von Überfischung, Schadstoffbelastung und Massenfischzucht und andererseits die ernährungsmedizinische Empfehlung von einem 2-mal wöchentlichen Fischkonsum.

Dies führt zu der positiven Entwicklung, dass beim Fischkauf immer mehr Menschen auf Qualität, Herkunft und Nachhaltigkeit achten. Optimale Produktionsbedingungen und Sorgfalt gewährleisten hochwertige Inhaltsstoffe und den gewünschten Geschmack. Deshalb greifen viele wieder vermehrt zu einheimischen Fischen, nämlich den Süßwasserfischen wie Forelle, Saibling, Zander, Karpfen, usw.

Fischzucht und -verarbeitung haben in Oberösterreich schon lange Tradition. Aus diesem Grund bieten wir Ihnen dieses Mal anhand von regionalen Kontakten die Möglichkeit Fische aus der Region auf den Tisch zu bringen. Nicht fern von Ried gibt es erfahrene Fischzüchter, welche Frisch- und Tiefkühlfisch (Bach-, Regenbogen-, und Lachsforelle, Saibling, Karpfen, Zander, Hecht, ...), als auch Räucherfisch und andere köstliche Produkte wie Fischterrine & -sülze anbieten. Leider können wir aus unserer Gemeinde keinen Fischzüchter angeben. Aber vielleicht gibt es in Ried interessierte Fischer, die in naher Zukunft gerne Fische für uns RiederInnen anbieten möchten.

Kontakte

- **Fischzucht Johann Frauenschuh**, Sipbachzell (Pächter Mühlau) Tel.: 0699 10 53 00 80
- **Fischverkauf Stift Kremsmünster**, Voranmeldung unter 0664 51 45 485 Hr. Mühlwanger bzw. Gärtnerei 07583 52 75 267
- **Fischzuchtbetrieb Eiselberg**, Steinhaus Tel.: 0664 51 28 065
- **Holzinger FischverarbeitungsGmbH**, Gunskirchen Tel.: 07246 63 86, www.holzingerfisch.at
- **Rosenauer Quellfisch** – am wöchentlichen Frischemarkt in Kirchdorf (Fr 9 - 13 Uhr) www.rosenauer-quellfisch.at

Falls Sie noch andere Fischzüchter weiterempfehlen können, dann bitten wir um Ihren Anruf unter 07588 72 55-11

Noch ein kurzer Hinweis:
Beim Kauf von Seefisch (Dorsch, Lachs, Scholle, ...) sollten Sie bewusst auswählen - nicht immer das günstigste Angebot ist das Beste! Das MSC Gütesiegel steht für nachhaltigen Fischfang.

MSC (Marine Stewardship Council) ist eine internationale, unabhängige und gemeinnützige Organisation, die mithilfe eines Zertifizierungsprogramms für nachhaltige Fischerei einen Beitrag zu gesunden Weltmeeren leistet.

Werfen Sie daher stets einen kurzen Blick auf die Verpackung bzw. erkundigen Sie sich in der Feinkost.

Eine Kombination aus bewusst ausgewähltem Seefisch und regional gewachsenem Süßwasserfisch deckt dann sowohl Nachhaltigkeit, als auch den Gesundheitsaspekt beim Fischkonsum ab.

Gelebte Regionalität - ...

Möchten Sie gerne wieder einmal frische Bauernkrapfen genießen? Mit Vorbestellung bei Angela Seckellehner unter 0650/41 11 026 oder am Gemeindeamt unter 07588/7255-11 können Sie sich ihre Stückzahl reservieren lassen und sie am 2. Februar ab 11^{30} bei Angela zu Hause abholen. Ein Bauernkrapfen kostet 1,50 €.

Josef Schödl, in der Haslachstr. 13, ist geprüfter **Gartenfachexperte** und zieht selbst viele verschiedene Gemüsepflanzen die er gerne mit anderen tauscht. Ebenso beherrscht er das Bäume pfälzen und kann Ihnen bei Gartenfragen weiterhelfen. Interesse?
Melden Sie sich bitte bei Josef Schödl 07588/60 10

Suche/Biete/Tausche/Borge/Schenke

- Suche verschließbaren Abstellraum mit ca. 10 m² Fläche, Tel. 0676/74 04 820
- Suche Buchszweige und –schnitt, Tel. 75 63
- Verkaufe 2 gleiche Jugendzimmer in Buche, je 5-teilig, Tel. 60 04 abends erreichbar

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen? Melden Sie sich bitte unter 72 55-11. Aktuelle Anzeigen finden Sie auch unter www.ried-traunkreis.at in der Rubrik „RegionalGenial".

GEMEINSCHAFT FÜR MEHR REGIONALITÄT IN RIED

Herzliche Einladung zum Rieder Filmabend

LoveMEATender

Doku, Belgien 2011, 63 min. Originalfassung mit deutschen Untertiteln.

Ernährung betrifft uns alle, wir alle brauchen Nahrung und wir alle tragen auch Verantwortung dafür, was wir essen. Wissen Sie zum Beispiel woher Ihr Fleisch kommt? Wer und wie es produziert wurde?

LoveMEATender hinterfragt den Stellenwert, den der Konsum von Fleisch in unserem Leben hat. Immer mehr, immer billiger soll es sein! Für die Fleischproduktion werden Ressourcen wie Land und Wasser verbraucht - weit jenseits vom Lebensalltag der KonsumentInnen. Die Konsequenzen der Fleischproduktion für Umwelt, Mensch und Tier entlang der Produktionskette verbleiben in der Regel außerhalb unserer Wahrnehmung.

Der Film LoveMEATender soll unser Bewusstsein für eine gute, gerechte Fleischproduktion schärfen und stärken und soll ein Anstoß zu konkreten Handlungsschritten sein. Er soll uns aufmerksam machen, in einer globalen Welt das Regionale wieder Eigen zu machen.

Im Anschluss an den Film haben wir den **Gastrosophen* Prof. Dr. Thomas Mohrs** zum Gespräch eingeladen. Prof. Dr. Mohrs ist u. a. Regionalentwickler und Vertreter der Slow Food Bewegung. Er wird uns neben einigen Impulsen zum Thema „Ernährung und Werte" von bereits umgesetzten Regionalprojekten berichten.

Gelebte Regionalität

Die Riederin Lisa Hochleitner ist gelernte Gärtnerin. Sie wird heuer erstmalig für uns RiederInnen auf Vorbestellung bis zum 17. März 2013 verschiedenste Pflanzen (Salat, Tomaten, Paprika, Kraut, ...) ziehen.

Einfach unter 0676/54 90 930 (abends) melden.

Programm des Abends:

- kurzer Bericht von „Regional Genial" – Gemeinschaft für mehr Regionalität in Ried
- Filmvorführung auf Großbildleinwand
- kurzes Impulsreferat des Gastrosophen Thomas Mohrs mit anschl. Gedankenaustausch
- gemütlicher Ausklang mit regionalen Getränken und kleinen Speisen

* Gastrosophie ist die Lehre von der Weisheit des Essens. Ein Gastrosoph ist einer, der beim Essen das Beste wählt, unter Berücksichtigung der Gesundheit und der Sittlichkeit.

Rieder Filmabend „LoveMEATender"

Wann: Montag, 18. März 2013
Beginn: 19.30 Uhr
Ort: Vortragssaal, Gemeinde Ried/Trk.

Freiwillige Spende!

Suche/Biete/Tausche/Borge/Schenke

- Verkaufe ein Aquarium mit 112 Liter (80x35x40 cm) inkl. sämtlichem Zubehör; Preis: € 70,-, Tel.: 0664/34 45 801
- Verkaufe eine grau-weiße Fuchsjacke, Größe 38/40, Tel. 7506
- Verkaufe günstig eine Ganzkörper-Massagematte, Größe 190x60x8 cm, Tel. 0676/82 52 70 97
- Verschenke Doppelbett (L 2,05 m, B 3,02 m mit NK; ohne NK 1,92 m) mit Nachtkästchen, Tel. 0650/62 10 258
- Suchen Sie weiße Eier zum Färben für Ostern? Wir vermitteln gerne die KonsumentInnen mit den ProduzentInnen. Weitere Infos gibt es unter 075 88/72 55-11

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen? Melden Sie sich bitte unter 72 55-11. Aktuelle Anzeigen finden Sie auch unter www.ried-traunkreis.at in der Rubrik „RegionalGenial".

GEMEINSCHAFT FÜR MEHR REGIONALITÄT IN RIED

Regionale Lebensmittel - online einkaufen!

Für Sie getestet:
Netswerk – Nachhaltig leben

Kürzlich stießen wir auf **Netswerk – Nachhaltig leben ...** Wir als RegionalGenial Team dachten, dass es für manche RiederInnen interessant sein könnte, Produkte von Bauern der Region online zu bestellen und dann gesammelt am Hof von Familie Magdalena & Jonathan Mayr in Sattledt abzuholen. Also beschlossen wir einen Testeinkauf zu machen, um von der Sache möglichst praxisnah berichten zu können.

Netswerk – Nachhaltig leben hat sich zum Ziel gesetzt, den Einkauf von nachhaltigen Produkten, möglichst unkompliziert, zu ermöglichen. Insbesonders bedeutet das eine ökologische, biologische und tierfreundliche Herstellung, eine faire Bezahlung der Produzenten, hohe Qualität & Regionalität für den Kunden und die Stärkung der umliegenden Wirtschaft.

So funktioniert es:
Unter www.netswerk.at/Wels finden Sie die Homepage. Gehen Sie weiter zum Onlineshop und klicken Sie die gewünschten Produkte in den Warenkorb. Anschließend klicken Sie auf Weiter um zur Registrierung zu gelangen bzw. den Zustellort auszuwählen. Danach die Kontrolle der bestellten Artikel und zuletzt Bestellung abschicken. Bestellungen werden immer dienstags bis 10.00 Uhr angenommen.

Zur Bestätigung der Bestellung erhalten Sie ein Bestätigungsmail, falls Sie dieses nicht erhalten, wurde die Bestellung nicht registriert. Abholung & Barzahlung der Produkte erfolgt dann freitags in Sattledt.

Kritik
Unser Testeinkauf umfasste verschiedenste Produkte von Äpfeln, Kartoffeln, Vogerlsalat und Mungobohnensprossen über Haferflocken, Vollkornmehl bis hin zu Leinöl, Schaf- und Ziegenkäse. Die Bestellung ist beim ersten Mal sicherlich etwas aufwändiger. Die Preise gleichen den Preisen im Hofladen bzw. denen von Bauernmarkt. Die Produkte sind frisch, hochwertig und geschmacklich hervorragend! Beim online Einkauf ist ebenso auf die Herkunft zu achten. Wir legten Wert auf Produkte von Bauern aus OÖ, beispielsweise Eggendorf, Sipbachzell, Eferding und Wels. Jedoch finden sich auch beim Netswerk Partner aus Deutschland, die zwar auf biologischen und fairen Handel Wert legen, wo jedoch die Regionalität im engeren Sinne nicht erfüllt ist. **Nichts desto trotz, es sind wie überall wir Konsumenten/Innen, die selbst entscheiden können was wir kaufen und was wir essen.**

Statement einer Riederin zu Netswerk
Der erste Einkauf mit der Registrierung war für mich etwas kompliziert, später geht es schneller. Ich bin von den Milchprodukten und dem frischen Brot begeistert, außerdem kann ich so praktisch verschiedene Produkte einkaufen ohne zu jedem Bauern extra fahren zu müssen. Die Abholung in Sattledt lässt sich meist mit anderen Erledigungen kombinieren. Eine gute Sache, aber ich denke noch wenig genützt. Anonym

Gelebte Regionalität ...

Feedback, Kritik, Wünsche, ...
RegionalGenial gibt es nun schon seit Mai 2011. Unser Team (Angelika Achleitner, Bettina Windischbauer und Irene Krumphuber) ist gleichzeitig das Redaktionsteam für den monatlichen Beitrag in der Gemeindezeitung.

Wir sind stets offen für Verstärkung und würden uns außerdem über Anregungen, Themenvorschläge bzw. Kritik positiv als auch negativ sehr freuen.

Senden Sie z.B. einen Leserbrief oder eine persönliche Rückmeldung an:
i.krumphuber@ried-traunkreis.ooe.gv.at.

Suche/Biete/Tausche/Borge/Schenke

- Suche flexiblen mobilen grünen Hühnerzaun aus Kunststoff, Länge 50 m, Tel. 0680/21 32 002
- Biete regionales Ochsenfleisch aus Ried, Bestellung bis 4. April 2013; Abholung am 13. April 2013, Tel. 07588/7315
- Gebe günstig einen Hometrainer, Inline Skater Größe 43 samt Knie- und Ellbogenschützer und einen Notenständer ab, Tel. 0699/8115 3470
- Verkaufe dunkelgrauen Firmanzug, Größe 152; inkl. schwarzer Schuhe, Größe 37 um 60 Euro, Tel. 0664/50 19 900

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen? Melden Sie sich bitte unter 72 55-11. Aktuelle Anzeigen finden Sie auch unter www.ried-traunkreis.at in der Rubrik „RegionalGenial".

GEMEINSCHAFT FÜR MEHR REGIONALITÄT IN RIED

Obstbäume zum Mieten! Schon bald beginnen sie wieder zu blühen – unsere Obstbäume in Ried! Von Kirschbäumen, Äpfel- und Birnenbäumen, bis hin zu Nuss- und Zwetschkenbäumen – ab dem Sommer kommen die Rieder BaumbesitzerInnen wieder in den Genuss ihrer Vielfalt, welche einen Teil ihrer Selbstversorgung abdeckt. Gleichzeitig wissen wir: Ernten bringt auch viel Arbeit mit sich und meist ist zur Erntezeit mehr Obst reif als man selber überhaupt verbrauchen kann. Parallel dazu gibt es Rieder und Riederinnen die „keine" glücklichen BesitzerInnen von Obstbäumen sind bzw. denen der Grund und Boden zur Pflanzung von eigenen Bäumen fehlt. Sie haben nicht die Möglichkeit regionales und naturbelassenes Obst frisch vom Baum zu pflücken. Schade, denkt sich da sicher mancher! Aus diesem Grund rufen wir die Initiative „Obstbaum-Patenschaft" ins Leben. Das heißt konkret: Jene RiederInnen die Obstbäume/-sträucher haben und die Früchte davon gar nicht bzw. nur teilweise brauchen, schließen sich mit den RiederInnen zusammen, die gerne frisches, ausgereiftes Obst zum selber Ernten möchten.

Vorteile die daraus entstehen können:
- Zeitersparnis durch ev. gemeinsames Ernten
- für Ordnung auf den Wiesen/im Garten ist gesorgt
- Abnahme des Obstüberschusses
- kleiner Zuverdienst für BaumbesitzerInnen
- erntereifes, frisches Obst direkt vor Ort
- ev. Mithilfe bei der Pflege durch Baumpate (Wiese mähen, Baumschneiden, ...)

Die Initiative leistet auch einen wichtigen Beitrag dazu, wieder zu erkennen, dass die naturbelassenen Früchte die wir hier vor Ort haben viel aromatischer und vielfältiger schmecken, als die Früchte aus den Geschäften, welche alle normiert schmecken bzw. aussehen. Also, wir bitten alle BesitzerInnen von Obstbäumen (auch wenn es nur ein einziger ist) bzw. Sträuchern (Beeren, Ribisel), welche sich vorstellen können einen oder mehrere ihrer Bäume zur Patenschaft frei zu geben, sich bei uns unter 07588/7255-11 zu melden. Damit wir den/die richtige/n Paten/in finden können, brauchen wir Informationen über die Obstsorte, die Erntezeit und den Standort des Baumes bzw. des Strauches. Gleichzeitig bitten wir alle Rieder und Riederinnen, die Interesse an einer Obstbaum-Patenschaft haben, sich ebenfalls bei uns unter 07588/7255-11, unter Angabe der gewünschten Obstsorte zu melden. Das Team von Regional-Genial vermittelt gerne für Sie und freut sich über viele Obstbaum-Patenschaften in Ried!

Gelebte Regionalität ...

Das schöne Frühlingswetter ist nun da und es geht an das Anpflanzen von Gemüse im Garten. Lisa Hochleitner ist gelernte Gärtnerin und hat viele verschiedene Pflanzen wie Salat, Tomaten, Paprika, Kraut, ... gezogen und hat nun noch welche zum Abgeben. Ihr Interesse ist geweckt? Einfach unter 0676/54 90 930 (abends) melden.

Beim Rieder Filmabend im März haben wir den Film „LoveMEATender" gezeigt. Wer ihn gerne sehen oder noch einmal sehen möchte kann sich diesen ab sofort am Gemeindeamt kostenlos ausborgen.

Suche/Biete/Tausche/Borge/Schenke

- Suche Reinigungskraft für 2-Mal in der Woche, Entlohnung nach Vereinbarung, Dienstort: Voitsdorf, Tel. 0664/50 47 195
- Biete 11 Spiele für eine Playstation III, Preis nach Vereinbarung, Tel. 0650/78 37 502
- Suche gebrauchte Kindergummistiefel bis Größe 26, Tel. 0676/50 63 163
- Biete einen Gartengrillkamin mit Zubehör, sehr guter Zustand, Preis ist verhandelbar, Tel. 0676/74 04 820

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen? Melden Sie sich bitte unter 72 55-11. Aktuelle Anzeigen finden Sie auch unter www.ried-traunkreis.at in der Rubrik „ReginalGenial".

GEMEINSCHAFT FÜR MEHR REGIONALITÄT IN RIED

Rieder Schulprojekt: „Wachsn tuats guat"

Warum bringt der Bauer die Gülle aufs Feld? Was wird aus Weizen, Gerste oder Mais gemacht? Wie wird aus einem Samenkorn eine Pflanze?

Diese und ähnliche Fragen stellen sich Kinder und auch manche Erwachsene, wenn sie die Bauern mit ihren Maschinen auf den Feldern arbeiten sehen. Mit dem Schulprojekt „Wachsn tuats guat" möchte die Bauernschaft Ried im Traunkreis den Kindern und allen Bewohnern von Ried die Möglichkeit bieten, Landwirtschaft hautnah zu erleben! Bereits am 19. März war der geplante Start des Schulprojekts mit der Aussaat von Kartoffeln, Hafer und Sommergerste. Leider machte uns der lange Winter einen Strich durch die Rechnung, so mussten SchülerInnen, so wie alle Rieder Bauern mit der Aussaat noch warten.

Am 15. April war es dann soweit. In Begleitung ihrer Lehrer und unter Anleitung von drei Rieder Bauern durften die Kinder der 3. Klassen der Volksschule eigene Parzellen mit Hafer, Gerste, Weizen, Kartoffeln, Sonnenblumen und Mais bepflanzen. Dabei lernten sie, was bei der Saat zu beachten ist und wie aus dem Korn oder einer Kartoffel eine Pflanze wird. Es wurde gezeigt, wie die Aussaat maschinell, mit Traktor und Sämaschine funktioniert bzw. halfen die Kinder beim Kartoffeln einlegen fleißig mit. Beim nächsten Projekttag werden die SchülerInnen ihre Saat kontrollieren und sich an das Unkraut jäten machen. Außerdem erfahren sie Wissenswertes über Düngung und Unkrautbekämpfung und was man gegen Schädlinge machen kann. Im Unterricht arbeiten die Kinder an einem Projektheft, sie schreiben ihre Erlebnisse und ihr Wissen nieder. Dieses Projekttagebuch wird im Sommer beim Abschlussfest präsentiert. Wir laden alle Eltern, Geschwister, Verwandten und RiederInnen ganz herzlich ein, am **29. Juni 2013 im Stadl der Familie Langeder (Sailerbauer) in Pesendorf** mit uns zu feiern.

Für das leibliche Wohl ist gesorgt, außerdem bieten wir ein unterhaltsames Rahmenprogramm mit der Möglichkeit die Felder zu besichtigen und die jungen „ExpertInnen" selbst zu befragen. Unter anderem gibt es eine Theateraufführung unter der Leitung von Herrn Lehermayr, eine Kinderolympiade der Rieder Bäuerinnen und den Schweinelehrpfad der Landwirtschaftskammer.

Gelebte Regionalität ...

Wir bieten Klaräpfel, Kirschen, Süßweichseln, Nüsse, Zwetschken, Ribisel, Winterbirnen oder auch Holunderblüten-, Zitronenmelissensirup, Marmelade, ... - falls Sie Interesse haben, dann rufen Sie unter 07588/72 55-11 an, so sind Sie unverbindlich für die Erntezeit vorgemerkt!

Wir kontaktieren Sie gerne sobald die Früchte erntereif sind!

Suche/Biete/Tausche/Borge/Schenke

- Suche regelmäßige AbnehmerInnen von Eiern aus naturgerechter Freilandhaltung, Tel. 75 24
- Haben einen Griller für Steckerlfische zu verleihen; für max. 25 Fische gleichzeitig; ideal für größere Feiern, Tel. 75 24
- Verkaufe ein rechteckiges Trampolin ohne Netz, Tel. 0664/73 78 03 20
- Haben 1 m³ Granitwürfel „Stöcklpflaster" gegen eine Spende und Selbstabholung abzugeben, Tel. 73 86-12 oder 72 49

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen? Melden Sie sich bitte unter 72 55-11. Aktuelle Anzeigen finden Sie auch unter www.ried-traunkreis.at in der Rubrik „ReginalGenial".

GEMEINSCHAFT FÜR MEHR REGIONALITÄT IN RIED

HONIG

Imkerei in unserer Gemeinde

In Österreich sichern etwa 23 000 Imker mit ihren Bienenvölkern die Bestäubung der Zier- und Nutzpflanzen. Der Schwerpunkt der Imkerei liegt in OÖ und der Steiermark (45 % der Imker). Pro Jahr werden etwa 4500 – 7000 Tonnen Honig produziert, wobei der Ertrag stark vom Wetter abhängig ist. So produziert ein Bienenvolk im Durchschnitt zwischen 20 und 40 kg Honig. Die erste Honigernte (Juni) im heurigen Jahr fällt lt. Obmann des Imkervereins, Herrn Achleitner Josef, sicherlich um ein Drittel geringer aus als in den Vorjahren. Die zweite Honigernte (Ende Juli) kann man derzeit noch nicht beurteilen.

Honig setzt sich grundsätzlich aus Frucht- und Traubenzucker, einigen anderen Zuckern und Wasser zusammen. Jedoch erst Inhaltsstoffe, wie Aminosäuren, Enzyme, Vitamine, Mineralstoffe, Duftstoffe, Pollen etc. machen den Honig zu einem ganz besonderen Produkt. Jeder echte Imker-Bienenhonig ist ein Qualitätsprodukt und braucht Wissen, Sorgfalt, Zeit und Liebe zum Handwerk in der Herstellung. Zur Produktion von Blütenhonig sammeln die Bienen von allen Blüten, vorwiegend aber von Himbeere, Brombeere und Linde den Nektar. Waldhonig gibt es nicht alle Jahre, nur bei günstiger Witterung, wenn sich die Honigtauerzeuger gut vermehren, dann entsteht der dunkle Honig. Der Cremehonig ist Honig aus der ersten Schleuderung, hier wird auch Nektar aus der Rapsblüte gesammelt. Dieser Honig lässt sich nicht verflüssigen, deshalb wird er gerührt. So bleibt er immer streichfähig und schmeckt köstlich. Bei uns in Ried gibt es 12 aktive Imker, die ihren Honig vor allem über die Direktvermarktung anbieten. Informieren Sie sich online unter www.ried-traunkreis.at/RegionalGenial oder unter 075 88/72 55-11 über unsere Rieder Imker! „Mit den Nachwuchsimkern sind wir in Ried schlecht aufgestellt", meint der Obmann – „wenn jemand Interesse an der Imkerei hat, meldet Euch, Ihr werdet vom Imkerverein tatkräftig unterstützt!" Obmann, Achleitner Josef meint zur Imkerei: „Das Schöne an der Imkerei kann man mit Worten gar nicht beschreiben - Natur pur, die Entwicklung und Begleitung eines Bienenvolkes übers Jahr, der herrliche Duft des frischen Honigs ...!" Was sagen die Rieder Imker zum Bienensterben im Zusammenhang mit den Neonicotinoiden? „In Ried hatten wir noch keine Probleme mit den Neonicotinoiden. Wir Imker sind aber der Ansicht – was den Bienen schädlich ist kann für den Menschen auf Dauer nicht gut sein! Wenn Sie für die Erhaltung der Bienen sind, dann sollten Sie Honig beim Imker Ihres Vertrauens kaufen. Herzlichen Dank allen RiederInnen, die schon viele Jahre unsere Arbeit unterstützen." (Der Obmann des Imkervereins)

Gelebte Regionalität ...

Besuchen Sie uns am **Frühsommerfest, Samstag, 29. Juni 2013, ab 16.00 Uhr** im Stadl der Familie Langeder (Sallerbauer) Bienenbeschau im Schaubienenstock & Informationen & Fragen zur Imkerei.

Die Schule neigt sich dem Ende zu. Doch leider heißt es für ein paar wenige Schüler bereits in ein paar Wochen sich wieder zu den Lernunterlagen zu setzen und für eine Nachprüfung zu lernen. Wir möchten diesen Kinder und Jugendlichen gerne helfen und einen Aufruf an alle LehrerInnen starten die sich vorstellen könnten ein paar Stunden Nachhilfe zu geben. Bitte einfach kurz unter 075 88/72 55-11 melden.

Suche/Biete/Tausche/Borge/Schenke

- Vergebe günstig Erwachsenenwindeln (mit Klebeklettverschluss) Super Seni Plus, Größe M, originalverpackt, 30 Stück, Tel. 0699/12 67 25 55
- Habe 25 Laufmeter Granitrandsteinleisten abzugeben, Tel. 0650/927 90 88
- Verschenke rotes Hochbett (Selbstabholung), 0664/42 08 477

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen? Melden Sie sich bitte unter 72 55-11. Aktuelle Anzeigen finden Sie auch unter www.ried-traunkreis.at in der Rubrik „ReginalGenial".

GEMEINSCHAFT FÜR MEHR REGIONALITÄT IN RIED

Aktion „Erntefrisch aus den Rieder Gärten"

Alle die einen Garten bewirtschaften - egal ob dies jetzt ein großer Bauerngarten, ein Hobbygarten oder ein Hochbeet ist - wissen es zu schätzen, wenn das selbst angepflanzte und im Anschluss liebevoll gepflegte Gemüse endlich reif und zum Ernten bereit ist! In dem selbst angebauten Gemüse steckt soviel Zeit und Liebe, was man hinterher auch tatsächlich schmecken kann! Von Zeit zu Zeit kommt es in dem einen oder anderen Garten aber auch mal vor – eventuell auch in Ihrem – dass so gut gegärtnert bzw. es beim Anpflanzen zu gut gemeint wurde, dass ein Ernteüberschuss einsteht. D.h. ein zuviel an Gemüse, welches über den Eigenbedarf hinausgeht. Vielen GärtnerInnen tut dann das Herz weh, wenn sie das Gemüse, welches sie vorher liebevoll und mit hohem Zeit- und Arbeitsaufwand großgezogen haben verfaulen, auswachsen bzw. im schlimmsten Fall wegschmeißen müssen. Kennen Sie das?

Das Ganze gilt natürlich auch für das Beerenobst (Himbeeren, Ribiseln, Brombeeren, ...) und die Obstbäume in den Rieder Gärten. Wir sind sich dessen bewusst, dass es in Ried auf der anderen Seite Menschen gibt die entweder keine Möglichkeit für einen Garten bzw. einfach keine Zeit und Lust zum Garteln haben, aber erntefrisches, regionales Gemüse sehr schätzen und diese Qualität, der aus dem Supermarkt, vorziehen. Darum startet RegionalGenial ab sofort während der gesamten Erntezeit mit der

Aktion „Erntefrisch aus den Rieder Gärten". Die Aktion funktioniert folgendermaßen: Im Vorraum des Gemeindeamtes werden wir eine Ecke mit Produkten aus Ried gestalten. An diesem Platz finden Sie außerdem eine Liste zum Selber eintragen, wenn Sie Ernteüberschüsse oder Interesse an erntefrischem Gemüse/Obst haben. Tragen Sie sich ein mit Telefonnummer, Ortschaft und dem Gemüse bzw. Obst, von dem Sie entweder jetzt schon wissen, dass Sie einen Ernteüberschuss bekommen werden oder wenn Sie akut welchen haben (z.B. bei Salat). Wir bitten auch die Menschen, die dafür offen sind sich erntefrisches Gemüse aus den Rieder Gärten abzuholen bzw. zu kaufen, sich in die Liste mit Name, Telefonnummer und der gewünschten Gemüse- bzw. Obstsorte einzutragen.Als zusätzliches Serviceangebot können Sie auch einfach bei Irene Krumphuber unter 07588/7255-11 anrufen und sie wird Sie in der Liste eintragen.

An dieser Stelle möchten wir noch einmal an die **Obstbaum-Patenschaft** erinnern. Gerade jetzt wo alles beginnt reif zu werden, sehen die BaumbesitzerInnen schon wo ein Ernteüberschuss entsteht und die NichtbaumbesitzerInnen kommen auf den Geschmack – sei es zum frischen Verzehr oder zum Einmachen von Marmelade! Scheuen Sie sich nicht und melden Sie sich einfach bei Irene Krumphuber.

Gelebte Regionalität ...

RegionalGenial bietet im August und September Einmach-Workshops für Kleinstgruppen (z.B. 3-4 Freundinnen, Nachbarinnen, Männer, Jugendliche), welche heuer erstmalig das Einmachen von Marmeladen und/oder Sauergemüse GEMEINSAM erledigen wollen. Es gibt Rezepte, konkrete Anleitung, Tipps zum Haltbar machen, etc. Infos & Anmeldung unter 07588/7255 - 11.

Suche/Biete/Tausche/Borge/Schenke

- Verkaufe trockenes ofenfertiges Brennholz, Tel. 7313
- Biete Nachhilfestunden für SchülerInnen an, Tel. 0699/135 735 50

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen? Melden Sie sich bitte unter 72 55-11. Aktuelle Anzeigen finden Sie auch unter www.ried-traunkreis.at in der Rubrik „RegionalGenial".

GEMEINSCHAFT FÜR MEHR REGIONALITÄT IN RIED

Ein Rieder Talent stellt sich vor

Hallo, ich heiße Renate Ofner, bin Mutter von 2 Mädels und wohne nun schon seit über 10 Jahren in Ried. Zu meinen Hobbies gehört das Lesen, der Garten und seit ein paar Jahren das Nähen. Es macht mir sehr viel Spaß, die bunten Stoffe und Bänder zu individuellen Geschenken zu verarbeiten.

Meist passiert das bei mir abends. Mit Kerzenschein, Duftöl und angenehmer Musik mache ich mich mit meiner Näh-/Stickmaschine ans Werk und arrangiere Stoffe zu liebenswerten, persönlichen Geschenken nach den Lieblingsfarben des Beschenkenden. Dabei entstehen individuelle Namenskissen, Taufkissen, Mutter-Kind-Pass-Hüllen, Windel- od. Kosmetiktaschen bis hin zu außergewöhnlichen Trachtentaschen. Einfach Geschenke mit Persönlichkeit zur Geburt, zur Taufe, zum Geburtstag, für den 1. Kindergartentag oder „zum-ersten-mal-bei-der-Oma-schlafen" ... Meine Philosophie ist es, Menschen zu berühren! Ein liebevoll ausgesuchtes Geschenk beschert Jung und Alt viele Glücksmomente und sagt genau das aus, was wir viel öfters sagen sollten:

DU BIST ETWAS BESONDERES!
Persönliche Geschenke zaubern immer ein Lächeln ins Gesicht und der Schenkende bleibt in ewiger Erinnerung! Gerne kannst Du bei mir persönliche Geschenke nach Deinen Wünschen bestellen!

Mail mich einfach an!

Renate Ofner
Tel: 0664/477 91 93
E-mail: r.ehrenberger@gmx.at

Gelebte Regionalität ...

Aktion „Erntefrisch aus den Rieder Gärten"

Wir freuen uns sehr, dass die Aktion „erntefrisch – aus den Rieder Gärten" gut angenommen wurde und sich bereits etliche RiederInnen in die Liste eingetragen haben. Wir konnten schon erfolgreich vermitteln und freuen uns über den schön gestalteten Platz am Eingang der Gemeinde.

Sie sind herzlich eingeladen Kostproben oder Produkte aufzustellen, Arbeiten zu präsentieren oder einfach einmal vorbei zu schauen. Vielen Dank an Bürgermeister, Helmut Hechwarter, dass wir die Chance bekommen haben, hier auf der Gemeinde einen sichtbaren Impuls zu setzen, damit sich der „RegionalGeniale" Grundgedanke weiter entwickeln kann.

Suche/Biete/Tausche/Borge/Schenke

- Ausgediente Rexgläser, auch leicht beschädigt, mit oder ohne Deckel, gesucht. Tel. 0650/60 900 65
- Suche Latschen- und Kiefernzweige, Tel. 7563
- Verkaufe Computer komplett Set, AMD Dual Core X2, 3GB, 160GB, GeForce, 19" Flachbildschirm, original Windows XP Tel.: 0676 6607343
- Verkaufe Babykleidung (Größe 50 – 74), Mädchenkleidung (Größe 86 - 134) und Spielzeug, 0676/91 41 462
- Verkaufe Brennholz, Tel. 7313

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen? Melden Sie sich bitte unter 72 55-11. Aktuelle Anzeigen finden Sie auch unter www.ried-traunkreis.at in der Rubrik „RegionalGenial".

GEMEINSCHAFT FÜR MEHR REGIONALITÄT IN RIED

Fleisch direkt vom Bauern ...

... und direkt aus dem eigenen Ort! Noch regionaler geht's doch gar nicht, oder?!

Immer mehr Menschen tendieren zu bewusstem Fleischeinkauf. Sei es nun beim Rindfleisch, Geflügel oder beim Schweinefleisch. Qualität, Regionalität, artgerechte Haltung und Transparenz bei der Fleischproduktion sind Begriffe, welchen beim Einkauf immer mehr Wert beigemessen wird. Wem dies ein Anliegen ist und wer sich einmal genauer umsieht, wird draufkommen, dass es bereits schon unterschiedlichste Angebote, die diesen Kriterien entsprechen, in der Region gibt, z. B. Ochsenfleisch von Fam. Zaunmair aus Ried.

Beim Schweinefleisch besteht leider noch nicht so verbreitet die Möglichkeit Rohfleisch, d.h. Schnitzel, Braten & Co direkt beim Bauern einzukaufen. Das soll sich ab sofort ändern! Fam. Windischbauer aus Rührndorf unterbreitet mit ihrer neuen Form der Direktvermarktung, den so genannten **„Sau-Wohl"-Patenschaften,** ein Angebot für bewusste Fleischkäufer und –käuferinnen in Ried und darüber hinaus.

So funktioniert´s (Infos direkt von Fam. Windischbauer): „Sie übernehmen eine so genannte Patenschaft für eins unserer Freiland-Schweine (Duroc-Landschwein) bzw. einem Teil davon und bekommen dann von uns 3x jährlich in Form von 5-kg Paketen von dem Fleisch. Indem Sie Pate bzw. Patin von einem unserer Freiland-Schweine werden, tragen Sie Ihren Teil dazu bei, dass wir für Sie nachhaltig, qualitativ hochwertiges Schweinefleisch erzeugen können. Gleichzeitig ermöglichen Sie mit einer Patenschaft den Schweinen ein „sauwohles" Leben!

Wir sorgen dafür, dass die Schweine im Freien laufen, an einem wind- und wettergeschützten Platz auf Stroh liegen und sich suhlen können. Durch den vielen Platz, die frische Luft, die andere Fütterung (viel Getreide und Grünfutter) und die längere Lebenszeit entwickeln die Schweine ein qualitativ hochwertigeres und geschmacklich intensiveres Fleisch. Die Schweinefleisch-Pakete beinhalten Schnitzelfleisch, Kotelett, Braten, Geschnetzeltes, Ripperl und Faschiertes – von jedem etwas! Aus den übrigen Teilen vom Schwein (Fett, Innereien, ...) wird Grammelschmalz, Beuschel, Sulz usw. erzeugt. Diese Produkte können neben Speck und Geselchtem auf Wunsch zusätzlich zu den Pakten erworben werden.

Mit nur 12,- Euro im Monat (11-mal im Jahr) können Sie AB SOFORT eine Patenschaft übernehmen und sichern sich dadurch 3x jährlich hochwertiges Schweinefleisch!" Bei Interesse an einer „Sau-Wohl" Patenschaft bzw. an Schweinefleisch direkt vom Bauern melden Sie sich bitte gleich direkt bei Franz (0699/81613630) und Bettina (0699/81883179) Windischbauer oder per Email unter fb.windischbauer@gmx.at!

Für Schnellentschlossene RiederInnen (bis zum 30. 11. 2013) gibt´s einen EinsteigerInnen-Rabatt, d.h. sie bezahlen nur 9,- Euro statt 12,- Euro monatlich für die ersten fünf Monate (Nov. – März)

*Projektidee von Metzgerei Prosiegel (D)
(Das RegionalGenial Team)

Gelebte Regionalität ...

Der RegionalGenial-Stand im Vorraum des Gemeindeamtes würde wieder umgestaltet.

Vorbeischauen lohnt sich!

Suche/Biete/Tausche/Borge/Schenke

- Verschenke Eislauf- bzw. Schlittschuhe in den Größen 31 bis 36, Tel. 0660/31 20 062

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen? Melden Sie sich bitte unter 72 55-11. Aktuelle Anzeigen finden Sie auch unter www.ried-traunkreis.at in der Rubrik „RegionalGenial".

GEMEINSCHAFT FÜR MEHR REGIONALITÄT IN RIED

Besuchsdienst

Gemeinsam ist Vieles schöner

In unserer oft so lauten und schnelllebigen Zeit ist es umso wichtiger, die Leisen und Lautlosen nicht zu übersehen. Menschen, die nicht mehr in der Lage sind, soziale Kontakte von sich aus zu pflegen, benötigen unser besonderes Augenmerk. Unsere Mitarbeiter schenken Zeit und Aufmerksamkeit. Das bringt Abwechslung, neue Ideen und Freude in den Alltag.
Durch unsere Hilfe werden auch pflegende Angehörige entlastet, die in vielen Betreuungssituationen oft rund um die Uhr für ihre Angehörigen da sind. Der Besuchsdienst ermöglicht pflegenden Angehörigen etwas Freizeit und sie können wieder Kraft tanken. Unsere Aufgaben sind vielfältig, somit können wir ganz auf ihre speziellen Wünsche eingehen.

Besuchsdienst:
- Zeit für Gespräche, Unterhaltung, Spiele, Vorlesen,...
- Bringdienste wie Einkaufen, Apothekenerledigungen, etc.
- Kleine Hilfen am bettlägerigen Patienten
Begleitdienste:
- Begleitung zum Einkaufen, zum Arzt, zu Ämtern
- Spazieren gehen,...

Hilfsdienste:
- z.B. technische Hilfe im Haushalt (Glühbirne wechseln, neues Gerät erklären etc.)

Wir suchen freiwillige Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter!

Um den ständig steigenden Bedarf auch in Zukunft gut abdecken zu können, suchen wir noch interessierte MitarbeiterInnen, welche uns tatkräftig bei diesen wertvollen Diensten unterstützen.
Wir bieten Ihnen eine sinnvolle Tätigkeit, Versicherungsschutz, Aus- Fort- und Weiterbildung, sowie die Einbindung in die Rotkreuz-Familie.

Wenn Sie regelmäßig 2-3 Stunden pro Woche, bzw. alle 14 Tage, älteren Menschen Ihre wertvolle Zeit schenken möchten – dann sind SIE bei uns genau RICHTIG.

ÖSTERREICHISCHES ROTES KREUZ
OBERÖSTERREICH
Aus Liebe zum Menschen.

Kontakt:
Erika Verhofnik, DSBA i.R., Ried/Traunkreis, Tel.: 07588/6127 bzw. 0664/71 400 78

Gelebte Regionalität ...

... ab sofort gibt es bei Sabine Sattleder zu Hause ca. 20 verschiedene selbstgebackene Kekssorten zum Kaufen. Pro kg 23,-- Euro.

... biete regionales Weidenochsenfleisch aus Ried. Bestellung bis 8. Dezember 2013; Abholung am 14. Dezember 2013, Tel.: 07588/7315

Kontakt: Sabine Sattleder, 0680/21 54 719

Suche/Biete/Tausche/Borge/Schenke

- Verkaufe günstig ein elektrisches Krankenbett und eine Hand-Treppenraupe, Tel.: 0664/9224932
- Suche gute, funktionstüchtige Nähmaschine, bevorzugt Pfaff, Tel.: 6340
- Biete Reisig(zweige), Tel. 6441
- Suchen Personal für Küche und Service, Tel. 7267

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen? Melden Sie sich bitte unter 72 55-11. Aktuelle Anzeigen finden Sie auch unter www.ried-traunkreis.at in der Rubrik „RegionalGenial".

GEMEINSCHAFT FÜR MEHR REGIONALITÄT IN RIED

Einkaufen mit Herz

Kaufen - doch nicht brauchen –
verstauen - verstauben –
wertschätzen?

Gerade nach den Weihnachtseinkäufen stellt sich die Frage, ob unser Kaufverhalten und unsere Kauflust wirklich Sinn machen. Ob uns die Dinge, die wir günstig und gestresst nach Hause schleppen, jene Freude bereiten, die wir uns so sehnlich wünschen.

Es ginge vielmehr darum, uns mit Gegenständen zu umgeben, die einem ans Herz wachsen, die wir wertschätzen können, für die wir Aufmerksamkeit und Zeit haben. Dies erfordert eine Beherrschung hinsichtlich Quantität, eine bewusste Auswahl, einen sorgsamen Umgang mit den Dingen, eine Rückkehr zu Gütern der Region, deren Herkunft wir kennen. Ein solcher bewusster Güterwohlstand macht zufrieden und ist nachhaltig, da er darüber hinaus den Rohstoffverbrauch reduziert.

In diesem Zusammenhang möchten wir diesmal den „Rieder Baby- und Kinderartikelbasar" vorstellen. Bereits seit vielen Jahren machen sich Mütter & Väter zweimal im Jahr die Mühe gebrauchte Baby- und Kinderartikel wieder zu verkaufen – eine Sache die echt Sinn macht! Denn Kinderkleidung wird nur kurz getragen und ist meist noch gut erhalten, funktionstüchtiges Spielzeug und Bücher finden so wieder glückliche BesitzerInnen. Second-Hand spart Geld und Rohstoffe! Außerdem werden mit dem Erlös des Basars immer wieder sinnvolle Spenden getätigt:

- an die Kinderkrebshilfe (ein Erholungsaufenthalt für ein Kind mit Gehirntumor wurde ermöglicht)
- für neue Matten für die Spielgruppe Ried
- für eine neue Turnmatte für den Turnverein Ried
- für den Kinderliturgiekreis für eine neue Handpuppe
- für die Schulbibliothek (Ankauf neuer Bücher)
- für die VS zum Ankauf eines neuen Fernsehers
- fürs Kumplgut (Erlebnishof für krebskranke Kinder)

Heuer wird zum 2. Mal vom selben Team der **„Rieder Erstkommunionsbasar" im Vortragssaal der Gemeinde** angeboten. Gebrauchte Festkleidung kann verkauft bzw. zu einem fairen Preis gekauft werden.

RegionalGenial möchte am gleichen Tag, am **Samstag, den 18. Jänner 2014** zum 1. Mal einen **„Faschingskostüm-Basar"** zum eigenständigen Tauschen, Verleihen oder Verkaufen anbieten. Denn auch aus den Faschingskostümen wachsen die Kids rasch heraus und diese möchten ja nicht alle Jahre mit dem gleichen Kostüm „überraschen".

„Es ist uns eine Freude, Menschen unterstützen zu können, indem wir ihnen einerseits helfen Geld einzusparen und andererseits mit diesen Einnahmen auch noch viele tolle soziale Projekte finanzieren können. Leider muss in der heutigen Zeit oft der Euro zweimal umgedreht werden und genauestens überlegt werden wofür man das Geld wirklich ausgibt. Mit dem Rieder Babybasar gelingt es dem Einen den Verkauf und dem Anderen den Kauf gut erhaltener Ware zu ermöglichen. Somit haben alle einen guten Handel gemacht."

(Teamleitung Nicole Aigner)

Bei der letzten Spendenübergabe ans Kumplgut.

Gelebte Regionalität ...

Am 18. Jänner 2014 finden gemeinsam der 2. Rieder Erstkommunionsbasar und der 1. Rieder Faschingskostüm-Basar (Selbstverkäufer) in den Räumlichkeiten der Gemeinde statt.

Nähere Infos und Details finden Sie bei den Veranstaltungen auf den Seiten 6 und 12.

Vorbeischauen lohnt sich!

Suche/Biete/Tausche/Borge/Schenke

- Tausche (ev. verschenke) Heimatbücher, Tel. 73 75
- Verleihe über einen abgemachten Zeitraum meinen Ziegenbock gegen Selbstabholung, Tel. 74 49 oder 0650/52 59 382

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen? Melden Sie sich bitte unter 72 55-11. Aktuelle Anzeigen finden Sie auch unter www.ried-traunkreis.at in der Rubrik „RegionalGenial".

GEMEINSCHAFT FÜR MEHR REGIONALITÄT IN RIED

Bio-Gemüse aus Sattledt

CSA gemüsefreude – Gemüseversorgung, die fair-wurzelt.

Sie haben Interesse an frischem Biogemüse direkt vom Bauernhof aus dem Nachbarort?
Wir, eine junge Familie aus Sattledt, bauen Gemüse für Leute aus der Region an, die sich für die Qualität ihrer Lebensmittel engagieren wollen, und suchen Sie/euch dafür!

Gemüsefreude in Hülle und Fülle
Sie bekommen von uns jede Woche ein Kistl voll geschmackvollem Gemüse und erntefrischen Kräutern der Saison - ausschließlich von unserem Feld in Sattledt, mit Infos und Rezepttipps und ohne Verpackungsmüll. Wir versorgen Sie von Mitte Juni bis ins neue Jahr mit einer Vielfalt an Gemüseklassikern (Tomaten, Gurken, Paprika, Erdäpfel, Petersilie, Kürbis, Kohlrabi, Lauch, diverse Salate, etc.), alten Sorten und Gemüseraritäten (Purpurkarotten, Asiasalate, Zuckerschoten, Grünkohl, Zitronenbasilikum, etc.). Es gibt verschiedene Kistlgrößen für kleine und größere Haushalte. Das Besondere an unserer "gemüsefreude" ist unser Wirtschaftskonzept:

CSA – Gemüsekistl mit Sinn
Auf der Suche nach einer zukunftsfähigen Art der Landwirtschaft stolperten wir vor drei Jahren über das Konzept der CSA (Community Supported Agriculture = gemeinschaftsgetragene Landwirtschaft). CSA ist ein direkter lokaler Zusammenschluss von KonsumentInnen und Bauern, die sich in gemeinsamer Absprache Kosten und Ernte teilen – ohne Einschaltung des Zwischenhandels. KonsumentInnen werden zu ErnteteilerInnen und haben Einblick und Einfluss auf ihre Lebensmittelversorgung.

Ernte teilen – Kosten teilen
Wie kommt nun bei uns der Preis für ein Gemüsekistl zustande? Bei z.B. 20 teilnehmenden Haushalten, kommen Sie für ein 20tel der Kosten der Gemüseproduktion auf. Dafür bekommen Sie ein 20tel der gesamten Gemüseernte in Form eines wöchentlichen Gemüsekistls inklusive aktuellen Infos von Gemüse und Hof und Rezepttipps. Gemeinsam teilen wir Risiken (wie Schädlingsbefall einer Gemüseart), Kosten und Ernte! Und natürlich auch die Überschüsse werden auf alle verteilt.

Auf diesem Weg versuchen wir unser Anliegen, mit der Erde sorgsam und verantwortungsvoll umzugehen, zu verwirklichen. Die gesicherte und faire Finanzierung gibt uns als Bauern die Möglichkeit, weder Arbeitskräfte noch die Natur auszubeuten. Erleben Sie die Gemüsesaison hautnah mit und lassen Sie sich fair-wurzeln!

Interessiert? Fragen? Weitere Infos?
Dann melden Sie sich gleich bei uns unter 0650-4674552 oder gemuesefreude@gmx.at, und/oder kommen Sie zu unseren Infoveranstaltungen. Gern bringen wir unser Gemüse auch nach Ried!

INFOVERANSTALTUNGEN
- WELS Schlachthof (Dragonerstr. 22), Do., 13.2., 19:30 Uhr: Gemeinsam mit Fam. Windischbauer aus Ried (Schweinefleisch und Gemeinschaftsgarten) stellen wir unsere gemüsefreude vor
- SATTLEDT am Hof bei uns (Ziegeleistr. 2), 18.3., 18:30 Uhr: Vorstellung gemüsefreude
- WELS Programmkino (Pollheimerstr. 17), Do., 20.3., 19:00 Uhr: Nach dem Film „Voices of Transition" stellen wir wieder gemeinsam mit Fam. Windischbauer die gemüsefreude vor

Kontakt und weitere Informationen:
Jonathan Martin und Magdalena Mayr, vulgo Strasser
0650-4674552, gemuesefreude@gmx.at
www.gemuesefreude.at

gemüsefreude
regional-saisonal-biologisch-vielfältig-fair

GEMÜSEFREUDE

Gelebte Regionalität ...

Nehmen Sie sich kurz Zeit und werfen Sie einen Blick auf die Gemeindehomepage in die Rubrik „RegionalGenial".

Dort finden sie den aktuellen RegionalGenial-Bericht sowie alle Suche/Biete/Tausche/Borge/Schenke-Inserate. Bzw. auch Berichte die schon vor etwas längerer Zeit in der Gemeindezeitung waren.

Ein Besuch lohnt sich!

Suche/Biete/Tausche/Borge/Schenke

- Verschenke einen jungen Gockelhahn, Tel. 6351
- Suche 10 kg festkochende Kartoffeln, Tel. 7015
- Verkaufe eine neuwertige dunkelbraune Daunenjacke in Größe 38, Preise nach Vereinbarung, Tel. 0676/66 01 316

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen? Melden Sie sich bitte unter 72 55-11. Aktuelle Anzeigen finden Sie auch unter www.ried-traunkreis.at in der Rubrik „RegionalGenial".

BÜCHERWURM TRIFFT LESERATTE
UNSERE BÜCHEREI STELLT SICH VOR

Karin Plursch, die Leiterin unserer Rieder Bücherei, betreut die Gemeindebücherei nun schon mehr als 15 Jahre. Zuvor kümmerten sich Brigitta und Lambert Zauner um die Organisation unserer Bücherei.

Beim Interview mit Karin Plursch konnten wir von RegionalGenial so einiges erfahren und möchten dies nun auch allen Riedern und Riederinnen präsentieren.

Die Bücherei hatte schon einige Standorte?
„Ja, ganz früher war sie beim „Altreiter" (Familie Maria Strassmair), im Gebäude der heutigen Sparkasse, untergebracht. Danach im Sitzungszimmer der ehemaligen Gemeinde und anschließend einige Zeit in der Volksschule. Heute befindet sich die Bücherei in zwei Fraktionsräumen im Untergeschoß der Gemeinde." Frau Plursch fühlt sich dort wohl, denn sie sieht sich hier als Teil der Gemeinde.

Wie viele Bücher sind derzeit im Bestand?
Der Buchbestand umfasst etwa 2.500 Bücher, vor einigen Jahren wurden alle Bücher mit der alten Rechtschreibung aussortiert, neue Bücher werden bei der Firma Haas in Wels gekauft, Buchvorschläge sind bei Karin immer herzlich willkommen. Ebenso werden Spiele für Kinder von 4 – 12 Jahren angeboten.

Öffnungszeiten, Leserbeitrag, Leihgebühren?
Freitag .....16.30 - 18.00 Uhr
Sonntag .....9.45 - 11.00 Uhr
Einen Leserbeitrag gibt es derzeit noch nicht, es wird eine Leihgebühr von 15 Cent pro Woche/ pro Buch verrechnet.

Wer sind deine fleißigsten LeserInnen?
Regelmäßige Besucher sind die Kinder - die Kindergartenkinder kommen 2-mal pro Monat und die Volksschulkinder 1-mal pro Monat und leihen sich ein Buch aus.

Was sagst du zum „E-Book"?
Karin kann sich persönlich nicht für das „E-Book" erwärmen. „Ich halte viel lieber ein ‚richtiges' Buch in Händen. Doch der Fortschritt verlangt es, sich auch mit neuen Medien auseinander zu setzen." Das heißt, wenn LeserInnen und Gemeinde dafür sind, so kann sie sich auch E-Books in unserer Bücherei vorstellen.

Was wünscht du dir für unsere Bücherei im Ort?
„Das mehr Erwachsene RiederInnen das Angebot der Bücherei nützen, ich Wünsche und Anregungen erhalte und ich so das Medien-Angebot (Bücher, Spiele, Hörbücher, Zeitschriften, DVDs, ...) den Bedürfnissen von Groß und Klein anpassen kann."

Danke, Karin für das ausführliche Interview. Im Gespräch haben wir beschlossen ein Treffen für interessierte LeserInnen („Bücherwurm trifft Leseratte") anzubieten, sodass Möglichkeiten, Ideen und konkrete Schritte unternommen werden können, unsere Gemeindebücherei zu unterstützen. *(siehe auf dieser Seite links unten in der grauen Box „Gelebte Regionalität")*

Unsere Büchereileiterin Karin Plursch

Gelebte Regionalität ...

Treffpunkt
Bücherwurm trifft Leseratte
Montag, den 24. März 2014
um 19.30 Uhr
im Cafe Restaurant Kupferstuben

„Lesen ist für den Geist, was Bewegung für den Körper ist."
Richard Steele

Herzlich eingeladen sind alle, denen das „Lesen" und vor allem die Bücherei ein Anliegen ist, die Ideen/Wünsche haben und sich vorstellen können an der Umsetzung mitzuwirken! Wir freuen uns über euren Besuch.

Suche/Biete/Tausche/Borge/Schenke

- Suchen Tankstellen-Mitarbeiter, Vollzeit, Tel. 0650/64 21 100
- Verkaufe geräucherte Dauerwurst vom Junghirsch, Tel. 0664/25 15 460
- Suche einen Kinderhochstuhl der Marke Tripp Trapp oder Storchenmühle, Tel. 0650/92 79 088
- Verkaufe eine ¾-Gitarre inkl. schwarzer Tasche, Preis nach Vereinbarung, Tel. 0699/10 52 91 53
- Suche einen gebrauchten Mopedsturzhelm, Größe S, Tel. 7508
- Dipl. Lerntrainern i.A. bietet Unterstützung bei Lernschwierigkeiten und gezielte Prüfungsvorbereitung in Deutsch, Englisch und Nebenfächern an. Tel: 0650/6445965

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen? Melden Sie sich bitte unter 72 55-11. Aktuelle Anzeigen finden Sie auch unter www.ried-traunkreis.at in der Rubrik „RegionalGenial".

GEMEINSCHAFT FÜR MEHR REGIONALITÄT IN RIED

Vom guten Leben auf ‚kleinem Fuß' - Der ökologische Fußabdruck

Was würde passieren, wenn alle 7 Mrd. Menschen auf der Erde so leben wollten wie wir in Österreich? Gleiche Ernährung, ähnlicher Lebensstil, Energiebedarf etc.. Geht sich das aus auf unserem Planeten? Footprint – der ökologische Fußabdruck – kann diese Fragen beantworten.

Bei diesem Konzept liegt die Vorstellung eines Fußabdrucks zugrunde, wie ihn der Mensch z.B. auf einer Wiese hinterlässt. Alle Rohstoffe, die wir Menschen für Ernährung, Konsum, Energiebedarf, Mobilität etc. (v er)brauchen, benötigen eine gewisse Fläche (Fußabdruck) von unserem Planeten, und diese wird dabei ermittelt. Als ein Maß für den globalen Flächenverbrauch berechnet der ökologische Fußabdruck ebenso jene Flächen, die notwendig sind um Rückstände wie das Kohlendioxid aus der Verbrennung von fossiler Energie aufzunehmen und umzuwandeln. Die produktive Fläche (Biokapazität) von der Erde steht dabei wie in einer Bilanzierung dem Fußabdruck (dem Verbrauch) gegenüber: Auf längere Zeit gesehen kann nicht mehr verwendet und genutzt werden, als durch diese Biokapazität entstehen kann.

Je größer der Ökologische Fußabdruck, desto stärker wird die Umwelt belastet, desto höher sind auch die Auswirkungen auf heutige und zukünftige Generationen. In zukunftsorientierten Ländern wie in der Schweiz und in Finnland wird der Ökologische Fußabdruck von offiziellen Stellen als Indikator zur nachhaltigen Entwicklung genutzt.

Die Ausgangslage
Der Planet Erde ist zu klein geworden – jedenfalls für die Ansprüche unserer Konsumgesellschaft. Würden alle Menschen so ressourcenverschwenderisch leben, wie dieses wohlhabende Viertel der Weltbevölkerung, so bedürfte es fast dreier Planeten von der Qualität der Erde. Die kann und wird es nicht geben!

Unsere Möglichkeiten
Ziel sollte es sein, gut und glücklich innerhalb der ökologischen Grenzen unseres Planeten zu leben.

Sie kennen Ihre Schuhgröße. Wissen sie auch, wie groß Ihr persönlicher ökologischer Fußabdruck ist? Berechnen Sie Ihren Fußabdruck: *www.mein-fussabdruck.at*

Erfahren Sie mehr über ein neues Bild der Welt als Grundlage für eine zukunftsfähige Gesellschaft! (Siehe auf dieser Seite in der grauen Box „Gelebte Regionalität")

Footprint.at

Quellen: www.footprint.at; Plattform Footprint: Der ökologische Fußabdruck Österreichs - 2007

Gelebte Regionalität ...

Zu einem aufrüttelnden Vortrag
mit Aha-Effekt lädt RegionalGenial am

Montag, den 7. April
ab 19.00 Uhr
in das Sitzungszimmer der Gemeinde

ein.

Vortragende: Robert Ausserhuber und Elisabeth Werschonig (Multiplikatoren der Plattform food**print.at**)

Suche/Biete/Tausche/Borge/Schenke

- Verkaufe ein Kinderfahrrad und ein blaues Moped (Marke Quingqi Peugeot), Tel. 0664/73 78 03 29
- Verkaufe am 19.4.2014 auf Vorbestellung bis 12.4.2014 Ochsenfleisch, Tel. 7315
- Verkaufe einen neuen weiß-schwarzen Mopedhelm in Größe S, Tel. 0676/898 72 55 14
- Suche regelmäßige AbnehmerInnen von Eiern aus naturgerechter Freilandhaltung, Tel. 75 24

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen? Melden Sie sich bitte unter 72 55-11. Aktuelle Anzeigen finden Sie auch unter www.ried-traunkreis.at in der Rubrik „RegionalGenial".

GEMEINSCHAFT FÜR MEHR REGIONALITÄT IN RIED

„Miteinander statt Nebeneinander": organisierte Nachbarschaftshilfe

Die WIR GEMEINSAM Nachbarschaftshilfe ist ein soziales Zeittauschsystem: Wer anderen 1 Stunde hilft, erhält einen Zeitschein und kann damit wieder 1 Stunde Hilfe beziehen. WIR GEMEINSAM bringen hilfesuchende und hilfsbereite Menschen, Fähigkeiten und Bedürfnisse in der Nachbarschaft zusammen.

Immer mehr Menschen brauchen Hilfe und Unterstützung. Die Vereinsamung schreitet voran, auch am Land. Die junge Generation ist vermehrt dem Druck ausgesetzt, Beruf und Familie parallel zu organisieren. Auf der anderen Seite gibt es viele Menschen, die sich gerne sinnvoll betätigen würden.

Der Verein WIR GEMEINSAM bringt hilfesuchende und hilfsbereite Menschen, Jung und Alt, Fähigkeiten und Bedürfnisse verschiedener Menschen zusammen, und bietet allen die Chance, Hilfe zu finden, z.B. die alleinerziehende Mutter eine Leihoma und diese jemanden für Haus und Garten, zum Plaudern oder Spazierengehen... Wer gerade keine Hilfe braucht, kann anderen helfen und Zeit ansparen für den Krankheits- oder Notfall.

WIR GEMEINSAM ist ein gemeinnütziger Verein, der 2008 im Innviertel gegründet worden ist und derzeit in 25 Regionalgruppen in Oberösterreich, Salzburg, Niederösterreich und Niederbayern mit über 1.900 Mitgliedern aktiv ist.

Und das Gute liegt so nah: Bereits seit 2009 gibt es in Kremsmünster eine Regionalgruppe, die sehr aktiv ist und mittlerweile über 100 Mitglieder zählt. Bei den monatlichen „Plausch- und Tauschtreffen" entsteht ein reger Austausch zwischen Anbietern und Nachfragenden.

Interesse geweckt? Informationen gibt es im Internet: www.wirgemeinsam.net, beim Gesamtverein (Kontakt: 0664/ 147 141 0, Mail: info@wirgemeinsam.net) oder bei der Regionalgruppe Kremsmünster, Nicola Abler-Reinalter 07583/6938

Neugierige und interessierte Gäste sind herzlich willkommen bei den kommenden Treffen vorbeizukommen und zu „schnuppern":
Di. 06.05.2014, 19.30 Uhr, Pfarrheim Kremsmünster, Pfarrsaal im 1. Stock

Mo. 02.06.2014, 19:30 Uhr, Flohmarkt, Pfarrheim Kremsmünster, Pfarrsaal im 1. Stock

Di. 01.07.2014, ab 18:00 Uhr Sommerfest und 5-Jahres-Feier auf der Pfarrhofwiese Stift

Gelebte Regionalität ...

Entdecke die Rieder Bücherei mit all ihren Schätzen beim

TAG DER OFFENEN BÜCHEREI
am Sonntag, 4. Mai 2014 ab 9.30 Uhr.

Für Kinder und Erwachsene liest Sabina Haslinger aus Ried um 10.30 Uhr und um 12.30 Uhr spannende Geschichten und Märchen vor. Für alle Schnäppchenjäger wartet ein Bücherflohmarkt.

Die Büchereileiterin, Karin Plursch und das Team freuen sich auf Ihren Besuch.

Suche/Biete/Tausche/Borge/Schenke

- Suche Nachhilfelehrer/in für Mathematik (Gymnasium Unterstufe), 0664/42 08 477
- PC-Workstation mit 19" oder 22"-Monitor günstig abzugeben. Tel. 0650/45402796
- Verkaufe eine Ganzkörper-Massagematte der Marke „Pro Massage", sehr guter Zustand, Größe 190 x 60 x 8 cm, 0676/82 52 70 97
- Verkaufe günstig einen neuwertigen schwarzen Herren MBT Schuh in Größe 43, 0664/23 03 140
- Gebe günstig ein höhenverstellbares Einzelbett, Größe 200 x 90 cm, Buche, gebeiztes Massivholz, mit Matratze und Lattenrost ab, 0676/82 52 70 97
- Verkaufe eine Markise mit einer Kurbel in einem guten Zustand, Größe 4,90 x 1,90 m, 0676/82 52 70 97

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen? Melden Sie sich bitte unter 72 55-11. Aktuelle Anzeigen finden Sie auch unter www.ried-traunkreis.at in der Rubrik „RegionalGenial".

GEMEINSCHAFT FÜR MEHR REGIONALITÄT IN RIED

Wildnisschule Wildniscamps: Neu im Almtal!

Wir veranstalten Sommercamps für Kinder und Erwachsenenkurse zu Themen wie Survival, altem Handwerk, Naturverbindung und Selbstversorgung.

Wir – die Familie Schwarz - leiten eine Natur- und Wildnisschule. Wir sind vor einem Jahr von Tirol nach Viechtwang übersiedelt und veranstalten unsere Camps und Kurse bei Franz und Bettina Windischbauer in Rührndorf auf einem wunderschönen Platz am Aiterbach.

Was ist eine Natur- und Wildnisschule?
Habt ihr euch solche Fragen schon gestellt: Wie fertigt man Bögen, Körbe, Tongefäße, Holzschüsseln, Löffel, etc. aus Naturmaterialien mit einfachen Mitteln? Wie kann ich mehr Tiere in der Natur sehen? Wie kann ich dafür sorgen, dass meine Kinder/Familie/Nachbarn eine gute Beziehung zur Natur und zueinander haben? ...

All diese Fragen stellen wir uns gemeinsam in unseren Camps und Kursen – wir begleiten unsere Teilnehmer auf dem Weg zu eigenen Erfahrungen.

Kindercamps:
Heute passieren die meisten Abenteuer im Computer oder Fernseher – wie gut, wenn man seine Abenteuer selbst und draußen in der Natur erleben kann!

Jedes Jahr veranstalten wir in den Sommerferien Wildnis-Kinder-Camps und werden dabei unterstützt von einem großen Helferteam. Eine Woche draußen mit Schleichen, Tarnen, Bogenschießen, Stockkampf, Lagerfeuer, Basteln und Bauen mit Naturmaterialien, Holz hacken und natürlich – haufenweise Spielen und wirklichen selbsterlebten Abenteuern. Am Abend treffen wir uns am Lagerfeuer zum Geschichten erzählen, Musik machen, etc. Wer will kann auch unterm Sternenhimmel oder am Lagerfeuer schlafen.

Erwachsenenkurse und Jahresausbildung „Natur- und Wildnistrainer":
Alle unsere Kurse sind auch einzeln besuchbar.

Zum Reinschnuppern und Kennenlernen empfehlen wir unseren Grundkurs „Leben in der Natur 1" Ende August. Dort öffnen wir die Tür zu einer gesteigerten Wahrnehmung und der alten Kunst des Überlebens, lernen Feuer machen ohne Streichhölzer, bauen Unterkünfte nur mit Naturmaterialien, etc.

Wer noch tiefer gehen will macht bei uns die Ausbildung zum „Natur- und Wildnistrainer". Altes Handwerk wie Bogenbauen, Korbflechten und Ledergerben ist genauso Teil davon wie Spurenlesen, Vogelsprache, die Kunst des Mentorings und die Philosophie der Wildnis.

Falls wir eure Neugierde geweckt haben, besucht doch unsere Homepage. Dort findet ihr alle Infos zu den Kursen und Camps. Wer lieber persönlich mit uns redet, kann uns gerne auch telefonisch erreichen.

Tom und Karin Schwarz
0650/6669006
office@wildniscamps.at
www.wildniscamps.at

Die nächsten Termine finden Sie auf Seite 18 in dieser Ausgabe.

Gelebte Regionalität ...

Ab sofort bzw. den ganzen Sommer/Herbst über: Frische, wertvolle Kräuter und Gemüse (**Überschuss**) zum Selberernten **aus dem Garten EDEN** (Gemeinschaftsgarten in Ried/Trk.)!

Wir haben auch noch div. Jungpflanzen übrig! Bei Interesse einfach unter 0699/81883179 melden! Erlebe die Gemeinschaft im Garten EDEN hautnah mit!

„Schnuppergarteln" möglich!

Wir freuen uns, Bettina & Franz Windischbauer

Windischbauer HOF

Suche/Biete/Tausche/Borge/Schenke

- Verkaufe HP nc6320 Notebook 15" Win7 VHB € 150,- , Tel.: 0676/ 607343
- Geschenkidee: Roman „Sommerkörperlast" von Heidi Felbermayr zum Preis von 20 Euro, Tel. 0676/50 39 800
- Suchen Ikea Trofast Regale für die Wichtelstube, 0699/11 23 45 34

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen? Melden Sie sich bitte unter 72 55-11. Aktuelle Anzeigen finden Sie auch unter www.ried-traunkreis.at in der Rubrik „RegionalGenial".

GEMEINSCHAFT FÜR MEHR REGIONALITÄT IN RIED

Mülltrennung – sinnvoll für uns als Gemeinde und für jeden Einzelnen

Da das Thema „Gelber Sack - was darf man rein geben und was nicht", immer wieder für Gesprächsstoff in unserer Gemeinde sorgt, wollten wir es genauer wissen und haben Frau Doris Krennhuber vom BVA Kirchdorf um ein paar Details befragt.

Was darf in den gelben Sack?
Der gelbe Sack dient der Kunststoffverpackungssammlung. Das bedeutet, dass nur Verpackungen aus Kunststoff darin gesammelt werden können. Dazu zählen z.B. Chipssackerl, Obstnetze, PET-Flaschen, Styroporflocken, Folien und Joghurtbecher, keinesfalls können andere Materialien oder Gebrauchsgegenstände wie Kleiderbügel, Spielzeuge oder andere Haushaltsgegenstände entsorgt werden. **Er ist vorrangig für Kunststoffverpackungen geeignet, die keinem Recycling zugeführt werden können.** PET-Flaschen oder Joghurtbecher sind jedoch auch zum Recycling geeignet, das bedeutet – werden Sie im Altstoffsammelzentrum (ASZ Kremsmünster, ASZ Wartberg) getrennt gesammelt, so können die Erlöse aus der stofflichen Verwertung der kommunalen Entsorgungsinfrastruktur zugeführt werden und somit wird ein Beitrag zur Geringhaltung Ihrer Müllgebühren geleistet. Aus PET-Flaschen werden Fleecestoffe, Anorakfüllungen oder Spülmittelverpackungen erzeugt. Joghurtbechern können zu Kleiderbügel und Schuhabsätze weiterverarbeitet werden.

Warum soll ich Müll trennen?
Sie können durch Mülltrennung erheblich Geld sparen! Dies wirkt sich in Ihrer Geldbörse über zwei Faktoren aus: Abfälle die getrennt gesammelt und entsorgt werden, verringern die Restmüllmenge Ihres Haushalts. Das heißt, durch die Wahl einer kleineren Mülltonne sparen Sie laufend Geld bei den Entleerungsgebühren Ihrer Restmülltonne. Wenn Sie die getrennt gesammelten Altstoffe im ASZ entsorgen, können dadurch die Müllgebühren seitens der Gemeinde gering gehalten werden und das wiederum wirkt sich ebenfalls auf Ihre Geldbörse aus!

Mülltrennung und Recycling ermöglicht, dass wir in einer sauberen Umwelt leben können. Dies ist ein Beitrag zur Reinerhaltung unserer Grundwassers, unserer Luft und zur Gesunderhaltung unserer Kulturlandschaft.

Warum Metall extra sammeln?
Metalle können durch getrennte Sammlung und Entsorgung zu Fahrzeugteilen, Schienen oder Verkehrszeichen recycelt werden. Auch hier wiederum gilt: durch die getrennte Sammlung und Entsorgung im ASZ helfen Sie Ihre Müllgebühren zu senken!

Unser Tipp:
Um Platz zu sparen ist es sinnvoll Joghurtbecher in einander zu stecken und PET-Flaschen zusammenzudrücken – unter dem Motto „Die Luft muss raus!".

Neben den Verpackungen werden im Altstoffsammelzentrum viele weitere Altstoffe, wie CD's, Batterien, Kerzenwachs, Elektroaltgeräte, Handy's, Akkus, Altmedikamente, Alttextilien, Schuhe, Speiseöl („Öli"), Kabelschrott, Filmmaterial, ... angenommen.

Das Altstoffsammelzentrum in Ihrer Nähe hat für Sie geöffnet:

ASZ Kremsmünster:
Di, Mi, Fr 08:00 - 18:00 Uhr
Sa 08:00 - 11:00 Uhr

ASZ Wartberg:
Mi 14:00 - 17:00 Uhr
Fr 13:00 - 18:00 Uhr
Sa 08:00 - 12:00 Uhr

Vielen Dank an Frau Doris Krenhuber für ihre Hilfe.

Gelebte Regionalität ...

Unsere bewährte „Erntefrisch aus den Rieder Gärten" Tafel ist wieder da! Haben Sie einen Ernteüberschuss und möchten diesen nicht verderben lassen, oder möchten Sie gerne erntefrisches Gemüse, Obst oder Marmelade aus Ried?

Dann nutzen Sie die Chance und tragen Sie sich in die Liste im Vorraum der Gemeinde!

(Name, Ortschaft und Telefonnummer)

Gerne vermerkt Irene Krumphuber unter 07588/7255-11 Ihre Wünsche auf der Liste! Wir freuen uns auf eine ertragreiche Ernte und hoffen auf viele Eintragungen.

Das RegionalGenial-Team

Suche/Biete/Tausche/Borge/Schenke

- 1 Badezimmerspiegel 110 x 79,5 x 5, digitale Uhranzeige und Licht günstig abzugeben, Tel. 0699/811 534 70
- 1 Vollholzbett, 200 x 100, inkl. neuem Lattenrost und neuer Matratze günstig abzugeben, Tel. 0699/811 534 70
- Verkaufe meine Eigentumswohnung mit ca. 96 m² Wohnfläche im 2. Stock in der Schulstraße 12 in Ried, Bezugsfertig ab August 2014, Preis auf Anfrage, Tel. 0650/44 64 326
- Suche ein Holzfaß (ca. 200 l Füllmenge) und einen Mühlstein, Tel. 0676/72 95 626
- PC-Workstation mit 19" oder 22"-Monitor günstig abzugeben, Tel. 0650/45 40 276

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen? Melden Sie sich bitte unter 72 55-11. Aktuelle Anzeigen finden Sie auch unter www.ried-traunkreis.at in der Rubrik „RegionalGenial".

GEMEINSCHAFT FÜR MEHR REGIONALITÄT IN RIED

EINKOCHEN
für unsere Großmütter selbstverständlich, für uns heute bedeutungslos?

Einkochen und Einwecken ist heute nicht mehr so selbstverständlich, wie noch vor einigen Jahrzehnten. Viele trauen sich nicht drüber, weil die Erfahrung fehlt oder weil man sich lieber „die paar Gläschen" kauft.

Glücklicherweise gehört es in der ländlichen Gegend, so auch bei uns in Ried, doch noch zum Jahresrhythmus Marmelade und Kompott einzukochen, Saft und Essiggemüse herzustellen. Mit ein bisschen Geschick, Liebe und Zeit kann man den Mehrwert vom Selbstgemachten wirklich schmecken.

Jetzt ist wieder die Zeit reif um Obst und Gemüse für die kalte Jahreszeit zu verarbeiten, Köstlichkeiten herzustellen, um dann praktische und leckere Vorräte genießen zu können. Im Sommer und Herbst produzierte Vorräte sparen später Zeit, Geld und erhalten den Reichtum aus dem eigenen Garten noch bis ins nächste Jahr.

Mit folgenden Anregungen und Veranstaltungen möchten wir von RegionalGenial das Einmachen wieder zur Mode werden lassen:

• **Rezeptbörse**
Wir sammeln ab sofort überlieferte, erprobte und bewährte Rezepte rund ums Einkochen & Einmachen. Gerne möchten wir dann jede Woche ein Rezept von Rieder/innen für Rieder/innen bei unserer „Erntefrisch–Tafel" am Gemeindeamt bzw. auf der Gemeindehomepage veröffentlichen – denn, kein Kochbuch kann so persönliche und bewährte Lieblingsrezepte übertreffen, oder?

• **Workshop „Einkochen leicht gemacht"** Nehmen Sie sich trotz Terminen und Verpflichtungen Zeit zum Einkochen und überraschen Sie Ihre Familie mit kreativen Köstlichkeiten. Im Winter schmecken Sie mit Sicherheit den Mehrwert, den es mit Geld nicht zu kaufen gibt! Wir zaubern Kriacherlmarmelade – Chutney - Süß-Saure Grillsauce – Roter Paprikasalat, ...

Termin: SA, 13. September 2014; Leitung: Angelika Achleitner (Anmeldung unter 0699 1267 2555); für max. 6 Teilnehmer/innen (genaue Einladung folgt nach der Anmeldung)

• **„Gemeinsam einkochen – erleben Sie eine Synergie die Spaß macht"** In gemütlicher Runde (mit ihren Freundinnen oder Nachbarinnen, einer kleinen Männergruppe, Jugendliche ganz unter sich, ...) mit fachkundiger Unterstützung den eigenen Ernteüberschuss verarbeiten, um dann mit neuen Ideen, Rezepten und vor allem fertigen Produkten für die kalte Jahreszeit nach Hause zu gehen. Termine werden individuell vereinbart – Anmeldung und Koordination unter 0699/81 88 31 79 bei Bettina Windischbauer

Möchten Sie an einem unserer RegionalGenial-Angebote teilnehmen oder haben Sie ein leckeres Rezept, dann melden Sie sich bitte ab sofort bei Irene Krumphuber unter 07588/72 55-11.

Denken Sie daran: „RegionalGenial – Gemeinschaft für mehr Regionalität in Ried" ist eine offene und lebendige Initiative und wächst durch Ihr Mittun!

Gelebte Regionalität ...

Die Rieder Rezeptbörse

Wir sammeln Köstlichkeiten aus Ried für alle kochbegeisterten Rieder/innen.

Schicken Sie uns Ihre „Geheimrezepte" zum Thema Einmachen & Einkochen!

Die Rezepte sollen erprobt und bewährt sein. Sie können diese bei Irene Krumphuber per Mail i.krumphuber@ried-traunkreis.ooe.gv.at schicken oder als Kopie persönlich am Gemeindeamt abgeben werden.

Ab sofort gibt es jede Woche ein leckeres Rezept beim RegionalGenial-Stand (Gemeindeamt Ried) - zum Mitnehmen und selber Ausprobieren!

Suche/Biete/Tausche/Borge/Schenke

- Gebe eine Deckenleuchte und zwei Wandleuchten in Rosadekor aus Glas günstig ab; Tel. 0650/62 10 258
- Verkaufe 4 Stück Pirelli Sommerreifen Type CINTURATO P6 - 185/60/15 neuwertig, passend für einen Seat Ibiza, Tel. 07588/74 47
- Verkaufe meine wenig gebrauchte Caffisimo-Kaffeemaschine um 40 Euro und zwei Allesschneider um jeweils 30 Euro, Tel. 0650/62 10 25 8
- Verschenke diverse Küchenkästen, Tel. 0650/62 10 258
- Verkaufen hochwertiges Schweineschmalz von unseren Freilandschweinen (zB zum Backen, zum Salben machen, ...), Tel. 0699/81 88 31 79

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen? Melden Sie sich bitte unter 72 55-11. Aktuelle Anzeigen finden Sie auch unter www.ried-traunkreis.at in der Rubrik „RegionalGenial".

GEMEINSCHAFT FÜR MEHR REGIONALITÄT IN RIED

Zebufleisch
Einmalig – Geschmackvoll – Fettarm!

Diese Eigenschaften hat das Fleisch der Wildrinder, die am „Klein Brunner-Hof" ihr Zuhause gefunden haben.

Bereits bei der 1. Rieder Hofroas im vergangenen Jahr wurden die Tiere von vielen Gästen besichtigt.

Zebu-Wildrinder leben in einem richtigen Familienverband und haben auch einen sehr ausgeprägten Schutzinstinkt. Diese Rasse hat auch eine natürliche Resistenz gegenüber Parasiten.

„Ich möchte nicht, dass sie ihren ursprünglichen Instinkt verlieren. Es sind Wildrinder und das sollen sie auch bleiben. Rehe werden ja auch nicht wie Haustiere gehalten", sagte die Besitzerin Margit Panhuber, die ihre Tiere dementsprechend artgerecht hält.

„Wir sind zwar kein offizieller Bio-Betrieb, aber die Zebu-Kühe, -Kälber und auch der Chef der Herde,

der Stier, wachsen dennoch biologisch gehalten auf. In freier Wildbahn bekommen sie auch kein zusätzliches Futter und das ist bei uns genauso", erklärte der Besitzer Andreas Burgholzer.

Die Tiere können ganzjährig auf der Weide gehalten werden und bekommen im Winter Heu zu fressen.

Durch diese ursprüngliche Haltung wachsen die Tiere zwar langsamer, ihr Fleisch ist aber dafür einmalig. Es handelt sich hierbei um eine Mischung aus Wild- und Kalbfleisch. Daher auch der leichte Wildgeschmack. Das Fleisch dieser Zebu-Rinder ist cholesterin- und fettarm und somit bestens für die gesundheitsbewusste Ernährung geeignet.

Für Interessierte dieser exklusiven Gaumenfreude: In diesem Jahr findet noch eine Schlachtung statt und die wird Ende Oktober vorgenommen werden. Die gemischten Fleischpackungen wiegen 5 kg und können, weil es sich bei dieser Rasse um kleine Tiere handelt, nur gegen Vorbestellung vergeben werden.
Bei Interesse bitte bei Margit Panhuber unter 0676/7704238 melden!

Gelebte Regionalität ...

„Erntefrisch aus den Rieder Gärten"

Nicht nur Anbieter, auch Suchende sind herzlich eingeladen sich in die Liste einzutragen!

Workshop „Einkochen - Leicht Gemacht"
am SA, 13. September 2014 und „Gemeinsam Einkochen - eine Synergie die Spaß macht" - sind noch freie Plätze Anmeldung am Gemeindeamt.

Überraschungsgeschenk
für das nächste „Einkoch - Rezept" von RiederInnen für RiederInnen!

Suche/Biete/Tausche/Borge/Schenke

- Suche für ab sofort eine Reinigungsfrau für 1 – 2 x wöchentlich, Tel. 0664/50 47 195
- Suche für meinen VW Käfer in Ried eine Einstellmöglichkeit für die Wintermonate, Tel. 0650/92 79 088
- Verkaufe günstig einen E-Herd mit Ceranfeld, Marke Elektrabregenz, Heißluft ist defekt ansonsten ist er einwandfrei, Preis auf Anfrage, Tel. 0650/62 10 258
- Verkaufe am 6. September 2014 (auf Vorbestellung bis 4. September 2014) Ochsenfleisch, Tel. 7315
- Verschenke ca. 60 Jahre alten und 180 cm x 60 cm großen dunklen 3-teiligen Kasten mit gewellter Mitteltür, Tel. 0660/94 47 382

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen? Melden Sie sich bitte unter 72 55-11. Aktuelle Anzeigen finden Sie auch unter www.ried-traunkreis.at in der Rubrik „RegionalGenial".

GEMEINSCHAFT FÜR MEHR REGIONALITÄT IN RIED

... vom Bäcker zum Backshop

Das traditionelle Bäckerhandwerk, wie es über viele Generationen von Bäckern in Österreich betrieben wurde, scheint am Ende zu sein. Brot und Gebäck entsteht immer öfter als industrielles Massenprodukt in großen Fabriken - sehr oft im Ausland. Zwar müht sich die Branche, das Image von Tradition, Handwerk & Qualität nach außen zu verkaufen - aber der Trend zum Billigen ist nicht zu stoppen. Oft fällt das Sterben der kleinen Handwerksbäcker gar nicht auf, denn überall gibt es frisches Gebäck: an der Tankstelle, im Supermarkt, beim Discount-Bäcker.

Moderne Backwaren sind zunehmend Hightech-Produkte der Lebensmitteltechnik. Um den komplexen Anforderungen industrieller Massenproduktion zu genügen, greift die Lebensmittelindustrie zu raffinierten Tricks und Techniken. Zahlreiche Zusatz- und Hilfsstoffe garantieren lange Haltbarkeit, Geschmeidigkeit, frisches und vollwertiges Aussehen und sie machen es möglich große Stückzahlen in kurzer Zeit mit geringem Personalaufwand zu fertigen.

Wir, das RegionalGenial Redaktionsteam haben unseren Rieder Bäckermeister Johannes Schmidler befragt, was ihm besonders am Herzen liegt:

„Wir in der Bäckerei Schmidler versuchen täglich beste Qualität und Frische auf Ihren Tisch zu bringen. Unsere Rohstoffe werden möglichst regional eingekauft. Das spart Wege und schont das Klima. Ihr Nahversorger in Ried im Traunkreis - einfach regional genial!"

Ein weiteres Plus beim regionalen Bäcker sind besondere Konditionen, die persönlich abgesprochen werden können. So bietet unsere Bäckerei Schmidler im Ort z. B.: wöchentlich das fertig geschnittene Brot für die Gesunde Schuljause oder das „Riesen Geburtstagsweckerl" gratis für Kinder an, Lieferung ganz frisch, auch am Feiertag (z. B.: die Frühstückskipferl für die Erstkommunion) oder Nachschub, wenn zu später Stunde bei großen Festlichkeiten das Brot knapp wird.

Auch unser Sparmarkt Mayrhofer bietet Platz für Brot und Gebäck von Bäckereibetrieben aus der Umgebung: Bäckerei Kaiser aus Sattledt und Kremstaler Hofbäckerei aus Wartberg sind vertreten!

Wie wichtig ist Ihnen Geschmack und Qualität beim Brot? Schmeckt man den Unterschied? Oder verleitet oft der Preis zum Kauf im Backshop oder beim Discounter? Wieviel Brot landet im Müll, weil Wertschätzung & Sparsamkeit im Konsumrausch verloren gehen?

Letztendlich geht es nicht darum nie wieder Brot im Supermarkt zu kaufen, vielmehr darum, vermehrt regionale Betriebe zu fördern, Qualität zu erkennen, zu schätzen und diesen Geschmack & Genuss an die nächsten Generationen weiter zu geben.

Seien Sie daher kritisch, fragen Sie nach woher die Rohstoffe kommen, wo die Teiglinge eingekauft werden und achten Sie auf die Herkunftsländer im Kleingedruckten.

Seien Sie ein Vorbild und bleiben Sie Ihrer Überzeugung treu, auch wenn der Zeitgeist eine andere Richtung vorgibt!

Ihr RegionalGenial Team

Gelebte Regionalität ...

Fam. Strassmair in Gundendorf verkauft ab Hof (nur Vorbestellung unter 07586 20085) Bauernbrot - Vollkornbrot - Gebäck

Jeden 1. Samstag im Monat ist die Familie Strassmair auch am **Pettenbacher Bauernmarkt** von 8.30 bis 11.00 Uhr (vor dem Gemeindehaus) vertreten.

Für ganz Fleißige die ihr Brot am liebsten „selbst backen", gibt es beim RegionalGenial-Stand oder online Rezepte für Ciabatta, Hausbrot, ...!

Suche/Biete/Tausche/Borge/Schenke

- Verkaufe eine Küche mit 2 x 2 Meter, Dekor Eiche/Anthrazit, die nicht ganz 3 Jahre alt ist. Ein E-Herd, Dunstabzug, Geschirrspüler, Kühl- und Gefrierschrank sind dabei. Fixpreis: 500 Euro. Tel. 0660/555 14 01
- Suche Latschen- und Kiefernzweige, Tel. 07588/75 63
- Verkaufe eine Mopedjacke Größe M, einen Sturzhelm Größe 56 cm, einen Nierengurt, ein Paar Handschuhe, alles ungetragen, Preis nach Vereinbarung, Tel. 0676/898 72 55 14
- Rigipsplatten zu verschenken, Selbstabholung, Tel. 0650/80 90 215

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen? Melden Sie sich bitte unter 72 55-11. Aktuelle Anzeigen finden Sie auch unter www.ried-traunkreis.at in der Rubrik „RegionalGenial".

GEMEINSCHAFT FÜR MEHR REGIONALITÄT IN RIED

Unser regionales Angebot für Massage, Gesundheit & Entspannung

Wir möchten Ihnen in diesem Monatsbeitrag drei selbstständige Riederinnen, die im Bereich Massage & Therapie arbeiten, vorstellen.

Brigitte König-Ringl
Brigitte ist verheiratet und wohnt seit vielen Jahren mit ihrem Mann in Ried in der Ortschaft Großendorf. Im Jahr 2007 hat sie die Ausbildung zur **„Gewerblichen und Medizinischen Masseurin"** abgeschlossen.

Sie bietet seither **klassische Massagen, Fußreflexzonenmassage, Bindegewebsmassage, Segmentmassage, Akupunkturmassage, Schröpfmassage, Lymphdrainage und Hot Stone** im InJoy in Kremsmünster an.

Neu ab Dezember 2014:
Sugaring – Haarentfernung mittels Zuckerpaste
„Wer es einmal ausprobiert hat, wird nie wieder rasieren – denn die Haut ist danach seidenweich und glatt."

Für Informationen und Terminvereinbarungen steht Brigitte König-Ringl gerne unter 0664/96 42 992 zur Verfügung.

Helga Altmann
Helga ist verheiratet und hat 2 Kinder. Sie ist in Ried geboren und wohnt in Voitsdorf. Am Landeskrankenhaus Steyr hat sie 1988 ihre Ausbildung zur **„Diplomierten Physiotherapeutin"** mit Auszeichnung abgeschlossen. Anschließend hat sie in Krankenhäusern und im Gemeindealtenheim Ried/Tr. gearbeitet. 1997 hat sie den Weg in die Selbstständigkeit gewählt. Helga hat sich auf folgende Therapieschwerpunkte spezialisiert: **Unfallchirurgie und Orthopädie, Rückenschule und Haltungstraining für Erwachsene und Kinder, Schmerztherapie und Craniosacrale Osteopathie, Manuelle Lymphdrainage und Klassische Heilmassage.**

Bei Fragen oder für Termine ist Helga Altmann gerne unter 07588/63 40 erreichbar.

Bettina Minichmair
Bettina ist in Ried aufgewachsen und wohnt in Voitsdorf. Bereits im August 1997 hat sie die Ausbildung **„Gewerbliche und Medizinische Masseurin"** abgeschlossen. Sie hat sich mit großer Leidenschaft Körper, Geist und Seele verschrieben und dies gibt sie auch in ihrem eigenen Massagestudio B3 in Voitsdorf weiter. In ihrer Arbeit lässt sie nicht nur **Griffe von Spezialmassagen** einfließen, sondern auch ihr **Wissen in punkto WS-Gymnastik, Ernährung und Hilfsmittel zur Lösung von blockierenden Denkmustern.**

Ab Februar 2015 gibt es etwas Neues bei ihr im Programm zu erkunden ... Seien Sie gespannt!!!

Bettina Minichmair ist gerne unter 0660/1497049 für nähere Auskünfte oder Terminvereinbarung erreichbar.

Bei allen drei Riederinnen können Sie mit einer Verordnung von ihrem Arzt einen Termin vereinbaren und die Verrechnung mit den Krankenkassen erfolgt am Ende der Behandlungen nach dem Wahlarztsystem. Anschließend bekommen sie den Kassentarif der jeweiligen Krankenkasse des Versicherten rückerstattet.

Gelebte Regionalität ...

Ab November wird unser RegionalGenial-Stand ganz im Zeichen von Entspannung, Massage und Gesundheit stehen. Holen Sie sich Informationen, Broschüren, Visitenkarten oder erwerben Sie **Gutscheine von Brigitte, Helga und Bettina.**

Damit haben Sie die Möglichkeit „Gutes" zu schenken oder sich selbst etwas „Gutes" zu tun.

Das RegionalGenial-Team

Suche/Biete/Tausche/Borge/Schenke

- Suche einen Wetterfleck in ca. Größe 50 für einen Jungjäger, Tel. 7508
- Verkaufe einen Eucalora Dauerbrandofen in Weiß, Selbstabholung, Tel. 7545
- Verkaufe ein fast neues Bett in Buche (auf Wunsch mit Matratze), Größe: 140 cm x 200 cm, Tel. 0676/898 72 55 11
- Suche Arbeit für 30-35 Stunden in der Woche, Tel. 0650/64 21 200
- Verschenke süße Kätzchen, Tel. 0699/81 88 31 79
- Suche Latschen- und Kiefernzweige, Tel. 75 63

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen? Melden Sie sich bitte unter 72 55-11. Aktuelle Anzeigen finden Sie auch unter www.ried-traunkreis.at in der Rubrik „RegionalGenial".

GEMEINSCHAFT FÜR MEHR REGIONALITÄT IN RIED

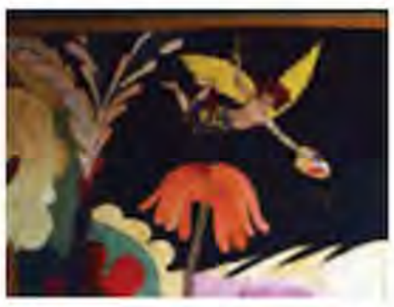
Ganz besondere Weihnachtskarten

Weihnachten ist das größte Fest, das alljährlich in weiten Teilen der Welt gefeiert wird und das eine Vielzahl unterschiedlichster Bedeutungen hat.

Es ist ebenso der größte Stress und das größte Geschäft des Jahres – und schon aus ökonomischen Gründen nicht mehr aus unserer Welt wegzudenken. Jeder macht aus Weihnachten das, was ihm entspricht, und für viele Menschen ist das noch immer der Blick nach innen, auf das, was sie bewahren und entwickeln wollen. Daran erinnern traditionelle Bräuche, alte Lieder, stimmungsvolle Geschichten und auch das Bedürfnis, sich anderen Menschen verbunden zu fühlen und sie zu beschenken.

Für dieses Bedürfnis nach Nähe sprechen die zahllosen Weihnachtskarten, die alljährlich verschickt werden. Unter ihnen findet sich für jeden Geschmack etwas, auch Einfallsreiches, echt Empfundenes und künstlerisch Fundiertes.

Das menschlich und künstlerisch Fundierte ist seit jeher das Hauptanliegen der Galerie Neunzendorf in Ried im Traunkreis; wie sie mit über 70 Ausstellungen im Lauf von eineinhalb Jahrzehnten bewiesen hat. Das zeigt sich auch in der heuer zum vierten Mal stattfindenden Ausstellung von künstlerischen Weihnachtskarten, geschaffen von Malerinnen und Malern aus Oberösterreich, die durch zahlreiche Ausstellungen auch außerhalb Oberösterreichs bekannt geworden sind, wie Hannes Gstöttenmayr, Gerhard Hartl, Robert Trsek, Margit Wimmer, Alex Bartl, Lydia Wassner-Hauser, Isabella Minichmair, Heide Thurner und etliche andere.



Die weihnachtliche Thematik reicht von den Themen Mutter und Kind, Anbetung, Krippe, Licht- und Engelserscheinungen bis hin zu winterlichen Stimmungen, Weihnachtsbäumen, erleuchteten Interieurs und zu Sujets, die nicht unmittelbar auf Weihnachten hinweisen, aber durch Auffassung und Art der Darstellung mit Weihnachten in Berührung kommen.

Das Angebot an Weihnachtskarten in der Galerie Neunzendorf ist reichhaltig und vielseitig, es kreist phantasievoll und beziehungsreich um das Thema Weihnachten. Es hat in den vergangenen Jahren regen Zuspruch gefunden, auch durch die vorweihnachtliche Atmosphäre der Präsentation mit Musik, Punsch und Tannenbaum, durch Begegnungen und besinnliche Stimmung.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch am 6. und 7. Dezember in der Galerie Neunzendorf. (siehe Box „Gelebte Regionalität")
(Professor Eric Ess)

Wir wünschen einen stimmungsvollen und ruhigen Advent und bedanken uns bei allen Riedern und Riederinnen, die uns heuer so aktiv unterstützt haben.
Das RegionalGenial Team

Gelebte Regionalität ...

Einladung zur Weihnachtskartenausstellung

von Künstlern in der Galerie Neunzendorf (Zendorf 19, 4551 Ried im Traunkreis) bei Hannes und Christa Gstöttenmayr am
Sa., 06.12.2014 von 14 bis 20 Uhr und
So., 07.12.2014 von 14 bis 18 Uhr

Am Samstag um 15 Uhr spielt Wolfgang Rieger am barocken Cello Werke von Bach, Gabrielli u.a.

Weitere Informationen finden Sie unter: www.neunzendorf.at oder unter 07588/6305

Suche/Biete/Tausche/Borge/Schenke

- Verkaufe einen Milchtank/eine Milchwanne mit einem Fassungsvermögen von 500 l, Tel. 0650/52 59 382
- Verleihe über einen abgemachten Zeitraum meinen Ziegenbock gegen Selbstabholung, Tel. 0650/52 59 382
- Verkaufe eine nie getragene dunkelbraune Daunenjacke in Größe 38, Tel. 0676/66 01 316
- Verkaufe selbstgemachte Eisstöcke aus Birnenholz, Tel. 0699/10 52 91 53
- Verkaufe am 6. Dezember 2014 (auf Vorbestellung bis 3. Dezember 2014) regionales Ochsenfleisch, Tel. 7315

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen? Melden Sie sich bitte unter 72 55-11. Aktuelle Anzeigen finden Sie auch unter www.ried-traunkreis.at in der Rubrik „RegionalGenial".

Gemeinschaft für mehr Regionalität in Ried

RegionalGenial
...wenn gute Ideen Wurzeln schlagen!

Bevor wir ins neue Jahr starten, blicken wir gerne auf das Jahr 2014 zurück, in dem wir wieder ein paar Schritte in Richtung mehr Regionalität in Ried gehen konnten.

Die **Initiative „Bücherwurm trifft Leseratte"** hat sich gut entwickelt – unsere Bücherei, unter der Leitung von Karin Plursch, hat nun ihr eigenes Logo! Die kreative Idee stammt von der Schülerin Sophie Stabl aus Ried und entstand im Rahmen eines Logo-Kreativ-Wettbewerbs. Die Bücherei Ried und das Team von RegionalGenial bedanken sich bei ihr mit dem gerade erst erschienenen Buch „Gregs Tagebuch 9 – Böse Falle".

Weiters erfolgt in den nächsten Wochen eine gute Beschilderung unserer Bücherei im Gemeindeamt und Sie finden die Rieder Bücherei nun auch auf der Gemeindehomepage. Zusätzlich können Sie monatlich einen Buchtipp in der Gemeindezeitung lesen – herzlichen Dank an Isabel Plursch für ihr Engagement. Sollten Sie einen persönlichen Buchtipp für uns haben, wir veröffentlichen ihn gerne.

Wir freuen uns über die **Erntefrisch Tafel**, die im heurigen Jahr wieder einen regen Austausch von Gemüse & Obst aus den Rieder Gärten möglich machte. Ergänzend dazu ist die Idee der **„Rieder Rezeptbörse"** gut angelaufen. Als Dankeschön für das 1. Rezept überreichten wir Maria Dickinger einen Gutschein von der Bäckerei Schmidler. Alle sind willkommen eins Ihrer Lieblingsrezepte am Gemeindeamt vorbeizubringen bzw. per Mail zu senden!

Ab November ist unser **RegionalGenial Stand** gewachsen und erscheint im neuen Look. Die Öle & Essige vom Schlattbauerngut sind nun fix auf der Gemeinde erhältlich. Ab Jänner finden Sie am Stand liebevoll gestaltete Näharbeiten, Holzschnitzereien und Drechsler-Unikate aus Ried und Umgebung. Wir freuen uns immer wieder über die regionale Vielfalt und Kreativität der Rieder GemeindebürgerInnen.

Unsere Idee vom **Faschingskostüm Basar** lebt weiter! Dank des Rieder Basarteams können am Samstag, den 17. Jänner 2015 wieder Faschingskostüme und -accessoires, sowie Festkleidung für die Erstkommunion gekauft und verkauft werden. Nähere Infos finden Sie im Anzeigenteil.

So freuen wir uns schon auf das kommende Jahr, dass unser von damals kleiner Samen weiterhin wächst, starke Wurzeln schlägt und gut fruchtet.

Wir freuen uns immer auf Ihre kreativen regionalen Ideen und vor allem auch auf Ihr Mitwirken und wünschen **ein gutes Neues Jahr 2015!**

Das RegionalGenial Redaktionsteam
Angelika Achleitner / Bettina Windischbauer / Irene Krumphuber

Gelebte Regionalität ...

Wir laden alle sehr herzlich zum Erstkommunions- und Faschingskostümbasar am

Samstag, den 17. Jänner 2015, Verkauf ab 9.30 Uhr,

ein.

Das Basarteam – Team Worker freut sich auf Ihr Kommen.

Nähere Informationen finden Sie auf Seite 22.

Suche/Biete/Tausche/Borge/Schenke

- Suche eine alte Holzleiter mit einer maximalen Länge von 1,5 Meter, Tel. 0676/89 87 25 519
- Suche verschiedene Fitnessgeräte (vorwiegend ein Lautband), Tel. 0650/92 79 088
- Verkaufe einen Winawitzbirnenmost, Tel. 0699/18 79 67 21
- Suche ein Entenhäuschen als Unterschlupf für den Winter für meine 3 Enten, Tel. 0699/81 88 31 79
- Verkaufe einen neuwertigen Badewannenlift, Tel. 7229

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen? Melden Sie sich bitte unter 72 55-11. Aktuelle Anzeigen finden Sie auch unter www.ried-traunkreis.at in der Rubrik „RegionalGenial".

GEMEINSCHAFT FÜR MEHR REGIONALITÄT IN RIED

Kosmetik – was so drin und dran ist!

Als ich mich vor etwas mehr als fünf Jahren zu einem Infoabend mit dem gleichnamigen Titel anmeldete, ahnte ich noch nicht, in welch spannende Thematik ich zukünftig eintauchen würde: in die Welt der selbst hergestellten Kosmetik. Da ich als Jugendliche unter Neurodermitis litt und ich auch heute noch eine sehr empfindliche Haut habe, war mein Interesse daran rasch geweckt.

Das neue Bewusstsein darüber, meine Haut mit Stoffen in Kontakt gebracht zu haben die der chemischen Industrie entspringen, die teilweise sogar Abfälle der Erdölproduktion sind, veranlasste mich schließlich zu einem radikalen Aussortieren meiner herkömmlichen Kosmetikprodukte.

Jeder der sich schon einmal die Mühe gemacht hat, die Inhaltsstoffe (INCI = Internationale Namensbezeichnung für kosmetische Zutaten) seiner Gesichtscreme oder seines Duschgels zu definieren wird merken, dass diese für einen Laien kaum zu entziffern sind. Noch schwieriger wird es festzustellen welche Aufgabe bzw. Nutzen diese Stoffe haben. Der Vorteil der selbst hergestellten Kosmetik liegt für mich daher in erster Linie darin, selber entscheiden zu können, was ich an meine Haut lasse. Ein weiterer ist natürlich, sein Geld nicht in teure Verpackung und Werbung investieren zu müssen. Umso mehr kann man bei der Auswahl der „Zutaten" (z. B. Pflanzenöle, Buttersorten, ätherische Öle) sein Augenmerk auf hochwertige Qualität legen. So kann gleichzeitig die Geldtasche geschont und der Umwelt Gutes getan werden.

Eine Creme selber rühren – wie geht das?
Die meisten Arbeitsgeräte dazu finden sich im Haushalt: Küchenwaage, feuerfeste Gläser, Teigspatel, Schneebesen, leere Cremedosen. Nachdem alle Arbeitsgeräte gereinigt und desinfiziert wurden, wiegt man in ein Glas die sogenannte „Fettphase", z. B. Pflanzenöl, Bienenwachs, Emulgatoren. In das andere Glas kommt die „Wasserphase", z.B. destiliertes Wasser, Pflanzenwasser, Teeauszug. Emulgatoren (Lecithine, Sahne) sorgen dafür, dass sich Öl und Wasser verbinden. Beide Phasen werden im Wasserbad erwärmt bzw. geschmolzen und danach zusammengerührt. Zum Schluss Wirkstoffe hinzufügen, z.B. Aloe Vera, Vitamine, ätherische Öle und in eine Cremedose abfüllen. Ich bewahre die Creme im Kühlschrank auf und fülle immer nur eine kleine Menge in eine Mini-Dose ab, die ich dann im Badezimmer griffbereit habe.

Neugierig geworden?
Ideal wäre der Besuch eines Kosmetik-Workshops, wo Hintergrund-Info vermittelt wird und man seine erste eigene Creme, ein Duschgel oder auch Lippenpflege zusammenrührt. Es gibt aber auch gute Bücher zu diesem Thema. So kann von Sonnenschutz über Augenpflege bis hin zu Parfums fast alles selbst hergestellt werden. Mit etwas Erfahrung können schließlich tolle, speziell auf den eigenen Hauttyp abgestimmte Kosmetikprodukte entstehen.

Rohstoffe, Arbeitsgeräte und Zubehör gibt es unter anderem bei Art of Beauty, Hitzenberger Veronika, in Wels: www.art-of-beauty.at. Auf der Homepage findet man auch Rezepte und Informationen zum Thema. Gerne stehe auch ich für Fragen zur Verfügung.

Ingrid Steinmaurer (ingrid.steinmaurer@aon.at)

Gelebte Regionalität ...

Regionale Produkte für die selbstgemachte Creme wie das Hanföl von der Firma Claudius erhalten Sie am Gemeindeamt beim RegionalGenial-Stand oder ein hochwertiges weißes Schweinefett kann bei Familie Windischbauer in Rührndorf 29 in Ried erworben werden.

Haben Sie noch Fragen? Ingrid Steinmaurer unter ingrid.steinmaurer@aon.at oder Frau Veronika Hitzenberger bei Art of Beauty in Wels helfen Ihnen gerne weiter.

Suche/Biete/Tausche/Borge/Schenke

- Verkaufe um 50 Euro gegen Selbstabholung in Linz eine neuwertige Pflegematratze, Tel. 0699/18 99 91 11
- Verkaufe günstig einen silbernen Spiegel mit 94 cm Breite und 130 cm Höhe, Tel. 0650/39 03 707
- Suche jemanden der eine Homepage für ein Massageinstitut erstellen kann, Tel. 07258/40 48

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen? Melden Sie sich bitte unter 72 55-11. Aktuelle Anzeigen finden Sie auch unter www.ried-traunkreis.at in der Rubrik „RegionalGenial".

Gemeinschaft für mehr Regionalität in Ried

Weingut Jöbstl! Steirischer Wein in Ried/Traunkreis!

Seit 2001 wohne ich, Walter Jöbstl - aus gleichnamigen Familienweingut, in Ried im Traunkreis, und heute habe ich die Gelegenheit euch unser Familienweingut aus der Südsteiermark vorzustellen.

Mitten im Herzen der Südsteiermark liegt malerisch der über die Grenzen Österreichs bekannte Weinbauort Gamlitz. Unmittelbar an diesen Ort grenzt unser Weingut „RIED SERNAU", mit 392 m Seehöhe, bis zu 48 % Hangneigung, sowie Süd- bis Südwestlage.

Der leichte, auf Kalkstein gelagerte Sandboden besitzt die hervorragende Eigenschaft, sich rasch zu erwärmen und die Wärme nach Sonnenuntergang ebenso rasch wieder abzustrahlen, so dass es zu einer Abkühlung des Bodens während der Nacht kommt.

Dieser Vorgang fördert die fruchtige Spritzigkeit in den Trauben. Eine glückliche Fügung der Natur stellt das Zusammenspiel des gegenüberliegenden Mischwaldes mit dem Rebhang dar, das zu einer unvergleichlichen Duftnote führt. Beste Sonneneinstrahlung trägt das ihre zu einem gesunden Wachstum der Rebkulturen bei.

Auf unser 8,5 ha großen Rebfläche gedeihen die Sorten: Welschriesling, Weißburgunder, Grauburgunder, Gelber Muskateller, Morillon, Sauvignon blanc, Blauer Zweigelt und Roesler.

Was macht den zusätzlichen Reiz unseres Betriebes aus? Die belassene Urwüchsigkeit von Presse und Keller. Beide stammen aus dem 19. Jahrhundert, dem wahrscheinlichen Beginn unseres Betriebes.

Die Baumpresse stammt aus dem Jahre 1849. Dieses von uns in Ehren gehaltene Winzerkulturgut ist Schmuckstück unserer Etiketten. Der in den Kalkstein gehauene tiefe Felsenkeller aus dem Jahre 1840 breitet sein Gewölbe schützend und temperaturausgleichend über unser Pressgut aus. Jahrhunderte alte Tradition, Sorten- und Jahrgangsbewusstsein prägen hier im Einklang mit modernster Kellertechnik die Reifung. So sind wir ständig bemüht, die individuelle Note, die uns die Natur vorgibt, zu erhalten – zum Wohle aller Weinliebhaber!

Weiters besteht die Möglichkeit zusätzlich folgende Weine zu verkosten: Sämling 88, Cuvée Trio, Schilcher, Heckenklescher, Holunder-Frizzante, Blaufränkisch aus dem Burgenland, Grüner Veltliner aus Niederösterreich und Weine aus Trentino wie Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Nero, Lagrein Dunkel und Novello di Teroldego.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Wir laden Sie ein unsere Weine in der Schulstraße gegen Voranmeldung zu verkosten und zu erwerben. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Wein-Erlebnis – Erlebnis Wein – Wein Erleben
e-mail: joebstl.weine@aon.at
Festnetz 07588-30853 Mobil 0664-4141784
4551 Ried im Traunkreis, Schulstraße 12

Gelebte Regionalität ...

In wenigen Wochen beginnt wieder die Zeit der vielen Hochzeiten, Erstkommunion, Taufen, ...

Einige sind noch auf der Suche nach Fotograf/innen und Sänger/innen für ihre Feierlichkeit.

RegionalGenial möchte Sie bei der Suche unterstützen.

Daher, wenn Sie gerne als Fotograf/in oder Sänger/in bei einer Feiern tätig sein möchten, melden Sie sich bitte bei Irene Krumphuber unter 07588/7255- 11.

Suche/Biete/Tausche/Borge/Schenke

- Verkaufe günstig ein grau/schwarzes Moped, Tel. 0664/73 85 26 19
- Suche ab sofort für jeweils Montag, Mittwoch und Freitag (15 Stunden pro Woche), ab ca. 8 Uhr vormittags, eine Reinigungskraft, Tel. 0676/66 42 696
- Verkaufe einen neuwertigen Badewannenlift, Tel. 7229
- Verkaufe am 28. März 2015 (auf Vorbestellung bis 20. März 2015) regionales Ochsenfleisch, Tel. 7315

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen? Melden Sie sich bitte unter 72 55-11. Aktuelle Anzeigen finden Sie auch unter www.ried-traunkreis.at in der Rubrik „RegionalGenial".

Gemeinschaft für mehr Regionalität in Ried

KFZ Kammerhuber – ein Betrieb im Ort stellt sich vor

Unser Betrieb besteht seit über 100 Jahren und wird mittlerweile in der 4. Generation geführt. Anfangs wurde in der Schmiede unter Josef Maxwald das Eisen zu einem Hufeisen oder Wagenreifen geschmiedet. 1952 übergab er die Dorfschmiede seinem Schwiegersohn Friedrich Kammerhuber. Auch Schmiedemeister Kammerhuber führte die Werkstätte als Huf- und Wagenschmied fort. Jedoch musste er bald feststellen, dass die Technisierung immer mehr überhand nahm. So war er gezwungen, sich auf Landmaschinentechnik zu spezialisieren. 1980 übernahm Sohn Friedrich Kammerhuber den elterlichen Betrieb und führte diesen als Landmaschinen- und Kraftfahrzeug-Meisterbetrieb weiter.

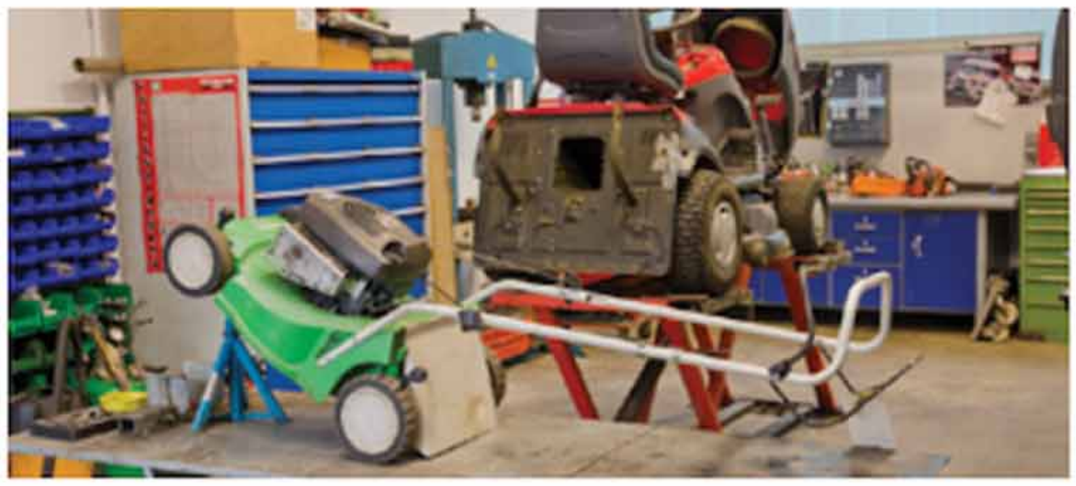
Nach fast 35 Jahren selbstständiger Tätigkeit übergab KFZ-Meister Kammerhuber jun. das Unternehmen an seine Tochter Ing. Martina Kammerhuber. Mit ihrem Partner Philipp Grolmusz als KFZ-Technikermeister wird die Firma KFZ Kammerhuber als Kraftfahrzeug-, Landmaschinen- und Gartengeräte-, Reparatur- und Handelsbetrieb weitergeführt.

Harter Einsatz braucht Wartung
Jeder weiß, regelmäßige Wartung und Pflege seines Fahrzeuges erhöhen die Lebensdauer. Dasselbe gilt auch für Gartengeräte. Langsam kommt die Zeit, ihr Gerät wieder einsatzbereit zu machen. Regelmäßige Wartung erhöht nicht nur die Lebensdauer, sondern verbessert auch die Einsatzresultate. Durch fachgerechte Wartung des Motors werden Emissionen reduziert und der Benzinverbrauch gesenkt. Der Motor lässt sich dann wesentlich leichter starten und erspart Ihnen viel Ärger und Schweiß. Je nach Beanspruchung sollte zumindest einmal im Jahr eine fachmännische Wartung durchgeführt werden. Haben Sie Fragen, Reparaturen oder wollen Sie ein neues Gerät anschaffen, dann kommen Sie einfach zu uns.

Unsere Dienstleistungen:
- § 57a-Überprüfung für PKW, Anhänger und Nutzfahrzeuge bis 2,8 Tonnen
- Reparaturen und Service aller Marken
- Fehlerdiagnose
- Reifenservice und -verkauf
- Schadensabwicklung mit Versicherungen
- Windschutzscheiben-, Steinschlag- und Glasreparatur
- Klimaservice
- Mobilitätsgarantie
- Verkauf und Reparatur von Gartengeräten

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Team Kammerhuber

Weitere Infos finden Sie in dieser Ausgabe auf Seite 15 oder unter www.kfz-kammerhuber.at.



Gelebte Regionalität ...

Es freut uns euch ein weiteres regionales Angebot vorstellen zu dürfen:

Mit der Band „LBG" (Little Big Giant) aus Ried finden Sie die passende Live Musik für Ihre Veranstaltung. (Taufen, kirchliche Trauungen, Hochzeiten (Agape, Vorprogramm, Abendunterhaltung, etc.), Firmenevents, Eröffnungsfeier, Jubiläumsfeier, ...). Verschiedene Besetzungen von Solomusiker „Rauscher Andy LIVE" über „LBG-2er/3er" unplugged bis hin zur Coverband „LBG" sind möglich. Alles auf Ihre Veranstaltung und Wünsche zugeschnitten.

Haben wir ihr Interesse geweckt? Dann melden Sie sich bitte bei Andy Rauscher unter 0664/39 35 455 und/oder werfen Sie einen Blick auf unsere Homepage www.lbg-music.at.

Suche/Biete/Tausche/Borge/Schenke

- Suche günstige gebrauchte Schneeketten für den Traktor, 1 Paar 9,5/9-24 und 1 Paar 12,4/11-28 (auch im Tausch gegen Forstketten), Tel. 0650/7474919 oder 07588/6063
- Verkaufe einen PKW-Anhänger, Hochlader, verstärkte Ausführung, Tandemachse, Bj. 2009, Egw. 460 kg, Ggw. max. 3 t, Ladefläche: 160 x 280 cm, Zusätzlich 2 Auffahrrampen á 2 t, Verkaufspreis 2000,- Euro, Tel. 0650/7474919 oder 07588/6063
- Suche Betonplatten für die Terrasse mit den Maßen 50 x 50 od. 40 x 40 cm, ca. 6 m², Tel. 0650/7474919 oder 07588/6063
- Suche für 1-mal im Monat für ca. 4 - 5 Stunden eine zuverlässige Reinigungskraft, freie Zeiteinteilung, 12 Euro/Stunde, Tel. 0676/68 87 700

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen? Melden Sie sich bitte unter 72 55-11. Aktuelle Anzeigen finden Sie auch unter www.ried-traunkreis.at in der Rubrik „RegionalGenial".

GEMEINSCHAFT FÜR MEHR REGIONALITÄT IN RIED

Regionales Angebot - Rund um den Hund

Heute dürfen wir euch zwei Angebote für alle Rieder HundebesitzerInnen vorstellen:

Hundeschule SVÖ Kremstal stellt sich vor:
Im Jahr 2009 wurde die Hundeschule SVÖ Kremstal in Ried im Traunkreis gegründet.

Da sich immer mehr Menschen einen Hund als Begleiter anschaffen, ist es uns als Hundeverein wichtig, die HundeführerInnen im Umgang mit dem Hund zu unterstützen. Wir sind stets bemüht auf die Bedürfnisse der Hunde und HundeführerInnen bestmöglich einzugehen. Unsere Kurse sind für junge und alte Hunde, sowie für Mischlings- und Rassehunde geeignet. Jeder ist bei uns willkommen.

Es wird immer selbstverständlicher, dass die Hunde ins Cafe, zum Stadtbummel oder zum Abholen der Kinder aus dem Kindergarten mitgenommen werden. Hier ist der Gehorsam von großer Wichtigkeit, denn HundehalterInnen sollten bei einer Begegnung keine Angst haben müssen. Wir achten daher speziell darauf Alltagssituationen zu bearbeiten.

SVÖ OG 153 TEAM KREMSTAL Als Verein sind wir unter anderem bei Turnieren in der Unterordnung und im Breitensport vertreten und dabei auch sehr erfolgreich. Nähere Infos unter www.hundeschule-kremstal.at, Ansprechpartner: Andreas Leitner unter hundeschule-kremstal@gmx.at

Sabine Schörkhuber stellt sich vor:
Entspanntes Leben mit Hunden
Mein Name ist Sabine Schörkhuber, ich wohne seit November 2014 in Ried im Traunkreis und fühle mich hier sehr wohl. Ich bin ein naturverbundener Mensch und genieße jede freie Minute mit meiner Hündin im Freien und auch bei unseren Einsätzen als Therapiehundeteam zeigt sich immer wieder wie bereichernd ein Hund sein kann. Ich habe seit meiner Kindheit mit Hunden Erfahrung, die ich in jahrelangen Einsätzen und Ausbildungen in Hundevereinen vertiefen konnte.

Mit unseren Vierbeinern treten oft Spannungen und Schwierigkeiten auf, die im Alltag nerven oder auch zur Qual werden können und genau dort möchte ich durch mein fundiertes Wissen vom Welpen bis zum alten Hund meine Hilfe anbieten. Ich stehe für alle Hundefragen und Problemchen zur Verfügung. Hausbesuche sind für mich selbstverständlich, da sich die Ursachen im gewohnten Umfeld besser zeigen und sich dadurch individuelle Lösungen finden lassen. Ich freue mich darauf euch kennen zu lernen. Ich bin erreichbar unter zwirps@gmx.at oder 0676/ 5713749.

Gelebte Regionalität ...

Regionales Futter für unsere Haustiere

Wer kann sich vorstellen Futter für die Rieder Haustiere auch in kleinen Mengen zu verkaufen. Z.B. Heu, Getreide, Stroh, ... Bitte bei Irene Krumphuber unter 07588/7255-11 melden!

Alle Rieder HaustierbesitzerInnen welche Interesse an regionalem Tierfutter haben - bitte ebenfalls bei Irene Krumphuber melden!

Ein weiterer Schritt zu mehr Regionalität! Herzlichen Dank!

Suche/Biete/Tausche/Borge/Schenke

- Junge Laufenten und Katzen zu vergeben, Tel. 7461 oder 0664/49 71 718
- Verkaufe hübsche zutrauliche Seidenhühner und holländische Zwerghaubenhühner, Tel. 0676/34 42 185
- Habe kleine Kätzchen (schwarz-weiß, silbergrau und grau-weiß) abzugeben, Tel. 7524
- Habe einen 2 Jahre alten Easy Pool, mit 4 m Durchmesser und 1,22 m Höhe, in silbergrau mit Sandfilteranlage und Einstiegsleiter abzugeben, Tel. 0650/25 00 101

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen? Melden Sie sich bitte unter 72 55-11. Aktuelle Anzeigen finden Sie auch unter www.ried-traunkreis.at in der Rubrik „RegionalGenial".

GEMEINSCHAFT FÜR MEHR REGIONALITÄT IN RIED

Ein Rieder Talent stellt sich vor...
Hast du Töne...

Mag.art Gabriele Gruber-Gisler
Ich bin eine gebürtige Riederin, entstamme einer musischen Familie und es freut mich, dass ich an dieser Stelle meinen Tätigkeitsbereich vorstellen darf.

Nach einer Keramikerlehre und Tätigkeiten in verschiedensten handwerklichen Berufsfeldern habe ich an der Kunstuniversität Linz noch akademische Weihen erworben. Meine freischaffende künstlerische Tätigkeit ist dem Bereich der konzeptuellen Kunstrichtung zuzuordnen. Das heißt ich beschäftige mich gerne grundsätzlich mit Gedanken, Ideen und Bedeutungen, die real umgesetzt eine starke sinnliche Präsenz haben. www.konzept-kunst-keramik.at

Neben meiner Leidenschaft, als freischaffende Künstlerin zu arbeiten, bin ich aber auch dem goldenen Boden des Handwerks stets treu geblieben und habe mich vor allem auf die Herstellung und Restaurierung von baukeramischen Unikaten spezialisiert. Beim RegionalGenial-Stand gleich am Eingang ins Gemeindeamt gibt es einiges von mir zu sehen. In Ried habe ich schon einige Spuren hinterlassen: Die künstlerische Gestaltung des Alten- und Pflegeheimes, der Aufbahrungshalle usw ... Vielleicht hätten auch Sie einmal Lust und Laune ihre gestalterischen Spuren zu hinterlassen? Mit einem Klumpen Ton bietet sich im Sommer in meiner kleinen Werkstatt Gelegenheit dazu!

Töpferkurs: bei Gaby, Pitzldorferstraße 1, vlg. Lackerlbinder, gab.grub-gis@aon.at

Anmeldung „Keramik für den Garten":
vorgegebenes Thema: Skulptur
am 20. Juni, von 9:00 bis 17:00 Uhr, 160 €, kein Glasurbrand nötig und am 27. Juni, von 10:00 bis 12:00 Uhr
Am ersten Termin gibt es in der Mittagspause Erdäpfelgulasch und Kuchen/Kaffee auf der Gartenbank!

Freies Arbeiten mit Ton:
5x jeden Mittwochabend, 17:00 bis 19:00 Uhr, beginnend am 24. Juni, 150 €

Extra zu bezahlen:
je Kilo Ton: 0,10 €, Rohbrand: 50 €, Glasurbrand inkl. Glasur: 80 €, Brennkosten werden anteilsmäßig verrechnet.

Bildende Kunst (Tag des offenen Ateliers, schon jetzt vormerken für Samstag, den 10. Oktober 2015!)

(Mag.art Gabriele Gruber-Gisler)

Gelebte Regionalität ...

Unsere bewährte „Erntefrisch aus den Rieder Gärten" Tafel ist wieder da!

Haben Sie einen Ernteüberschuss und möchten diesen nicht verderben lassen, oder möchten Sie gerne erntefrisches Gemüse, Obst oder Marmelade aus Ried? Dann nutzen Sie die Chance und tragen Sie sich in die Liste im Vorraum der Gemeinde! (Name, Ortschaft und Telefonnummer) Gerne vermerkt Irene Krumphuber unter 07588/7255-11 Ihre Wünsche auf der Liste!

Wir freuen uns auf eine ertragreiche Ernte und hoffen auf viele Eintragungen.

Das RegionalGenial-Team

Suche/Biete/Tausche/Borge/Schenke

- Suche Personal für Küche und Service, Tel. 7267
- Biete Martiniganserl auf Vorbestellung bis 8. Juni 2015, Tel. 0699/18796721
- Suche regelmäßige AbnehmerInnen von Eiern aus naturgerechter Freilandhaltung, Tel. 75 24
- Suche dringend ein neues Zuhause für unseren liebevollen, wohlerzogenen Kater (wegen Katzenallergie), Tel. 0676/898 72 55 14

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen? Melden Sie sich bitte unter 72 55-11. Aktuelle Anzeigen finden Sie auch unter www.ried-traunkreis.at in der Rubrik „RegionalGenial".

GEMEINSCHAFT FÜR MEHR REGIONALITÄT IN RIED

Die regionale Bauernhofbrauerei oder das Gute liegt so nah

Ganz unscheinbar ist die Brauerei in Kremsmünster in einem Bauernhof am Sandberg untergebracht. Es ist schon bei der Zufahrt zur Brauereistätte ersichtlich, der **Besitzer Martin Bergmair** ist mit Leidenschaft Braumeister.

Angefangen hat alles 1994 in einer Küche, als er mit zwei Freunden das erste Mal versucht hat, Bier zu brauen. Aus dem kleinen Experimentieren wurde bald mehr und so übersiedelte der Hobbybrauer in die ehemalige Bäckerei der Familie Rodler, wo er vorerst das „Kremsegger Bier" produzierte. Später siedelte die Brauerei in den von Martin B. geerbten Bauernhof am Sandberg in Kremsmünster und wurde sein mittlerweile gut bekanntes Bier in das „Sandbergbräu" umbenannt. Als gelernter Maschinenbau-Ingenieur hatte Martin die Brauerei großteils selbst zusammengebaut. Zum Beispiel wurden ehemalige Milchkühlwannen zu einem Sudkessel und Läuterbottich umgewandelt, sowie die Steuerungsanlage selbst programmiert. Die Braugerste stammt ebenfalls **aus der eigenen Landwirtschaft.**

Mit den zwei Sorten „Sandberg Gold" und „Sandberg Dunkel" erzeugt Martin Bergmair im Jahr ca. 15.000 Liter Gerstensaft in seinem kleinen aber feinen Betrieb.

Er nahm mit seinem Sandbergbier schon bei zahlreichen Wettbewerben teil und gewann unter anderem bei der **9. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer** mit der Sorte Sandberg Märzen GOLD in der Kategorie „Leichte Lagerbiere/Österreichische Märzenbiere/Münchner Helle" die **Goldmedaille.**

Zu kaufen gibt es das Sandbergbräu hauptsächlich **ab Hof** bzw. einmal in der Woche am Freitag ab 14 Uhr beim **Bauernmarkt in Kremsmünster.** Der Großteil seiner Abnehmer sind Stammkunden.

Von Oktober bis Mai gibt es das würzige, nicht pasteurisierte und filtrierte Bier auch in der Stiftsschank in Kremsmünster oder man verkostet es direkt bei ihm in der Brauerei bei einer **Führung.** Wer gerne das Bier zum **Feiern** im Fass haben möchte, erhält dies gegen Vorbestellung ab Hof. Sehr attraktiv sind auch seine Biere in der 1 l Flasche bzw. die 2 l Flasche **zum Verschenken.** Alle Produkte, sowie die Preise finden Sie auch im Internet unter http://members.aon.at/sandbergbraeu/favorite1.htm.

Martin Bergmair
Sandberg 1, 4550 Kremsmünster
Bierhotline: +43 (0)664/4259812
m.bergmair@aon.at

Gelebte Regionalität ...

In der Mai Gemeindezeitung haben wir einen Aufruf „Regionales Futter für unsere Haustiere" gestartet.

Es haben sich einige Lieferanten gemeldet und die möchten wir ihnen hier gerne vorstellen:

Heu, Stroh, Hendelfutter: Fritz Zaunmair aus Voitsdorf, Tel. 0650/73 15 000
Heu, Stroh: Fritz Langeder aus Pesendorf, Tel. 0699/18 79 67 21 und Edith Huemer aus Schachadorf, Tel. 0664/49 71 718

Wir würden uns freuen wenn sich auf diesem Weg Haustierhalter und regionale Lieferanten finden.

Suche/Biete/Tausche/Borge/Schenke

- Suche eine weibliche Kiwipflanze für die Loggia, Tel. 0650/39 03 707
- Verkaufe einen neuwertigen Holzofen mit Ceranfeld, Marke: Elektra Bregenz, Tel. 0664/73 78 03 29 oder 6070
- Suche ein Rieder Kindergartenkochbuch (erschienen im Dezember 2014), Tel. 0650/92 05 978
- Junge Laufenten zu vergeben, Tel. 7461 oder 0664/49 71 718

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen? Melden Sie sich bitte unter 72 55-11. Aktuelle Anzeigen finden Sie auch unter www.ried-traunkreis.at in der Rubrik „RegionalGenial".

Gemeinschaft für mehr Regionalität in Ried

Reiten in Ried - Der Reiterhof „Kollerwinkl“ stellt sich vor

Beinah ist schon wieder Halbzeit der Sommerferien! Manchen Eltern bzw. Kindern fehlen vielleicht schon ein klein wenig die Ideen, was Sie im Sommer noch so alles unternehmen könnten. Möglichkeiten gibt es sicher genug, aber nicht alle sind so nahe wie der Reiterhof „Kollerwinkl“, welchen wir Ihnen diesmal gerne vorstellen möchten.

Wolfgang und Inge Kastner kauften vor sieben Jahren ein kleines Sacherl in Großendorf. Allmählich wurde aus dem kleinen Anwesen eine richtige Pferderanch. „Wir hatten am Anfang nur vier Pferde und ein Pony für die private Verwendung“, so Inge Kastner, „mittlerweile haben wir sieben eigene und zwei Einstellpferde.“

Die beiden bauten zu ihrem Sacherl einen Reitplatz und vergrößerten Stall und Weiden. Einige Zeit darauf folgten noch eine Reithalle und ein „Roundpen“ (runder Platz, auf dem mit dem Pferd auf einer Kreisbahn gearbeitet wird). Die Vergrößerung des Reitbetriebs ist noch lange nicht abgeschlossen.

„In naher Zukunft möchten wir bei uns Kurse und Reitstunden für Kinder und Erwachsene anbieten.“ Dafür ist Familie Kastner noch auf der Suche nach einer netten Person, welche die schöne umliegende Natur mit den großen, sowie kleinen ReiterInnen erkunden möchte. Voraussetzung dafür ist ein Reiterpass. Bei Interesse einfach melden.

Aktuelles Angebot für diesen Sommer!!!
Ab sofort laden Inge und Wolfgang Kastner Kinder und Erwachsene zu Ihnen auf den Reiterhof ein. Sie stellen Ihnen gerne ihren Betrieb und ihre Pferde vor. Wer mag kann nach näherem Kennenlernen auch gleich diverse Pflegetätigkeiten am Pferd (striegeln, Hufe säubern, …) übernehmen. Nach dem Satteln und dem Führen eines ihrer Pferde an der Leine sind

Das Füttern der Pferde macht Spaß.

erste Reiterfahrungen möglich. Auch fortgeschrittene ReiterInnen sind herzlich willkommen. **Melden Sie sich bei Interesse gleich direkt bei Inge (0664/6401361) bzw. Wolfgang (0664/3502326) Kastner.**

Am Ende möchten wir noch kurz erwähnen, dass sich auf dem Hof Kollerwinkl noch alle möglichen weiteren Tiere (Hühner, Katzen, Hund, Hasen…) tummeln. Somit ein Familienausflug der sich sicherlich lohnt!

Für nächstes Jahr ist eine Kinderreitwoche mit Übernachtung und Verpflegung angedacht.

Adresse: Reiterhof Kollerwinkl, Inge und Wolfgang Kastner, Großendorf 27, 4551 Ried im Traunkreis

Weiter geht's für PferdeliebhaberInnen in der nächsten RegionalGenial-Ausgabe. Wir präsentieren Ihnen Familie Maria und Franz Hagmair aus Pesendorf mit einer Reportage zu Ihrem Vollblutarabergestüt.

Gelebte Regionalität ...

Ein weiteres regionales Sommerausflugsziel ist die Erlebnis-Fluss-Wanderung mit Sabina Haslinger.

Sabina erforscht am 26. August 2015 mit den Kindern ab 8:30 Uhr (Treffpunkt: Bahnhof Voitsdorf) den Lebensraum des Aiterbaches.

Anmeldungen werden gerne am Gemeindeamt bei Barbara Heitzendorfer unter 07588/7255-19 entgegengenommen.

Suche/Biete/Tausche/Borge/Schenke

- Suche eine gebrauchte Mandoline, Tel. 0650/64 22 828
- Verschenke gegen Selbstabholung 5000 m² Gras bzw. Heuschnitt, Tel. 6530
- Suche Personal für Küche und Service, Tel. 7267

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen? Melden Sie sich bitte unter 72 55-11. Aktuelle Anzeigen finden Sie auch unter www.ried-traunkreis.at in der Rubrik „RegionalGenial“.

GEMEINSCHAFT FÜR MEHR REGIONALITÄT IN RIED

Die Liebe zu den Pferden!

Wir, die Fam. Hagmair, vulgo Krenn, betreiben in Pesendorf eine kleine BIO-Landwirtschaft mit 4,5 ha im Nebenerwerb mit dem Schwerpunkt Pferdehaltung.

© Familie Hagmair

Es begann 1989 wo wir uns neben der ursprünglichen Haltung von Milchkühen zwei junge Vollblutaraberstuten kauften.

Warum einen Vollblutaraber? Sie sind edle Pferde, haben einen sehr liebenswerten Charakter, eine große Leistungsbereitschaft und sie sind bekannt für ihre große Ausdauer. Sie haben ein Stockmaß von 150 bis 155 cm.

2 Jahre später wurde das erste Fohlen auf unserem Hof geboren. Das war für uns ein so tolles Erlebnis, wodurch für uns feststand in der Pferdezucht weiter zu machen.

1998 beschlossen wir einen eigenen Hengst für die Zucht zu kaufen. Es wurde ein Rapphengst gekauft, da schwarze Vollblutaraber selten sind. 2005 verkauften wir die Milchkühe um den Betrieb ganz auf Pferdehaltung umzustellen. Der Stall wurde auf einen großräumigen Offenstall umgebaut, wo sich die Pferde Tag und Nacht auch auf einer Innen- und Außenfläche von ca. 1100 m² frei bewegen können.

Zu dieser Zeit haben wir auch mit dem Einstellen einiger fremder Pferde begonnen. Später kauften wir eine weitere Zuchtstute und heute sind wir auf einen Bestand von derzeit 10 Pferden sehr stolz.

Es sind bis jetzt über 30 Fohlen bei uns geboren, die zum Teil auch nach Deutschland, Tschechien und Italien verkauft wurden. Der Verkauf geht in erster Linie über das Internet (Homepage, Facebook und Inserate). Einige Pferde aus unserer Nachzucht sind auch im Sport erfolgreich, wie z.B: im Distanzsport in Deutschland, bei Westernreitdisziplinen schafften es welche zum österreichischen Staatsmeister in der Reining, 2x Gold im Trail und Pleasure, sowie Bronze im Allround bei den Sport-Europameisterschaften.

Das Heu für die Pferde kommt aus dem eigenen Garten. Das Kraftfutter wird gekauft, sowie auch die Einstreu für den Stall, wo wir Miscanthuspellets verwenden. Wir verwenden auch FKE, das sind effektive Mikroorganismen mit Kräuterzusatz, direkt als Futterzusatz, als Fliegenschutz und für die Behandlung von Mist.

Nun hoffen wir, dass wir Ihnen einen kleinen Einblick in unseren Betrieb vermitteln konnten.

Mehr Fotos gibt es auch auf unserer Homepage zu sehen! **www.black-arabians.at**

Gelebte Regionalität ...

Bitte melden Sie sich bei uns wenn Sie ein handwerkliches Hobby ausüben und dies gerne kostenlos beim RegionalGenial-Stand präsentieren möchten.

Gerne können die Erzeugnisse auch zum Verkauf angeboten werden.

Bei Interesse bitte bei Irene Krumphuber unter 07588/7255-11 melden.

Suche/Biete/Tausche/Borge/Schenke

- Kleine Kiwis ab Ende September 2015 zu verkaufen, Tel. 7563
- Verkaufe am 19. September 2015 (auf Vorbestellung bis 12. September 2015) regionales Ochsenfleisch, Tel. 7315
- Zierfische (Guppys) zu verschenken, Tel. 0664/40 10 858

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen? Melden Sie sich bitte unter 72 55-11. Aktuelle Anzeigen finden Sie auch unter www.ried-traunkreis.at in der Rubrik „RegionalGenial".

GEMEINSCHAFT FÜR MEHR REGIONALITÄT IN RIED

RegionalGeniales Angebot für Kleinkinder

Heute möchten wir einer ehemaligen Riederin die Möglichkeit geben sich und ihr Angebot – den **„Pikler SpielRaum"**, vorzustellen.

Hallo! Mein Name ist Birgit Hofer. Ursprünglich komme ich aus Ried, wohne aber mittlerweile schon seit 10 Jahren in Vorchdorf. Ich bin verheiratet und meine Kinder sind 10 und 7 Jahre alt. Nach meiner Ausbildung zur Kindergärtnerin habe ich einige Jahre in einer Krabbelstube gearbeitet.

Im Zuge meiner Arbeit mit Kleinkindern setzte ich mich mit der Kleinkindpädagogik Emmi Piklers auseinander. Da die Begeisterung dafür nicht abriss, begann ich bei der Pikler Hengstenberg Gesellschaft Österreich meine Ausbildung zur Pikler-Pädagogin. Seit 2007 bin ich nun Pikler-Pädagogin i. A. und seit 2009 leite ich Pikler SpielRäume in Vorchdorf.

Die Pikler-Pädagogik basiert auf dem Wissen, dass eine autonome Bewegungsentwicklung, freies Spiel, respektvolle Kommunikation und aufmerksame Pflege die Grundlage für eine gesunde Persönlichkeitsentwicklung sind.

Was ist ein Pikler SpielRaum?
Der SpielRaum ist ein **Entdeckungsraum für Kinder und Erwachsene.** Hier können die Kinder in Begleitung ihrer Eltern in einer altersentsprechend vorbereiteten Umgebung selbständig und vor allem aus eigener Initiative heraus sich selbst und die Spielmaterialien erkunden und damit experimentieren. Weiters werden in ihrem Rhythmus die nächsten Bewegungsschritte erprobt und soziales Verhalten im Miteinander entwickelt.

Auf diese Weise entwickelt das Kind sein äußeres wie inneres Gleichgewicht. Seine Bewegungen werden harmonisch und sicher und seine Ausdauer, sich selbst zu beschäftigen wächst. Bei fachkundiger, respektvoller Begleitung der Kinder erleben Eltern im SpielRaum, wie ein verlässlicher Alltag gestaltet werden kann, der Orientierung gibt. Sie erkennen, wo wohlgemeinte Förderung diese natürliche Entfaltung stören kann.

Wenn Eltern und Erzieher/innen bereits den jungen Säugling als kompetenten und kooperativen Menschen ernst nehmen und sein Mitwirken beim Wickeln zum Beispiel ermöglichen, verändert sich das Zusammenleben mit dem Kind.

„Mir persönlich bereitet die Pikler-Arbeit sehr viel Freude, da sie den Eltern die Möglichkeit bietet unbeeinflusst von äußeren Umständen die eigenständige Entwicklung ihres Kindes wahrzunehmen."
Derzeit leite ich 4 **Pikler-SpielRäume** in Vorchdorf mit Kindern von 6 – 36 Monaten.
Bei Interesse bitte melden unter 0650/2757800.

Die Rieder Rezeptbörse

Wir starten wieder die bewährte Rieder Rezeptbörse und sammeln Köstlichkeiten aus Ried für alle kochbegeisterten Rieder/innen.

Haben Sie ein tolles erprobtes und bewährtes Rezept (Suppen,...) zu Hause das Sie gerne mit anderen teilen würden?

Dann würden wir uns freuen, wenn Sie uns Ihre „Geheimrezepte" zur Verfügung stellen!

Sie können diese an Irene Krumphuber per Mail i.krumphuber@ried-traunkreis.ooe.gv.at schicken oder persönlich am Gemeindeamt abgeben.

Suche/Biete/Tausche/Borge/Schenke

- Kleine Kiwis ab sofort zu verkaufen, Tel. 7563
- Suche ab sofort eine Reinigungshilfe für 10 Stunden für den GH Voralpenhof, Tel. 0680/133 21 20
- Ab sofort kann eine Garage in der Hauptstraße 15 angemietet werden, Tel. 7254
- Suche Latschen- und Kiefernzweige, Tel. 7563
- Verschenke 3 Kisten (60 cm Länge) mit Asparagus, Tel. 0664/17 66 953

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen? Melden Sie sich bitte unter 72 55-11. Aktuelle Anzeigen finden Sie auch unter www.ried-traunkreis.at in der Rubrik „RegionalGenial".

Gemeinschaft für mehr Regionalität in Ried

Räuchern mit heimischen Kräutern

Räuchern zählt zu den ältesten Praktiken und Ritualen unserer Kultur. Viele Menschen erinnern sich noch heute daran, wie die Eltern oder Großeltern zu Weihnachten bzw. in den Rauhnächten Weihrauch und Kräuter auf glühende Kohle legten und damit Haus und Hof reinigten und segneten.

Dieser alte Brauch hat eine lange Geschichte, denn geräuchert wurde in allen Kulturen, zu allen Zeiten und zu vielen verschiedenen Anlässen. Es gab Reinigungsräucherungen, Schutzräucherungen, Räucherungen, die Krankheitskeime abwehrten und natürlich auch viele zeremonielle Räucherungen. In der Herbst und Winterszeit räucherte man vor allem, um krankmachende Keime abzuwehren.

Mit folgenden Kräutern kann man in der Erkältungszeit räuchern:

- **Fichtennadeln** - Erweitern den Brustraum, lassen besser durchatmen, fördern die Heilung, wirken klärend und reinigend, schützt vor allen negativen Energien (auch vor Krankheitskeimen), wirkt desinfizierend
- **Lavendel** - Wirkt desinfizierend, klärend, reinigend
- **Rosmarin** - Reinigt, klärt und desinfiziert die Raumluft, wirkt stärkend und erhöht die körperliche Widerstandskraft, wirkt anregend und aphrodisierend, hilft beim Loslassen
- **Salbei** - Wirkt reinigend, klärend und erhellend, schützt vor negativen Einflüssen, stärkt die Aura und die körperliche Abwehr
- **Thymian** - Schützt vor allen negativen Energien, er duldet absolut nichts Negatives, er wirkt kräftigend und stärkend, vertreibt Krankheitskeime, wirkt besonders lichtvoll, lässt uns besser abgrenzen
- **Wacholder** - Wurde sogar in Krankenhäusern verwendet, um Krankheitskeime zu töten; wirkt belebend und schenkt neuen Mut und neue Kraft, bewirkt sehr starken Schutz und Abwehr aller negativen Energien, tötet Krankheitskeime, vertreibt niederschwingende Energien

In den vergangenen Jahren wird das alte Wissen übers Räuchern mit heimischen Kräutern wieder sehr lebendig. Dabei werden die Kräuter, Harze und Rindenstücke entweder auf Räucherkohle oder auf ein Räuchersieb gelegt und verräuchert. Mit dem Duft steigen sowohl verschiedene heilsame Inhaltsstoffe der Kräuter auf, als auch schützende, reinigende, abwehrende oder segnende Energien.

In den Rauhnächten findet das Räuchern mit heimischen Kräutern seinen Höhepunkt, denn der uralte Brauch geriet nie ganz in Vergessenheit.
Aus diesem Grund lädt das Team von RegionalGenial und der Gesunden Gemeinde zu folgenden Veranstaltungen ein - siehe Gelebte Regionalität.

Gelebte Regionalität...

- **Kräuteln mit Sabina Haslinger**
  „Räuchern mit heimischen Kräutern im winterlichen Brauchtum"
  Mo, 9. November 2015 um 18.00 Uhr
  Anmeldung (bis 6.11.) unter 0699/11 23 45 34
- **Erlebnis-Vortrag mit Heidi Enthofer (www.jahreskreis.at)**
  „Magische Rauhnächte"
  Mi, 2. Dezember 2015 um 19.00 Uhr, Eintritt: 6 Euro
  Wertvolle Tipps, wie Sie einfache Räucherrituale in den heiligen Nächten selbst durchführen können, Räuchermischungen werden vorgestellt und auch praktisch angewendet.
  Anmeldung (bis 30.11.) unter 07588/7255-11

Suche/Biete/Tausche/Borge/Schenke

- Habe einen dunkelgrauen Traunseer-Trachtenmantel in Größe 52 und eine braune Daunenjacke in Größe 38 günstig abzugeben, Tel. 0676/660 13 16
- Suche 14-tägig (Samstag und Sonntag) eine Mitfahrgelegenheit (ca. 5 Uhr früh) nach Wels, Tel. 0699/18 16 82 46
- Kleine Kiwis ab sofort zu verkaufen, Tel. 7563
- Suche ab sofort einen flexiblen Nebenjob für 15 bis 20 Wochenstunden, Tel. 0664/54 25 655
- Suche Latschen- und Kiefernzweige, Tel. 7563

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen? Melden Sie sich bitte unter 72 55-11. Aktuelle Anzeigen finden Sie auch unter www.ried-traunkreis.at in der Rubrik „RegionalGenial".

GEMEINSCHAFT FÜR MEHR REGIONALITÄT IN RIED

Süß mit bitterem Beigeschmack!

Mach die Augen zu und stell Dir vor: Es ist ganz warm, die Luft ist feucht, so wie im Badezimmer nach dem Duschen – es riecht nach Erde, Pflanzen und Blüten. Schmetterlinge, so groß wie Deine Hände, mit blitzblauen Flügeln tanzen in der Luft. Riesige Bäume ragen in den Himmel, Du bist mitten in den Tropen, das ist der Ort, wo sich der Kakaobaum wohl fühlt.

Er ist ein ganz besonderer Baum, seine weißen Blüten wachsen direkt aus dem Stamm und bringen riesige gelbe und rote Früchte hervor. Man nennt sie Kakaoschoten, darin verbirgt sich der eigentliche Schatz – die Kakaosamen. Sie zählen zu den bedeutendsten Handelsrohstoffen – ohne sie gibt es keine Schokolade.

6,3 Kilogramm Schokolade isst jede/r Österreicher/in im Schnitt pro Jahr.
Im internationalen Vergleich befinden wir uns damit im Mittelfeld. Der österreichische Schokoladenmarkt wird zu 50 Prozent von Milka beherrscht. Weit abgeschlagen auf Platz 2 ist Lindt mit neun Prozent Marktanteil, dahinter Ritter Sport mit sieben Prozent. (Quelle: http://diepresse.com/home/wirtschaft/economist/1459895/Jeder-Osterreicher-isst-63-Kilogramm-Schokolade-im-Jahr)

Was hat das alles mit RegionalGenial zu tun?
Wir möchten Bewusstsein schaffen, vor allem jetzt, wo wieder palettenweise Schokonikoläuse und Adventkalender in den Märkten stehen. Möglichst viel Schokolade zum Diskontpreis. Wir shoppen mehr als wir essen können, mehr als uns guttut.

Kakao ist ein kostbarer Rohstoff, mühsam gepflegt und geerntet von Kleinbauern und deren Kindern entlang des Äquators. Die 5 größten Kakaoproduzenten sind die Elfenbeinküste, Ghana, Indonesien, Nigeria und Kamerun.

Niedrige Preise fördern die Ausbeutung von Kindern und haben viel zu lange Arbeitszeiten zur Folge, zusätzlich beeinträchtigen verwendete Pestizide deren Gesundheit.

Verschiedene Gütesiegel und Projekte unterstützen und verbessern die Arbeitsbedingungen und die Unabhängigkeit von Großkonzernen.

Statement von Frau Elke Schaupp von Fairtrade zur Frage von RegionalGenial: Inwieweit kommt der Mehrpreis, den wir für Fairtrade Produkte zahlen, beim Kleinbauern an?
„Wichtig ist: FAIRTRADE legt die Höhe der Mindestpreise und Prämien fest, die an die Kleinbauernkooperativen zu bezahlen sind - auf die weitere Preisgestaltung entlang der Wertschöpfungskette dürfen wir aus rechtlichen Gründen keinen Einfluss nehmen."

Jedem Einzelnen von uns obliegt es also, selbst zu entscheiden, ob wir Fairtrade & Co unterstützen möchten.

Wie immer geht es nicht darum „die Welt zu retten", es geht um den bewussten Einkauf und die Wertschätzung beim Genuss von hochwertigen Produkten.

Qualität vor Quantität, sei es bei der Schokolade als auch bei Grundnahrungsmitteln. Es geht darum, Vorbild zu sein für die nächste Generation und weiter zu denken, an unsere Gesundheit, an einen verantwortungsvollen Lebensstil.

In diesem Sinne wünschen wir eine genussvolle Vorweihnachtszeit! *(Das RegionalGenial Team)*

Gelebte Regionalität...

Wie Sie vielleicht schon gesehen haben, finden Sie im neuen Sparmarkt Mayrhofer die Öle und Essige der Firma Claudius aus Ried. Die Produkte sind im Regionalen Eck gegenüber von der Kühltheke erhältlich.

Am Gemeindeamt finden Sie beim RegionalGenial-Stand ebenfalls noch einen kleinen Bestand den wir verkaufen, solange der Vorrat reicht.

Anschließend sind die Claudius-Produkte nur mehr beim Sparmarkt Mayrhofer erhältlich.

Suche/Biete/Tausche/Borge/Schenke

- Verkaufe selbstgemachte Weihnachtskrippe mit Figuren mit den Maßen ca. 1 m x 50 cm, Tel. 0699/10 52 91 53
- Vermiete ein teilweise möbliertes Haus mit ca. 100 m² Wohnfläche in Pettenbach, mit Gartenbenützung, ab Jänner 2016, Auskunft ab 16 Uhr unter 0680/20 45 465
- Verkaufe verschiedene selbstgemachte Eisstöcke aus Birnenholz, Tel. 0699/10 52 91 53
- Schönes 3-Sitzer Sofa, schwarz um 250.- Euro abzugeben, Tel. 74 84

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen? Melden Sie sich bitte unter 72 55-11. Aktuelle Anzeigen finden Sie auch unter www.ried-traunkreis.at in der Rubrik „RegionalGenial".

Gemeinschaft für mehr Regionalität in Ried

Das Asylgästehaus in Großendorf stellt sich vor

Seit acht Monaten leben in unserer Gemeinde Flüchtlinge und wir können nach wie vor ungestört unserer Wege gehen und in Ruhe und Frieden leben.

Aktuell wohnen in Großendorf 24 Personen, darunter sind auch 2 Familien mit 3 Kindern im Alter von drei bis fünf Jahren. Die Asylanträge sind gestellt. Aus den Medien wissen Sie, dass die Verfahren sehr lange dauern. So gibt es auch in den Verfahren unserer Flüchtlinge keine Bewegung. Der Betrieb im Haus in Großendorf läuft problemlos. Das verdanken wir der kompetenten Arbeit der Caritas Mitarbeiter und dem Engagement der ehrenamtlichen Helfer.

Das ehrenamtliche Team hält Deutschkurse auf den verschiedenen Niveaus - von einer ersten Alphabetisierung bis zum Spracherwerb auf gehobenem Niveau. Seit September besuchen viele Bewohner zusätzlich Kurse an der VHS und am BFI. Allen ist klar: Deutsch zu lernen ist wichtig! Heidi Felbermayr weiß, was aktuell gebraucht oder gesucht wird (und sie bringt die Information unter die Leute).

Immer wieder bieten Organisationen, Firmen oder Einzelpersonen ihre Hilfe an. Manche nützen einen Anlass oder eine günstige Gelegenheit. Wir haben den Eindruck, dass die RiederInnen selbstverständlich und entspannt helfen. Es ist völlig egal, ob Sie aus Überzeugung und aus einem weltanschaulichen Hintergrund handeln, oder einfach aus Gutherzigkeit. In jedem Fall: Besten Dank!

Persönlich freue ich mich sehr, dass die Aufnahme von Flüchtlingen in Ried so gut gelungen ist.

Frohe und gesegnete Weihnachten und alles Gute im neuen Jahr! *Ihr Hans Maderthaner*

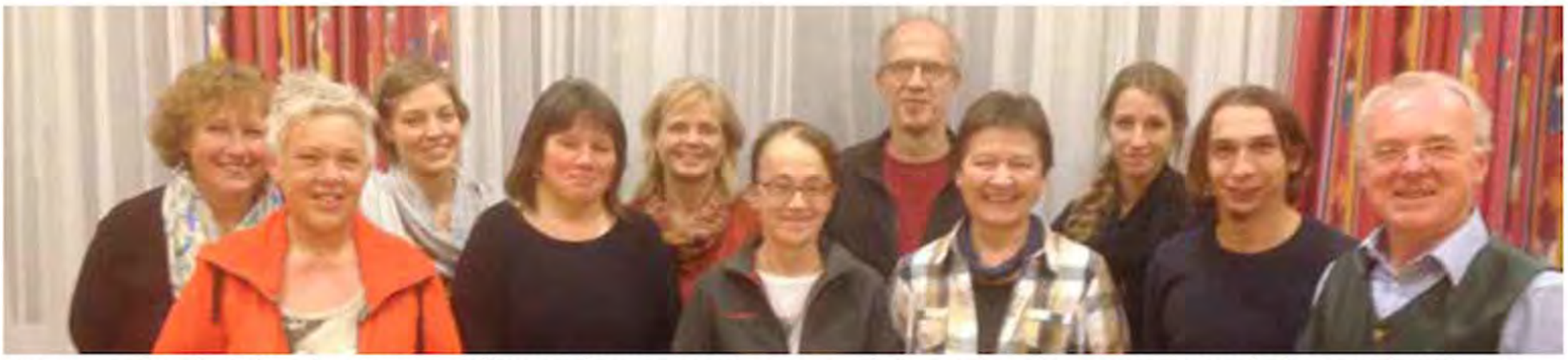
Wie kann ich helfen?
Mit haltbaren Lebensmitteln liegen Sie immer richtig. Reis, Öl, Mehl, Salz und Pfeffer, Säfte zum Verdünnen, Schwarzer Tee, Kaffee, haltbare Dosen- bzw. Glasprodukte (zB vegetarische Sugo, Oliven, Linsen, etc.). Die AsylwerberInnen freuen sich auch immer über frisches Obst und Gemüse.

Teigwaren sind weniger beliebt. Sie sind in den Herkunftsländern nicht bekannt und werden daher wenig gekocht.

Sie können aber auch jemanden zu einer Aktivität einladen, zu einem Ausflug, zu einem Besuch, zu einem Konzert, zu einem Spaziergang, ...

Haltbare Lebensmittel können Sie auf dem Gemeindeamt oder im Büro in Großendorf abgeben: Mo – Do 8:00 – 16:30, Fr 8:00 – 13:00. Nehmen Sie bitte Kontakt mit den Caritas Mitarbeitern auf: 07588/30880

Spendenkonto: Sparkasse Ried i. Tr.; IBAN: AT97 2032 0322 0272 6770; Kontoname: Flüchtlingsbetreuung Ried i. Tr.; Margarethe Reinhardt, Johann Maderthaner



Das Team der Flüchtlingsbetreuung stellen wir Ihnen per Foto vor: Von links nach rechts: Margit Krumphuber, Heidi Felbermayr, Pascale Reinhardt, Petra Hörtenhuemer-Tragler, Lisa Prückl, Ulli Ausweger, Max Hörtenhuemer, Margarethe Reinhardt, Anna Schmatzer, Caritas Mitarbeiter Mag. Peter Schoißwohl und Hans Maderthaner. Nicht auf dem Foto sind Renate Steinmaurer, Sevilay Inal, Caritas Mitarbeiterin Fr. Mag. Gudrun Kolmbauer, Thomas Pürstinger und Bgm. Helmut Hechwarter.

Gelebte Regionalität...

Wir laden alle sehr herzlich zum

Erstkommunions- und Faschingskostümbasar

am Samstag, den 16. Jänner 2016, Verkauf ab 9.30 Uhr, ein.

Das Basarteam – Team Worker freut sich auf Ihr Kommen.

Nähere Informationen finden Sie auf Seite 19 und 20.

Suche/Biete/Tausche/Borge/Schenke

- Suche ab sofort eine Reinigungshilfe für 10 Stunden und eine Servicekraft für den GH Voralpenhof, Tel. 0680/133 21 20
- Verkaufe am 23. Jänner 2016 (auf Vorbestellung bis 16. Jänner 2016) regionales Ochsenfleisch, Tel. 7315
- Suche eine „gute Fee" die mich zuverlässig bei Reinigungsarbeiten im Privathaushalt für ca. 4 bis 5 Stunden in der Woche unterstützt, Tel. 0676/55 55 989
- Verkaufe Most aus eigener Erzeugung, Tel. 7015
- Verkaufe eine Milchwanne mit ca. 520 l Fassungsvermögen und einen schönen Schreibtischsessel, Tel. 7449 oder 0650/52 59 382

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen? Melden Sie sich bitte unter 72 55-11. Aktuelle Anzeigen finden Sie auch unter www.ried-traunkreis.at in der Rubrik „RegionalGenial".

Gemeinschaft für mehr Regionalität in Ried

Traditionelles Handwerk stellt sich vor

… von der Zimmerei spaltete sich seit dem 14. Jahrhundert die Tischlerei ab. Die Tischlerei ist also ein altes und angesehenes Handwerk.

Wir in Ried haben 3 Tischlereibetriebe, die traditionelles Handwerk mit moderner Technologie vereinen.

Regionalität bedeutet in diesem Bereich - Arbeit aus dem eigenen Ort kennen zu lernen, zu schätzen und Qualität und Beratung ganz nah zu spüren und zu fördern.

Tischlerei Andreas Mayrhofer

Die Tischlerei besteht seit 1. Jänner 1998, (Übernahme ehem. Tischlerei Felbermayr) Mein Motto: „Wenn dir Dein LebensRaum wirklich wichtig ist" Tischlermeister Andreas Mayrhofer – Alles aus (m)einer Hand

Deine flexible Tischlerei für die gesamte Wohnraumgestaltung
+ Planung, Beratung und Gestaltung sämtlicher Wohn- und Arbeitsräume
+ Anfertigung moderner und traditioneller Möbel für ihre Anforderung
+ Montage und Baukoordination

Meine Leistungen für Sie:
+ Fußboden, Wand- und Deckengestaltungen, Innentüren aller Art
+ Holz im Garten
+ Küche und Bad, auch mit Stein oder Keramikarbeitsplatte
+ Wohn-, Schlaf- und Vorzimmer sowie Büro individuell für ihren Anspruch
+ Schlaf- und Büroplatz mit Energetischer Beratung
+ Ganzglasanlagen, Polstermöbel
+ Reparaturen und Instandsetzen ihrer bestehenden Möbel
+ LebensRaumenergetik (Wünschelrute für Wasserzonen und Strahlen, Farben, Baubiologie)

Telefon: 07587/7921
Mobil: 0664/3228512
E-Mail: office@tischlerei-am.at
Homepage: www.tischlerei-am.at
Adresse: Penzendorf 30, 4551 Ried

Andreas Mayrhofer

Tischlerei Ing. Werner Mistlberger

Als Familienbetrieb, der seit mehreren Generationen besteht, vereinen wir traditionelles Handwerk mit moderner Technik. Unsere Stärke liegt in der Planung Ihrer persönlichen Wohnwünsche.

Ein stimmiges Gesamtkonzept ist dabei unsere Devise. Schon beim Erstgespräch entstehen Handskizzen, die es unseren Kunden erleichtern, sich etwas vorzustellen.

In der modern ausgestatteten Werkstätte fertigen 8 Mitarbeiter – vorwiegend Rieder – Möbel und Küchen, die allen Ansprüchen gerecht werden und sich vor allem durch Individualität von Industrieware unterscheiden.

Überzeugen Sie sich bei einem Rundgang in der Tischlerei. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Telefon: 07588/7219
E-Mail: werner@mistlberger.at
Homepage: www.mistlberger.at
Adresse: Hauptstr. 1, 4551 Ried

Christine und Werner Mistlberger

Krumphuber Tischlerei Meisterbetrieb

Wir haben das Holz zwar nicht erfunden, bearbeiten es aber mit den besten Maschinen der Welt – unseren eigenen Händen. Damit auch die Regionalität sichergestellt ist, verarbeiten wir neben Dekor auch das Naturholz aus der Region und Umgebung.

Die Tischlerei Krumphuber fertigt seit 1997 Inneneinrichtungen und Einzelmöbel nach Maß an und neben den handwerklichen Leistungen bieten wir auch Handelsware, wie Wohnlandschaften, Matratzen, etc. an.

Im Zentrum unserer Beratung stehen die Wünsche und Vorstellungen des Kunden, die in der Planungsphase „3D-Planung" kreativ umgesetzt werden. Verarbeitet werden nur ausgesuchte Materialien bester Qualität; bei der Anfertigung aller Werkstücke setzen wir auf das perfekte Zusammenspiel von moderner Technologie und traditionellem Handwerk.

Unser Leistungsspektrum beginnt bei der eingehenden Beratung und umfasst die Planung, Produktion und Montage der Möbel.

Telefon: 07588/7565
Mobil: 0664/1323656
E-Mail: office@krumphuber.at
Homepage: www.krumphuber.at
Adresse: Großendorf 2, 4551 Ried

Johann Krumphuber

Gemeinschaft für mehr Regionalität in Ried

Natursteine Rath
Vom Gartentraum zum Traumgarten! Vom Haustraum zum Traumhaus! – Mit Natursteine Rath!

Kein Stück Stein gleicht dem anderen und mit dem Kauf von Naturstein erwerben Sie jedes Mal ein Unikat der Natur …

Mehr als 60 Jahre Erfahrung hat die Firma „Natursteine Rath" mit der Gewinnung (eigene Steinbrüche in der Weststeiermark – wo der Stainzer Hartgneis abgebaut wird), der Produktion und dem Verkauf von Natursteinprodukten für Haus, Hof und Garten.

Seit 1999 informieren und beraten Sie Herr Jöbstl und Herr Schneeweiß am Standort in Ried im Traunkreis von Montag bis Freitag von 8 bis 12 Uhr und von 13 bis 17 Uhr.

Herr Jöbstl (Filialleitung) „Die Qualität unserer Natursteinmaterialien, die große Vielfalt an Natursteinprodukten und die eingehende Beratung sind Grundpfeiler unserer Firmenphilosophie".

In Ihrer unmittelbaren Nähe in Ried erfüllen wir Ihre Träume aus Naturstein! Wir laden Sie ein unser umfangreiches Ausstellungsgelände und Lager zu besuchen!

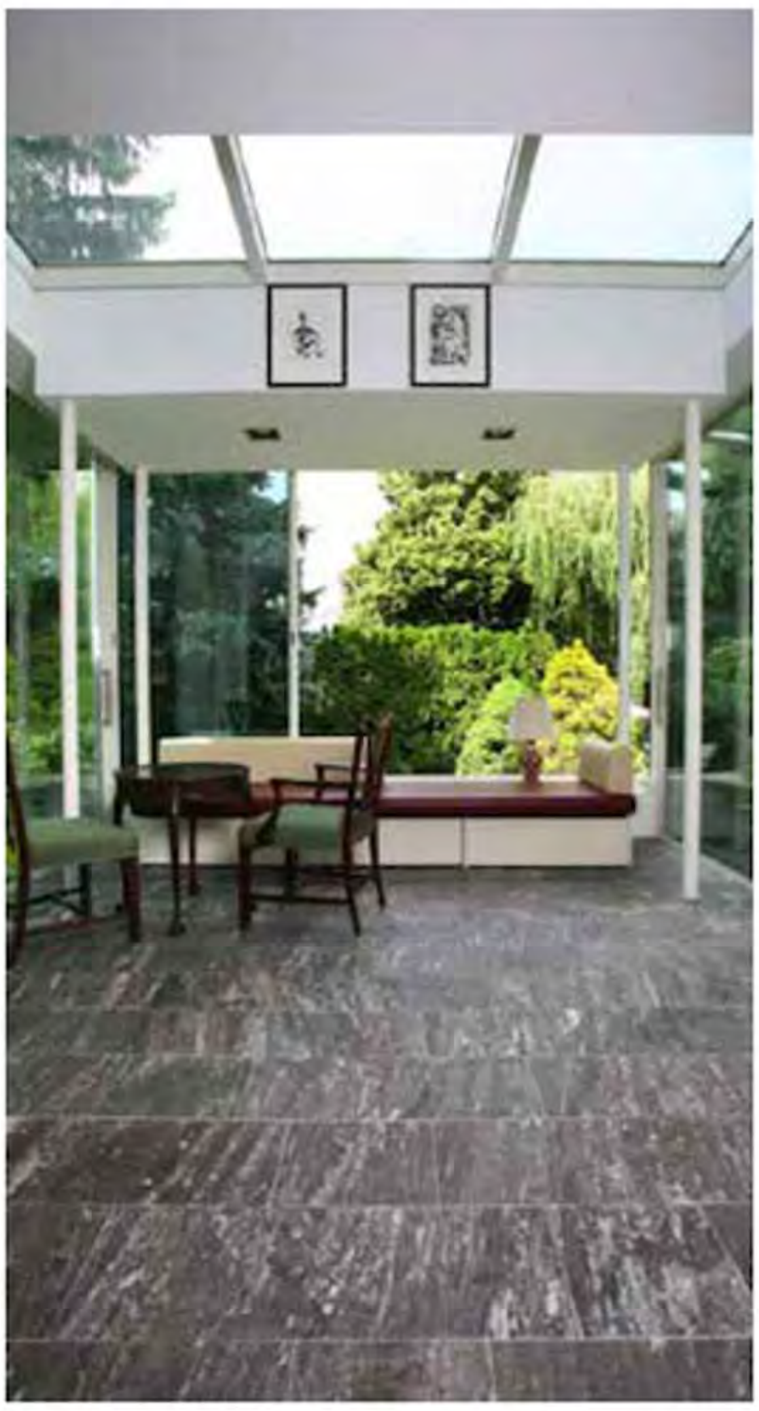
Seit Jahrtausenden unterhält der Mensch eine enge Beziehung zur Natur und zum Element Stein - und Stein hat sich bewährt. Naturstein ist zu 100 % reinste Natur, unerschöpfliche Vielfalt in Form, Farbe und Struktur, einzigartig und unvergleichlich.

Angeboten werden Produkte für den Innen- und Außenbereich wie:

- Bodenplatten, Mauersteine, Schwimmbadumrandungen, Pflastersteine, Ziersplitte, …
- Dekorations-Artikel (Figuren, Brunnen, Tröge, Kugeln, …)
- Verlegeprodukte sowie Reinigungs- und Pflegemittel

und vieles mehr rund um das Thema Naturstein.

Natursteine Rath, Gewerbestraße 2,
4551 Ried im Traunkreis
Telefon: 07588/65 30
Fax: 07588/65 30-14
E-Mail: ried@natursteine-rath.at
Homepage: www.natursteine-rath.at



Suche . Biete . Tausche . Borge . Schenke

- Suche eine Garage für mein Reisemobil, Tel. 0681/20 59 52 42
- Suche Personal für Küche und Service, Tel. 7267
- Suchen eine Reitlehrerin die nach Absprache Reitstunden bei uns hält, Tel. 0664/64 01 361

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen?

Melden Sie sich bitte unter 72 55-11. Aktuelle Anzeigen finden Sie auch unter www.ried-traunkreis.at in der Rubrik „RegionalGenial".

Gemeinschaft für mehr Regionalität in Ried

Die Geizhalszeitung.
Die etwas andere Zeitung.
Wir dürfen ihnen diesmal eine ganz besondere Zeitung – die Geizhalszeitung – vorstellen. Sie gibt viele Anregungen wo wir in unserem Alltagsleben noch ein wenig sparen können. Um die Zeitung noch näher kennen zu lernen haben wir bei Frau Alexandra Köchle, sie ist eine der Redakteurinnen, genauer nachgefragt.

Was war der Anstoß/die Idee zur Geizhalszeitung?
1990 lebte in Amerika eine Bewegung auf, die in den Medien mit der Überschrift „Geiz als Leidenschaft" für die eigene Zeitschrift warb. Verfolgt wurde mit dieser Idee eine Wende im Konsumverhalten: anstatt das Geld weiterhin für Sachen auszugeben, die nicht gebraucht werden, sollte Spaß an jeder Art von Einsparung erlangt werden. Auch der SCHULDNERHILFE OÖ war und ist die Thematik so wichtig, dass im April 1999 die erste Geizhalszeitung in Österreich erschien.

Was wollen Sie mit der Herausgabe der Zeitung bewirken?
Uns ist es wichtig Alternativen zum gängigen Konsumverhalten aufzuzeigen und Bewusstsein für einen sparsamen Umgang mit Ressourcen und Geld zu schaffen.

Was sind die Inhalte Ihrer Zeitung?
Unsere Themen entstehen zum einen durch Diskussionen in unseren Redaktionssitzungen, zum anderen durch Tipps unserer LeserInnen. Unsere bunte, breite Themenvielfalt reicht von Kaufsucht, Putzen und Waschen mit selbst gemachten Mitteln, reparieren statt wegwerfen bis zu kritischen Anmerkungen zu diversen Konsumverhalten.

Fixe Rubriken sind der „Superspartipp", die „so natürlich Kräuterecke", die „LeserInnenspartipps" mit kreativen, spannenden Tipps von auswärts, die „Medienecke" und „In eigener Sache", wo wir Themen der SCHULDNERHILFE OÖ oder der Geizhalszeitung selber aufgreifen.

Aus welchen Bereichen kommen die unterschiedlichen AutorInnen?
Wir sind ein fixes Team von 5 Personen: Katharina Malzer und ich sind Beraterinnen in der SCHULDNERHILFE OÖ, Helga Herzog ist Pensionistin und neugierige Querdenkerin, Anita Eckerstorfer ist Kräuterpädagogin und Shiatsu-Praktikerin. Für das Layout verantwortlich ist Thorsten Rathner. Er ist der Leiter der Präventionsabteilung der SCHULDNERHILFE OÖ.

Wie häufig erscheint die Zeitung und wo und zu welchem Preis kann sie abonniert werden?
Die Zeitung erscheint drei Mal pro Jahr, ist kostenlos und kann entweder per E-mail (linz@schuldner-hilfe.at) oder postalisch (SCHULDNERHILFE OÖ, Stockhofstraße 9, 4020 Linz) bestellt werden. Allerdings freuen wir uns immer sehr über einen freiwilligen Druckkostenbeitrag.

Die Geizhalszeitung ist ein „Produkt" der Schuldnerhilfe OÖ? Welches Angebot bietet die Schuldnerhilfe noch?
Die SCHULDNERHILFE OÖ bietet Beratung bei finanziellen Problemen an. Das reicht von der persönlichen Beratung bis hin zur gerichtlichen Vertretung bei Privatkonkursen. Weiteres gibt es Spiel- und Kaufsuchtberatung sowie Spielergruppen, Budgetberatung und betreute Konten.

Zudem hat die SCHULDNERHILFE OÖ eine sehr kreative Präventionsabteilung, die nicht nur den Finanzführerschein für Jugendliche, sondern auch Kultur- und Medienprojekte, Informations- und Unterrichtsmaterialien für Jugendliche und Erwachsene und jede Menge andere Bildungsarbeit anbietet. Dahingehend gibt's auch tolle Infos unter www.schuldner-hilfe.at!

Gibt's Lieblingstipps?
Meine persönlichen Lieblingstipps sind das Handpeeling mit gebrauchtem Kaffeesatz, das Waschen mit Efeu und grundsätzlich das Überdenken von dem, was ich wirklich BRAUCHE! Aber es gibt so viele wunderbare und wirksame Tipps, dass ich da auf unsere 50 besten Spartipps in unserer 50sten (Jubiläums)Ausgabe verweise.

Kontaktdaten:
SCHULDNERHILFE OÖ,
Stockhofstraße 9, 4020 Linz
Tel.: 0732 / 77 77 34 – 0
www.schuldner-hilfe.at
linz@schuldner-hilfe.at

Wir bedanken uns ganz herzlich bei Frau Alexandra Köchle für die Beantwortung der Fragen!

Gelebte Regionalität...

Sind sie neugierig geworden? Beim RegionalGenial-Stand finden Sie einige Ausgabe von verschiedenen Geizhalszeitung bzw. auch die 50 besten Spartipps.

Suche . Biete . Tausche . Borge . Schenke

- Verkaufe gut erhaltene schöne rote Wohnzimmergarnitur. Preis auf Anfrage. Tel. 0664/590 93 99
- Suche 14-tägig (Samstag und Sonntag) eine Mitfahrgelegenheit (ca. 5 Uhr früh) nach Wels, Tel. 0699/181 68 246

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen?

Melden Sie sich bitte unter 72 55-11. Aktuelle Anzeigen finden Sie auch unter www.ried-traunkreis.at in der Rubrik „RegionalGenial".

Gemeinschaft für mehr Regionalität in Ried

Wettlauf um den Schuleinkauf

Schon bevor die Ferien beginnen, startet der Handel mit Werbung für einen günstigen und möglichst stressfreien „Wettlauf um den Schuleinkauf".

Die Kinder bringen meist schon mit dem Zeugnis die lange Liste für die Schulsachen fürs nächste Schuljahr mit.

Wir möchten ein paar Überlegungen für den kommenden Schuleinkauf anbieten:

Tipp 1 – Überblick verschaffen
Bevor die Schulsachen vom heurigen Jahr entsorgt oder verstaut werden, abchecken was ist noch brauchbar, was können Geschwisterkinder verwenden?

Tipp 2 – Aufbewahren, Weiterverwenden & Entsorgen?

- eine große Schuhschachtel mit Name, Klasse und Schuljahr beschriften (hilfreich, wenn man mal etwas für jüngere Geschwister suchen muss)
- nützliche Bücher, Hefte und Blätter reinschlichten, im Optimalfall leere Blätter aus den Heften rausschneiden, denn in den Ferien wird garantiert Schmier- und Bastelpapier gebraucht
- gute Heftumschläge abziehen, Mappen und Schnellhefter leeren und sammeln
- Wachsmalstifte spitzen, Wasserfarben und Pinseln reinigen und fehlende Farben notieren
- unwichtige Zetteln, Hefte, Zeitschriften und kaputte und aufgebrauchte Schulsachen ordnungsgemäß entsorgen!

Tipp 3 – Bewusst Einkaufen spart Ärger und Geld
Beim Schnäppchenkauf zahlt man meist doppelt, gerade bei Farb-, Filz- und Bleistiften merkt man den Unterschied sehr schnell, wenn ständig Spitzen abbrechen oder Stifte nicht einmal bis Weihnachten schreiben.

Nebenbei sind häufig Lacke, Lösungsmittel und Schwermetalle enthalten, die bei Kindersachen nichts zu suchen haben. „Spottbillig und besonders gut, passt selten unter einen Hut." Kinder kauen gern am Stift, daher nur Stifte ohne Gift!" aus dem Mini-Ratgeber Schuleinkauf vom Ministerium für ein lebenswertes Österreich (derzeit am Gemeindeamt erhältlich)

Tipp 4 – Qualität vor Quantität
Gütesiegel wie „Blauer Engel, Österreichisches Umweltzeichen, Spiel gut, FSC, PEFC" stehen für Qualität, Schadstofffreiheit oder Nachhaltigkeit.

Solarrechner sparen Batterien und Hefte aus 100 % Recycling Papier schonen Umwelt und Ressourcen.

Optimaler Weise lassen sich Einzelteile nachkaufen und ersetzen, zB bei Wasserfarben, Ölkreiden, Buntstiften, Fasermalern, denn meist werden immer die gleichen Farben leer und bequemerweise kauft man gleich einmal eine neue Packung.

Doch im Gespräch mit den Kids ist es für sie meist kein Problem, wenn nicht jedes Jahr alles neu gekauft wird.

Leider bieten immer weniger Geschäfte Einzelkomponenten zum Nachkaufen (Skribo Johann Haas Wels, Zoni Doris Trafik/Bürobedarf

Sattledt, Skribo Moser Kremsmünster).

Bei uns im Ort, beim Spar Mayrhofer ist das Sortiment sehr gut mit dem Volksschulbedarf abgestimmt.

Verschafft man sich zum Schulschluss gleich einen Überblick und verstaut alles ordentlich, dann lassen sich die Ferien viel entspannter genießen und der Schulsachenkauf funktioniert gezielt und Sie setzen ein Zeichen gegen die heutige „Wegwerfpolitik".

Erholsame Ferien wünscht das RegionalGenial Redaktionsteam

Suche . Biete . Tausche . Borge . Schenke

- Suche ein altes Holzfass, 0650/ 82 39 629
- Freilandpute Achleitner für Sept./Okt., Infos & Reservierungen unter 0699/12 90 34 94
- Freilandeier & Laufenten zu vergeben, 0699/12 67 2555

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen? Melden Sie sich bitte unter 72 55-11.

Aktuelle Anzeigen finden Sie auch unter www.ried-traunkreis.at in der Rubrik „RegionalGenial".

Gemeinschaft für mehr Regionalität in Ried

1. Rieder Herbstzauber – Schmankerl-, Kunst- und Trödelmarkt

Am Samstag, 8. Oktober (10:00 – 17:00 Uhr) findet der „1. Rieder Herbstzauber" in Kooperation von RegionalGenial und dem Gasthof Voralpenhof statt.

Wir möchten regionalen Direktvermarktern und talentierten Kunsthandwerkern die Möglichkeit geben ihre Produkte und Köstlichkeiten, sowie ihre Werke zu präsentieren und in einem gemütlichen Rahmen ein unvergessliches Ambiente zu schaffen.

Es soll Platz sein für Genießer, Sammler und Liebhaber von Altem & Gutem. Außerdem soll der Markt Gelegenheit zum Austausch und zum Verweilen bieten. Viele Aussteller präsentieren und verkaufen liebevolle, handgemachte Geschenke und Unikate bzw. Utensilien für die eigene kreative Arbeit zuhause.

Nützen Sie die Chance im überschaubaren Rahmen Kontakte zu knüpfen, hochwertige Produkte von Direktvermarktern aus Ried und Umgebung zu verkosten oder einfach ein paar gemütliche Stunden zu verbringen.

Was erwartet Sie?
Regionale Spezialitäten
Most, Säfte und Schnaps, Honig, Marmelade von regionalen Direktvermarktern. Gourmetfein-Produkte von Rieder Bauern (Fam. Edlinger und Fam. Jungreithmair), Speck, Wurst & Co vom Sauwohl-Schwein (Fam. Windischbauer)

Kulinarische Köstlichkeiten
Wildspezialitäten, Wasserbüffelragout, Köstlichkeiten aus dem Suppentopf, gegrillter & geräucherter Fisch, Bauernkrapfen

Kreatives Handwerk & Naturkosmetik
Herbstdeko, Hauswurzgestecke und Kränze (Wurzelwerk - Floristik erleben) Werke aus Schwemmholz, Bemaltes, …

Künstlerische Unikate
Drechslerarbeiten (Josef Radinger „Drechsler Pepi" und Adi Kremshuber), Holzarbeiten (Johann Rankl), Getöpfertes, Genähtes, …

Trödel und Brauchbares vom Dachboden

Musikalische Umrahmung

… lesen Sie mehr zu Ausstellern & Produkten auf Seite 8.

Wir freuen uns auf einen kreativen & gemütlichen Markt!

Das RegionalGenial-Team und Familie Zatl, Gasthof Voralpenhof

Gelebte Regionalität...

Falls auch Sie selbst Aussteller sein möchten, dann können Sie sich noch rasch bis Ende September unter 0680/133 21 20 oder marionzatl@gmx.at (Marion Zatl) bzw. unter 07588 / 72 55-11 oder i.krumphuber@ried-traunkreis.ooe.gv.at (Irene Krumphuber) anmelden.

Suche . Biete . Tausche . Borge . Schenke

- Blaimfellner Weidegänse & Enten Reservierungen für Martini und Weihnachten unter 0699/10 85 89 67 oder stinglmair.franz@aon.at
- Reihenhaus mit 2 Wohnungen, Garage, Doppelcarport und Terrasse zu verkaufen, Tel. 0664/49 50 931
- Suche 14-tägig (Samstag und Sonntag) eine Mitfahrgelegenheit (ca. 5 Uhr früh) nach Wels, Tel. 0699/181 68 246

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen? Melden Sie sich bitte unter 72 55-11.

Aktuelle Anzeigen finden Sie auch unter www.ried-traunkreis.at in der Rubrik „RegionalGenial".

Gemeinschaft für mehr Regionalität in Ried

Wissenswertes über das heimische Geflügel!
Vom Grillhendl über Martiniganserl bis hin zur Weihnachtspute - Geflügel hat das ganze Jahr über Saison. Bezüglich Produktion und Angebot haben wir uns schlau gemacht und möchten das Thema etwas näher beleuchten:

Was ist besonders an der Geflügelproduktion in Österreich?
Österreich zählt in Europa zu den Ländern mit den strengsten Auflagen in der Geflügelproduktion. Dadurch kann man getrost sagen, wir haben in Sachen Tierwohl und Krankheitsprävention den Schnabel vorne.

Besonders bei der Besatzdichte gibt es große Unterschiede (Beispiel Pute: Österreich 40 kg/m², in anderen EU Ländern bis 70 kg/m²). So steigen die Produktionskosten und letztendlich auch der Preis. Da für viele KonsumentInnen jedoch der Preis entscheidend ist, sind die österreichischen Bauern gefordert, um mit guter Qualität und fairem Preis gegenüber billiger Importware Schritt halten zu können.

Eigenversorgung in Österreich?
Selbstversorgungsrate Geflügel (Stand Oktober 2015) Masthuhn 79 % - Pute 41 % - Gans 20 % - Ente 2 % - Tendenz fallend. Quelle: Statistik Austria, QGV, ARGE Huhn & Co.

Die Eigenproduktion geht zum Großteil in den Einzelhandel. In der Gastronomie, den Großküchen und Kantinen besteht meist gar nicht die Möglichkeit österreichisches Geflügel zu bekommen. Um das Angebot wieder zu steigern bedarf es gezielter Nachfrage.

Warum Geflügel im Ganzen kaufen?
In den letzten Jahrzehnten hat sich der Fleischkonsum gewandelt. Während früher noch ein Großteil des Geflügels, besonders das Huhn, im Ganzen gekauft wurde, geht der Trend heute hin zu Edelteilen wie dem Brustfleisch. Da jedoch das Huhn oder die Pute auch Keulen oder Flügel hat, exportieren die Schlachtbetriebe diese meist billigst ins Ausland. Im Gegenzug dazu werden Edelteile für den österreichischen Markt importiert. Klar, es braucht Zeit und etwas Können, um das Geflügel im Ganzen zu verarbeiten, möglicherweise entspricht es auch nicht dem heutigen Zeitgeist. Trotzdem sprechen Wirtschaftlichkeit, Geschmack und Nachhaltigkeit für die Verarbeitung des ganzen Tieres.

Statement aus Ried
„Ich kaufe Geflügel beim Bauern meines Vertrauens, weil mir die artgerechte Haltung enorm wichtig ist. Schön zu wissen, dass der Bauer die Tiere mit Herz und Verstand beim Wachsen unterstützt. Genauso wichtig ist mir die Fütterung ohne Medikamente, denn das was die Tiere zu sich nehmen, das essen dann unsere Kinder und die sind es mir wert ein paar Euros mehr zu zahlen.“

Gelebte Regionalität - Geflügel von Landwirten aus Ried

Familie Wasserbauer, vulgo Mair zu Goldbrunn in Großendorf - Seit über 45 Jahren werden Hendl aus konventioneller Bodenhaltung produziert und vermarktet. Jeweils Anfang des Monats wird eine Woche geschlachtet und wenn gewünscht mit Kühlfahrzeug zugestellt! Für Bestellungen Elfriede Wasserbauer 0650 77 66 882.

Familie Achleitner, vulgo Strassmair in Großendorf bietet Puten aus konventioneller Freilandhaltung. Geschlachtet wird im Juni, Oktober und zu Weihnachten. Für Bestellungen Günther Achleitner unter 0699 12 90 34 94 (Verkauf ab Hof)

Familie Stinglmair, vulgo Blaimfellner in Weigersdorf bietet Weidegänse und Enten. Geschlachtet wird im November und zu Weihnachten (heuer bereits ausverkauft!). Vorbestellungen fürs nächste Jahr bei Franz Stinglmair unter 0699 10 85 8967 jederzeit möglich.

Mehr zum Thema Geflügel auf www.landschafftleben.at

Suche . Biete . Tausche . Borge . Schenke

- Verkaufe 50 Stück Tauben, Marke: LUCHS, lebend, pro Stück/€ 2,00; Tel.: 07588 77449 oder 0650 5259382
- Verkaufe am 17. Dezember (auf Vorbestellung bis 10. Dezember 2016) regionales Ochsenfleisch, Tel.: 07588 7315
- Verkaufe den frischen Most aus dem Jahr 2016, Tel.: 07588 7015
- Verkaufe Christbäume aus Ried Achleitner Gerhard, Am Riedfeld 19; Tel.: 0664 5332548.
- Verkaufe eine alte Schubkarre, Tel.: 0664 5019900
- Verkaufe Küchenmöbel und einen Einbaukühlschrank ca. 3 Jahre alt, Tel.: 0699 11234534

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen? Melden Sie sich bitte unter 72 55-11.

Aktuelle Anzeigen finden Sie auch unter www.ried-traunkreis.at in der Rubrik „RegionalGenial“.

Gemeinschaft für mehr Regionalität in Ried

BI MORE - Für das Besondere in Dir
Wir möchten hier zwei besondere Angebote von Frau Birgit Moser aus Ried im Traunkreis vorstellen:

Birgit Moser ist ausgebildete, gewerbliche Masseurin, seit 10 Jahren dipl. Shiatsupraktikerin, dipl. Aviva-Lehrerin und Mama von 3 Kindern.

Sie hat sich aber in den letzten Jahren auf die Bereiche „Shiatsu" und „Aviva" spezialisiert, da sie das besondere Gefühl der „Ganzheit" nach einer Behandlung begeistert! BI MORE bietet somit in einer Zeit, in der körperliche Belastungen und Stress zunehmen, ganzheitliche Stabilität und Ausgeglichenheit.

Besonders Spaß macht ihr, dass auf die Individualität von jeder/m Einzelnen eingegangen werden kann und so jede/r die bestmögliche Behandlung erhält. Gerade bei Aviva begeistert sie, dass selbst durch die Einfachheit der Übungen so viel bewirkt werden kann und Energie sowie Freude bei jeder/m aufgeweckt wird!

AVIVA
18 spezielle Körperübungen für Frauen und Männer zur Stärkung der Körpermitte.

Die Aviva-Methode ist hilfreich bei:
- unregelmäßiger, schmerzhafter oder starker Menstruation
- Kinderwunsch
- Kräftigung des Beckenbodens
- Blasenschwäche
- Beschwerden in den Wechseljahren/ Hitzewallungen
- wenig bzw. trägen Samenzellen
- um die Jugendlichkeit zu bewahren

Die Übungen sind einfach und ohne Hilfsmittel zu Hause ausführbar und nach einer Übungsfolge fühlt man sich kraftvoll, glücklich, energiegeladen und schwungvoll für den Alltag. Es ist etwas ganz Besonderes und garantiert NICHT langweilig! Es ist eine Art Tanzchoreografie, die zu dynamischer Musik geturnt wird und die Spaß und Lust auf Bewegung macht!

Welche Möglichkeiten gibt es AVIVA bei Birgit Moser kennenzulernen?
- **AVIVA Workshop:** Die Übungen werden im Rahmen eines Workshops erlernt. Dauer ca. 4 Stunden. Nach diesem Kurs sind Teilnehmer in der Lage, die Übungen alleine zu Hause auszuführen.
- **AVIVA Turnstunde:** 1 x pro Woche werden die Übungen vorgezeigt und gemeinsam geturnt. Dauer ca. 1 Stunde.
- **AVIVA Individuell:** Persönliche Einzelstunden in ihren Praxisräumen.

Entdecke Aviva. Denn aus dem Becken kommt die Kraft. Weitere Informationen unter www.aviva-methode.at

SHIATSU
Tiefe Entspannung und Ausgeglichenheit.

Shiatsu ist eine spezielle Massagetechnik die Energiebahnen des Körpers durch sanfte Rotation, Dehnung und Druck aktiviert.

Das Ziel einer Behandlung besteht darin, Blockaden des Energieflusses zu lösen und dabei Körper, Seele und Geist in Einklang zu bringen. Die körperliche Entspannung und die Selbstheilungskräfte werden positiv angeregt.

Auch das Nein sagen fällt einem leichter. Jede/r KundIn erhält eine zielgerichtete, individuelle Behandlung, welche die Persönlichkeit und den Körper optimal unterstützt und stärkt.

Shiatsu ist für alle Altersgruppen geeignet und die 50-minütige Behandlung wird auf einer am Boden liegenden Matte durchgeführt. Während der Shiatsu-Behandlung wird bequeme, lockere Baumwollkleidung getragen.

Lassen Sie sich fallen und schöpfen Sie neue Lebenskraft und Energie durch Shiatsu.

Birgit Moser hat zahlreiche Weiterbildungen im Bereich Beckengürtel, gynäkologische Beschwerden, Wirbelsäule, Lymphdrainage in der Shiatsu-Behandlung, Moxa, Schröpfen, Gua-Sha und Körperkerzen absolviert.

Kontakt

Birgit Moser
Dipl. Shiatsupraktikerin & Dipl. Aviva-Lehrerin
Guggenberg 7
4551 Ried im Traunkreis
Tel. 0650 2754803
E-Mail bimore@gmx.at

BI more
für das Besondere in Dir.

Suche . Biete . Tausche . Borge . Schenke

- Gebe eine dunkelrote Couch (Abmessungen: ca. 2,30 m x 1,90 m) mit Hocker (beides ist in einem sehr gutem Zustand) um 50 Euro ab, Tel. 0676/898 72 55 11

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen? Melden Sie sich bitte unter 72 55-11.

Aktuelle Anzeigen finden Sie auch unter www.ried-traunkreis.at in der Rubrik „RegionalGenial".

Gemeinschaft für mehr Regionalität in Ried

Wie ist die Idee für eure „Suppenwürze aus heimischen Gemüse und Kräuter“ entstanden?
Eigentlich wollte ich verschiedene Produkte mit Kräutern ausprobieren. Schnell merkte ich, dass ich mich auf ein Produkt konzentrieren muss, damit ich mich nicht „verlaufe“.

Nachdem ich von einer Bekannten ein Suppengrundrezept bekommen habe, fing ich im Jänner 2014 an mit diesem zu experimentieren und die Zutaten zu erweitern und abzustimmen. Nach zwei bis drei Monaten stand mein Rezept fest.

Danach fing ich an den Gemüseanbau zu intensivieren und einen Teil der Kräuter in der Solartrocknung der Firma Cona zu trocknen. Zu Beginn arbeiteten wir mit Haushaltsgeräten, die jedoch nach der Reihe den Geist aufgaben. So investierten wir nach einem Jahr in unsere kleine feine Suppenküche, wo wir unser Gemüse händisch verarbeiten.

Wachsen die Zutaten für euer Produkt auf euren Feldern? Wie ist die Anbauweise?
Es wird jede Gemüsesorte auf unseren Feldern angebaut. Wobei jedes Jahr die Anbaufläche vergrößert wird. Und oft gelingt eine Sorte nicht so wie angenommen, dann wird ein Teil der Kräuter und Gewürze zugekauft.

Das Gemüse, wenn wir aufgrund der hohen Nachfrage noch welches brauchen, beziehen wir bei unseren Verkaufspartnern wie Familie Wild-Obermayr, Lamm und Limberger und die Kräuter von Höllhuber Marko (akala Vertrieb) und von der Bergkräutergenossenschaft (beide Bio).

Unsere Anbauweise ist eine Reihen-Mischkultur. Dabei wechseln sich z.B.: eine Reihe Zwiebel und eine Reihe Karotte oder Lauch mit Sellerie ab, weil sie sich positiv in Richtung Schädlingsbefall usw. beeinflussen. Unkrautregulierung wird händisch gemacht. Außerdem verwenden wir Mulch, Urgesteinsmehl, Kräutertees, Kräutersmoothies und etwas Effektive Mikroorganismen.

Bei den intensiveren Kulturen wird auch noch etwas Kompost eingesetzt bzw. Flächenkompostierung (dickere Mulchschicht) aufgebracht. Außerdem haben wir unbearbeitete Flächen für Nützlinge (aber auch die sogenannten „Schädlinge“ haben Platz).

Bei der Verarbeitung wird zunächst alles gewaschen, anschließend in einem Cutter zerkleinert und mit Salz und Gewürzen vermischt. Danach wird die Masse in einem Heißluftofen bei 50 - 70° C getrocknet. Das dauert 24 Stunden. Abschließend wird das Trockengut in einem Standmixer gemahlen und abgefüllt.

Welche Pläne habt ihr für die Zukunft?
Unsere Suppenwürze bekannter zu machen und unseren Kundenstock auszuweiten

Unsere Ideen für neue Produkte in der Direktvermarktung zu verwirklichen.

Suche . Biete . Tausche . Borge . Schenke

- Verkaufe am 8. April (auf Vorbestellung bis 1. April 2017) regionales Ochsenfleisch, 07588/7315
- Gut erhaltene Duschvorrichtung mit Duschtasse und zwei Seitenteilen aus beschichtetem Glas abzugeben, Tel. 07588/7332
- Bieten frische Puten aus Ried (Anfang Mai und Anfang Juni), Bestellung unter 0699/1290 3494 (Familie Achleitner)
- Suche eine Reinigungskraft für 10 Stunden im Monat, Preis nach Vereinbarung, 0676/5555 989

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen? Melden Sie sich bitte unter 72 55-11. Aktuelle Anzeigen finden Sie auch unter www.ried-traunkreis.at in der Rubrik „RegionalGenial“.

Gelebte Regionalität

Wo bekomme ich eure Suppenwürze?

Landesprodukte Seierl
Hofbäckerei Wartberg
Lagerhaus Filialen: Wartberg, Ternberg, Molln, Kirchdorf, Lambach, Neuhofen
Hofläden: Fam. Limberger (Wartberg), Fam. Haiss (Hartkirchen), Fam. Mayrhofer (Wartberg), Fam. Ömer (Hofkirchen), Fam. Wild–Obermayr (Niederneukirchen)
Bauernmärkte: Frischemarkt Kirchdorf, Kremsmünster, Pettenbach, Steyr,
Adeg: Höfer (Schlierbach), Weigerstorfer (Nußbach)

Kontakt

Baldinger Roland und Gabriele

Telefon: 0676/821251634,
0676/821251678
E-Mail: office@va-bene.cc
Adresse: Penzendorf 17
4552 Wartberg/Krems

Gemeinschaft für mehr Regionalität in Ried

Solare Trocknungssysteme aus Ried/Tr.
Die solaren Trocknungssysteme, die die Fa. CONA seit über 20 Jahren entwickelt, sind auf regionale Anforderungen abgestimmt und fördern so nachhaltige Projekte und Entwicklungsprozesse in der jeweiligen Region, wo sie installiert werden.

Solare Hackguttrocknung
Biomasse aus dem eigenen Wald, der eigenen Gemeinde bzw. aus demselben Bezirk zu wertvollen Hackschnitzel zu verarbeiten und diese mittels Prozesswärme aus den CONA-Solarluftkollektoren zu trocknen, ist ein herausragendes Beispiel, wie man mit Hilfe von kostenloser Solarstrahlung regionales Heizmaterial veredeln kann.

Solare Heutrocknung
Da Heumilch stark im Trend ist verlangt nicht nur der Markt, sondern auch die Landwirte selbst nach energiesparenden Lösungen zur Heutrocknung. Denn auch hier muss auf die Kostenseite bei Bewahrung der Milchqualität geachtet werden. Biobauern gehen sogar noch einen Schritt weiter und wünschen sich für ihre Heutrocknung erneuerbare Energieträger.

So ist die solare Prozesswärme aus den CONA-Solarluftkollektoren ideal, um Energiekosten zu sparen. Die solare Heutrocknung von CONA wurde aktuell (Mai 2017) für den Energy Globe nominiert, sowie auch 2007 die solare Hackschnitzeltrocknung.

Solare Obst-, Kakao- & Kräutertrocknung auf dem ganzen Planeten
CONA hilft mit seiner Trocknungstechnik in vielen anderen Regionen auf der Welt vor Ort, um Ernte zu sichern und für Familien in über 35 Ländern Perspektiven zu schaffen.

So werden zum Beispiel in Westafrika Mangos, Bananen und Ananas durch CONA-Trockner für die Zeit nach der Ernte konserviert. Gleichzeitig schaffen CONA-Kakaotrockner Arbeitsplätze und Perspektiven für Menschen, die sonst auf der Suche nach besseren Lebensbedingungen in die Städte oder nach Europa abwandern müssten.

In der tropischen Atlantikregion von Nicaragua werden Bananen getrocknet, um die Schulmilch und die Versorgung der Schulkinder sicherzustellen. In Kuba wurden mit Hilfe des kubanischen Staates große regionale Heilkräuterprogramme mit solaren Trocknern von CONA ausgestattet.

In Usbekistan (Zentralasien) werden Nüsse und seltene Früchte wie Wildkirschen und Gojibeeren getrocknet und gemeinsam mit unseren Kunden damit mehr als 700 Arbeitsplätze geschaffen und gesichert.

Auch in Ried gibt es seit Jahren recht interessante Pläne für multifunktionale solare Trocknungsanlagen und so hofft CONA auf eine baldige Umsetzung dieser guten Ideen.

Solare Hackschnitzel-, Heu- und Getreidetrocknung bei der Kompostieranlage Schnellnberger in Wartberg/Kr.

SOLARE TROCKNUNG
WWW.CONA.AT

CONA

Gelebte Regionalität

Möchten Sie Ihre Gartenkräuter effizient mit einer Trocknungsanlage trocknen und somit über einen langen Zeitraum lagerfähig halten?

Wir planen ein Projekt wo wir eine Kräuter-Trocknungsanlage für die Rieder bauen/anschaffen und zur Verfügung stellen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt oder/und möchten Sie gerne noch nähere Informationen?

Dann melden Sie sich bitte bei Irene Krumphuber unter 07588/7255-11.

Suche . Biete . Tausche Borge . Schenke

- Suche Haushaltshilfe für ca. 8-10h/Monat (flexibel gestaltbar), Tel. 0699/121 67 835

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen?

Melden Sie sich bitte unter 72 55-11. Aktuelle Anzeigen finden Sie auch unter www.ried-traunkreis.at in der Rubrik „RegionalGenial“.

Gemeinschaft für mehr Regionalität in Ried

Professionelle Solare Trocknung von Früchten, Kräutern, uvm.
Sie haben Interesse Ihre Gartenkräuter bzw. Ihr Obst & Gemüse in Zukunft effizient mit einer Solar-Trocknungsanlage zu trocknen? Wir planen ein Projekt mit der Firma CONA aus Ried/Tr., die sich auf Trocknungsanlagen mit Solarenergie spezialisiert hat, eine mobile Gemeinschafts-Trocknungsanlage anzuschaffen. Sie soll je nach Bedarf unseren Rieder/innen zur Verfügung stehen.

Wie funktioniert die Trocknungsanlage der Firma CONA aus Ried/Tr.?
Die Frischluft wird über einen Filter (hält Staub und Insekten ab und ist waschbar) angesaugt. Sie wird anschließend in einem zertifizierten CONA Luftkollektor mittels Solarkollektor am Dach der Anlage erwärmt. Dieser Kollektor ist besonders effizient, da er auch bei feuchten und wechselhaften Klimabedingungen zuverlässig trocknet.

Die erwärmte Luft wird durch Energiesparventilatoren in einem isolierten Luftschacht zur Trocknung weitergeleitet. Durch die kontrollierte Luftverteilung und horizontale Belüftung wird eine sehr gleichmäßige Trocknung ermöglicht. Es ist somit kein Umschichten der Siebe innerhalb der Kammern notwendig.

Die Produkte werden besonders hygienisch getrocknet, da nur lebensmittelechter Edelstahl verbaut wurde. Die lichtgeschützte dunkle Trocknungskammer ist essentiell für den Erhalt der Farben und Vitamine. Zum Schluss geht die feuchte Abluft durch ein feines Netz, um Insekten fern zu halten.

Detaillierte Angaben zur CONA Trocknungsanlage SF25, welche wir kaufen möchten und gegen eine Leihgebühr zur Verfügung stellen wollen, finden Sie in der Tabelle am Ende des Berichtes.

Haben Sie als Privatperson oder auch als Vereinsobmann Interesse bzw. wünschen Sie vorab noch nähere Informationen (Leihgebühr, ...)? Dann melden Sie sich bitte bei Irene Krumphuber unter 07588/7255-11.

So sieht die Trocknungsanlage aus die wir gerne anschaffen möchten

Solargetrocknete Früchte schmecken immer

Spezifikationen	SF25
Frischobst pro Füllung (gemittelt mit geschnittenen Äpfeln)	25 kg
Anzahl und Größe der Trockungskammer	1 x 25 kg
Anzahl der Edelstahlsiebe CONA easyclean&perfectdry	10
Siebauflagefläche (für Kräuter)	5 m²
Solarfläche	2 m²
therm. Spitzenleistung der Solaranlage	1.440 W
elektrischer Verbrauch der Ventilatoren	24 W
Abmessung Kollektor (= Dach der Anlage)	206 x 106 cm
Gesamtabmessung Trockenkammern L x B x H	126 x 59 x 77 cm
Gesamthölhe Trockner + Solar	192 cm

Gelebte Regionalität

Unsere bewährte „Erntefrisch aus den Rieder Gärten"-Tafel ist wieder da!

Haben Sie einen Ernteüberschuss und möchten diesen nicht verderben lassen, oder möchten Sie gerne erntefrisches Gemüse, Obst oder Marmelade aus Ried? Dann nutzen Sie die Chance und tragen Sie sich in die Liste im Foyer der Gemeinde ein! (Name, Ortschaft und Telefonnummer) Gerne vermerkt auch Irene Krumphuber unter 07588/7255-11 Ihre Wünsche auf der Liste!

Wir freuen uns auf eine ertragreiche Ernte und hoffen auf viele Eintragungen.

Das RegionalGenial-Team

Suche . Biete . Tausche Borge . Schenke

- Suche eine Reinigungskraft für 10 Stunden im Monat, Preis nach Vereinbarung, 0676/5555 989
- Suche eine Reinigungskraft für 3 bis 4 Stunden alle 14 Tage, 0664/122 04 10
- Verkaufe Honig aus eigener Imkerei, 0664/816 77 65
- Suche für 1-mal im Monat für 4 bis 5 Stunden eine verlässliche/n Dame/Herren für Gartenarbeiten, 7241-10
- Laufenten (Naturbrut) zu vergeben, 0699/12 67 25 55
- Verkaufe am 2. September (auf Vorbestellung bis 26. August) regionales Ochsenfleisch, Tel. 7315
- Freie Wohnung mit 128 m² Wohnfläche + 12 m² Balkon, Küche ist eingebaut, Miete 780,00 € inkl. Betriebs- und Hauskosten, ab sofort beziehbar, 0664/122 04 10

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen?

Melden Sie sich bitte unter 72 55-11. Aktuelle Anzeigen finden Sie auch unter www.ried-traunkreis.at in der Rubrik „RegionalGenial".

Gemeinschaft für mehr Regionalität in Ried

Thermische Nutzung von Maisspindeln

Pioniere aus der Steiermark fragten sich vor einigen Jahren, ob man die Maisspindeln (= Kern des Maiskolbens, wo die Maiskörner anhaften), die bei der Maisernte als Ernteabfall am Feld zurückbleiben, thermisch verwerten könnte. Mit dieser Überlegung wurden Techniken entwickelt, um die Maispindeln direkt bei der Ernte vom Mähdrescher separat zu sammeln.

Über diese Systeme verfügen auch ein paar Mähdrescher in Ried und Umgebung.

Einige Rieder Bauern haben daher begonnen sich mit der Thematik näher zu beschäftigen. Gerade, wenn am Betrieb zu wenig Waldfläche für die Eigenversorgung mit Holz zur Verfügung steht, wäre es von Vorteil die selbst produzierten Maisspindeln, zur Wärmegewinnung zu nutzen. Der Heizwert von Maisspindeln liegt in etwa bei dem der Fichte, das Lagervolumen ist jedoch höher.

Da Maisspindeln keine Holzhackschnitzel sind, gibt es natürlich einiges zu beachten.

Mähdrescher beim Abkippen der Maisspindeln

Zuerst erfordert es die Anpassung der Düngung auf den Maisfeldern, da die Standard-Kalidünger zu viel Salz enthalten, welches den Heizkessel angreifen könnte.

Weiters sind die Maisspindeln in unserer Gegend zu feucht um direkt verfeuert werden zu können. Um diese möglichst ressourcenschonend zu trocknen braucht es am besten eine Biogasanlage, die die Abwärme gleichzeitig zum Trocknen nutzen kann.

Solche Anlagen stehen in Ried und Umgebung ausreichend zur Verfügung. Außerdem sollte die Logistik passen - bei der Maisernte werden ohnehin schon einige Traktoren und Anhänger benötigt, zur gleichen Zeit müssen jedoch auch die Spindeln abgefahren und getrocknet werden.

Die Transportwege sollten nicht zu weit sein, da sich sonst der Aufwand nicht lohnt. Das ist wiederum bei unseren Biogasanlagen ganz in der Nähe kein Problem.

Zu guter Letzt sollte auch die Heizung für das Heizen mit Maisspindeln ausgelegt sein. Da Maisspindeln beim Verbrennen mehr Asche und Schlacke bilden, muss der Heizkessel hierfür geeignet sein. Die entstandene Asche nach der thermischen Ausnutzung der Maisspindeln kommt wieder auf die Felder zurück und somit schließt sich der Nährstoffkreislauf wieder.

Wenn die Vorrausetzungen erfüllt sind, sind Maisspindeln also eine sinnvolle regionale Ergänzung zu Holzhackschnitzel.

Gemisch Hackschnitzel/Maisspindeln

Bericht aus der Praxis
Da die Gegebenheiten bei mir sehr gut passen, habe ich vor 3 Jahren zum ersten Mal die thermische Nutzung der Maisspindeln versucht. Für meinen Betrieb ist der Aufwand vergleichsweise gering und die Umsetzung stellte keine Schwierigkeiten dar. Mit dem üblichen Hackgut vermengt ist die Verbrennung der Maisspindeln für meinen Heizkessel kein Problem. Für Fragen und Praxistipps stehe ich gerne zur Verfügung!

Achleitner Günther (vlg. Strassmair)

Gelebte Regionalität

Familie Achleitner, vulgo Strassmair in Großendorf bietet Puten aus Freilandhaltung.
Für Bestellungen Günther Achleitner unter 0699/12 90 34 94 (Verkauf ab Hof)

Familie Stinglmair, vulgo Blaimfellner in Weigersdorf bietet Weidegänse und Enten.
Vorbestellungen bei Franz Stinglmair unter 0699/10 85 8967 jederzeit möglich.

Suche . Biete . Tausche Borge . Schenke

- Biete Mathematik-Nachhilfe in Ried/Tr. an. Habe jahrelange gute Erfahrung mit allen Schulstufen, Tel. 0660/30 29 991
- Verkaufe kleine Kiwis aus dem eigenen Garten, Tel. 07588/75 63
- Suche Kiefern- und Latschenzweige, Tel. 07588/75 63
- Suchen ab sofort eine Reinigungskraft für 3 Stunden pro Woche, Tel. 07588/65 30

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen? Melden Sie sich bitte unter 72 55-11.

Aktuelle Anzeigen finden Sie auch unter www.ried-traunkreis.at in der Rubrik „RegionalGenial“.

Gemeinschaft für mehr Regionalität in Ried

Bio-Heumilch gleich ums Eck
Wir sind Robert und Heidi Kastner aus Wartberg an der Krems und bewirtschaften einen Bio-Heumilch Betrieb. Bei uns werden die Tiere in Liegeboxen-Laufstall, im Auslauf und auf der Weide gehalten.

Unsere Kühe werden im Winter mit bestem Heu und etwas Getreideschrot gefüttert und sobald im Frühling die Vegetation beginnt (ca. Ende März – Anfang April) wird mit der Beweidung begonnen.

Anfangs nur stundenweise, damit sich die Verdauung der Kühe wieder anpassen kann.
Nach ca. 1 Woche besteht rund um die Uhr die Möglichkeit die Dauerweide zu nutzen. Hierzu wurde 2015 eigens die Hofzufahrt untertunnelt.

Ab September werden die umliegenden Wiesen als Herbstweide, solange es die Witterung erlaubt, genutzt. Heuer war der letzte Weidetag am 5. November.

Durch diese Haltungs- und Fütterungsform der Tiere gewinnt die Milch ihren natürlichen Geschmack wieder zurück.

Unsere Milch wird an die Klosterkäserei Stift Schlierbach geliefert.

Auf unserem Hof gibt es aber auch eine Milchtankstelle, wo täglich frische Rohmilch angeboten wird.

Diese kann mit einem Gebinde welches man selbst mitbringt oder mit Milchflaschen von uns betankt werden.

Zusätzlich bieten wir derzeit Joghurt, Joghurtbällchen in Öl, Frischkäse in Öl oder natur und Hartkäse ab Hof an.

Die Milchprodukte können ab Hof erworben werden

Familie Kastner mit ihren Kühen

Familie Kastner

Robert und Heidi Kastner
Schachadorf 11
4552 Wartberg an der Krems
0699/117 28 728
Öffnungszeiten:
täglich von 06:00 bis 21:00 Uhr

Wegbeschreibung:
Fahren Sie von Ried Richtung Wartberg, biegen Sie beim Autohaus Seat Egger rechts Richtung Pettenbach ab.

Nach ca. 500 m wieder rechts abbiegen und zwischen zwei Bauernhäusern durchfahren.

Bei der nächsten Kurve stehen Sie vor unserem Bauernhaus.

Wir freuen uns auf ihren Besuch!

Suche . Biete . Tausche Borge . Schenke

- Suche eine Reinigungskraft für 10 Stunden im Monat, Preis nach Vereinbarung, 0676/5555 989
- Verkaufe auf Vorbestellung am 2. Dezember regionales Ochsenfleisch, 0676/821 251 699
- Verkaufe Christbäume aus Ried, Gerhard Achleitner, Am Riedfeld 19, 0664/5332 548
- Verkaufe Christbäume ab Hof, Ab 7. Dezember jeweils Do, Sa und nach tel. Vereinbarung. Es besteht die Möglichkeit zur Vorauswahl in der Kultur. Zustellung ist möglich. Herbert Kremsmair, Sportstraße 32, 0680/20 38 449
- Verkaufen Weihnachtsputen mit ca. 3 - 4 Kilo aus Freilandhaltung. Bestellung unter 0699/12 90 34 94. Abholung am 21. und 22. Dezember. Familie Achleitner

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen? Melden Sie sich bitte unter 72 55-11.

Aktuelle Anzeigen finden Sie auch unter www.ried-traunkreis.at in der Rubrik „RegionalGenial".

Gemeinschaft für mehr Regionalität in Ried

Der Verein Windischbauer.nHOF stellt sich vor •
Seit Ende 2016 ist Ried um einen Verein reicher. Menschen, denen die Qualität und die Natürlichkeit ihrer Nahrungsmittel wichtig ist und denen bewusst ist, dass sich das Tierwohl auch auf das Menschenwohl auswirkt, haben sich zusammengeschlossen und den **Verein zur Förderung der Verbindung zwischen Mensch, Tier und Natur** gegründet.

Der Verein hat sich zum Ziel gesetzt:
- gemeinsam Verantwortung zu tragen für eine lebenswerte Zukunft
- die Natur in ihrer Ganzheit wahrzunehmen, dass wir ein Teil von ihr sind und von ihr leben
- die Erhaltung einer altbewährten kleinbäuerlichen Struktur, um sie zu nutzen bzw. sie hautnah miterleben zu können.

Der Windischbauer.nHOF bietet den Rahmen wieder in Verbindung mit dem Ursprünglichen zu kommen, d.h. Wissen woher es kommt, Zugang zu Lebensmitteln - in einer Qualität die früher üblich war.

In folgenden Projekten werden die Ziele des Vereins erlebbar:

Projekt „Sauwohl-Schweine“
Am Windischbauer.nHOF wird dafür gesorgt, dass sich die Schweine sauwohl fühlen. Die Freilandhaltung, die angepasste Fütterung sowie die längere Lebenszeit der Tiere wirkt sich auf den guten Geschmack und auf die natürliche Qualität des Fleisches aus, welches neben anderen Produkten (Würste, Speck & Co) unter den Mitgliedern aufgeteilt wird.

Die sogenannte Sauwohl-Patenschaft ist das Herzstück des Projekts.

Im **Projekt „Garten EDEN“** haben Mitglieder die Möglichkeit freiwillig den wunderbaren Garten zu nutzen, um in Eigenverantwortung ihr Gemüse anzubauen – sei es jetzt nur Sommergemüse oder Wintergemüse, welches am Hof eingelagert werden kann.

Das **Projekt „einfach.leben“** richtet den Fokus vorrangig auf die bewusste „nährende“ Verbindung zu sich selbst. Durch Beratung, Aufstellung und diverse Veranstaltungen - vorwiegend in der Natur, wird jede/r gestärkt auf seine innere Stimme zu hören, Hinderndes loszulassen und Mut zu haben seiner Sehnsucht zu folgen … um einfach zu LEBEN.

Kurz erwähnen möchten wir noch folgende Projekte:

- **Projekt „von und für Mitglieder“:** Synergien nutzen, Win-Win-Situationen schaffen
- **Projekt „Geld schafft Werte“** – SINNvolle Ziele finanziell mittragen
- **Projekt „bäuerlicher Schnupperkurs“:** ganz unter dem Motto: „Mitmachbauernhof – für Erwachsene mit und ohne Kinder und Jugendliche

Mit einem Jahresbeitrag von 50 Euro sind Sie ein fördernder Teil einer Gemeinschaft, die mehr sein will als nur KonsumentInnen!

Verein Windischbauer.nHOF
(ZVR 218682173)
Tel.: +43 (0) 699 / 818 831 79
www.panoramalandwirtschaft.at

Gelebte Regionalität

Interesse geweckt?
Noch mehr über den Verein erfahren Sie bei unserer **Vereins-Infoveranstaltung** (inkl. Verkostung) **am Montag, 5. März 2018** um 19:30 Uhr im Gemeindezentrum Ried/Trk.

Gemeinschaft für mehr Regionalität in Ried

Edle Brände der Destillerie Schosser
Mein Name ist Martin Schosser und ich beschäftige mich seit mehr als 20 Jahren mit der Herstellung von hochwertigen Edelbränden.

Bereits 1989 wurden die ersten Destillate von meinem Vater im Rahmen der Landwirtschaft in Buchkirchen bei Wels erzeugt.

Viele Erfolge bei nationalen und internationalen Prämierungen sorgten für die kontinuierliche Entwicklung dieses Standbeines. 1995 wurde von uns die erste Verschlussbrennerei (eine gewerbliche Ausführung) mit einem Kesselinhalt von 150 Liter angeschafft und auch eine Firma gegründet.

Ende 2014 traf ich die Entscheidung der Landwirtschaft den Rücken zu kehren, um mich voll auf die Brennerei zu konzentrieren. Es folgten der Bau eines Einfamilienhauses in Pettenbach und die Suche nach einem geeigneten Standort für meine Brennerei.

Fündig wurde ich in Ried im Traunkreis, der ehemalige Spar-Markt hat die ideale Größe und Lage für meine Zwecke. 2017 starteten wir mit dem Umbau und investierten in eine größere Verschlussbrennerei (300 Liter Kesselinhalt).

Um die Weihnachtszeit fand die endgültige Übersiedelung auf den neuen Standort statt.

In Ried im Traunkreis erfolgt die gesamte Produktion, beginnend mit der Obstanlieferung, von oberösterreichischen Bauern und dem Großhandel, über die Verarbeitung, Destillation, Lagerung bis hin zur Abfüllung, Verpackung und dem Versand.

Ich brenne mehr als 30 verschiedene Sorten Obst, ausschließlich 100 % Destillate – die höchste Qualitätsstufe! Für meine Produkte verwende ich nicht ausschließlich Bioqualität, sondern um die höchste Qualitätsstufe zu erreichen, steht der Geschmack des Obstes im Vordergrund.

Der Vertrieb der Destillate erfolgt in ganz Österreich, im angrenzenden Ausland und natürlich direkt ab Brennerei.

Während der Öffnungszeiten kann man jederzeit meine Produkte vor dem Kauf verkosten.

Kommentierte Verkostungen für (Klein-)Gruppen werde ich ca. ab dem Sommer, spätestens ab Herbst anbieten.

Ich bin immer auf der Suche nach qualitativ hochwertigem Obst für meine Brennerei, am liebsten alte Obstsorten wie Äpfel, Birnen, Kirschen, Zwetschken, Kriecherl, Beeren, Wildfrüchte, etc.

Kontakt

Destillerie Schosser e.U.
Martin Schosser
Hauptstraße 35/1
4551 Ried/Traunkreis
Tel.: 0664/2022860
office@schosser.com
www.schosser.com

Öffnungszeiten Verkauf:
Montag und Donnerstag
08:15 - 12:00 und 13:00 - 17:00 Uhr

Suche . Biete . Tausche Borge . Schenke

- Suche zum ehestmöglichen Zeitpunkt eine Reinigungskraft für 3 Stunden alle 14 Tage für ein privates Wohnhaus, Tel. 0650 / 9565580
- Schwarzer Kurzmantel mit Pelzverbräunung Gr. 50 wurde in der Garderobe beim ehem. GH Langeder oder im Altenheim Ried beim Seniorentag vertauscht. Ich würde mich freuen wenn ich ihn wieder zurückbekommen könnte. Tel. 07588 / 7250 oder Tel. 0676 / 714 37 05

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen? Melden Sie sich bitte unter 72 55-11.

Aktuelle Anzeigen finden Sie auch unter www.ried-traunkreis.at in der Rubrik „RegionalGenial“.

Gemeinschaft für mehr Regionalität in Ried

Lauf & Walking Arena Ried/Traunkreis
Nordic Walken, Walken, Laufen, … mit zwei Worten: „sich bewegen“ hat sich in den letzten Jahren vom Trend zum Lifestyle für Millionen von Menschen etabliert. Die Motive, Häufigkeit und Intensität der Betätigung sind unterschiedlich, der gewünschte Effekt ist derselbe.

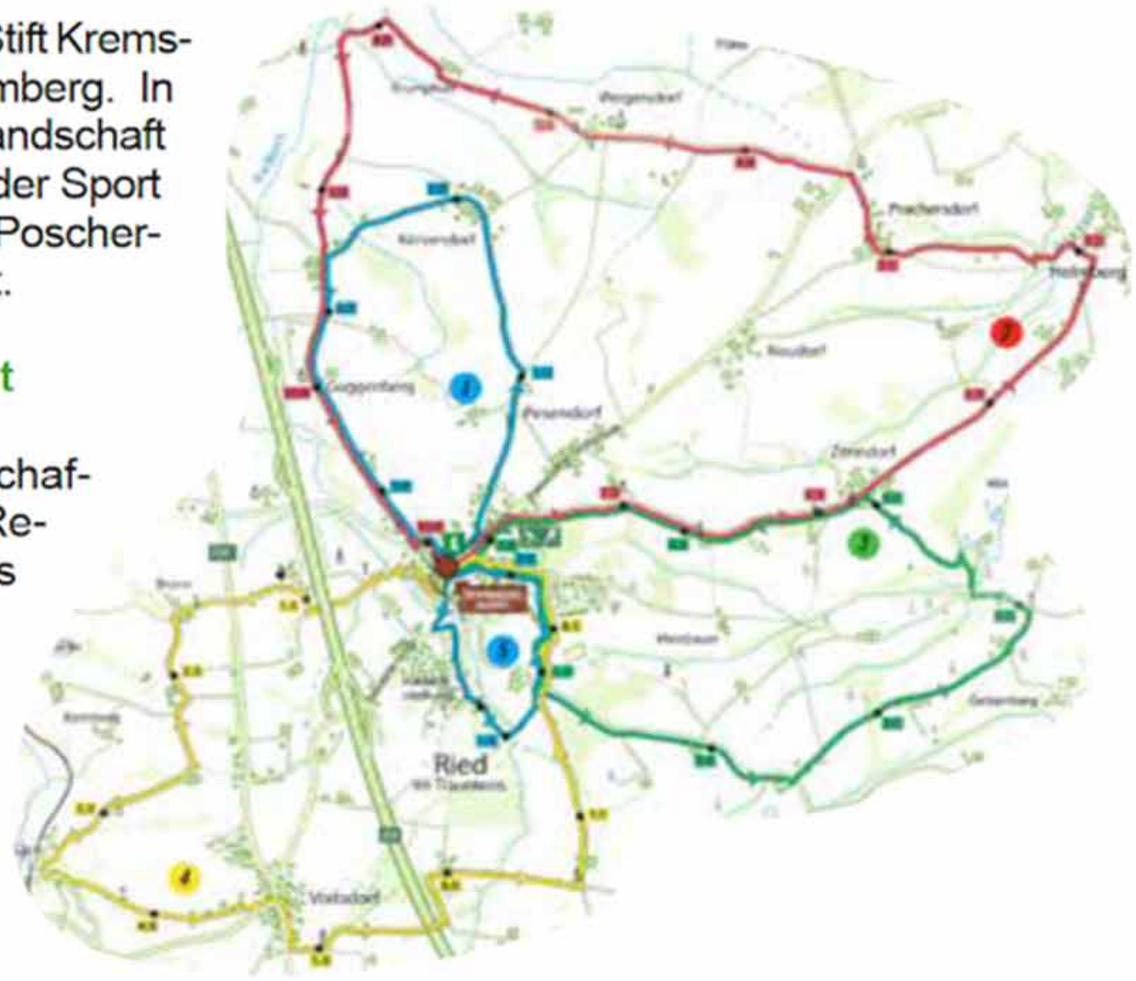
Gesund und fit sein, sich rundum gut fühlen und den Heimatort von seinen schönsten Seiten kennenlernen - für diese Ziele wurden die Strecken in Ried von den einheimischen Kennern, der Sportunion Ried und von Spezialisten, konzipiert, genau vermessen und nach dem genormten „Runnersfun-Farbleitsystem“ markiert.

Ausgangs- und Einstiegstafeln sowie Streckenkarten mit genauen Längen- und Höhenprofilen garantieren die mühelose Orientierung und somit einen grenzenlosen Bewegungsspaß. Die Strecken haben unterschiedliche Längen und Schwierigkeitsgrade und führen in Form eines Rundweges wieder zum Ausgangspunkt zurück.

Es gibt 5 Routen hier bei uns in Ried zur Auswahl, die wir Ihnen hier kurz vorstellen:

Strecke 1 „Sport Eybl Runde“
Die leicht hügelige, 4,70 km lange Sport Eybl Runde ist perfekt zum Entspannen und verläuft großteils auf Asphalt. Sie führt vom Start über die Fellinger Straße nach Körzendorf. Wunderschöne Marterl säumen den Weg durch blühende Wiesen und Felder. Mit der roten M-Oil Trading Runde, über die Poscherstraße, geht es wieder zurück.

Strecke 2 „M-Oil-Trading Runde“
Lange kupierte Strecke mit einer Länge von 11,1 km auf befestigtem Untergrund - ideal für Ausdauertraining. Startet entgegen der grünen Autohof Runde durch Zenndorf, weiter mit traumhafter Aussicht auf das Stift Kremsmünster Richtung Helmberg. In beschaulicher Naturlandschaft durch Weigersdorf, mit der Sport Eybl Runde über die Poscherstraße zurück zum Start.



Strecke 3 „Restaurant Autohof Runde“
Auf fester Bodenbeschaffenheit verläuft der Restaurant Autohof Kurs mit 7,20 km Länge durch die unberührte Natur. Vom Start in die Sportstraße, weiter in der Fliedergasse dorfaufwärts. Mit unglaublichem Rundblick auf die Hügel und Täler des Kremtales führt die Strecke nach Zenndorf und über die Helmberger Straße, mit der M-Oil-Trading Runde, wieder zurück zum Start.

Strecke 4 „Runnersfun Runde“
Durch die friedvolle Landschaft führt die 8,90 km lange, kupierte Runnersfun Runde. Kapellen und Marterl begleiten den Walker/Läufer. Dorfauswärts bergab und dann mit leichtem Anstieg, beim Klein-/Groß-Brunner vorbei in abwechslungsreichem Auf und Ab zwischen Felder und Wiesen, kurzes Waldstück nach Voitsdorf und über den Riedbach wieder zurück nach Ried.

Strecke 5 „Data Tec Runde“
Die kurze Data Tec-Strecke ist ideal für Einsteiger, Eilige und Kurztrainierer. Auf 2,40 km wechselnder Bodenbeschaffenheit startet sie zum Kirchenweg und Kapellenweg, vorbei an der reizvollen Wallfahrtskirche Maria Haslach, parallel zum Sipbach geht es auf naturbelassenem Wegerl mit der Runnersfun Runde zurück zum Ausgangspunkt.

Eine große Übersichtskarte finden Sie am Rieder Dorfplatz oder kleine Übersichtspläne liegen am Gemeindeamt zur freien Entnahme auf.

In diesem Sinne wünschen wir eine bewegte Zeit und viel Freude beim Erkunden unserer RegionalGenialen „Runnersfun“-Strecken!

Gelebte Regionalität

Die **Naturfreunde Ried** freuen sich bei ihrem Lauftreff (immer montags) über Neuzugänge. Treffpunkt: 19.00 Uhr bei der Turnhalle. Kontakt: Franz Bernegger, 0664/730 34 194

Die **Damen-Laufgruppe Ried4Speed** heißt lauffreudige Riederinnen (immer mittwochs) sehr herzlich willkommen. Treffpunkt: 19.00 Uhr beim Parkplatz bei der Volksschule. Kontakt: Heidi Buchegger, 0699/12 92 13 54

Die **Rieder Bäuerinnen** gehen regelmäßig (immer am Dienstag) gemeinsam Walken und freuen sich auch über Nicht-Bäuerinnen die mitgehen. Treffpunkt: 19.00 Uhr am Dorfplatz. Kontakt: Maria Zaunmair, 0676/82 12 51 699

Der **Seniorenbund Ried** freut sich (immer donnerstags) über neue Gesichter, die mit ihnen walken gehen: Treffpunkt: 17.00 Uhr beim Altenheim-Parkplatz. Kontakt: Johanna Lachberger, 07588/72 09

Der **Pensionistenverband Ried** trifft sich alle 14 Tage (nächster Termin: 11. Juni) und nimmt auch gerne Neuzugänge mit. Treffpunkt: 14.00 Uhr am Dorfplatz. Kontakt: Rudolf Glinsner, 0650/72 40 400

Gemeinschaft für mehr Regionalität in Ried

Sommer-Garten-Tipps der Gärtnerei Schützenhofer aus Rohr

Jetzt in der heißen Jahreszeit ist es besonders wichtig den Boden abzudecken, damit er die Feuchtigkeit gut halten kann. Das heißt dort wo Pflanzen den Boden zur Gänze bedecken ist keine Mulchschicht notwendig, aber überall dort wo die Erde zu sehen ist, wäre eine Bodenabdeckung empfehlenswert.

Zum Mulchen kann primär der Rasenschnitt verwendet werden, dieser sollte ca. 5 cm aufgetragen und alle 6 Wochen erneuert werden. Der Rasenschnitt verrottet sehr gut und wirkt somit als Dünger für die Pflanzen. Dies ist besonders im Gemüsegarten zu empfehlen.

Ist nicht ausreichend Rasenschnitt für den Garten zur Verfügung, kann auch mit Gartenfaser gemulcht werden.

Gartenfaser ist ein sehr fein gefaserter Rindenmulch versetzt mit Kompost, so wirkt er besonders schonend für den Boden. Durch die feine Struktur bleibt sie auch auf steilen Böschungen liegen. Unter Sträuchern und Bäumen oder auch Obststräuchern kann auch unbehandelter Rindenmulch verwendet werden.

Wir, die Gärtnerei Schützenhofer, arbeiten mit Effektiven Mikroorganismen (EM) und haben dabei beobachtet, dass die Pflanzen dadurch mit weniger Wasser auskommen, da sie besser im Boden verwurzelt sind und stabiler auf Stress reagieren. Deshalb empfehlen wir im Gemüsegarten zusätzlich zum Mulchen mit Rasenschnitt Effektive Mikroorganismen zu sprühen. Es führt zu einer regelmäßigen Nährstoffversorgung im Boden und Schnecken fühlen sich im Garten nicht mehr so wohl.

Um diese Zeit sind viele Blütenstauden schon wieder verblüht und mit dem Laub nicht mehr so dekorativ. Es bietet sich daher bei Vergissmeinnicht, Frauenmantel, Storchschnäbel oder Mädchenauge ein Sommerrückschnitt an. Diese Blütenstauden dürfen ruhigen Gewissens wenige Zentimeter über dem Boden abgeschnitten werden. Bei Pfingstrosen und Iris sollte man nur die verblühten Triebe entfernen.

Diverse Blütensträucher wie zum Beispiel Weigelien, Maiblumensträucher und Schneeball sollten auch nach der Blüte geschnitten werden, dann können bis zum nächsten Jahr wieder Blütenknospen gebildet werden.

Bei Rosen schneidet man während der Blüte laufend die abgeblühten Blüten heraus, wenn möglich sogar bis zum nächsten vollständigen Rosenblatt. So hat sie laufend Energie weiter zu blühen.

Bei der Bearbeitung des Bodens helfen uns besonders die Kupferwerkzeuge. Durch Versuche des Naturforschers Viktor Schauberger in den 1950er-Jahren konnte die Bodenverbesserung und die damit verbundene Wachstumsförderung, mit diesen Werkzeugen nachgewiesen werden. Besonders durch den Abrieb werden Kupfer-Spurenelemente in den Boden eingebracht, welche eine wesentliche Rolle bei den enzymatischen Vorgängen spielen.

Wir laden Sie ein, unsere Gärtnerei und den Schau-Kräutergarten in Rohr zu besuchen. Gemüse und Kräuterpflanzen, Blumen sowie Effektive Mikroorganismen bzw. Gartenfaser und diverse Kupfergartengeräte können Sie bei uns erwerben. Sehr herzlich laden wir Sie auch zu unserem monatlichen Kräuter-Stammtisch mit diversen Vorträgen ein. Mehr Infos finden Sie unter www.gärtnerei.schützenhofer.at.

Gärtnerei Schützenhofer
Linzerstraße 32, 4532 Rohr im Kremstal

Suche . Biete . Tausche Borge . Schenke

- Verkaufe kleine Kiwis aus dem eigenen Garten, Tel. 07588/75 63
- Biete Englisch-Nachhilfe an, Tel. 0650/99 06 517

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen? Melden Sie sich bitte unter 72 55-11.

Aktuelle Anzeigen finden Sie auch unter www.ried-traunkreis.at in der Rubrik „RegionalGenial".

Gemeinschaft für mehr Regionalität in Ried

Erlebnis Apfelsaft pressen
Heuer ist ein erstklassiges Apfeljahr! Das möchten wir nützen und gemeinsam am Freitag, 28. September ab 15.00 Uhr Obst klauben und Apfelsaft pressen. Ein großer Dank geht an Familie Zauner und Familie Waibel aus Rührndorf, bei ihnen dürfen wir die Äpfel aus dem Obstgarten klauben, pressen und als fertigen Apfelsaft abfüllen.

Mit einer mobilen Obstpresse vom Maschinenring werden wir vor Ort das Obst verarbeiten. Am Samstagnachmittag wird der Saft pasteurisiert und in praktische 5 Liter Vakuumbeutel abgefüllt. Alle Helfer und Helferinnen dürfen natürlich das schmackhafte Naturprodukt gleich verkosten bzw. besteht die Möglichkeit den Apfelsaft zu einem fairen Preis zu erwerben. Ebenso besteht die Möglichkeit das eigene Obst pressen zu lassen (Anmeldung und Infos unter 07588/7255-11).

Ein Direktsaft enthält entgegen Säften aus Apfelsaftkonzentrat einen höheren Gehalt an gesundheitsförderlichen sekundären Pflanzenstoffen. Das Besondere am „RegionalGenialen" Apfelsaft ist, dass 100 % Rieder Äpfel drin sind und sonst keine weiteren Zutaten. Der Saft bleibt naturtrüb, eine leichte Klärung erfolgt lediglich durch die Wartezeit über Nacht.

Die herkömmliche Handelsware Apfelsaft, die aus Apfelsaftkonzentrat hergestellt wird, besteht in den wenigsten Fällen aus österreichischen Äpfeln. Die globale Apfelproduktion wird von China dominiert, in Zahlen hält China 49 % des weltweiten Produktvolumens, gefolgt von den USA mit 5 %. Das heißt, wer heimische Qualität und eine Stärkung der regionalen Landwirtschaft wünscht, wird seinen Apfelsaft beim Direktvermarkter beziehen.

Bei uns in Ried liegt die Pflege und Nutzung der Streuobstwiesen hauptsächlich in den Händen der Bauern und Bäuerinnen. Es bedarf mehrer Schritte bis schlussendlich ein gutes Produkt - der Apfelsaft oder Most bzw. Schnaps entsteht.

Für Bauern und Bäuerinnen ist der Spätsommer mit der Verarbeitung und Nutzung des eigenen Obstbestandes mit viel Zeit- und Arbeitsaufwand verbunden. Häufig ist es die ältere Generation, die mit großer Wertschätzung, hohem Zeitaufwand und niedrigem Lohn die Früchte des Sommers aufarbeitet oder zum Verkauf für die Lebensmittelproduktion vorbereitet.

Die Streuobstwiesen mit ihren alten Baumbeständen und Wiesen mit blühenden Gräsern und Kräutern sind nicht nur landschaftsprägend und wertvoll für die Obstproduktion, sondern sie bieten auch zahlreichen Insekten, heimischen Vögeln und kleinen Säugetieren Lebensraum und Brutstätte.

Wir dürfen das „Obstklauben" als besonderes Erlebnis anbieten, auch wenn

sich die Realität mit dem Ausklauben des Faulobstes, Ausmähen und „Schütteln" der Bäume noch wesentlich aufwändiger darstellt. Das leckere Produkt nach getaner Arbeit bleibt das selbe und man darf stolz auf den Apfelsaft sein, der die Kraft des Sommers über ein ganzes Jahr hin in sich trägt.

Wir brauchen große und kleine fleißige Hände, Kübeln und ein bisschen Zeit & Geduld, dann ist Arbeit mit Freude verbunden. Bitte um Anmeldung unter 07588/7255-11.

Der Weg zum Obst pressen
Bei der B138 Richtung Sattledt in die Rehberger Straße (Einfahrt Richtung Firma Handlbauer) fahren, immer geradeaus bis zur ersten Kreuzung, die Kreuzung gerade überqueren und weiterfahren bis Sie zu einem Bahnübergang kommen, diesen lassen Sie hinter sich und fahren durch ein kleines Waldstück, nach diesem Waldstück und am Ende des Hügels sehen Sie links das Bauernhaus der Familie Waibel und rechts das Haus von Familie Zauner

Familie Zauner und Herr Waibel

Suche . Biete . Tausche Borge . Schenke

- Verkaufe kleine Kiwis aus dem eigenen Garten, Tel. 07588/75 63
- Biete handgemachte Naturseifen (Duschseifen, Handseifen) in verschiedenen Farben und Duftrichtungen. Ideal für kleine Geschenke, als Mitbringsel oder um sich selbst zu verwöhnen. Pro Stück EUR 4,50. Tel. 0650/801 58 71
- Suche Gmundner Keramik grüngeflammt, Tel. 0664/420 84 77

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen? Melden Sie sich bitte unter 72 55-11.

Gemeinschaft für mehr Regionalität in Ried

Familie Dietachmair – Regionale Spezialitäten vom Bauernhof

Philosophie & Geschichte
Essen und Lebensmittel – damit beschäftigt sich jeder von uns mehrere Male am Tag. Als Landwirte beschäftigen wir uns intensiv damit, woher unsere Lebensmittel kommen und vor allem wie wesentlich und wichtig sie für uns sind.

Vor einigen Jahren bekamen wir von lieben Freunden einen Dinkelreis geschenkt. Überrascht, dass es so etwas überhaupt gibt, probierten wir ihn neugierig aus. Auf Anhieb verbannte dieser schmackhafte Dinkelreis den herkömmlichen ausländischen Reis aus unserer Speisekammer und wir beschlossen den Dinkel auf unseren Feldern auch für uns selbst zu nutzen.

Dinkel ist ein sehr wertvolles Getreide, das unserem Körper nachweislich gut tut! Das hat damals schon Hildegard von Bingen erkannt und gilt auch heute noch mehr denn je. Das möchten wir transparent an unsere Kunden weiter geben.

Es ist uns ein großes Anliegen und Qualitätskriterium, dass wir ausschließlich die reine Dinkel-Ursorte Ebners Rotkorn anbieten. Unser Dinkel wird zu 100 % in Sattledt kultiviert, wo unser Bauernhof seit Generationen nachhaltig bewirtschaftet wird. Wir garantieren, dass kein gekreuzter Dinkel oder gar zum Teil Weizen beigemengt wurde. Durch die große Vielfalt am Markt wäre das möglich. Unser wesentlicher Vorteil besteht jedoch in der Sortenreinheit und Naturbelassenheit.

Neben dem Dinkel bieten wir auch unseren DUROC-Speck an, der eine wunderschöne Marmorierung aufweist und mit seinem sensationellen Geschmack besticht. Unser Speck ist jedoch bedingt durch die Kühlnotwendigkeit nur bei uns ab Hof erhältlich.

Ernte & Verarbeitung
Das Dinkelkorn bleibt bei der Ernte in seiner schützenden Spelzhülle, die äußere Einflüsse abschirmt. Erst bei der weiteren Verarbeitung zu Mehl, Reis, Flocken, … wird der Dinkel in einem separaten Arbeitsgang zur Vorbereitung von seiner Hülle befreit.

Durch gute Zusammenarbeit mit spezialisierten Mühlen sind wir froh, ein breites Sortiment an Dinkelprodukten regional anbieten zu können. Unsere Backmischungen werden liebevoll per Hand in kleinen Chargen abgefüllt und sind immer wieder ein schönes Mitbringsel und Geschenk. Noch mehr freuen uns die Rückmeldungen, dass das Brot gelingt und sehr gut schmeckt.

Dinkel schmackhaft eingesetzt in der Küche
Beispielsweise kann Dinkelmehl Type 700 ganz einfach und sorgenfrei das reguläre Weizenmehl beim Kochen und Backen ersetzen. Beim Vollkornmehl wird es etwas schwieriger. Auch kocht man oft das, wo man weiß, dass es immer gelingt. Damit der Umstieg oder die Abwechslung zu unserer Urdinkel-Sorte leichter fällt, haben wir auf unserer Homepage erprobte Rezepte zur Verfügung gestellt, die jedem helfen sollen, den Dinkel gut in den Speiseplan zu integrieren.

Wo gibt es unsere Dinkel-Produkte?
- Bäckerei Schmidler Ried/Trk. & Eberstalzell
- Ackerl Sattledt
- Strasser Fleischwaren Sattledt
- Pöll Vorchdorf
- Bauernmarkt Stand DiZi Fisch Wels
- Hollengut Neukirchen/Lambach
- Ab-Hof-Verkauf Samstag 9-11 Uhr
- Onlineshop www.dietachmair.info

© GEWE-Foto

Doris & Johannes Dietachmair mit ihren Dinkelprodukten

Kontaktdaten
Doris & Johannes Dietachmair
Harthauserstraße 21, 4642 Sattledt
E-Mail: office@dietachmair.info
Tel.: 0664/1122410, www.dietachmair.info

© GEWE-Foto

Ihr Dinkel wird zu 100 % in Sattledt kultiviert.

© GEWE-Foto

Dinkel-Vollkornbrot belegt mit Duroc-Speck

Suche . Biete . Tausche Borge . Schenke

- Verkaufe 4 Stück „Hankook" Winterreifen, Dimension 205/65 R15 99T, 1 Saison gefahren, EUR 180,- (Preis verhandelbar), Tel. 0677/62 55 21 24
- Verkaufe Nordmanntannen aus Ried/Tr., Gerhard Achleitner, Tel. 0664/5332548

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen? Melden Sie sich bitte unter Tel. 07588 / 72 55-11.

Das war ein regionalgeniales Erlebnis - Apfelsaftpressen 2018

Wir trafen uns am 28. September bei Familie Zauner in Rührndorf zum gemeinsamen Apfelsaftpressen. Es war ein wunderschöner Spätsommertag und viele fleißige Hände – große und kleine – waren eifrig dabei. Erich Waibel unterstützte uns tatkräftig beim Obstbäume schütteln und innerhalb kurzer Zeit war die Traktorlade voll. Auch in Voitsdorf und Großendorf wurde fleißig in Gruppen gesammelt. So konnten stolze 950 Liter Saft mit der mobilen Obstpresse des Maschinenrings gepresst werden. Am Samstag erfolgte das Pasteurisieren und Abfüllen in 5 Liter Vakkumbeutel. Insgesamt wurden 164 regionalGeniale 5 Liter Apfelsaftbeutel produziert. Sowohl Kinder und Erwachsene waren mit großem Interesse dabei – ein schönes Erlebnis, an das wir bei jedem Glas Apfelsaft kurz zurückdenken werden.

Das regionalGenial Team sagt „Danke" zu den Obstlieferanten, Helfern & Helferinnen!

Mit Traktoren wurde das gesammelte Obst angeliefert

Ca. 1.400 kg Äpfel wurden gesammelt

Erich Waibel kam uns zur Hilfe

RIED IM TRAUNKREIS

Gesunde Gemeinde

„HOMÖOPATHIE für FRAUEN"
Vortrag

DIENSTAG,
den 22. JÄNNER 2019
19.00 UHR

Homöopathie bei Wechselbeschwerden, Kinderwunsch, Beschwerden rund um die Schwangerschaft & Geburt und gynäkologischen Problemen

VORTRAGENDE:
Dr. Gudrun Schattenberg
Ärztin für Allgemeinmedizin und Homöopathin

ORT: Sitzungszimmer der Gemeinde Ried

Freiwillige Spende

RIED IM TRAUNKREIS

Gesunde Gemeinde

„Entspannen und Energie tanken!"
Workshop

Montag,
17. DEZEMBER 2018
Donnerstag,
17. JÄNNER 2019
19.30 bis 21.00 UHR

In entspannter und lockerer Atmosphäre werden wir gemeinsam den Berufs- und Alltagsstress loslassen und unseren Energie-Akku wieder aufladen.

Bitte Unterlagsmatte, Decke und Polster mitnehmen.

Workshopleiter:
Thomas Rott
Energetiker und Mentaltrainer

ORT: Sitzungszimmer

BEITRAG: 15 Euro

Anmeldungen bitte am Gemeindeamt Ried unter 075 88/72 55-11.

Gemeinschaft für mehr Regionalität in Ried

HOLZHAUS E1NS - E1NFACH. REG1ONAL. NACHHALT1G
HOLZHAUS E1NS ist Anlaufstelle, Treffpunkt und Kompetenzzentrum für alle, die in der Region Steyr-Kirchdorf im landwirtschaftlichen Bereich tätig sind. Im HOLZHAUS E1NS sind neben dem Hofladen und dem Restaurant auch Büros für landwirtschaftliche Betriebe sowie die Bauernkammer untergebracht.

EINE REGION MIT VIEL GESCHMACK
Hinter der Idee, das umfangreiche Angebot von Produzenten und Direktvermarktern unserer Region vor den Vorhang zu holen, steckt die Überzeugung, dass ehrliche und bodenständige Erzeugnisse aus der Landwirtschaft unsere Wertschätzung verdienen. In einer Zeit, in der Konsumenten von Nahrungsmitteln überschwemmt werden, über deren Herkunft wir so gut wie gar nichts mehr wissen, soll das HOLZHAUS E1NS einen Gegenpol setzen. Die Menschen sollen verstärkt auf Erzeugnisse aus der Umgebung zugreifen können, auf Lebensmittel, die gut schmecken, die uns guttun und den ansässigen Bauern eine Lebensgrundlage bieten.

Mit Anna und Jürgen Maurhart konnten zwei erfahrene Gastronomen als Marktleiter gefunden werden, die das Projekt mit viel Engagement und Herzblut seit Februar 2018 mitgestalten.

REGIONAL EINKAUFEN
Der Hofladen präsentiert vielseitige Produkte, die in der Umgebung wachsen und hier verarbeitet werden. Die Erzeugnisse direkt vom Bauernhof sind frisch und gehaltvoll, variieren je nach Saison und überzeugen mit Regionalität und Originalität! Das HOLZHAUS E1NS bietet auch Produktverkostungen und praktische Ideen, wie Sie ein Stück Natur nach Hause holen können: hausgemachte Nudeln, köstliche Säfte, wertvolle Öle und vieles mehr wie Naturkosmetik, Geschenke oder Mitbringsel… zur Lust aufs Land, zum Einkauf mit Genuss!

DARAUF SETZEN WIR
Nachvollziehbare ökologische Produktion, Qualität & Geschmack und neue Ideen in der Landwirtschaft stellen sicher, dass Konsumenten verstärkt auf Erzeugnisse aus der Region zugreifen können. Auf Lebensmittel, die den Bauern eine Grundlage bieten, ihre so wichtige Arbeit erfolgreich fortzusetzen. Aus Tradition in die Zukunft – das ist unsere Vision, die wir aus Überzeugung umsetzen.

TÄGLICH FRISCH GEKOCHT
Aus der Vielfalt der täglich frisch gelieferten Zutaten und mit viel Kreativität werden im HOLZHAUS E1NS Restaurant Gerichte zubereitet, die den Gaumen verwöhnen. Angeboten wird, was saisonal und regional gerade „in" ist. Die Speisen werden direkt von den Köchen ausgegeben: Vegetarisch oder als Hausmannskost traditionell und zeitgemäß mit einem Extraschuss Raffinesse zubereitet, flott am Teller oder zum Mitnehmen – da ist für jeden Geschmack etwas dabei! Gemütlich Verweilen kann man im HOLZHAUS E1NS zu jeder Jahreszeit: Im Restaurant finden 75 Gäste Platz, die Orangerie bietet Raum für 25 Personen und der Gastgarten fasst 52 Sitzplätze für sonnige Tage – da dürfen auch die Getränke aus lokaler Produktion nicht fehlen!

HOLZHAUS E1NS GmbH
Holzhaus 1, 4541 Adlwang/Bad Hall
(Fahrzeit von Ried ca. 15 Min.)
Tel.: 07258 / 50 9 74
e-mail: office@holzhauseins.at
web: https://www.holzhauseins.at

© HolzhausEins

v.l.n.r. Adi Wenzl, Christine Wenzl, Hubertus Haselberger, Jürgen und Anna Maurhart

© HolzhausEins

Der Hofladen von HOLZHAUS E1NS

HOLZHAUS E1NS

ÖFFNUNGSZEITEN
Hofladen
Mo - Fr von 07:30 bis 18:00 Uhr
Sa 08:00 bis 16:00 Uhr

Restaurant
Mo - Fr
08:00 bis 10:30 Uhr Frühstück
11:00 bis 14:00 Uhr Mittagsmenü
14:00 bis 16:00 Uhr Kleine Karte
16:00 bis 18:00 Uhr Jause
Sa
08:00 bis 14:00 Uhr Brunch
14:00 bis 16:00 Uhr Jause

WIR SUCHEN
Regionale Lieferanten zur Ausweitung unserer hochwertigen Produktsortiments, die unseren Hofladen mit ihren Produkten ergänzen. z.B.: Obers, Knabbereien

Suche . Biete . Tausche Borge . Schenke

- Verleihe Licht- & Tonanlage für den kleinen privaten Rahmen, 0664/39 35 455

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen? Melden Sie sich bitte unter Tel. 07588 / 72 55-11.

Gemeinschaft für mehr Regionalität in Ried

Nahrung aus meinem eigenen Garten

Natürliche (= aus der Natur) Nahrung ist die Essenz für die Gesundheit von unserem Körper, unserem Geist und unserer Seele. Darum macht es, vor allem in der heutigen Zeit, großen Sinn so viel seiner Nahrung (= das was einem nährt) als möglich, bei sich zuhause im Garten, am Balkon, … anzubauen.

Essbare Gärten, mit der Vielfältigkeit und Schönheit wie wir sie von alten Bauerngärten und Klostergärten kennen, haben eine lange Tradition. Nicht nur als natürliche Quelle unserer Nahrung, sondern gleichzeitig auch als eine Oase unserer Gesundheit und Lebenskraft.

Wir haben Peter Wurzer, einen leidenschaftlichen Gärtner, in Ried wohnend, gebeten sich bzw. sein Angebot im Rahmen von RegionalGenial den RiederInnen vorzustellen.

Seit über 10 Jahren gestalte ich essbare Ziergärten, für eine natürliche Lebensweise - von ganz kleinen Gärten bis hin zu großen Gärten zur Vollversorgung.

Dabei setze ich meine praktischen Kenntnisse aus den Bereichen des biologischen sowie biodynamischen (demeter) Anbaus, aber auch eigene Erfahrungen aus der Permakultur ein. Permakultur ist die Art und Weise aus den jeweiligen vorhandenen Ressourcen etwas zu gestalten und damit permanente natürliche Kreisläufe zu schaffen.

Ein essbarer Ziergarten kann Gemüse, Küchen- und Wildkräuter, Heilpflanzen, aber auch Beerensträucher und Obstbäume beinhalten - von alltäglichen Sorten bis hin zu Raritäten.

Das Ziel ist, nur mit den Mitteln und den Geheimnissen der Natur gesunde Pflanzen anzubauen

Und so auf natürliche Weise auch unerwünschte Schädlinge zu regulieren.

Der Gestaltungsform des Gartens und der Kombination der Pflanzen kommt dabei genauso ein wichtiger Teil zu, wie der Bodenbearbeitung. Durch die Einhaltung bestimmter Naturgesetze wird der Garten stabil gegen Witterung und auch die Gartenpflege bleibt gering.

Wer den Traum hat einen essbaren Ziergarten zu gestalten und dafür eine Unterstützung benötigt, sei es für Ideen, Planung bzw. bei der praktischen Umsetzung, ist bei mir richtig.

Für eine „regionale" Nahrungsversorgung steht der eigene Garten, der eigene Wohnplatz an erster Stelle. Er ist das Zentrum der eigenen Regionalität und zieht dann seine Kreise weiter zu den Nachbarn und anschließend was zu Fuß oder mit dem Rad zu bewältigen ist. Eine Form der gelebten Regionalität, welche ich versuche zu leben!

In diesem Sinne wünschen wir allen Riedern und Riederinnen zu Beginn der Gartensaison viel Freude am Säen und Ernten der eigenen Nahrung!

Kontakt

Peter Wurzer
Naturgärtner, Ernährungs- und Gesundheitstrainer

0676/3670216
dps.peter.wurzer@gmx.at
Großendorf

Suche . Biete . Tausche Borge . Schenke

- Verpachte 1 ha Grünland in Voitsdorf, Tel. 0650/314 87 88
- Verkaufe günstig neue Camping-Gartensessel und einen neuen original verpackten Balkonhängetisch, Tel. 0650/98 40 765
- Verkaufe ein Puschmobil (Wohnmobil) auf einem Citroën-Fahrgestell, Tel. 0650/33 67 810

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen? Melden Sie sich bitte unter Tel. 07588 / 72 55-11.

Gemeinschaft für mehr Regionalität in Ried

Urlaub daheim!
Es muss nicht immer Strand und Meer sein, vor der Haustüre gibt's ebenfalls viel Schönes zu erleben! Keine Chance für einen faden Sommer zu Hause! Hier ein paar Tipps für Ausflüge mit der ganzen Familie!

Tipp 1: Kennst du Ried wirklich?
Hol dir von der Gemeinde den aktuellen Ortsplan und ab auf's Rad! Radle alle unsere Ortschaften ab, entdecke die vielen von Wäldern gesäumten Bäche in unserer schönen Heimatgemeinde! Mit Bedacht auf Grundbesitzer und Natur kannst du viele schöne Ecken in Ried entdecken! Meine Familie und ich sind beispielsweise einmal ein Stück dem Aiterbach gefolgt, auf Forst und Rehwegen... das war unheimlich spannend und lustig für die ganze Familie!

Tipp 2: Mit der Almtalbahn ab Voitsdorf nach Grünau!
Eine Bahnfahrt ist eine tolle Abwechslung und man hat Zeit zum Plaudern, Kartenspielen, ...! Gemütlichkeit schon bei der Anreise und dann ein Stück wandern! Entlang der „Alm" Flussaufwärts zur Fischbraterei auf einen Steckerlfisch, oder Flussabwärts zum tollen Kinderspielplatz von Grünau (am tollen Freibad vorbei) und weiter zum Gasthaus Einkehr oder zur Wieselmühle (beide haben ebenfalls schöne Spielplätze und Gustostückerl auf der Karte) und die Alm lädt zum Abkühlen und Spielen ein! Oder, nehmt das Rad mit und im Fahradsattel geht's Richtung Almsee oder Heimwärts, je nach Kondition, Lust und Laune! Wander- & Radkarten im Tourismusbüro in Grünau erhältlich!

Tipp 3: Ideen für's Regenwetter!
Im Schlossmuseum in Linz gibt's tolle Ausstellungen, die auch interaktiv besucht werden wollen... oder den Sinnesrausch in Linz erkunden! Das Welios in Wels oder die Römer-Ausstellung im Minoriten ... und wie wär's mit der Ausstellung Klo & So im K-Hof Museum in Gmunden?

Eine Auswahl von über 300 Museen findet ihr auf www.oberoesterreich.at bei den ganzjährigen Kultur-Aktivitäten. Und oftmals gibt's auch Sommer-Programme in den verschiedenen Häusern!

Tipp 4: Naturschauspiele in nächster Nähe!
Ich bin ja auch eine Naturführerin für 2-Touren bei NATURSCHAUSPIEL (Auf ins Alm-Paradies oder auch Auf ins Wald-Paradies!") aber das ist nicht alles, im Bezirk Kirchdorf, aber auch in ganz Oberösterreich gibt es tolle Ausflugs-Angebote für Familien für wenig Geld, dafür vollgepackt Spaß, Action und Wissen!

Zu den Fix-Terminen kann man sich einfach online anmelden oder ihr macht euch mit dem jeweiligen Guide ab 7 Personen einen eigenen Termin nur für eure Familie und eure Freunde aus! Berge erleben, Wasser erleben, mit Lamas unterwegs sein, Kräuter, Wald, und vieles mehr lässt sich so zu Fuß, mit dem Rad oder sogar im Schlauchboot erkunden!

Viel Spaß und einen tollen Sommer daheim wünscht Sabina Haslinger

Suche . Biete . Tausche Borge . Schenke

- Verschenke Gartenzeitungen mit dem Titel „Mein schöner Garten", „Garten selber machen", „Wohnen im Garten", „Flora – Garten", „Kraut und Rüben" sowie div. Kochzeitschriften, Tel. 0650/60 60 616

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen? Melden Sie sich bitte unter Tel. 07588 / 72 55-11.

Gemeinschaft für mehr Regionalität in Ried

BEE happy - Faszination Biene
Das kräftige Summen der fleißigen Arbeiterinnen an heißen Sommertagen, die unverwechselbar duftende Stockluft und wenn der erste Honig des Jahres bernsteinfarben aus der Honigschleuder fließt, das lässt jedes Imkerherz höherschlagen - Bienen zählen zu den wichtigsten Bestäubern von Nutz-, Kultur- und Wildpflanzen. Gerade im Obstbau wird dadurch eine enorme Steigerung in Qualität und Ertrag erreicht.

Daraus resultiert, dass die Biene nach Rind und Schwein zu unserem dritt wichtigsten Nutztier zählt.

Neben der Bestäubungsleistung nützen wir Menschen andere wertvolle Produkte aus dem Bienenstock, wie Honig, Wachs, Blütenpollen, Propolis und auch das Bienengift.

Haben Sie gewusst, dass …

- 29.000 Imkerinnen und Imker in Österreich über 370.000 Bienenvölker halten
- die Bienenkönigin bis zu 2000 Eier am Tag legen kann
- ein Bienenvolk im Sommer auf bis zu 60.000 Bienen wachsen kann
- die männlichen Bienen (Drohnen) keinen Stachel haben
- eine beidseitig gefüllte Honigwabe 2 kg Honig enthält
- die Bienen Waldhonig aus „Honigtau“, den Ausscheidungen von Blattläusen herstellen
- Bienen selbst Wachs herstellen und damit ihre Waben bauen und verschließen
- die Sommerbiene nur 6 Wochen alt wird und die Winterbiene 7 Monate lebt
- das Beobachten und Arbeiten mit Bienen fast magisch wirkt.

Bienen, Wildbienen, Hummeln, Schmetterlinge und andere Insekten fühlen sich in naturnahen Gärten besonders wohl. Wertvolle Pollen- und Nektarpflanzen optimieren die Futterqualität und belohnen den Naturliebhaber mit einer großen Vielfalt an Bewohnern.

Besonders in den Monaten Juni/Juli ist für Bienen eine sehr trachtarme Zeit, hier bieten Lavendel, Ringelblume, Kornblume, Königskerze, Kräuterpflanzen (Salbei, Thymian, Oregano, Minze, Borretsch), Disteln, verschiedene Kleearten, Malve oder Sommerflieder eine wertvolle Nahrungsquelle. Die Umweltberatung stellt sehr informative Broschüren für bienen- und insektenfreundliche Gärten und Bienenweiden zur Verfügung. Lesen Sie mehr unter www.umweltberatung.at/bienen-paket oder holen Sie sich Infofolder auf der Gemeinde.

Imker & Imkerinnen in unserer Gemeinde

Wir planen Kurzportraits von unseren Imkern und Imkerinnen im Ort, so haben Sie als Honigfreund die Chance Ihren Honig total regional zu beziehen.

Möchten Sie als Rieder ImkerIn auf unserer Liste aufscheinen, dann melden Sie sich bei uns unter 0699/12672555 oder angelika.achleitner@utanet.at.

Haben Sie selbst schon überlegt mit der Imkerei zu beginnen, wir unterstützen Sie gerne. (Kontakt **Imkergemeinschaft Ried** Josef Helperstorfer 0681/81944345).

Suche . Biete . Tausche Borge . Schenke

- Verkaufe Mädchen Schuhe (Sommer-/Winter-/Hausschuhe) in Größe 22 bis 24. Sie wurden nur von meiner Tochter getragen und sind in einem hochwertigen und guten Zustand. Tel. 0699/121 67 835

- Prenneis Jugendzimmer (weiß – Aubergine) zu verkaufen. Das Jugendzimmer besteht aus: Kastenbett mit Ausziehbett und 3 Laden (90 x 200 cm), Schreibtisch (B156/H74/T67 cm), Kästchen (B80/H108/T35) und ein Wandbord (B80/H45/T35 cm) Tel. 0664/91 50 493

- Biete Bio-Eier ab Hof, Tel. 0664/33 62 118

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen? Melden Sie sich bitte unter Tel. 07588 / 72 55-11.

Erlebnis Apfelsaft pressen

Johannes freut sich über die vielen Äpfel, die zu leckerem Saft gepresst werden

Es war tatsächlich ein Erlebnis letzten Herbst! Erstmalig wurden in Ried an einem sonnigen Freitagnachmittag gemeinsam Äpfel geklaubt. Gleich im Anschluss wurde aus den diversen Apfelsorten 820 Liter herrlicher Apfelsaft gepresst. Regionaler geht's gar nicht!!

Auch heuer möchten wir das **Angebot „Erlebnis Apfelsaft pressen"** in Ried wieder anbieten. Es sind zum einen alle Apfelbaumbesitzer/innen eingeladen, die genügend Äpfel haben und das Obst für die Aktion zur Verfügung stellen wollen bzw. für die eigene Familie pressen lassen möchten.

Zum anderen laden wir auch all jene ein, die gerne mit anpacken wollen beim Äpfel klauben und pressen. **Ein Erlebnis das nicht nur Kindern Spaß macht,** wie sich letztes Jahr gezeigt hat!

Als Belohnung fürs Obst liefern bzw. fürs aktive Klauben gibt es am Ende der Aktion den fertigen Apfelsaft, abgefüllt in 5 l-Vakuumbeutel zu einem fairen Preis (anfallende Kosten fürs Pressen, Pasteurisieren, Abfüllen, Beutel, …). Je mehr Obst bzw. helfende Hände wir haben, desto mehr naturreiner regionaler Apfelsaft kommt am Ende heraus!

Heuer findet das Erlebnis Apfelsaft pressen **am Windischbauer.nHOF in Rührndorf 29** statt.

Am **Freitag, den 4. Oktober** treffen sich alle die mit dabei sein möchten **ab 14:30 Uhr** bei Familie Windischbauer bzw. in anderen Rieder Obstgärten zum Äpfel klauben. Im Anschluss an das Klauben wird dann am Windischbauer.nHOF mit einer mobilen Obstpresse vom Maschinenring das Obst gepresst. Alle Helfer und Helferinnen dürfen natürlich das schmackhafte Naturprodukt gleich verkosten. Samstagnachmittag wird der Saft noch pasteurisiert und in praktische 5 Liter Vakuumbeutel abgefüllt.

Wir bitten um rechtzeitige **Anmeldung bei Irene Krumphuber unter 07588/7255-11.** Sowohl die Obstbesitzer/innen, als auch die helfenden Hände, die sich beim Klauben beteiligen möchten. Bitte eigene Kübel mitnehmen!

Reiner Apfelsaft aus den besten Äpfeln

Eins ist gewiss: auf alle Fälle ist es eine sinnvolle Beschäftigung, bei der jede/r der mitmacht etwas sehr wertvolles dafür bekommt! Nämlich reinen Saft aus der Natur – ohne jegliche Spritzmittel und ohne Zuckerzusatz!

Für all jene die den Weg zum Windischbauer.nHOF nicht wissen, gibts unter www.panoramalandwirtschaft.at/kontakt einen Anfahrtsplan bzw. kann jede/r unter 0699/81883179 auch direkt nach dem Weg fragen!

Viele helfende Hände beim Obst klauben

Der Apfelsaft wird abgefüllt

Gemeinschaft für mehr Regionalität in Ried

Zu schade für den Abfall:
Denk an ReVital!
Waschmaschine, Geschirrspüler, TV – alles noch intakt und dennoch haben die Geräte bei Ihnen zuhause ausgedient? Doch wohin damit?

ReVital, wurde 2009 oberösterreichweit initiiert und gibt Produkten, die eigentlich im Abfall landen sollen, eine zweite Chance. Funktionstüchtige und gut erhaltene Geräte werden im ASZ Sattledt, ASZ Micheldorf, ASZ Hinterstoder, ASZ Windischgarsten und bis Jahresende im ASZ Kirchdorf oder durch Direktabgabe im Volkshilfe ReVital Shop Kirchdorf (ehem. KEZ) gesammelt und in Zusammenarbeit mit dem BIS aufbereitet.

Die revitalisierten und qualitätsgeprüften Waren werden zu attraktiven Preisen im Volkshilfe ReVital-Shop Kirchdorf verkauft. ReVital-Waren schaffen ökologische Nachhaltigkeit und sozialen Mehrwert, da sie die Umwelt entlasten und für Beschäftigung sorgen.

Derzeit sind besonders gefragt:
- Weihnachtsdekoration
- gut erhaltene, moderne Möbel (bitte keine Billigmöbel)
- Elektrogeräte klein: Spielkonsolen (Playstation, X-Box, Nintendo usw.), Föhn Toaster, Mixer (bitte keine Kaffeemaschinen, da diese nicht aufbereitet werden können)
- Elektrogeräte groß: Waschmaschinen, Elektroherd, Geschirrspüler
- Kühlgeräte (FCKW frei)
- Flachbildschirme: Fernseher sowie PC Bildschirme
- Outdoor-Sportgeräte: Ski, Snowboards
- „antike" Gegenstände: Milchkannen, Email Geschirr, …
- „rostige" Metallgegenstände für den Garten (gerade in Mode)
- „alte" Fahrräder: z.B. Puch Rennräder, Waffenräder
- Gartenutensilien

Machen Sie mit!
Geben Sie gut erhaltene, weitgehend unbeschädigte und vollständige Altwaren im ASZ Sattledt, ASZ Micheldorf, ASZ Hinterstoder, ASZ Windischgarsten und bis Jahresende im ASZ Kirchdorf oder direkt im Volkshilfe ReVital-Shop Kirchdorf ab!

ReVital-Shop Kirchdorf

Kostenlose Abholungen durch den Volkshilfe ReVital-Shop sind nach Besichtigung und Terminvereinbarung unter der Tel.-Nr.: 0676/8734 2110 möglich. Der Volkshilfe ReVital-Shop Kirchdorf hat vom Montag bis Freitag jeweils von 9:00 bis 17:00 Uhr für Sie geöffnet!

Wer ReVital kauft, kauft Gutes zum guten Preis und tut was Gutes – für Umwelt, Arbeitsplätze und sich selbst.

Weitere Informationen finden Sie unter: www.revitalistgenial.at.

Nachbericht Apfelsaft pressen 2019

Viele Hände ergeben viel Saft! Am 4. und 5. Oktober 2019 trafen wir uns wieder zum gemeinsamen Erlebnis „Apfelsaft pressen". Trotz des geringeren Obstertrages im heurigen Jahr, schafften wir es gemeinsam wieder stolze 1.300 kg Äpfel und Birnen zu klauben. Ein großer Dank geht an alle fleißigen HelferInnen und an Familie Waibel, Familie Windischbauer, Familie Moser, Familie Minichmair, Familie Krumphuber und Familie Pochendorfer, die uns tatkräftig mit ihrem Obst, Maschinen, … unterstützt haben.

Mit fleißigen Händen konnten wir in kurzer Zeit viele Äpfel für das Saft pressen sammeln

Am späten Nachmittag kam Herr Weingartner (Maschinenring) mit seiner großen Presse zu Familie Windischbauer in Rührndorf und presste alle Äpfel und Birnen zu leckerem Saft. Nach kurzer Zeit konnten wir schon den ersten frischen Saft verkosten. Am Abend stärkten wir uns mit einer leckeren Kürbissuppe (Danke Bettina Windischbauer).

Am nächsten Tag wurde der fertige Saft noch pasteurisiert und in praktische 5 l Beutel abgefüllt. Nach einer kurzen Abkühlphase konnten sich die HelferInnen und ObstlieferantInnen die ersten Beutel abholen und sich den Saft schmecken lassen.

Wir freuen uns alle wieder auf viel Ertrag und auf motivierte TeilnehmerInnen beim Erlebnis „Apfelsaft pressen" im Jahr 2020.
(Irene Krumphuber)

Gemeinschaft für mehr Regionalität in Ried

Alpakahof aus der Region

Wie hat sich das Projekt/der Betrieb entwickelt, welche Idee steckt dahinter?
Wir haben vor ca. 2,5 Jahren mit Alpakas begonnen. Eigentlich haben wir die Tiere nur durch Zufall kennengelernt und sowohl wir, als auch unsere drei Kinder waren sofort begeistert. Wir waren auf der Suche nach Tieren, die weniger zeitintensiv sind, um diese neben der Elektrofirma gut betreuen zu können. Mittlerweile grasen auf unseren Wiesen neun weibliche und vier männliche Alpakas.

Alpakas haben eine sehr beruhigende Wirkung gerade wenn der Arbeitstag sehr stressig war nutzt mein Mann noch die Zeit bei ihnen zu sein. Einfach unter ihnen die Ruhe genießen…

Um den extremen Lebensbedingungen ihrer Heimat mit Temperaturschwankungen von bis zu 30°C zu trotzen, haben die außergewöhnlichen und wunderbaren Alpakas ein unvergleichliches Vlies entwickelt – eine Faser, zum Teil hohl, die dank ihres speziellen Proteinaufbaus vor starker Kälte und auch vor großer Hitze schützt. Das erlesene Alpakahaar wird zu traumhaft leichten, doch durch und durch wärmenden Produkten verarbeitet. z.B.: Bettdecken sind besonders geeignet bei Allergikern und Menschen, die leicht schwitzen. Bettdecken, Strickwolle, (Babyhauben, Sockerl, Hauben für Kinder u. Erwachsene, Stirnbänder) Babyschlafsäcke u. Schuheinlagen werden bereits aus dem Vlies unserer eigenen Tiere gefertigt.

In unserem Hofladen gibt es Produkte von unseren Alpakas, Schnaps, Marmelade, Nüsse und Apfelsaft aus eigener Produktion. Kürbiskern- und Dinkelprodukte von umliegenden Bauern, Tee, Nudeln aus Buchkirchen, Popcornmais aus Sattledt, Dekoartikel, Räucherware, ...

Was ist das Besondere am Hof?
Auf unserem Hof leben 4 Generationen und alle helfen mit viel Liebe am Betrieb mit. Das spüren auch unsere Besucher.

Unsere Philosophie – die Botschaft, der Auftrag als landwirtschaftlicher Betrieb?
Das Wohlergehen unserer Tiere liegt uns ganz besonders am Herzen. Großzügige Weiden sowie helle und saubere Stallungen bieten unseren Alpakas viel Freiraum, aber auch Geborgenheit. Gesunde und ausgeglichene Tiere produzieren ein hochwertiges Vlies und eine belastungsfähige Faser. Neben der Faserqualität, die auch in der Verarbeitung bei unseren Produkten (Bettdecken, Strickwolle, Schuheinlagen, Babyschlafsack, Hauben, Stirnbänder, …) von größter Wichtigkeit ist, achten wir in der Zucht auf hochwertige Blutlinien und streben nach korrektem Körperbau.

Es liegt uns am Herzen, den Erwachsenen und Kindern bei unseren Alpakawanderungen die Natur wieder etwas näher zu bringen und den Umgang mit den Tieren zu fördern. Raus aus dem stressige Alltag und bei den Wanderungen die Natur genießen.

Kindergeburtstagsfeiern werden auch sehr gerne bei unseren Alpakas gefeiert. Die Kinder dürfen die Tiere füttern, sie erfahren sehr viel Wissenswertes über die Tiere. Anschließend üben sie am Übungsparcours den Umgang mit den Tieren. Sie führen die Tiere über Hindernisse und da braucht es manchmal große Überzeugungskraft. Und dann geht es ab zur Wanderung. Die Anstrengung wird dann in unserem Hofladen mit Kuchen und Apfelsaft belohnt. Zum Abschluss können die Kinder ihr erlerntes Wissen beim Alpakaführerschein zeigen. Das Besondere daran: Die Kinder befinden sich 2 – 3 Stunden an der frischen Luft und wandern einige Kilometer ohne zu jammern.

Weiters arbeiten wir mit geistig/körperlich beeinträchtigten Personen, verhaltensauffälligen Personen, Altersheimen, u.s.w. zusammen. Beispielsweise kommt das Kumpelgut uns immer wieder mal mit ihren kleinen kranken Patienten besuchen und dann sieht man die Freude über die Tiere richtig in ihren Augen.

Was ist unsere Vision für die Zukunft?
Wir möchten unseren Hof als Vitalzentrum für Geist und Seele ausbauen!

Neben den Alpakas und dem Hofladen haben wir Räumlichkeiten geschaffen, welche wir langfristig vermieten möchten, beispielsweise für Masseure, Heilpraktiker, Energetiker und ähnliches. Unsere Räumlichkeiten sollen eine Plattform für Seminare und Schulungen bieten.

Kontakt

Grabnergut
Klaus & Maria Schierl
Kammerbergstr. 5
4641 Steinhaus

www.alpakas-grabnergut.at
office@alpakas-grabnergut.at
Tel. 0664 23 21 311

Gemeinschaft für mehr Regionalität in Ried

Gemüseanbau im eigenen Garten & NEU! Rieder Gartentreff

Du spielst mit dem Gedanken dein Gemüse selber anzubauen?
Dann ist jetzt der richtige Zeitpunkt dafür loszulegen!

Ein Gemüsegarten ist eine tolle Möglichkeit gesundes Gemüse anzubauen und gleichzeitig bei der Gartenarbeit die Seele baumeln zu lassen. Für die Planung stellen sich drei Fragen.

Was möchte ich anbauen?
Entscheide dich für Gemüsesorten, die du auch gerne isst, damit die zur Verfügung stehende Fläche auch sinnvoll genutzt werden kann. Pflegeleicht anzubauen sind so gut wie alle Salate, Karotten, Radieschen, Bohnen, Erbsen, Zucchini und Tomaten. Da diese Pflanzen eher anspruchslos sind, benötigen sie lediglich ausreichendes Gießen bei längerer Trockenheit und das Entfernen von Unkraut.

Auf welche Art soll ich anbauen?
Der Anbau in Töpfen ist fast überall möglich. Wobei eine Pflanze je Topf optimal ist damit sich das Gemüse gut entwickeln kann. Der Nachteil: man muss fast täglich gießen.

Sehr platzsparend ist auch ein Hochbeet, welches gleichzeitig den Komfort bietet sich nicht bücken zu müssen und leicht zu einem Frühbeet erweitert werden kann. Es können auch mehrere Hochbeete im Garten verteilt stehen, wo sich ein sonniger Platz anbietet.

Eine besondere Form des Gemüsebeetes ist das Tiefkulturbeet. Das Beet wird zwei Spaten tief gelockert, Kompost eingearbeitet und einmal umgegraben. Dann wird es nicht mehr betreten. In diesem lockeren Boden kann das Gemüse enger gesetzt werden und somit können auf weniger Platz höhere Erträge erzielt werden.

Gemüsegarten

Das Anlegen eines Weges und eine Einfriedung des Beetes ist empfehlenswert.

Wenn sehr viel Platz zur Verfügung steht, bietet sich der klassische Reihenanbau an. Der Reihenabstand richtet sich dabei nach dem Platzbedarf der Gemüseart. Je Reihe wird eine Sorte Gemüse angebaut und ist daher sehr übersichtlich.

Für welche Form des Gemüseanbaus du dich auch immer entscheidest, wichtig dabei ist, eine gesunde, durchlässige und nährstoffreiche Erde zu haben.

Wo soll ich anbauen?
Die Wahl des Standortes des Gemüsebeetes sollte vorwiegend sonnig sein, und nicht von Gebäuden, Bäumen oder Sträuchern beschattet werden. Beim Anbau auf der Terrasse oder am Balkon sollten diese daher südseitig ausgerichtet sein. Die für dich optimale Beetbreite erhältst du, indem du von beiden Seiten bequem die Mitte des Beetes erreichen kannst. Plane auch die Wege zwischen den Beeten mit ein. Eine Wegbreite von +/- 40 cm empfiehlt sich, um auch noch einen Kübel abstellen zu können.

NEU! Rieder Gartentreff
Die besten Tipps fürs Garteln bekommt man durch laufenden Erfahrungsaustausch mit unterschiedlichen (Gemüse)Gärnter/innen.

Aus diesem Grund möchten wir heuer von RegionalGenial den Rieder Gartentreff ins Leben rufen.

Dieser soll einen regen Austausch in den verschiedensten Gärten in und um Ried ermöglichen.

Hochbeet

1. Termin: Fr, 24. April um 16.00 Uhr bei Stefan Leumüller. Stefan baut sein Gemüse im Tiefkulturbeet an.
2. Termin: Sa, 20. Juni um 9.30 Uhr im Gemeinschaftsgarten EDEN am Windischbauer.nHOF. Erfahre mehr über die Reihenkultur und natürliches gärtnern.

Wir laden herzlich zum Austausch bzw. Gartentreff ein!

Um telefonische Voranmeldung wird gebeten.

Das RegionalGenial-Team freut sich über Rieder Gärtner/innen, die ebenfalls im Rahmen des Rieder Gartentreffs in ihren (Gemüse)Garten zum Austausch einladen möchten. Bitte am Gemeindeamt unter 07588/7255 bzw. gemeinde@ried-traunkreis.ooe.gv.at melden.

Kontakt

Stefan Leumüller: 0664/9306518
Birkenstraße 11, 4551 Ried/Trk

Windischbauer.nHOF:
0699/81883179
Rührndorf 29, 4551 Ried/Trk.

RegionalGenial jetzt auch auf Facebook

Worum geht es auf unserer Facebook-Seite?
Auf unserer Facebook Seite geht es um alles was zu mehr Regionalität, mehr Nachhaltigkeit und mehr Wertschöpfung in der Gemeinde beiträgt. Um „Regionalität" lebendig werden zu lassen, ist es wichtig voneinander zu wissen, das heißt ins Gespräch zu kommen, die Ressourcen aus dem Ort zu erkennen, diese wertzuschätzen und vor allem zu nützen.

Somit sind wir seit Ende letzten Jahres auch auf Facebook vertreten um über die Berichte aus den Gemeindenachrichten hinaus, viele weitere interessante Informationen an Sie zu übermitteln und im gemeinsamen Austausch auf der Seite voneinander zu profitieren.

Welche Beiträge werden auf der Seite gezeigt?
Es werden verschiedene Betriebe vorgestellt wie zum Beispiel eine Landwirtschaft mit AB HOF-Verkauf, ein Webseiten-Programmierer oder eine Näherin. Dabei kommt es nicht auf die Größe des Unternehmens an, sondern auf den für die Bürger der Gemeinde förderlichen Nutzen. Aber auch auf die Unterstützung des Betriebes in der Region. Ebenso wird Wissenswertes gepostet, wie etwa die Info zum Reparatur-Bonus, oder die Frage wohin ich meine alten funktionierenden Elektrogeräte bringen kann und das offene Bücherregal im Gemeindehaus.

Sehr schön finden wir auch Ideen rund um das Thema Nachhaltigkeit. Hierzu reicht oft schon eine Idee mit einer Umsetzungslösung, die wir gerne mit allen teilen. Das gegenseitige Austauschen steht natürlich im Vordergrund. Frei nach dem Sprichwort: „Durchs Reden kommen d' Leut zam!", ist so auch der Rieder Gartentreff ins Leben gerufen worden (siehe letzte Ausgabe).

Was können Sie dazu beitragen?
Eine Facebook-Seite lebt von den Beiträgen, die gepostet werden. Unser längerfristiges Ziel ist es, zumindest jede Woche einen Beitrag zu veröffentlichen. Darum freuen wir uns immer über Ihre kreativen regionalen Ideen und vor allem auch auf Ihr Mitwirken.

Dazu sind Sie herzlichst eingeladen. Mit einem „Like" zeigen Sie uns, dass Ihnen der Beitrag gefallen hat und natürlich dürfen Sie diesen auch kommentieren und mit Ihren Facebook-Freunden „teilen". Laden Sie Facebook-Freunde aus der Region zu unserer Seite ein, diese mit gefällt mir zu markieren, damit auch Sie von unserem Angebot profitieren.

So kommen Sie zu den Informationen auf unserer Facebook-Seite
Wenn Sie Facebook noch nicht installiert haben, dann können Sie die App „Facebook" kostenlos auf Ihr Handy in deinem App-Store herunterladen und installieren, oder Sie geben auf deinem PC www.facebook.at ein. Nachdem Sie ein Profil angelegt haben, suchen Sie oben mit der Lupe im Suchfeld: „RegionalGenial Ried im Traunkreis". Klicken Sie dann auf die angezeigte Seite und schon können Sie alle unsere Berichte einsehen. Jetzt sollten Sie die Seite noch mit einem „Like" belohnen, damit Sie auch in Zukunft die Berichte von uns angezeigt erhalten.

Wir freuen uns auf Ihr reges Interesse und tolle Interaktionen mit Ihnen!

Dein RegionalGenial-Team

Die Facebook-Seite heißt

RegionalGenial Ried im Traunkreis
Ihre Ideen senden Sie an:
gemeindezeitung@ried-traunkreis.ooe.gv.at

Danke für Ihr Mitwirken!

Suche . Biete . Tausche Borge . Schenke

Verkaufe Hundetransportbox für mittelgroßen Hund (ca. 25 kg). Passend für fast jeden Kombi-Kofferraum und eine Einstiegshilfe für den Hund.
E-Mail: gweichselbaumer@gmx.at

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen? Melden Sie sich bitte unter Tel. 07588 / 72 55-14.

Gemeinschaft für mehr Regionalität in Ried

Liebe RiederInnen!

ZU WERTVOLL ZUM WEGWERFEN ....

Gut erhaltene Kleidungsstücke sind wertvolle Produkte und viel zu schade um einfach entsorgt zu werden. Eine Weiterverwendung hat einen Mehrfachnutzen und ist außerdem ein klares Zeichen gegen die Wegwerf-Gesellschaft.

Nachhaltigkeit und Umweltschutz ist unserem Team von RegionalGenial wichtig, daher blicken wir heute über unsere Ortsgrenzen hinaus und möchten euch den

Second-Hand-Shop
„2. Chance“ vorstellen.
Im Jahr 2019 hat sich Gerti Bimminger ihren Lebenstraum von einem eigenen kleinen Geschäft im Zentrum von Pettenbach erfüllt und den mittlerweile sehr beliebten Second-Hand-Shop eröffnet, um neuwertigen Lieblingsstücken eine zweite Chance zu geben und somit einen wertvollen Beitrag zum Umweltschutz und zur Ressourceneinsparung zu leisten.

Die **Vorteile** nachhaltiger Wiederverwendung liegen klar auf der Hand:

- Ressourceneinsparung durch Mehrfachnutzung – speziell bei Baby- und Kinderbekleidung
- weniger Schad- und Farbstoffbelastung durch bereits mehrmaliges Waschen – gut für Allergiker
- Originelle Einzelstücke und gut erhaltene Markenware werden erschwinglich
- die Ware erhält ein zweites Leben und jemand anderer freut sich über das Produkt.

Neuwertige Waren (Damen- und Kinderbekleidung, Umstandsmode, Trachten, Schuhe, Taschen, Spiele, Bücher sowie Accessoires und Dekoartikel) werden nach telefonischer Terminvereinbarung auf Kommission übernommen und wollen von einem neuen Besitzer gefunden werden

Schauen Sie einfach mal vorbei oder melden Sie sich direkt bei Gerti Bimminger unter 0650 26 36 077, wenn Sie selbst Kleidungsstücke & Co haben, die noch eine 2. Chance bekommen sollten!

„Nachhaltigkeit geht uns alle an und wird auch bei Jugendlichen immer wichtiger“, ist Gerti Bimminger von ihrem Konzept überzeugt.

Suche . Biete . Tausche Borge . Schenke

- Biete Bio-Eier ab Hof, Tel. 0664/33 62 118
- Verkaufe Honig aus eigener Herstellung, Tel. 0677/62 94 85 90

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen? Melden Sie sich bitte unter Tel. 07588 / 72 55-14.

Gemeinschaft für mehr Regionalität in Ried

Wer oder was ist o.ma.liab?
Hinter diesem Namen stehe ich: Margit Pochendorfer. Ich wohne mit meinem Mann, Christian, und meinem jüngstem Sohn, Lars, in Voitsdorf. Mein Sohn Stefan lebt mit seiner Familie in Voitsdorf, meine Tochter Alexandra wohnt in Ried. Viele kennen mich als Kindergärtnerin des Rieder Kindergarten. Dort habe ich, grob zusammengerechnet, knapp 30 Jahre, zuerst als Helferin und später als Kindergartenpädagogin gearbeitet.

Wie ist es zu dem Namen gekommen?
Ich bin Oma, und wenn jemand meine genähten Unikate sieht, sagen sehr viele „ma liab", dass habe ich zusammengefasst, zu o.ma.liab. Unter diesem Namen findet man mich auch auf Facebook und Instagram, wo ich meine Werke präsentiere.

Was mache ich?
- Näharbeiten mit der Patchwork-Technik, zum Beispiel: Decken, Babydecken, Taschen, Polster
- Dekogegenstände
- Nachhaltige Gemüse- und Brotsackerl
- Polster und Taschen mit Stick
- Herzen
- Taschen
- Engel, Schutzengel
- Lavendelsackerl, -mäuse
- Namensschilder aus Holz
- Einzelstücke für individuelle Aufträge

Woher kommt die Leidenschaft?
Schon als Volksschulkind habe ich für meine Puppen Gewand genäht. Über die Technik wusste ich damals noch nicht viel, so wurden alle Kleider zu klein. Bis ich ein entscheidendes Detail lernte: die Nahtzugabe. Das ist der Begriff der erklärt, dass beim Zuschneiden eines Stoffes ein paar Zentimeter mehr Stoff für die Naht dazugegeben werden müssen. Mein großes Vorbild war schon damals meine Mutti, die für meine drei Schwestern und mich die Kleider nähte.

Sehr naheliegend wäre nach meiner Schulzeit ein Lehrplatz als Schneiderin gewesen. Da es zur damaligen Zeit wenige Lehrplätze gab, schlug ich einen anderen Berufsweg ein. Rückblickend war das auch gut, da ich mir weiterhin das Nähen autodidaktisch lernen konnte und mir die Freude und Leidenschaft am Handarbeiten blieb.

Wenn die Begeisterung zum Nebenberuf wird.
Ich hole mir die Inspiration in klassischen Zeitschriften, in Büchern und im Internet. Wenn mich eine Technik besonders interessiert, mache ich Kurse um mich weiterzubilden und auch um Gleichgesinnte zu treffen mit denen ich mich austauschen kann. Die Handarbeiten, die ich nach Vorlagen mache, werden nicht kopiert, jedes Stück ändere ich etwas ab und gebe ihm meine persönliche Note. Zum Verkauf wird das Handwerk mit einem selbstgebastelten Label versehen und kommt in eine Papiertragetasche mit meinem aufgedruckten Logo. Das Logo sind zwei rote Herzen die ineinander verschlungen sind, was auch meine Liebe zum Handwerk wiederspiegelt.

Wo kann man Artikel von o.ma.liab kaufen?
Ganzjährig kann man in der Naturwerkstatt/Hofladen, bei Bettina Steinhuber in Kreuzing 1, 4622 Eggendorf meine Dekogegenstände kaufen. Die Artikel werden saisonal angepasst.

Die großen Themenschwerpunkte meiner Dekoartikel:
Valentinstag, Frühling, Ostern, Muttertag, Herbst und Weihnachten. Zu Ostern und Weihnachten bin ich meist jeweils auf einem Markt vertreten. Zusätzlich habe ich begonnen eigene Verkaufstage bei mir zu Hause zu machen. Man kann sich gerne umschauen und sich ein Bild machen, wie Polster, Decken und Herzen wirken können und wie man dekorieren kann. Neben den Verkaufstagen ist ein Besuch nach Absprache möglich.

Der nächste Verkaufstag ist am Freitag, 16. Oktober 2020 von 9 bis 16 Uhr. Einen weiteren Termin wird es noch vor Weihnachten geben, dieser wird auf Facebook bekannt gegeben. Ich freue mich auf euren Besuch.

Kontakt

Margit Pochendorfer „o.ma.liab",
Dekoträume aus Stoff
Tel. +43 677 61314164
margit.pochendorfer@gmx.at
Facebook & Instagram: o.ma.liab

Apfelsaft pressen am 2./3. Oktober 2020

1780 Liter Apfelsaft wurden gepresst!

Wir haben unser Ziel von 1000 Liter erreicht und haben sogar noch darüber hinausgeschossen.

Am Freitag klaubten die fleißigen Helfer bei unseren Obstlieferanten Erich Waibel, Franziska Krumphuber, Christian Steinmaurer, Bettina und Franz Windischbauer, sowie Franz und Hanni Hubl. Die Äpfel und auch Birnen wurden dann am Windischbauer.nhof zu leckeren Säften gepresst, pasteurisiert und am Samstag in 5 Liter-Beutel abgefüllt. Am Nachmittag konnten sich die Helfer und Obstlieferanten die frisch abgefüllten Beutel bereits abholen und den Saft schmecken lassen.

Die Saftpressmaschine sowie die Abfüllanlage wurden vom Maschinenring angemietet und liefen auf Hochtouren. Das "Erlebnis Apfelsaft pressen" war ein voller Erfolg und die Kinder hatten einen riesen Spaß beim Klauben und anschließenden Spielen am Windischbauernhof.

Das RegionalGenial-Team bedankt sich fürs Helfen bei: Familie Zeko, Familie Leumüller, Familie Ramsebner, Familie Sontinger, den Teammitgliedern: Marlene, Angelika, Andrea und Stefan, sowie allen voran Bettina und Franz Windischbauer für die Abwicklung auf deren Hof.

(Stefan Leumüller)

Gemeinschaft für mehr Regionalität in Ried

Ziervogl – Vogelhaus
Haben Sie heuer Ihr Vogelhaus schon aufgestellt?

Passend zum Thema möchten wir Ihnen Herrn Michael Ziervogl aus Ried im Traunkreis mit seinem tollen Handwerk vorstellen.

Der eine oder andere hat sie vielleicht schon bei der letzten Hofroas kennen gelernt, die Vogelhäuser aus Schachadorf und so wurde aus dem Hobby ein Unternehmen:

Als gelernter Tischler hat Herr Ziervogl in seiner eigenen kleinen Werkstatt schon immer alles fürs Eigenheim gemacht, die komplette Einrichtung, Balkon, Blumentröge, … alles was man aus Holz machen kann.

Im Jahr 2013 wurden die ersten Vogelhäuser als Weihnachtsgeschenke für die Familie gebaut. Im Folgejahr ging die Produktion weiter, denn auch andere waren begeistert. Dann die Idee: Ziervogl – Vogelhaus, das passt perfekt!

So startete der Bau von hochwertigen Luxusvogelhäusern komplett in Handarbeit. In den Jahren 2014 bis 2019 entstanden viele Prototypen, den Winter über wurde die Haltbarkeit getestet und neue Modelle kreiert, bis dann 2019 ein richtiges Sortiment zur Verfügung stand.

Die Firma wurde gegründet, Folder gedruckt, eine Homepage erstellt und im August 2019 hat Herr Ziervogl das Gewerbe für Kunsthandwerk angemeldet. Mit 1.1.2020 hat sich das Hobby in eine hauptberufliche Tätigkeit gewandelt.

Aktuell wurde das kleine Tischlergewerbe hinzugemeldet und das Unternehmen bietet nun neben Vogelhäusern auch Möbel und Einrichtungsgegenstände, sowie Dekoratives aus Altholz.

Was ist das Besondere an meinen Produkten?
Ich fertige alles selber in traditioneller Handarbeit. Als Material dient das Beste vom Lärchenholz in Kombination mit Edelstahlteilen. Meine Luxusvogelhäuser sind laut meinem aktuellen Kenntnisstand einzigartig in Österreich und aufgrund der hochwertigen Materialen nicht nur schön, sondern auch besonders haltbar und langlebig.

Das Wichtigste für mich ist ein glücklicher Kunde und Top Service. Für jene die Unterstützung in Sachen Abholung oder beim Aufstellen benötigen, biete ich eine Hauszustellung bzw. Hilfe bei der Montage vor Ort.

Mein Ziel ist es, dass sich mein Produkt soweit etabliert, dass wenn es um Vogelhäuser geht, automatisch mein Name ins Spiel kommt, sprich: Vogelhaus – Ziervogl! *(Michael Ziervogl)*

Kontakt

Michael Ziervogl
Schachadorf 32
4551 Ried i. Traunkreis
0660 / 265 65 35
info@ziervogl-vogelhaus.at
www.ziervogl.at

Suche . Biete . Tausche Borge . Schenke

- Verkaufe Nordmanntannen aus Ried, Achleitner Gerhard, Am Riedfeld 19, Tel. 0664 / 5332548.
- Verkaufe selbstgemachten Apfelsaft, Tel. 0664 / 73034194.
- Walnusshälften (leicht geröstet) 250 g Packung a Euro 4,00 zu verkaufen aus Großendorf; Tel.: 07588 / 7419

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen? Melden Sie sich bitte unter Tel. 07588 / 72 55 - 14.

Gemeinschaft für mehr Regionalität in Ried

Birgit Hotz –
Webdesign mit Wordpress

Birgit Hotz ist Expertin für strategisch erstellte Webseiten mit WordPress, verheiratet, Mutter von zwei Töchtern im Volksschulalter und wohnt seit 10 Jahren in Voitsdorf. Seit 2016 arbeitet sie für selbstständige Dienstleister, Berater und Coaches, um sie dabei zu unterstützen, mit ihrer Website die richtigen Kunden anzuziehen und sichtbar zu werden.

Ihre Devise
Zieh mit der richtigen Strategie, Persönlichkeit und Mehrwert genau die richtigen Kunden an und lass sie auf dich zukommen, statt ihnen nachzulaufen. Lautes und schrilles Marketing ist NICHT ihr Ding.

Klarheit macht den Unterschied
Eine erfolgreiche Website entsteht aus einer klaren Positionierung heraus und einer emotionalen Bindung, die sie zu ihrer Zielgruppe aufbauen. Birgit Hotz hilft ihnen bei allem was sie brauchen, um für ihre Zielgruppe als Experte sichtbar zu sein. Mit einem feinen Sensor für ihre Kunden und ihrer Erfahrung

im Onlinebusiness hilft sie ihnen dabei, das Beste aus ihrem Webauftritt herauszuholen
- mit Strategie,
- mit Substanz
- und einem Konzept für mehr Sichtbarkeit.

Strategische Website mit Wow-Effekt selbst erstellen
Wer die Website lieber selbst erstellen möchte, kann in ihrem Online-Gruppenkursen lernen, wie man eine Website strategisch plant und mit WordPress umsetzt. Sie treffen sich regelmäßig im Online-Schulungsraum auf Zoom, um die anstehenden Themen zu besprechen und Fragen zu klären. Dazwischen arbeiten sie ihre Aufgaben anhand von Videoanleitungen und Arbeitsblättern selbstständig ab und tauschen sich in kleinen Erfolgsteams aus. Ein Mitgliederbereich mit Videokursen zu WordPress und einem Supportforum, dem man jederzeit beitreten kann, runden ihr Angebot ab.

Gerne erhalten sie von Birgit Hotz ein erstes kostenloses Beratungsgespräch zum Kennenlernen. Schreiben sie ihr dazu einfach eine E-Mail an office@birgithotz.com und vereinbaren sie gleich ein Telefonat oder ein persönliches Treffen über Zoom.

Besuchen Sie Birgit Hotz auch auf ihrer Website: https://birgithotz.com.

Dort finden sie viele kostenlose Infos zum Thema WordPress und Website Strategie.

Ein paar Referenzen aus der Region:
Ried/Trk.: www.evotech.at
Ried/Trk.: www.leuweddings.at
Wartberg: www.agrarfairtrieb.com
Wartberg: www.milchkalb.at
Steinhaus bei Wels: www.salute.co.at
(Stefan Leumüller)

Gemeinschaft für mehr Regionalität in Ried

Eier to go – in Voitsdorf (Gebelbauer)
24 Stunden / 7 Tage Eier
täglicher Auslauf
Mobilstall, wird ca. alle 2 Wochen versetzt.
Appell an die Ehrlichkeit.

Förderaktion Reparaturbonus

Mit einer Reparatur schonen Sie sowohl Ihr Geldtascherl als auch die Umwelt.

Seit Jänner 2021 fördert das Land Oberösterreich wieder die Reparatur ausgewählter Elektro-Haushaltsgeräte (Elektro-Kochherd bzw. -Backofen, Fernsehgerät, Geschirrspüler, Kühl- und Gefriergerät, Smartphone, Waschmaschine).

Gefördert werden Arbeitszeit und Materialkosten für Reparaturen von Fachbetrieben ab einem Rechnungsbetrag von EURO 100,- inkl. MWSt. Die Förderung beträgt 50 % der förderungsfähigen Brutto-Reparaturkosten und maximal EURO 100,- pro Gerät.

Ab wann kann man die Reparatur-Rechnung einreichen?
Ab dem 4. Jänner 2021 auch rückwirkend für Reparaturen, die im Dezember 2020 durchgeführt wurden.

Antragstellung
Die Förderung ist NACH Durchführung der Reparatur und Ausstellung der maßgeblichen Rechnung vorrangig ONLINE (mittels elektronischem Antragsformular) beim Amt der Oö. Landesregierung zu beantragen (siehe „Formulare"). Sämtliche angeführten erforderlichen Unterlagen sind mit dem Antrag zu übermitteln.

Ziel der Förderaktion ist es, durch das Reparieren von Elektrogeräten Ressourcen zu schonen und Elektroschrott zu vermeiden.

Die Nutzungsdauer von Gebrauchsgütern soll verlängert und damit der Wandel von der Wegwerfgesellschaft zu einer nachhaltigen Gesellschaft unterstützt werden.

Details und Online-Antragsformular zum Reparaturbonus finden Sie unter www.land-oberoesterreich.gv.at/reparaturbonus

Suche . Biete . Tausche Borge . Schenke

Verkaufe gebrauchte Dachziegel. Ca. 4.000 Stück Kera - Pfanne Tonziegel in Kuperrot. Das sind ca. 260 m², inkl. Ortganziegel, Lüfterziegel und Firstziegel. Abholung ab Mitte April 2021. Preis Gesamt € 1.050,--. Fragen an Ernst Steinmaurer Poscherstraße 1, Tel. 0650/7364002.

Suche Arbeitsstelle als Reinigungskraft bzw. auch Arbeiten im Garten (geringfügig) Tel. 0664/4234095

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen? Melden Sie sich bitte unter Tel. 07588/72 55-14.

Gemeinschaft für mehr Regionalität in Ried

Freilandpute Achleitner
(vlg. Strassmair)

Wie hat sich das Projekt entwickelt, welche Idee steckt dahinter?
Mein Vater hat bereits 1976 als einer der ersten in Österreich mit der Putenmast begonnen. Nach dem EU-Beitritt Österreichs wurde die finanzielle Situation aber immer schwieriger, deshalb wurde der Betriebszweig 1998 aufgegeben. Mit dem Grundwissen über die Putenmast reifte in uns 2016 der Gedanke wieder in die Putenmast einzusteigen, jedoch nicht im großen Stil, sondern als Direktvermarkter mit Freilandhaltung.

Was ist das Besondere an Freilandpute Achleitner – was ist die Philosophie dahinter?
Dem heutigen Zeitgeist zum Trotz, wo Lebensmittel möglichst rasch, in großen Mengen produziert und vom Kunden zum günstigen Preis und unkompliziert nachgefragt werden, starteten wir 2016 mit unserer Vision als Direktvermarkter und mit möglichst hoher Produktqualität und Freilandhaltung.

Fünf Jahre Puten Direktvermarktung zeigen uns, dass es viele Menschen gibt, denen Regionalität wichtig ist, denen Lebensmittel wertvoll sind und bei denen Lebensmittelqualität und der Kontakt zum Produzenten einen hohen Stellenwert haben.

„Wir stehen auf hochwertige Lebensmittel, sichtbare Produktion, Kontakt zum Kunden - als landwirtschaftlicher Betrieb wollen wir Bewusstsein schaffen, dass in Österreich hochwertigste Lebensmittel produziert werden und dass es wie in der Wirtschaft von großer Bedeutung ist, die Produktion im Land ganz nah am Kunden zu halten."

Mehrwert und Nutzen von regional produziertem Putenfleisch:
Hochwertige Produktion mit Tierwohl – kein „Schnäbelkürzen", gesunde Kleingruppenhaltung ohne Antibiotikaeinsatz stattdessen Kräuter- und Gewürzmischungen sowie effektive Mikroorganismen, mehr Platz im Stall, Haltung auf hofeigenem Stroh mit wesensgerechtem Beschäftigungsmaterial, Wintergarten für Schlechtwetter, Auslauf in den Obstgarten unter unsere schattenspendenden Birnenbäume bei Sonnenschein

Gentechnikfreies, großteils selbst produziertes und am Hof gemischtes Futter.

Stressfreie Schlachtung und Verarbeitung am eigenen Hof in den neuen, modernen Schlacht- und Verarbeitungsräumen.

Direktvermarktung ab Hof mit persönlichem Kontakt.

Nachhaltigkeit in Sachen Verpackung durch unser Pfandboxensystem.

Verkaufstage & Kontakt

Verkaufstage (Vorbestellung nötig):
Mai und September (Hennen)
Juni und Oktober (Hähne)
Weihnachten (Weihnachtsputen mit 3 - 6 Kilo)

Die Verkaufsgrößen schwanken zwischen 3 Kilo (halbe Henne) und 15 Kilo (ganzer Hahn)

Freilandpute Achleitner
Günther & Angelika Achleitner
Großendorf 8 | 4551 Ried/Trk.

Vorbestellung unter 0699 12903494 oder unter office@freilandpute-achleitner.at

Weitere Infos telefonisch oder auf unserer Facebookseite: facebook.com/FreilandputeAchleitner

Gemeinschaft für mehr Regionalität in Ried

Regional-geniale Ausflugstipps entlang der Almtalbahn

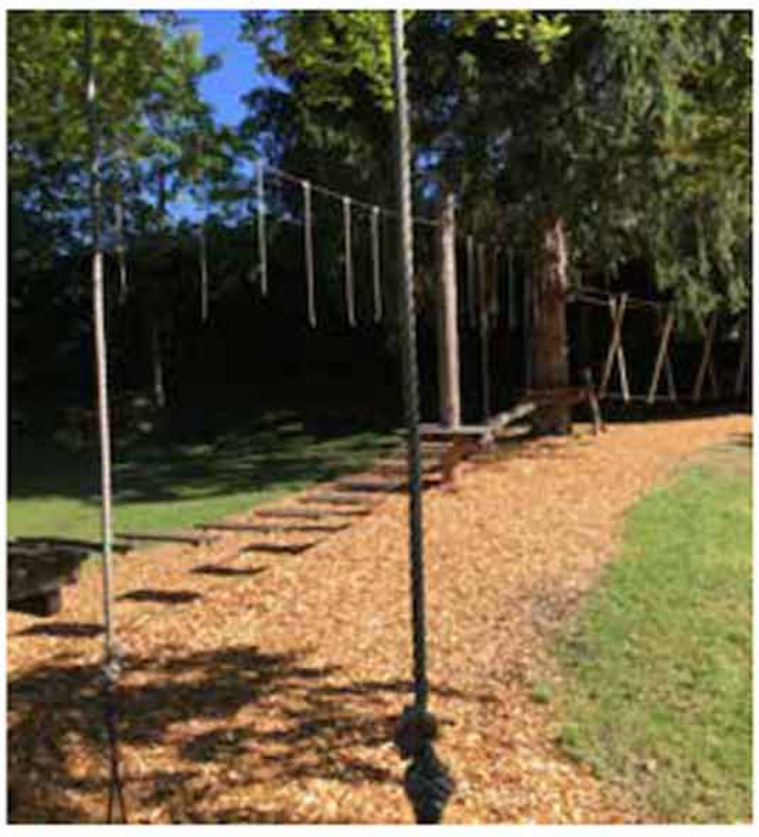
Ferienzeit ist Ausflugszeit. Um mit Kindern einen spannenden, lustigen Tag zu erleben, ist es aber nicht immer notwendig weit in die Ferne zu schweifen.

Das Motto „Regional genial" lässt sich in unserer wunderschönen Heimatregion auch für Ausflüge hervorragend anwenden. Um eine für Kinder meist ohnehin langweilige Autofahrt zu vermeiden, bietet sich gerade für uns in Ried eine Fahrt mit dem Zug an.

So wird vor allem für jüngere Kinder schon die Anreise ein kleines Abenteuer für sich. Wir möchten euch daher ein paar Ausflugstipps entlang der Almtalbahn geben:

 # Seisenburg Pettenbach

Über den Ritterweg geht es hinauf zu den Überresten der mittelalterlichen Burg, die später auch ein mächtiges Renaissance-Schloss war. Der ehemalige „Wächter am Tor zum Alpenvorland" bietet auch ein tolles Panorama.



Spielplatz in Grünau

Rastplätze

 # Tiefseilgarten Scharnstein

Für alle, die ihre Geschicklichkeit testen möchten, bietet dieser Tiefseilgarten mit Kletter-, Balancier- und Erlebniselementen sowie einem Slackline-Parcours viel Spaß und Action.

 # Burgruine Scharnstein

Über 260 Stufen, über eine Forststraße oder über einen Wiesen- und Waldweg kann Geschichte erwandert werden. Die Ruine einer Felsenburg aus dem 12. Jahrhundert bietet einen tollen Aussichtspunkt über das Almtal.

 # Kriminalmuseum Scharnstein

Für etwas ältere Kinder und Jugendliche könnte dieses besondere Museum spannend sein: Im Schloss Scharnstein wird die Geschichte des österreichischen Justiz- und Sicherheitswesens vom späten Mittelalter bis in unsere Zeit dokumentiert.

 # Familienwanderung Glankerlweg in Grünau

Rundweg entlang der Alm mit vielen kleinen Buchten, die zum Sand graben und Steine ins Wasser werfen einladen. Am Anfang bzw. Ende warten zwei Spielplätze auf die Kinder.

Nähere Informationen zu den einzelnen Tipps findet man online, z.B. unter www.salzkammergut.at

Das Team von Regional Genial wünscht einen schönen Sommer, erholsame Ferien und viel Spaß beim Erkunden des Almtales!

Suche . Biete . Tausche Borge . Schenke

- **Suche** eine nette Haushaltshilfe/ Putzhilfe für 4 Stunden/Woche. Tel. 0699/81883179
- **Verkaufe** Bio Edelpilze Shiitake, Kräuterseitlinge und Austernseitlinge Familie Sandra Maria und Gottfried Zorn, Tel. 0650/7092972

Haben auch Sie etwas zu veröffentlichen? Melden Sie sich bitte unter Tel. 07588/72 55-14.