



abtenau

Ausgabe 2 / 2023 · März bis April 2023

Österreichische Post AG / Postentgelt bar bezahlt · BPA 5431 Kuchl RM03A035421

mitERLEBEN

Abtenau · Annaberg · Golling · Gosau · Gosau-Hintertal · Kuchl · Lungötz · Rußbach · Scheffau · St. Koloman · St. Martin



- **Mach mit: Oster-Mal-Aktion**
- **Autopickerlaktion startet wieder**

Start
Autopickerl
02

Oster
Mitmal
Aktion 03

Feuerwehr
Abtenau
08

Berufs-
information
Lammertal 18-19



Ostern ist Frühling



Roland Wehrberger,
Obmann des Vereins
Wir für Abtenau

Nach einem wirklich langen und auch heftigen Winter macht es Spaß, die Natur zu beobachten, wie sie sich allmählich wieder mit frischem Grün ausbreitet. Mit diesen Frühlingsgefühlen kommen auch neue Wünsche, sich und sein Umfeld auf die warme Jahreszeit vorzubereiten. Die Mitglieder vom Verein der Wir Abtenauer freuen sich, Ihnen, geschätzte Kunden, dabei mit Service, kompetenter Beratung und Kundennähe zur Seite zu stehen.

Auch das vorliegende Journal hat wieder viel zu bieten: Neuigkeiten aus der Region, aktuelle Trends aus dem Angebot unserer Mitgliedsbetriebe oder Tipps für ein rundum gutes Leben. Lehnen Sie sich zurück und blättern Sie entspannt durch. Ostern, das ist besonders für Kinder eine spannende Zeit. Der Verein der Wir Abtenauer lässt Ihnen für Ihre Treue über das ganze Jahr verteilt, neben der beliebten Skonto-Bonus-Rabattmarken Aktion, weitere für Sie lohnende Kampagnen und Aufmerksamkeiten zugutekommen. Auch in diesem Jahr haben wir wieder den **Ostertalwettbewerb** für alle kleinen Künstler! Wir waren überwältigt, wie viele Zeichnungen im vergangenen Jahr bei uns eingereicht wurden. Schon die aller kleinsten Maler von zwei bis vier Jahren gaben sich ganz große Mühe. Auch heuer freuen wir uns auf Eure neuen Ideen, liebe Kinder! Es darf wieder gemalt, gepinselt und gebastelt werden, ganz nach Herzenslust!

In unseren Mitgliedsbetrieben liegen die Blätter zum Mitmachen bereit – wir sind schon wieder sehr gespannt auf Eure großartigen Bilder. Mehr Infos gibt es dazu auf Seite 3.

Natürlich erhalten Sie weiterhin bei jedem Einkauf in den Mitgliedsbetrieben die bewährten **Skonto-Bonus Rabattmarken**. Neben einem günstigeren Einkauf haben Sie viermal im Jahr bei der Quartalsziehung die Chance, gezogen zu werden und dabei Warengutscheine zu gewinnen. Kleben Sie Ihre Karten voll und geben Sie sie vollständig ausgefüllt beim nächsten Einkauf ab. Viel Glück!

Übrigens: Nehmen Sie auch das Pickerl für Ihr Auto mit! Denn so können Sie gerade mal „im Vorbeifahren“ gewinnen! Wie es funktioniert, lesen Sie weiter unten.

Wir wünschen allen Kundinnen und Kunden ein frohes Osterfest!

Ein Osternest ganz nach Wunsch

Was soll der Osterhase in diesem Jahr ins Nest legen? So viele Wünsche wollen in der nun beginnenden warmen Jahreszeit erfüllt werden.

In unseren Mitgliedsbetrieben werden Sie garantiert fündig! Ob Kleidung, Accessoires, Lesenswertes, Spiel und Spaß, Schönes für Haus und Garten, Auto oder aber auch Gutes für Ihr eigenes Wohlbefinden. Für jeden das richtige Geschenk sind mit Sicherheit die Wir Abtenauer Warengutscheine. Hier kann sich jeder seinen individuellen Wunsch erfüllen. Zu erwerben sind die Warengut-

scheine bei der Raiffeisenbank Abtenau. Achtung! Ihr Kennzeichen muss gut lesbar und das Pickerl als solches zu erkennen sein. Name und Wohnort bitte auch nicht vergessen. Also: Kleben Sie Ihrem Auto eins und kassieren Sie den Gewinn – Viel Glück!



Mitgliedsbetriebe: Apotheke Abtenau, Augenoptik Wehrberger, Baby+Kids Lindenthaler, Bachler Papier-Büro-Buch-Spiel, Blumen Russegger, Blumen Zachalmel, Candido CBR Companies, Drogerie-Foto-Kosmetik-Reform Pindl, Elektro G. Eder, Farben Lacke Holzschutz Pindl, Fotostudio Schorn, Friseur Haare by SYLVIA, Frauenzimmer, Schuh Sport Schwaighofer, Mode+Sport Lindenthaler, Naturladen Bhanu, Petra's Glasstüberl, Peter's Weinecke, Quehenberger Mode & Tracht, Raumausstattung Höll, Schmuck - Uhren Schützinger, Schuhe und Lederwaren Schwaighofer, Wallinger Maschinenhandel, WM-Sport 2000

Auto-Pickerl-Aktion – Wir geben wieder Gas!

Lassen Sie Ihr Auto zum Gewinn werden.

Holen Sie sich in einem unserer Mitgliedsbetriebe das Pickerl im Abtenau-Design, kleben Sie es auf das Auto und lassen Sie sich von uns damit „erwischen“. Die ersten Kennzeichen werden bereits in der Muttertagsausgabe veröffentlicht und die Autobesitzer dürfen sich über einen 50 € Gutschein freuen!

Sollten Sie einer jener Menschen sein, die sich nicht auf ihr Glück verlassen und lieber selbst Hand anlegen wollen, auch das ist möglich. Schicken Sie uns ein qualitativ gutes Foto des Abtenau-Pickerls auf Ihrem Auto. Das können Sie auf Whatsapp unter 0650 5299374 erledigen, oder Sie schicken uns einfach ein Mail an redaktion@wirabtenauer.at. **Achtung!** Ihr Kennzeichen muss gut lesbar und das Pickerl als solches zu erkennen sein. Name und Wohnort bitte auch nicht vergessen. Also: Kleben Sie Ihrem Auto eins und kassieren Sie den Gewinn – Viel Glück!





Oster mitMAL-Aktion

Zeigt uns eure tollsten Osterbilder – und gewinnt!

Ihr malt gerne, seid kreativ und wollt gewinnen? Dann geht es los! Wir möchten eure interessantesten Ideen gerne prämiieren! Lasst eurer Fantasie freien Lauf und überrascht uns mit eurem liebsten Osterbild.

Dabei sind euch keine Grenzen gesetzt: Häschen, Küken, Eier, Gras und Blumen – oder einmal ganz etwas anderes, das trotzdem zum Thema Ostern passt? Gemalt, gezeichnet, gebastelt oder eine Mischtechnik – wie es euch gefällt! Die Malvorlagen gibt es ab jetzt in allen teilnehmenden Mitgliedsbetrieben des Vereins Wir Abtenauer, mal und zeichne drauf los und gib bitte dein fertiges Bild bis spätestens 11. April 2023 persönlich ab (Digitale Annahmen wurden nur während der Pandemie als Option angeboten). Name und Adresse nicht vergessen!

Folgende Altersgruppen werden bewertet:

Mini: 1 – 4 Jahre

Maxi: 5 – 7 Jahre

Junior: ab 8 Jahren

In jeder Altersgruppe gibt es 5 Preise zu gewinnen: Es wartet jeweils ein € 10,- Gutschein von Skribo Bachler auf euch!

Viel Spaß beim Malen und viel Glück!



€ 25,-
GUTSCHEIN

beim Kauf eines Schultaschensets ab € 219,-.
Einlösbar beim nächsten Einkauf.

RIESEN
AUSWAHL AN
SCHULTASCHEN
Auf den Rücken fertig... los!
ergobag

4 JAHRE
GARANTIE

DAUERHAFTER
BESTPREIS
IN
SALZBURG



Satch
GROSSE
AUSWAHL AN
SCHULRUCKSÄCKEN

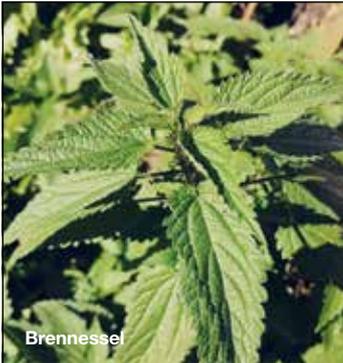
coocazoo

SKRIBO

BACHLER

PAPIER · BÜRO · BUCH · SPIEL · LOTTO

3421 Abtenau Markt 27 | Tel. 0043 3 23 32 - 100 074 2
info@bachler-papier.at | www.bachler-papier.at



Brennnessel



Gundelrebe



Kräuterzupfbrot



Wiesenschaumkraut

© Waltraud Auer

Frühlingskräuter in der Küche

Endlich Frühling, alles fängt zu sprießen an und das Leben kehrt wieder zurück. Um der Frühjahrsmüdigkeit ein Schnippchen zu schlagen, empfiehlt es sich nun, die vielen Angebote von Mutter Natur in unsere Küche einzubauen. Daher nachstehend ein paar bewährte Rezepte, um den Frühling auf den Teller zu bringen. Welche Kräuter können verwendet werden: Löwenzahn, Brennnessel, Scharbockskraut (bevor es in die Blüte kommt), Gänseblümchen (Blüten, Blätter), Bärlauch, Wiesenschaumkraut, Wiesenbärenklau (umgangssprachlich: „Scharling“), Spitzwegerich, Breitwegerich, Gundelrebe, Schafgarbe, uvm.

Von den genannten Kräutern müssten zum Erscheinungszeitpunkt zumindest schon junge Triebe zu finden sein.

- Frühlingskräuter-Topfen

Zutaten: 1 Handvoll Frühlingskräuter, 500g Topfen, 2 EL Sauerrahm, Salz, Pfeffer, ½ TL Zitronensaft oder eine Prise geriebene Zitronenschale, nach Belieben eine kleine Zwiebel

Zubereitung: Die Kräuter fein schneiden oder mit der Küchenmaschine zerkleinern. Die Mischung in einer Schüssel mit Sauerrahm, Topfen und eventuell einer kleinen fein geschnittenen Zwiebel vermengen, mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken und mit Blüten fein dekorieren. Am besten einige Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

- Neun-Kräuter-Suppe:

Zubereitung: 500g Kräuter (z.B.: Spinat,

Brennnesseln, Giersch, Vogelmiere, Bärlauch, Löwenzahn, Gänseblümchen, Frauenmantel, ...) sowie eine kleine Zwiebel fein schneiden und mit 3 EL Butter dünsten. Mit 1 Liter Gemüsesuppe aufgießen und eine Viertelstunde köcheln lassen. Kann je nach Belieben püriert werden. 1 Eigelb in einem kleinen Becher Sauerrahm verquirlen und in die Suppe rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

- Grüne Palatschinken:

Zutaten: 2 Eier, 250 ml Milch, Mehl, Frühlingskräuter nach Geschmack, Salz, Pfeffer

Zubereitung: Kräuter und Milch pürieren, mit den Eiern, Mehl, Salz und Pfeffer verquirlen, bis der Teig die gewünschte Konsistenz hat. In einer Pfanne etwas Öl oder Butter erhitzen und die Palatschinken dünn ausbacken. Je nach Geschmack danach gerne pikant füllen. Wir lieben darin angebraten z.B. Käse, geriebene Karotten, Lauch, Salz, Pfeffer und etwas Schinken. Da sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt, gerne kann auch der Kräutertopfen verwendet werden.

- Kräuter-Zupfbrot :

Zutaten für eine Tortenform (26cm): 800g glattes Mehl, 1 Würfel Germ, 400ml lauwarmes Wasser, 2 TL Kräutersalz, 1 TL Zucker, 2 EL Butter handwarm, Öl für die Form

Zubereitung Teig und Pesto:

• Teig: Germ ins lauwarme Wasser ein-

rühren, Mehl, Salz, Butter, Zucker und die Wasser Germ-Mischung vermengen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Abdecken und aufs Doppelte gehen lassen.

• Pesto: Kräuter, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Knoblauch. Für das Pesto Kräuter und Knoblauch grob schneiden und mit dem Stabmixer zerkleinern. Langsam Öl hinzufügen, bis eine cremige Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Backrohr auf etwa 180° Grad vorheizen. Tortenform mit Öl einfetten, Teig auf der bemehlten Fläche rechteckig ausrollen und den Teig mit Pesto bestreichen. Teig in Streifen schneiden und zu einem W falten. In die Tortenform setzen und nochmals 30 Minuten gehen lassen. Anschließend 30 bis 40 Minuten backen.

- Frühlingskräuter-Butter:

Zubereitung: 1 Handvoll Kräuter nach Belieben wählen, grob schneiden, mit 200g Butter, Salz, Pfeffer und einer Prise Zitrone in der Küchenmaschine fein mixen, oder aber auch per Hand feinschneiden und vermengen. Kann gerne in Eiswürfelformen als Kräuterbutter fürs Grillen abgefüllt, oder im Kühlschrank in einer schönen Form aufbewahrt werden.

Bleiben Sie gesund.
Herzlichst
Ihre Waltraud Auer

**TOP-ZINSSATZ
RELAX BAUSPAREN
ENTSPANNT GENIEßEN.**

**Raiffeisenbank
Lammertal**



lammertal.raiffeisen.at





Farbenfrohes Frühlingserwachen

Der Trachtenfrühling ist bei Moden Quehenberger angekommen. Das Team von Moden Quehenberger lädt ein, das Frühlingserwachen bei entspannter Atmosphäre und persönlicher Beratung gemeinsam zu begrüßen. Bis 08. April 2023, erwartet Euch ein blumiger Frühlingsgruß!

Neue Labels für Sie

Zwei Brands aus den Niederlanden setzen neue Maßstäbe in der Damenmode: YAYA und RINO & PELLE.

YAYA ist eine Lifestyle-Marke aus der Nähe von Amsterdam. Sie steht für komfortable und feminine Kollektionen, die einfach zu stylen sind. Yaya ist bekannt für ihre Designs aus weichen Stoffen und abgeschwächten Farben, die der Mode einen besonderen Charme verleihen.

RINO & PELLE ist eine junge niederländische Marke und hat sich auf sportlich-modische Kollektionen sowie auf Outdoorjacken für Damen jeden Alters spezialisiert. Das Ziel von Rino & Pelle ist es, luxuriöse und zeitgemäße Mode zu erschwinglichen Preisen zu kreieren.

Trachtenmode

Bereits vor Frühlingsbeginn sind Trachtenkollektionen für jeden Anlass bei Moden Quehenberger eingetroffen. Ganz egal, ob eine Firmung, eine Kommunion oder sonstige Anlässe anstehen, mit dem passenden Outfit wird Dir ein Lächeln ins Gesicht gezaubert! In dieser Saison ist Farbe angesagt: von pastelligen Grün- und Blauschattierungen bis zu kräftigen Pink- und Rottönen. Ab April führen wir sogar eine neue Dirndl-Marke: **Wallnigg Trachten**.

Natürlich sind wir auch auf Facebook, Instagram und auf unserem Webshop weiterhin für Dich da. Gerne kannst Du Dich online inspirieren lassen und Deine Lieblingsstücke danach in unserem Geschäft anprobieren. Wir freuen uns auf Dich!

PR



© Peter Pletz

Christine fühlt sich sichtlich wohl in ihrem Übergangsmantel aus Velourmaterial von Rino & Pelle



© Selma Flash

Wallnigg Trachten werden mit viel Liebe zum Detail in einer Werkstatt in Oberösterreich gefertigt.

Trachtengutschein

Im Wert von **€20,-***

* Gültig bis 29. April 2023. Einzulösen beim Kauf Ihrer Lieblingsteile ab € 150,-. Pro Person und Einkauf ein Gutschein gültig. Keine Barablöse möglich.



Frühlings-
erwachen

Es erwartet dich ein blumiger Frühlingsgruß bis 8. April ...

65 Jahre
Quehenberger
moden-quehenberger.at



5441 Abtenau | Markt 100
+43 (0) 6243 2337
office@moden-quehenberger.at
moden-quehenberger.at



Größer, besser, regional: Radsport Rettenbacher

Der 22.02.2022 war ein ganz spezieller Tag für uns: Es war der Tag der offiziellen Einweihung von Radsport Rettenbacher in Abtenau. Nun feierten wir unseren 1. Geburtstag und wir möchten diese Gelegenheit nutzen, um Bilanz zu ziehen und uns bei all jenen, die uns noch nicht kennen, vorzustellen.

Seit einem Jahr sind wir nun als regionale Anlaufstelle für Radsportbegeisterte für Euch da. Inzwischen sind wir noch besser, noch größer und bieten noch mehr Auswahl – und das direkt im Ort. Ganz egal, ob Hobbysportler oder passionierter Biker: Wenn Dir hohe Qualität und individuelle Beratung wichtig sind, dann bist Du bei uns genau richtig und jederzeit herzlich willkommen!

Breites Sortiment

Suchst Du ein neues Fahrrad für Dich oder Deine Lieben? Egal ob E-Bike, Mountainbike, Rennrad, Gravelbike, Dirtbike, Kinderrad, Scooter – wir haben für jeden Deiner Wünsche die passende Lösung. Unser Markenschwerpunkt liegt hier auf top Marken wie CUBE, GASGAS, Husqvarna, Kaiser, Kellys oder Raymon, um einige Hersteller zu nennen. Im Vordergrund steht dabei immer ein überragendes Preis-Leistungs-Verhältnis. Doch damit nicht genug. Zusätzlich zu unserem breit gefächerten Sortiment an Rädern, bieten wir auch Fahrradzubehör und Ersatzteile, Sportbrillen, Bekleidung und Helme an. Auch hochwertige und daher gut verträgliche Sportnahrung ist Teil unseres Angebotes.



© Bernhard Kraft

Leistungen

Oberste Priorität hat für uns eine qualifizierte und persönliche Beratung. Nur so kann unser Ziel, die **Kundenzufriedenheit**, erreicht werden. So individuell wie die Beratung, kann auch Dein Fahrrad gestaltet und erworben werden. Beim **Wunschradservice** werden Fahrräder auf die persönlichen Bedürfnisse abgestimmt. Das gilt für lagernde Fahrräder genauso wie für selbst erstellte Unikate. Als Zuckerl ist es möglich, den Sattel so lange auszutauschen, bis er perfekt passt. Ist Dein Fahrrad kaputt? Hat es Mängel oder Defekte? Willst Du es nach dem Winter einfach mal durchchecken lassen? Alles kein Problem. Natürlich bieten wir in unserer hauseigenen Werkstatt **Fahrradservice und Reparaturen** an Bikes vieler verschiedener Markenhersteller an.

Fahrradverleih

Wenn Du kein Fahrrad besitzt, aber trotzdem gerne eine Fahrradtour in unserer wunderschönen Region machen willst, oder Dir einfach mal den Luxus eines E-Bikes gönnen möchtest, dann greif gerne auf unseren **Fahrradverleih** zurück. In unserem großen Sortiment an Leihrädern ist ganz bestimmt das passende für Dich dabei. Auch **Diensträder und Bike-Leasing** sind bei uns ein wichtiges Thema. Eine Win-win-Situation: Für Arbeitgeber entstehen beim Bike-Leasing keine Kosten, auch nicht in der Anschaffung. Die Leasingraten werden dem Arbeitnehmer automatisch vom Brutto Gehalt abgezogen. Das Unternehmen kann einen Teil der Leasingraten übernehmen und natürlich kann der Arbeitnehmer das Fahrrad auch privat nutzen. Besonders in Zeiten wie diesen, wo Gesundheit und Umweltschutz immer mehr an Bedeutung gewinnen, ist das Bike-Leasing eine attraktive Variante.

Wenn Du Fragen oder Wünsche hast, dich beraten lassen, oder einfach nur mal schmökern willst, dann komm vorbei. Wir freuen uns auf Deinen Besuch! PR



© Peter Pleitz

Info-Box

R2 Radsport.Rettenbacher.Abtenau
Christian & Josef Rettenbacher
Markt 192/2, 5441 Abtenau
+43 660 2235 872
info@r2radsport.com
www.r2radsport.com



© Peter Pletz

Mit 66 Jahren ist bei Moden Lindenthaler noch lange nicht Schluss!

Immer in Bewegung und immer den Dienst am Kunden in den Vordergrund stellend. Vielfalt vereinen und verlässliche Preise bieten, lokal anziehend wirken, guter Service, immer neue Mode und trotzdem die Tradition bewahren, sind ein Spagat, den wir schon seit Beginn zu erreichen versuchen. Unsere Kunden sollen immer selbst und von uns gut angezogen sein.

Begonnen hat es im Jahr 1957...

mit einer 20m² kleinen Schneiderei, welche im Laufe der Zeit ständig erweitert wurde. Genau 20 Jahre später, wurde im ehemaligen Bräuhaus (Markt 8) das Kindermodengeschäft eröffnet. Im Jänner 1992 übernahm Berndt Lindenthaler von seinem Vater und modernisierte dieses laufend. Nicht nur mit Social Media Aktivitäten halten wir KundInnen online am Laufenden – so wurde auch die Jeans u. Herrenabteilung im Herbst neu gestaltet.

Easy & lässig: Dirndl-Couture, Jacken Lederhosen

Beim Dirndl werden gerne traditionelle Elemente mit modernen Designs verbunden. Materialien wie Baumwolle, Leinen, Jacquard, Seide oder Taft unterstreichen die Anmutung. Liebevoller Details wie Samtbänder, passende Knöpfe und die Handarbeit verleihen den letzten Schliff. Dem entsprechend wurde das Sortiment mit

traditionellen und auch ausgefallenen Kleidern von Alpenherz und Wallnigg bereichert. Jacken aus dem Modebusiness werden dieses Frühjahr ebenso zum Megatrend. So werden sie zu Allround-Begleitern auch im Office und beim Afterwork. Was für die Frauen das Dirndl ist, ist für die Männer die Lederhose. Erhältlich ist sie in Hirsch- und Ziegenqualitäten mit aufwändigen Stickereien und Waschungen. Zu ihr beliebt, aus einer Vielzahl von Qualitäten, stehen die Weste und als traditioneller Begleiter die Pfoad, weiter hoch im Kurs.

Anything goes

Gesetzt sind in der Mode die Trendfarben Bottega Grün, kräftiges Blau und strahlendes Pink, kombiniert mit gesättigten Naturfarben. Bei Hosen gilt „Anything goes“. Lässig weit bis sehr figurbetont und schmal. Auch bei den Längen: Kleider mini bis maxi, Wickelstyle Bandeau. Blazer und Strick werden zu Aufsteigern. Die Grenzen zwischen Business und Casualwear wurden nicht nur aufgehoben, sondern sie verschmelzen miteinander. Die Zeit der Limitierungen ist endlich vorbei!

Auch Mann feiert wieder angezogener

Im Spannungsfeld zwischen dressy und funktional etabliert sich die H.-Mode zum Sommer. Mit Farben und Looks, die man Männern kaum zugeschrieben hat. PR

Lindenthaler
 MODE • SPORT • TRACHT
 DAMEN & HERREN
 Abtenau • Markt 11/4 • ☎ 06243/2341

Heimat bist du großer Söhne...

Bild © TALECO COUNTRY MADDOX • Grafik Werbeagentur Gondwana
 LINDENTHALER.COM

Lederhosensetangebot

- Variabel Kombinierbar!
- 4 Teile zum Fixpreis!
- Hose versch. neue Modelle, kurz oder Kniebund, Ziegenvelour
- Gürtel oder Träger, passend im Design
- Hemd oder Tr. Shirt/Polo, viele versch. Modelle
- Haferlschuhe oder Trachtensneakers

**Aktion ab
 € 219,95**

Passende Tr. Westen ab € 59,95

Tätigkeitsbericht 2022 der Feuerwehr Abtenau

Bei der Mitgliederversammlung am 11.3.2023 präsentierte der Ortsfeuerwehrkommandant HBI Albin Bachler den Tätigkeitsbericht der Freiwilligen Feuerwehr Abtenau und des Löschzuges Voglau.

Das abgelaufene Jahr war für die Abtenauer Feuerwehren wieder sehr einsatzintensiv. Neben den Großbränden am Radochsberg und auf der Postalm, waren weiters 14 Mittel- und Kleinbrände zu bekämpfen. Bei einem Brand in Rußbach wurde eine nachbarliche Löschhilfe geleistet.

Bei 5 Einsätzen mussten schwierige Menschenrettungen nach Verkehrsunfällen, oder aus anderen Notlagen, durchgeführt werden. Dank der Ausrüstung der Feuerwehr und der gut geschulten Mitglieder, konnten diese Einsätze bestmöglich gemeistert werden.

Im Jahr 2022 wurden die Abtenauer Feuerwehren 59-mal über Sirene oder Rufempfänger zu einem Einsatz alarmiert. Aufgrund der steigenden Einwohnerzahl, des immer größer werdenden Verkehrsaufkommen, den intensiveren Wetterkapriolen, aber auch wegen der höheren Anzahl an Gewerbebetrieben, werden Alarmierungen immer mehr.



Brandmeldeanlagen in größeren Betrieben und in der Gastronomie erforderten 11-mal einen Einsatz der Feuerwehr. Somit waren für die Einsätze insgesamt 3.267 Stunden notwendig. Die Verwaltungsdienste schlugen sich mit 5.484 Stunden im Bericht nieder. Für die gesamte Schulung und Ausbildung leisteten die 140 aktiven Feuerwehrmänner/frauen 8.455 Stunden. Diese Stunden setzen sich aus den 59 Zugsübungen, 26 Sonderschulungen, 108 Bewerbsvorberei-

tungen usw. zusammen. Somit leistete die Freiwillige Feuerwehr Abtenau mit dem Löschzug Voglau 17.279 unentgeltliche Stunden zum Wohl der Abtenauer Bevölkerung und deren Gästen. Der Kommandant der FF Abtenau spricht allen Abtenauer FeuerwehrkameradInnen einen aufrichtigen Dank aus. Ein weiterer Dank gebührt der gesamten Abtenauer Bevölkerung und den Abtenauer Betrieben, die die Feuerwehr immer großzügig unterstützen.





Ausbau des Radwegenetzes schreitet voran

Das Land investiert laufend in die zahlreichen Landesradrouten in allen Bezirken. Neben der Verlängerung des umfangreichen Netzes steht dabei auch die Verkehrssicherheit im Vordergrund, so wie bei der aktuellen Erweiterung des Radwegs auf Höhe der Lammeröfen im Gemeindegebiet von Scheffau, für die das Land zwei Millionen Euro in die Hand nimmt.

Das Budget für Investitionen in das Landesradroutennetz konnte in den vergangenen Jahren fast verdreifacht werden und zahlreiche Projekte befinden sich in Umsetzung. Verkehrslandesrat Stefan Schnöll machte sich heute vor Ort bei den Lammeröfen in Scheffau persönlich ein Bild von der dortigen Verlängerung des bestehenden Radwegs, der für mehr Verkehrssicherheit sorgen wird.

Schnöll: „Gefahrenstelle wird entschärft.“

Für Stefan Schnöll steht fest: „Mit einer Investition des Landes von rund zwei Millionen Euro erweitern wir hier in Scheffau einerseits unser Radroutennetz um 1,5 Kilometer, andererseits investieren wir aber auch massiv in die Entschärfung einer Gefahrenstelle. Darüber hinaus schaffen wir die Voraussetzung für einen Lückenschluss in Richtung Abtenau“.

Verlängerung um 1,5 Kilometer

Das derzeitige Ende des Radwegs mündet, von Scheffau kommend, unmittelbar ge-

genüber den Parkplätzen für die Lammeröfen. Radfahrer müssen sich ab dort in den Straßenverkehr einordnen. Die Verlängerung des Radwegs entlang der Lammertal Straße um rund 1,5 Kilometer bis zur nächsten Abzweigung entschärft, inklusive der Errichtung von Querungshilfen, diese Situation. Im Rahmen der Arbeiten wird auch die Fahrbahndecke der B162 saniert.

Strubreiter: „Lückenschluss in Sicht.“

Der Bürgermeister von Scheffau, Friedl Strubreiter, freut sich über die Umsetzung des Projekts, das in diesem Jahr noch abgeschlossen wird: „Als Bürgermeister bin ich sehr froh, dass die Arbeiten nun zügig vorangehen. Wir investieren als Gemeinde selber zusätzliche 150.000 Euro. Bis Ende 2023 wird ein erster großer Schritt auf dem Weg zum Lückenschluss bis Abtenau getan sein.“



© Land Salzburg/Büro Schnöll

LR Stefan Schnöll besuchte das Ausbauprojekt des Landesradwegs entlang der Lammertal Straße bei Scheffau, im Bild mit Bgm. Friedl Strubreiter und Bgm. Johann Schnitzhofer (Abtenau)



gloryfy
be unbreakable



UNBREAKABLE



GLORYFY PREMIUM DEALER

Augenoptik Wehrberger
Markt 16 · 5441 Abtenau
0043 6243 3310
www.deroptiker.com



IHR REGIONALER ANSPRECHPARTNER
FÜR POOLBAU UND ÜBERDACHUNGEN
Wir planen gemeinsam, verwirklichen oder renovieren
Ihre Wellnessoase!

POOL & TECHNIK

GÜNTHER SPANNBERGER
SCHORN 44 | 5441 ABTENAU | M. 0664 750 294 04
info@pooltechnik-spannberger.at
www.pooltechnik-spannberger.at





120 Jahre Mitarbeiter-Ehrung in der Raiffeisenbank Lammertal

Die Raiffeisenbank Lammertal eG zeichnete bei ihrer diesjährigen Weihnachtsfeier wieder langjährige MitarbeiterInnen für ihre Betriebstreue aus.

Herr **Geschäftsleiter Dir. Georg Wintersteller** wurde für 45 Jahre, Frau **Maria Labacher** für 30 Jahre, Frau **Martina Höll** für 25 Jahre und Frau **Prok. Maria Steiner** für 20 Jahre Firmentreue geehrt.

Die beiden Geschäftsleiter Dir. Georg Wintersteller und Andreas Quehenberger sowie Obmann Blasius Reschreiter bedankten sich bei den Mitarbeitern für den jahrzehntelangen Einsatz.



Im Bild v. links: Obmann Blasius Reschreiter, Maria Steiner, Georg Lienbacher, Sonja und Georg Wintersteller, Josef und Maria Labacher, Franz Pendl, Geschäftsleiter Andreas Quehenberger, Martina Höll.

17 Medaillen bei Salzburger Nachwuchscup

Am letzten Februarwochenende fand in Straßwalchen die 1. Runde des Salzburger Nachwuchscups statt.

Mit Beteiligung aus Oberösterreich und Tirol gingen knapp 300 junge Judokas an den Start. Die Judounion Hallein Golling war mit 35 Nachwuchssportlern dabei und erkämpfte 17 Medaillen. Eine besonders starke Leistung erbrachte Tamara Obermüller, nach ihrer Silbermedaille beim Int. Turnier in Slowenien erkämpfte sie sich diesmal die Goldmedaille. In der Vereinswertung erzielten die HaGo'ler den ausgezeichneten zweiten Platz von 18 Vereinen.



„Am 12. März findet die 2. Runde statt, da treten wir dann hoffentlich voll besetzt an, denn diesmal waren 54 Judo-

kas gemeldet und krankheitsbedingt fielen leider so viele aus“, so die Trainerin Johanna Rest.



Europas höchstes Internat aus Holz entsteht in Kuchl

Mit dem Spatenstich durch Landeshauptmann Dr. Wilfried Haslauer, Bildungsdirektor Rudolf Mair und dem Präsidenten des Schulvereins, KR Wolfgang Hutter, wurde am 24. Februar 2023 in Kuchl der Baubeginn für den Neubau des Internats der renommierten Bildungseinrichtung offiziell gefeiert.

„Bereits Ende Dezember konnten wir mit den Abbrucharbeiten des alten Internats beginnen und sind zuversichtlich, dass mit Schulbeginn im September das neue Internat plangemäß bezugsfertig sein wird“, sagte der Geschäftsführer des Holztechnikums Kuchl (HTK), Hans Rechner.

„Die moderne und zukunftsweisende Art des Neubaus sowie das dahinterstehende Einrichtungskonzept bestätigen einmal mehr die außergewöhnliche Stellung Kuchls als überregionales Kompetenzzentrum im Bereich Holz. Die Schülerinnen und Schüler des Holztechnikums, die Fachkräfte von morgen, werden einen optimalen Ort zum Lernen und Leben vorfinden“, sagte Landeshauptmann Wilfried Haslauer.

Vorzeigeprojekt für modernen Holzbau

Das neue Internatsgebäude wird den zeitgemäßen Anforderungen des modernen Wohnens gerecht und wird ein Vorzeigeprojekt für den modernen Holzbau in Österreich sein: „Mit diesem architektonisch

anspruchsvollen Ansatz setzen wir im Internatsbau neue Maßstäbe. Wir bieten unseren Schülerinnen und Schülern einen hervorragenden Raum zum Lernen und Leben. Natürlich nutzen wir für den Neubau vorwiegend unseren klimafreundlichen Werkstoff Holz. Die gesamte Holzindustrie steht hinter dem Projekt und finanziert es mit“, freuen sich die Präsidenten des Holztechnikums Kuchl, Wolfgang Hutter, Renuk Capek und Christian Rettenegger.

„Mit der Modularbauweise und den dadurch hohen Vorfertigungsgrad ist eine sehr kurze Bauzeit möglich. Unser Projekt trägt auch zur Flächenbegrünung bei, denn der Neubau wird weniger Fläche in Anspruch nehmen und wir können sogar bisher bebaute Fläche renaturieren“, erläutert HTK-Geschäftsführer Rechner die ökologischen Vorteile des Bauvorhabens.

Das Internats-Gebäude wird als einzigartiger 7-geschoßiger Bau mit kleinen Wohneinheiten errichtet. Dabei wird ein 6-geschoßiger Holzkörper auf einem Sockel aus Sichtbeton entstehen. Kuchl wird damit das höchste Internatsgebäude aus Holz in Europa beheimaten. Das Holztechnikum Kuchl (HTL, Fachschule, Internat, Werkmeisterschule) bietet eine in Europa einzigartige Kombination aus Holz und Technik sowie Wirtschaft und Sprachen (Englisch, Italienisch, Russisch) und ist das Zentrum der Holzfachkräfteausbildung.



© Holztechnikum Kuchl

vlnr. Anton Posch (Heinrich Bau), Christian Egger (Heinrich Bau), Josef Essl (Schulleiter HTK), Hans Rechner (Geschäftsführer HTK), Wolfgang Hutter (Präsident HTK), Wilfried Haslauer (Landeshauptmann), Carmen Kiefer (Vize-Bürgermeisterin Kuchl), Rudolf Mair (Bildungsdirektion Salzburg), Rudolf Rosenstatter (Pro Holz), Markus Palfinger (Internatsleiter HTK), Simon Speigner (SPS Architekten), Johannes Wiesinger (SABAG)



ABTENAU

OUTDOOR | RUNNING



GUTSCHEIN

-20%

AUF EINEN LAUFSCHUH DEINER WAHL + GRATIS LAUFANALYSE.
Gültig auf Damen- und Herren-Modelle.







Gültig bis Samstag, 1. April 2023, Ausgenommen ON Cloud 5.

MO - FR
9.00 - 12.30
14.30 - 18.30

SA
9.00 - 12.30



Markt 113, 5441 Abtenau
sport2000-abtenau.at



Motiviert ins neue Jahr

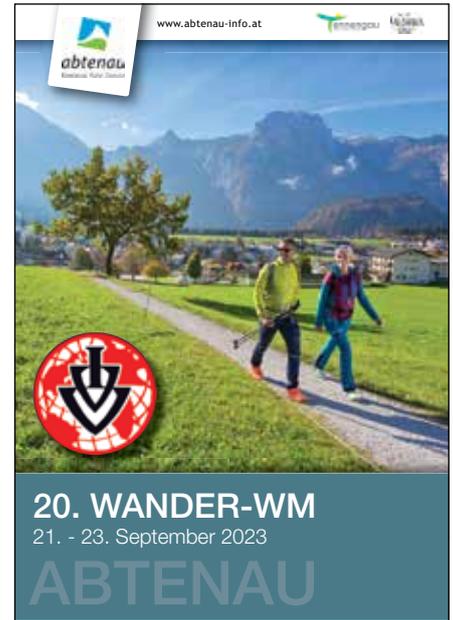
Trotz Schneemangel beschließen wir eine gute Saison.

Von den Gästen haben wir viele positive Rückmeldungen bekommen, das Schifahren war ja immer möglich und auch sonst konnten wir ihnen zahlreiche Alternativen bieten. Wie z.B. den Eislaufplatz, der am Sonntag, 5. März, seine Tore zum letzten Mal für diesen Winter öffnete und sich über jede Menge Besucher freuen durfte.

Auch die Langlaufloipe in der Au (die einzige, die heuer präpariert werden konnte) verabschiedet sich und macht Platz für den Frühling. Wir bedanken uns recht herzlich bei unseren Loipenspurenn Rudi und Toni sowie bei allen, die uns mit der freiwilligen Loipengebühr unterstützt haben.

Nun blicken wir voller Vorfreude auf den kommenden Sommer, der prall gefüllt ist mit den verschiedensten **Highlights**. Hier sind einige davon:

- **22. April:** Frühlingssingen des Volksliedchores Abtenau
- **20. Mai:** Corvette-Treffen
- **9. Juli:** „Drent & Herent“ - die Musikkapellen Abtenau und Strobl spielen gemeinsam auf der Postalm
- **20. Juli:** Trabi Treffen
- **20. August:** Bauernherbstfest im Heimatmuseum Arlerhof
- **27. August:** HeuART-Fest in Russbach
- **21. – 23. September:** Wander-WM in Abtenau



© TVB Abtenau

Fernsehtipp: „Wild – Auf Jagd im Gebirge“

„Wild – Auf Jagd im Gebirge“ ist ein Film vom Wahl-Abtenauer Wolfgang Tonninger mit einem unideologischen und zugleich poetischen Blick auf die Jagd. Vertreten sind dabei einige Abtenauer Jäger wie z.B.

Hans und David Putz, Toni Wintersteller, Hans Thaler und Werner Brehm. Auch die erste Kamera wurde mit Tom Höll mit einem Abtenauer besetzt. Momentan arbeitet das Filmteam auf Hochtouren an einer

Langfassung, die international ausgestrahlt wird. In der Zwischenzeit gibt es eine Sendung im ORF. Termin: 30.3.2023, 20:15 Uhr, „Land der Berge“ – Prädikat: sehr sehenswert! (TVB Abtenau)

Flotte Flitzer in Rußbach

Die SU Rußbach gab auf der Rinnberg Forststraße Gas.

Bei top Bedingungen gingen die Starter der Sportunion Rußbach mit Obmann Berni Kraft Anfang Februar auf die Rodelstrecke in Richtung Rinnbergalm. Inge-

samt waren 58 Teilnehmer am Start, 16 Doppelsitzer und 26 Einzelfahrer, die in zwei Läufen nicht nur die Tagesbestzeit ermittelten, sondern auch die konstanteste Zeit in beiden Durchgängen. Elisa Schober war mit ihrem Jahrgang 2020 als jüngste Rodlerin dabei, gemeinsam mit

Papa Max bewältigte sie die rund 1 km lange Strecke. Der Schlittenbewerb ist Teil der Ortsmeisterschaft, wobei noch ein Zieleisstockschießen und ein Riesentorlauf abgehalten werden, bevor der Gesamt-Wintersieger im März feststeht. Sylvia Schober



Bilder © SU Rußbach



Das Genuss & Holzbackofen Event im Sägewerk!

Am kommenden Wochenende den 25.3.2023 ist es wieder soweit! Das Event „Genuss im Werk“ in der Firma Wimmer Holz in Kuchl ist auch in diesem Jahr wieder für euch da.

Die „Genuss im Werk“ Holzbackofen Veranstaltungen bieten eine Vielzahl von Live-Vorführungen, sowie regionale Bier-spezialitäten von Rolbrettbräu aus Bad Vigaun und erlesene Weine aus Österreich von Weinhof Ulzer – Weinlager Göllner vom Rengerberg. Mehl wird von der Lerchenmühle aus Golling verwendet und das Fleisch beziehen wir von der Metzgerei Gumpold aus Kuchl. Hier treffen sich auch begeisterte Holzbackofen-Fans und tauschen ihr Wissen und ihre Erfahrungen aus.

Im Mittelpunkt dieser Events steht das gemeinsame Erleben und Entdecken von kulinarischen Genüssen. Besucher haben die Möglichkeit, zu erfahren, welche kulinarischen Köstlichkeiten mit einem Holzbackofen von Alfa Forni zubereitet werden können.

Die Gäste werden durch Live-Demonstrationen der Alfa-Holzbacköfen geführt. Hier steht der Genuss im Vordergrund. Ein Highlight des Genusswerks ist die Möglichkeit, zu erleben wie im Holzbackofen nicht nur Pizza, sondern auch Brot, Schweinebraten und verschiedene Grillvariationen zubereitet werden. In diesem Jahr können wir auch den Pizzameister Massimo Passariello begrüßen, der Teil der Pizza-Nationalmannschaft in Deutschland ist.

Der Hobby-Pizzabäcker-Wettbewerb ist ein herausragendes Highlight des diesjährigen Genuss im Werk-Events, bei dem



jeder, der gerne Pizza zubereitet, sein Können unter Beweis stellen kann. Jeder, der sich online unter [genussimwerk.at](https://www.genussimwerk.at) registriert hat, kann daran teilnehmen. Das Ziel des Wettbewerbs besteht darin, die beste Pizza zu kreieren, die im Alfa-Holzbackofen gebacken wird. Eine fachkundige Jury, die aus Experten der Pizza-Branche besteht, bewertet die eingereichten Pizzen anhand von Kriterien wie Geschmack, Optik und Kreativität.

Es gibt großartige Preise für alle Teilnehmer, darunter Gutscheine der Holzgemeinde Kuchl im Wert von € 300,- für den Erstplatzierten und € 200,- bzw. € 100,- für den zweiten und dritten Platz. Außerdem erhalten alle Teilnehmer Sachpreise wie Bier vom RBB Rolbrettbräu und Wein vom Weinhof Ulzer – Weinlager Göllner Rengerberg.

Der Wettbewerb bietet eine hervorragende Gelegenheit, um seine Fähigkeiten als Pizzabäcker zu verbessern und sich mit anderen Teilnehmern auszutauschen. Es ist auch eine großartige Möglichkeit, um neue Trends und Techniken in der Pizza-Branche kennenzulernen.

Wir sind gespannt auf die Anmeldungen und darauf, wer sich den ersten Platz sichert!

Wer sich gerne eine Pizza mit nach Hause nehmen möchte, bekommt bei Thomas eine köstliche italienische Pizza!

Besuchen Sie das Genusswerk am 25.3.2023 und erleben Sie eine einzigartige Veranstaltung voller Genuss!

Wie gfrein uns auf eich!

PR





Doppel-Gold für Abtenauer Tennistalentteam

Besser hätten die diesjährigen Tennis-Indoor-Landesmeisterschaften für den Abtenauer Julian Pehab nicht laufen können: Der 13-Jährige sichert sich sowohl im U14-Einzel als auch eine Woche später im U14-Doppel die Goldmedaille.

Ein perfekter Start ins Tennisjahr 2023 gelingt dem SU-Abtenau-Spieler Julian Pehab. Der 13-Jährige erspielt sich bei den Indoor-Landesmeisterschaften in der neuen Traglufthalle der European Tennis Base (ETB) in Salzburg-Gnigl sowohl den Landesmeistertitel im Einzel als auch – gemeinsam mit seinem Landeskader-Kollegen Luca Boschele aus Saalfelden – im Doppel.

© SU Abtenau

Erfolgreicher Start für das Synchronschwimmteam

Der erste Wettkampf des Jahres, der Austria Cup Pflicht, führte uns am 22. Jänner in die Südstadt.

An diesen Meisterschaften konnten wir mit einigen hochmotivierten Schwimmerinnen teilnehmen. In der jüngsten Gruppe (U8) nahm Valerie Eder zum ersten Mal teil und erbrachte mit dem fünften Platz eine gute Leistung. Anna Knobloch, seit Jänner in einer neuen Altersklasse, sicherte sich ebenfalls den 5. Platz. In der Altersklasse (U12) holte Anna Schönleitner die Silbermedaille und Maria Luise Galler den 6. Rang.

Seit 2023 haben sich die internationalen Regeln des Synchronschwimmings in vielen Bereichen geändert. Neben neuen und auch anspruchsvolleren Pflichtfiguren in den jeweiligen Altersklassen, veränderte sich auch der Aufbau und die Struktur der Küren. Daher dürfen auch Trainerinnen und Wertungsrichterinnen seit Herbst 2022 wieder „die Schulbank drücken“ um sich mit den neuen Gegebenheiten und Bedingungen vertraut zu machen.

Im Februar fand nun der erste Wertungsrichterkurs im Besprechungsraum der Abtenauer Bergbahnen statt. Herzlichen Dank an dieser Stelle dafür, dass die Sportunion diesen Raum immer unentgeltlich nutzen kann. Es freut uns besonders, dass sich unser Team von Wertungsrichterinnen mit einer ehemaligen Schwimmerin, sowie vier Müttern erweitert hat. Zusätzlich absolvierten zwei Trainerinnen den Technical-Controller-Kurs, der für die Durchführung eines Kürbewerbes notwendig ist.

Mitte Februar durfte Linda Reiter gemeinsam mit dem OSV-Nachwuchsteam beim „Belgian Wolf Cup“ in La Louvière mit ihrem Solo an den Start gehen. Linda konnte bei diesen Meisterschaften mit starker internationaler Beteiligung in der Schülerklasse den grandiosen zweiten Platz bei insgesamt 20 Starterinnen erzielen.

Die Sektion Synchronschwimmen freut sich schon auf die nächsten Bewerbe und hält euch zusätzlich unter www.sportunion-abtenau.at auf dem Laufenden.

Future Pro Team

Darüber hinaus wurde Julian Pehab mit Jahresbeginn auf Einladung von ÖTV-Geschäftsführer Jürgen Melzer ins „Future Pro Team“ aufgenommen und darf in den nächsten sechs Monaten an zusätzlichen, vom ÖTV- und Bundesministerium finanzierten, Trainings teilnehmen.



STV-Präsident Christian Zulehner gratuliert Julian Pehab zum Landesmeistertitel im Einzel.

© privat



Gutes Hören für mehr Lebensfreude.

HÖRGERÄTE SEIFERT macht den Unterschied.

Wir freuen
uns auf Ihren
Besuch.

Markt 253 c · 5441 Abtenau
Tel.: (06243) 20 71 0
Email: abt@hoergeraete-seifert.at
www.hoergeraete-seifert.at

HÖRGERÄTE
SEIFERT

SCHUH · SPORT
SCHWAIGHOFER

5441 Abtenau · Markt 36 · Telefon 06243 2391
schuhsport.schwaighofer@sbg.at

Frühjahrs-AKTION

23.03.2023 bis 15.04.2023

Alle Kinderschuhe

– 20%* bis
– 50%*

reduziert!

Haferlschuhe**

für Kinder und Erwachsene

– 50%*

reduziert!

Berg- und
Wanderschuhe

– 20%*

reduziert!

**ausgenommen Steinkogler und Stadler. *vom UVP Preis, nur auf lagernde Artikel, Irrtum vorbehalten!



Publikummagnet 9. Holzknecht-Skijöring in Gosau

Gosauer Skijöring feierte nach 2 Jahren Pause ein spektakuläres Comeback

Das Holzknecht-Skijöring des Offroad Team Rabenkogel aus Gosau hat sich, trotz 2 Jahren Pandemie-Pause, zu einem Fixpunkt des Salzkammergut Veranstaltungskalenders gemausert.

Den Grund dafür konnten viele begeisterte Zuschauer am Samstag 11.2.2023 sehen: spektakuläre Zweikämpfe, kurzweilige Unterhaltung und Spannung pur wurden auf dem vereisten Schnee-Rundkurs geboten.

Motorräder mit unterschiedlichen Hubraumklassen und Quads, allesamt mit einem wagemutigen Skifahrer angehängt, jagten ab 10:00 Uhr Vormittag in Ausscheidungsrunden über die Rennbahn. Je näher es an die Finalläufe ging, umso energischer wurde um jeden Meter gekämpft und umso mehr begeisterte Zuschauer bevölkerten das Gosauer Sportzentrum. Diese bekamen tatsächlich eine Motorsport-Schau der Extraklasse geboten, umrahmt von einer spektakulären Hubschrauber Freestyle Show mit Top-Pilot Mirko Flaim, einer Vorführung der HSV RedBull Salzburg Fallschirmspringer und einem spektakulären Überflug einer Original Spitfire, eines englischen Weltkriegs-Jagdflugzeugs aus dem Hangar von RedBull.

Die Finalläufe wurden schließlich zum Spektakel, das alle Erwartungen übertraf. Die zahlreich angereisten Bayern dominierten die Motocross-Klassen geradezu, und speziell zwei Teams aus Bad Tölz wollten in den Hauptklassen keinen Millimeter nachgeben. So entwickelte sich ein Kuriosum: das Gespann Jan vom Heu/ Michael Gerg gewann die Klasse MX2 bis 250ccm und die Klasse MX-Open mit über 250 ccm. Das Gespann John Güller/ Michael Strauß belegte beide Male Platz 2. Kurios ist dies auch deshalb, denn das zweitplatzierte Gespann hatte das Double erstmals in der Geschichte des Holzknecht Skijörings 2020 geschafft.

In der Nachwuchsklasse bis 85ccm setzten sich Fabian Grassl/Nikola Franz aus Ramsau bei Berchtesgaden durch. Der Sieg bei den 4WD Quad ging an das Niederösterreichische Gespann Peter Lechner/Clemens Weninger aus Puchberg am Schneeberg.



Klaus Gamsjäger und Patrick Demmel

Lokalkolorit gab es sowohl in der Klasse Oldtimer - diese ging an das Team Sepp Mösenbichler/Christian Mayr aus Bad Ischl - als auch bei den Quads. In dieser Kategorie siegte das favorisierte Gespann Gamsjäger Klaus/Patrick Demmel aus Gosau. Letztere hatten es stressig, denn sie starteten auch in umgekehrter Konstellation in der Klasse MX-Open, mussten zwischen den Läufen also immer zwischen Motocross-Stiefeln und Skischuhen wechseln.

Organisator und Vereinsobmann Andi Gamsjäger resümiert, grinsend von einem zum anderen Ohr: „Die Leistungen, die

heute gezeigt wurden, hat es so noch nie bei uns gegeben. Das war auch für uns Motocrosser eine Augenweide. Danke an die Fahrer für die tollen und fairen Wettkämpfe, Danke an die Zuschauer fürs Anfeuern und Danke an mein Team und unsere Partner, die in vielen Arbeitsstunden diesen gewaltigen Tag ermöglicht haben.“

Die zwei Jahre Zwangspause haben den Fahrkünsten der Motocrosser keineswegs zugesetzt, das wurde in Gosau eindrucksvoll gezeigt. Für 2024 kann man sich den Termin des 10. Holzknecht Skijörings also getrost bereits in den Kalender schreiben, die Unterhaltung ist garantiert.



Höllentempo und unglaubliche Schräglagen gibt es beim Skijöring



NEU: Seat & Cupra im Autohaus Picker

Neues Jahr – neue Automarken.

Wir freuen uns ab sofort auch Servicepartner für Seat und Cupra zu sein. Die zwei Marken aus dem Hause Volkswagen, sind jung, aufstrebend und beliebt bei Jung und Alt, und bieten vom eleganten Sportwagen, über den vielseitigen Kombi bis hin zum geräumigen Familienauto alles, was das (Fahrer-)Herz begehrt.

In die Welt von Seat & Cupra eintauchen

Vorteilspakete, Topcards und Zubehör: Ab sofort genießen unsere Kunden und solche, die es werden wollen, das komplette Seat & Cupra-Service-Programm im Autohaus Picker. Neben Neufahrzeugen bieten wir Ihnen auch Jung- und Jahreswägen der beiden Automarken an. Unser fachkundiges Verkaufs- und Serviceteam freut sich auf ihren Besuch und berät sie gerne.

PR



Unser Verkaufsteam von links nach rechts: Robert Wölscher, Emanuel Wögerbauer, Ludwig Picker



Unser Serviceteam von links nach rechts: Valentina Russegger, Hubert Moser, Milan Aleksic, Helmut Schlager

Bilder © Picker

Autohaus

picker

www.auto-picker.at



Service



Audi Service



SEAT Service



SKODA Service



CUPRA SERVICE



Alleine stark, gemeinsam unschlagbar
SEAT SERVICE
mit Mobilitätsgarantie

Ein Anruf genügt. Vertraue im Falle einer Panne oder eines Unfalls auf umfassende Hilfeleistungen der Mobilitätsgarantie.

Notrufnummer: 0810 100 933

Die SEAT Mobilitätsgarantie erneuert sich automatisch, sobald erforderliche Service-/Inspektionsereignisse in unserem Servicebetrieb durchgeführt werden. Details unter seat.at/mobilitaetsgarantie

picker

5441 Abtenau
Markt 198
Tel. +43 6243 2218
www.auto-picker.at

Was Lammertaler Lehrlinge zur Lehre sagen

Wir haben nun seit einigen Ausgaben über die Lehre im Lammertal berichtet und informiert. Wir haben Schulen vorgestellt, waren beim Berufsinformationsabend dabei, haben den Berufsorientierungsunterricht der MS Abtenau vorgestellt u.v.m. Nun ist es an der Zeit, die Betroffenen selbst zu Wort kommen zu lassen – die Lehrlinge. Wir haben vier Lehrlinge aus Abtenau, die alle in einem Betrieb in unserer Region arbeiten, um ein Gespräch gebeten. Vielen Dank an dieser Stelle an die Betriebe und auch an die Lehrlinge selbst, dass sie sich Zeit für uns genommen haben.



© Peter Pletz

Julia Reiter

QATM, Bürokauffrau, 2. LJ

WA: Du arbeitest bei QATM. Was sind hier deine Aufgaben?

JR: Ich arbeite hauptsächlich im Vertrieb, in der Buchhaltung. Ich bin für Bestellungen zuständig, für Aufträge und für den Versand. Außerdem erstelle ich Angebote und Rechnungen.

WA: War das schon immer dein Berufswunsch?

JR: Nein. Nach der Hauptschule wollte ich die HTL Hallein besuchen und in Richtung Innenarchitektur gehen, aber die Klasse war schon voll. Also ging ich ins BORG Radstadt, in den musischen Zweig, hab aber in der 2. Klasse aufgehört, weil ich keine Lust mehr hatte. Ich habe mit dieser Matura einfach keine Zukunft für mich gesehen.

WA: Wie ging es dann weiter?

JR: Ich habe mich in der Gastro beworben, im Hotel Dachsteinkönig in Gosau. Der Lehrvertrag war schon unterschrieben, doch dann kam Corona und ich musste 6 Monate lang daheimbleiben.

WA: Wie bist du dann zu QATM gekommen?

JR: Ich bin durch meinen Cousin zu dieser Firma gekommen, weil die gerade einen Lehrling fürs Büro gesucht haben. Nach einer Firmenbesichtigung dachte ich, „Wieso eigentlich nicht?“ Also habe ich den Lehrvertrag unterschrieben und hier angefangen. Jetzt bin ich total glücklich, ich könnte es nicht besser haben. Das hier ist natürlich komplett anders als

in dem Hotel, aber ich bin stolz drauf und ich bin mir nicht sicher, ob ich die Gastro überhaupt gepackt hätte.

WA: Welche Vorteile hat eine Lehre für dich persönlich?

JR: Ich kann früher praktisch arbeiten und verdiene schneller mein eigenes Geld. Wenn ich mich wirklich noch weiterbilden will, kann ich immer noch Fortbildungen oder die Lehre mit Matura machen.

WA: Wie wichtig ist dir die Tatsache, dass du in einem regionalen Betrieb arbeitest?

JR: Sehr wichtig. Ich bin in einer Viertelstunde in der Arbeit. Jeden Tag nach Salzburg fahren würde mich auch nicht freuen. Außerdem ist es sicher kein Fehler, die regionale Wirtschaft anzukurbeln.



© Peter Pletz

Manuel Lindenthaler

Kaindl, Elektrotechnik, 1. LJ

WA: Wie gefällt dir die Lehre bislang?

ML: Bis jetzt ist es schön, es gefällt mir gut. Ich habe mich in der Schule einfach nicht wohlgefühlt, deshalb habe ich mir eine Lehrstelle gesucht.

WA: Da bist du gleich zu Kaindl gekommen?

ML: Ja, schon. Ich bin in Abtenau in die Hauptschule gegangen. Dort hatten wir Schnuppertage. So bin ich mit Elektrotechnik in der Firma Kaindl das erste Mal in Kontakt gekommen und das hat mich gleich interessiert. Also habe ich eine Bewerbung geschrieben und wurde dann auch aufgenommen.

Georg Schiefer (Abteilungsleiter Elektrotechnik und Lehrlingsausbilder): In Österreich funktioniert das duale Lehrsystem von Schule und Praxis in Firma sehr gut. Was für die Lehrlinge auch gut ist, ist die Trainingswerkstatt, die wir anbieten. Unsere Lehrlinge werden individuell trainiert und auf die Berufsschule vorbereitet.

WA: Wie kann man sich das im Detail vorstellen?

GS: Einmal in der Woche steht bei uns ein Training in Mathematik, Deutsch und Englisch am Programm, das ist für alle Lehrlinge. Fachspezifische Kurse gibt es in Salzburg in der Trainingswerkstatt, für Lehrlinge aus Salzburg und Lungötz. Im ersten Jahr gibt es die Grundausbildung in Metalltechnik, Antriebstechnik und Programmierung, in den weiteren Stufen E-Planzeichnung. Das ist für die Lehrlinge nicht nur eine willkommene Abwechslung, sie lernen sich auch standortübergreifend kennen.

WA: Ist der Lehrlingsmangel in der Fa. Kaindl ein Thema?

GS: In Elektrotechnik haben wir insgesamt sechs Lehrlinge, aber ich würde mir trotzdem wünschen, dass es da einen Wandel gibt und noch mehr junge Leute die Lehre ergreifen. Zum Glück hat sich das Image der Lehre schon zum Besseren geändert, aber es ist natürlich auch ein wahnsinnig großes Angebot an Schulen da. Früher musste man in einer HTL oder Fachschule noch eine Aufnahmeprüfung machen, heute streiten sich die Schulen um die Schüler.

WA: Würdest du einem Freund raten, eine Lehre zu machen?

ML: Das ist jedem seine eigene Entscheidung. Wenn sich jemand in der Praxis leichter tut als in der Theorie, dann kann man sich schon eine Lehre überlegen. Dann sollte man drüber nachdenken, was man gut kann und ob man da nicht eine Lehre anfangen könnte.

WA: Welchen Vorteil hat die Lehre gegenüber der Schule?

ML: In der Schule schreibst du eh nur von der Tafel ab, lernst aber wenig dabei. Hier kann ich aktiv und in der Praxis arbeiten. Das hat mir schon sehr viel gebracht.



WA: Was darfst du hier im ersten Lehrjahr schon so alles machen?

ML: Oft bin ich auf einem Umbau unterwegs, tausche Lampen aus, wir führen Reparaturen durch, zum Beispiel wenn Maschinen defekt sind. Ich komme viel in der Gegend herum um bin nicht immer nur in der Firma am Arbeiten. Das gefällt mir schon gut.



© Peter Pleitz

Lejla Schafleitner

Hotel Moisl, Gastronomie, 1. LJ

WA: Wie war das bei dir, hat sich jemals die Frage gestellt „Schule oder Lehre“?

LS: Ich war am Musischen Gymnasium, habe mir in der Schule aber schwer getan. Ich war immer in der Praxis besser als in der Theorie. Dieses stundenlange Zuhören, dann daheim wieder Lernen, das war einfach nicht ich. Ein Jahr vor der Matura habe ich die Schule dann verlassen.

WA: Wie bist du dann zur Gastronomie gekommen?

LS: Eigentlich wollte ich Einzelhandelskauffrau in einem Autohaus lernen und in den Autoverkauf gehen. Das hat aber wegen der Pandemie nicht so gut funktioniert. Durch meine Mama bin ich auf die Isabella (Moisl, Anm.d.Red.) gekommen, die hat mich hier mit offenen Armen empfangen, also habe ich mir gesagt, „Gut, dann soll es so sein“.

WA: Welche Bedeutung hat es für dich, in einem regionalen Betrieb zu arbeiten?

LS: Wir haben zwei Familienbetriebe in Abtenau, deshalb war mir ein regionaler Betrieb sehr wichtig. Ich bin gern da bei meiner Familie und umso mehr freut es mich, mit meiner Arbeit einen regionalen Betrieb unterstützen zu können.

WA: Worin siehst du die Vorteile einer Lehre im Gegensatz zu Schule oder Studium?

LS: Für mich war die Schule immer ein Kampf. In der Schule musste ich auf Knopfdruck meine Leistung bringen und hier in der Arbeit muss ich zwar auch kon-

stant etwas leisten, aber ich kann meinen eigenen Weg finden und so arbeiten, wie es für mich am besten ist.

Das Leben kann so schnell vorbei sein, ich will etwas tun, das mir Spaß macht; etwas Sinnvolles, wo ich gern hingehge, wo ich mich auf die Leute freue, mit denen und für die ich arbeite.

WA: Und das hast du hier?

LS: Ganz genau. Hier herrscht eine familiäre Atmosphäre, man fühlt sich gleich so unglaublich wohl und als ein Teil des Teams. Jeder hilft zusammen. Das war in der Schule nicht so. Mein Betrieb unterstützt mich in allen Bereichen. Auch, falls ich einmal die Lehre mit Matura machen will und dafür bin ich echt dankbar.

WA: Wie denkst du über den schlechten Ruf der Gastro?

LS: Ich finde es schade, dass eine schwarze Wolke über der Gastronomie hängt. Viele lassen sich durch die Arbeitszeiten abschrecken, aber das überschätzt man ein bisschen. Im Verkauf, oder im Gesundheitswesen muss man auch am Wochenende arbeiten und so schlimm ist das gar nicht, denn meinen Kollegen geht's genau gleich und wir haben unser gemeinsames Tempo, das merkt man gar nicht.

WA: Man merkt, dass du gerne hier arbeitest und nichts bereust.

LS: Ich brauche den Kontakt mit Menschen. Mir macht es so viel Spaß, mit den Gästen zu arbeiten. Ich brauche das Miteinander, das Menschliche. Auch wenn ich morgens nicht gut drauf bin, wenn ich in die Arbeit komme und die Gäste gleich mit mir reden und mir erzählen, was sie hier in Abtenau nicht alles unternommen haben, dann geht's mir gleich besser. Das ist eine Positivität, die mir so enorm viel gibt. Es ist einfach schön, wieviel man in der Gastro auch zurückerkriegt.



© privat

David Quehenberger

Windhofer GmbH & Co KG,
Doppellehre: Spengler & Installateur, 3. LJ

WA: Du machst bei Windhofer eine Doppellehre. Wie ist der momentane Stand der Dinge?

DQ: Im Moment mache ich den Installateur fertig, nächstes Jahr dann den Spengler. Danach habe ich die Gesellenprüfung für beide Berufe.

WA: Du bist in die Mittelschule in Abtenau gegangen?

DQ: Genau. Danach in die Landwirtschaftsschule. Ich habe dann aber gemerkt, dass ich auf Schule keine Lust mehr hatte. Ich will lieber praktisch arbeiten und handwerklich tätig sein. Für mich war von Anfang an klar: Ich will am Bau oder im Freien arbeiten.

WA: Und wieso Spengler und Installateur?

DQ: Ich habe mich umgesehen und informiert, was alles möglich ist. Mein Vater hat dann mit Walter (Windhofer, Anm. d. Red.) geredet und so bin ich zur Firma Windhofer gekommen. Ich war hier schnuppern und es hat mir von Anfang an Spaß gemacht.

WA: Hat die Lehre deine Erwartungen erfüllt?

DQ: Ja, total. Mich hat die Praxis immer schon mehr gefreut als die Theorie.

WA: Was sind deine Aufgabenbereiche?

DQ: Installieren, Dachdecken, eben alles, was in der Branche zu tun ist. Ich konnte von Anfang an mitarbeiten und bin auch voll einsatzfähig. Man lernt aber immer etwas Neues, das ist das Spannende daran.

WA: Welchen Stellenwert hat es für dich, dass Windhofer ein regionaler Betrieb ist?

DQ: Das ist mir enorm wichtig. Ein weiterer Arbeitsweg hätte mich nicht gefreut. Ich wollte unbedingt in Abtenau bleiben.

WA: Welche Vorteile hat die Lehre in deinen Augen?

DQ: Natürlich muss das jeder für sich selbst beantworten. Mir ist es wichtig, mein eigenes Geld zu verdienen. Du bist einfach schneller selbstständig. Du kannst auch früher was und findest wahrscheinlich auch schneller Arbeit. Ein großer Vorteil ist schon auch, dass du handwerklich früh was lernst. Es ist schon toll, wenn du auch daheim viel selber tun kannst, wenn was kaputt ist, oder wenn du Häusl baust.



Brut- und Setzzeit bei Wildtieren startet

In den meisten Bundesländern beginnt die Brut- und Setzzeit am 1. April und geht bis zum 15. Juli. In einigen Bundesländern beginnt sie bereits Anfang oder Mitte März.

Als Brut- und Setzzeit wird der Zeitraum bezeichnet, in dem Wildtiere ihren Nachwuchs bekommen und aufziehen. Bei Vögeln ist es die Zeit des Nestbaus, des Brütens und der Aufzucht ihrer Jungvögel. Bei anderen Wildtieren ist es die Zeit, in der sie ihren Nachwuchs in die Welt setzen und auf ein selbstständiges Leben vorbereiten.

Der natürliche Lebensraum von Wildtieren wird immer stärker eingeschränkt. Rückzugsorte, wo die Tiere ihren Nachwuchs ungestört aufziehen können, werden immer knapper. In dieser sensiblen Zeit mit den Jungen sind sie besonders angreifbar und können leichte Beute werden. Werden sie in ihrer gewohnten Umgebung plötzlich von Menschen überrascht, geraten sie in Panik. Dies kostet die Tiere sehr viel Anstrengung und wertvolle Energie. Deshalb sollten wir deren Lebensraum respektieren und uns in der Natur besonders rücksichtsvoll und achtsam verhalten, um ihnen die nötige Ruhe und Sicherheit zu gönnen.

Richtiges Verhalten in der Natur

- Hunde, auch wenn sie brav sind, unbedingt an die Leine nehmen - Leinenpflicht!!
- Bleiben Sie auf den markierten Wegen und Steigen
- Lärmen Sie nicht und verhalten Sie sich rücksichtsvoll
- Werfen Sie keinen Müll in die Natur
- Berühren oder streicheln Sie keine Jungtiere und halten Sie Abstand



Es kommt immer wieder dazu, dass Spaziergänger vermeintlich verlassene Jungtiere mitnehmen, um diesen zu helfen. In der Regel sind die Jungtiere jedoch gar nicht hilflos oder verlassen.

Wildtierjunge werden von ihren Eltern versteckt abgelegt und regelmäßig von ihnen versorgt, währenddessen diese auf Nahrungssuche sind. Sollten Sie trotzdem das Gefühl haben, dass ein Jungtier Hilfe benötigt oder Sie ein offensichtlich verletztes Tier finden, nehmen Sie es auf keinen Fall einfach mit. Der zuständige Jagdpächter muss informiert werden. Wer Wildtiere einfach mitnimmt, auch wenn sie verletzt sind, macht sich in der Regel sogar strafbar. **Kontaktieren Sie zuständige Anlaufstellen, wie zum Beispiel die Wildtier-Notrufnummer (siehe Infobox). Dort wird Ihnen Hilfestellung gegeben und geraten, wie Sie weiter vorgehen können, richtige Erste Hilfe leisten und**



© Pirnbacher

wo Sie anschließend die geeignete Wildtierstation finden.

Wann braucht ein Wildtier Hilfe?

- Es ist offensichtlich verletzt
- Es bewegt sich unnormal, es bewegt sich kaum oder liegt in Seitenlage
- Es wird von Raben, Krähen oder Greifvögeln attackiert
- Es wurde von der Katze oder dem Hund gebracht
- Es ist orientierungslos und irrt durch die Gegend
- Es ist ungewöhnlich zutraulich, hat keine Scheu vor Menschen, läuft eventuell sogar hinterher.
- Das Muttertier ist in direkter Nähe tot aufgefunden worden

In der nächsten Ausgabe erfahren Sie geeignete Erste-Hilfe-Maßnahmen und was Sie tun können, wenn Sie ein verletztes oder verwaistes Tier finden.

Info-Box

Tierschutzverein Wildtierhilfe TiniBlue e.V.
wildtierhilfe@tiniblue.at, +43 664 1982 940

Wildtier-Notrufnummer
+43 664 1982 940

**TOP-ZINSSATZ
RELAX BAUSPAREN
ENTSPANNT GENIEßEN.**

**Raiffeisenbank
Lammertal**



lammertal.raiffeisen.at





Hättest du's gewusst?

Ein paar Kuriositäten rund um Ostern.

- Laut Statistik sind 23% der Österreicher der Meinung, Jesus hätte an Ostern**
 - geheiratet.
 - einen Blinden sehend gemacht.
 - seine Jünger gesegnet.
- Die Osterinsel hat ihren Namen von**
 - ihren monumentalen Statuen, die für Hasen gehalten wurden.
 - ihrer Form.
 - ihrer Entdeckung am Ostersonntag 1722.
- Die Bulgaren verstecken keine Ostereier. Stattdessen**
 - bewerfen sie damit Kirchen und ihre Familienangehörigen.
 - vergraben sie die Eier in der Hoffnung auf eine reiche Ernte.
 - kennen sie diesen Osterbrauch gar nicht.
- Den Weltrekord im Eierschälen halten zwei Briten mit**
 - 10 400 geschälten Eiern.
 - 12 600 geschälten Eiern.
 - 14 800 geschälten Eiern.
- Den Weltrekord im Eieressen hält die Amerikanerin Sonya Thomas. In 6 Minuten 40 Sekunden aß sie**
 - 45 Eier.
 - 55 Eier.
 - 65 Eier.
- Jenes Familienmitglied, das am Ostersonntag als letztes aus dem Bett kommt, ist traditionellerweise**
 - das Osterlamm.
 - der Palmesel.
 - das faule Ei.
- In Barbados kommt statt dem Osterhasen**
 - das Osterküken.
 - der Osterfisch.
 - der Osterhahn.
- Die teuersten Eier der Welt sind die sogenannten**
 - Fabergé-Eier.
 - Guérin-Eier.
 - Villard-Eier.



© pixabay

Lösungen:
1a, 2c, 3a, 4b, 5c, 6c, 7b, 8a



TENNENGAUER
VERSICHERUNG
Fortschritt aus Tradition - Seit 1877

**Versichert
bei Freunden**

Auf der Suche nach neuen Herausforderungen?

Möglicherweise in einem seit 1877 bestehenden, renommierten Salzburger Unternehmen?

Die Tennengauer Versicherung ist ein Verein auf Gegenseitigkeit. Der Name ist bei uns Programm.

Wir sind seit Jahrzehnten professioneller Ansprechpartner in sämtlichen Versicherungsangelegenheiten im Raum Tennengau und **suchen ab sofort einen neuen/eine neue**

GeschäftsleiterIn (m/w/d)

Ihre Aufgaben:

- Planung, Budgetierung und Steuerung von strategischen, operativen und kaufmännischen Prozessen
- Enge Zusammenarbeit und Abstimmung mit dem Vorstand
- Aktive Repräsentation des Vereins in der Öffentlichkeit, sowie in der Wirtschaft
- Schadensabwicklung
- Kundenbetreuung
- Organisatorische Tätigkeiten

Ihr Profil:

- Berufserfahrung im Bereich Banken oder Versicherungen
- Unternehmerisches Denken und Handeln, sowie hohes Organisationsgeschick
- Bereitschaft, Verantwortung zu übernehmen, sowie hohe Leitungs- und Sozialkompetenz
- Durchsetzungsstärke, Entscheidungsfähigkeit sowie Kreativität
- Freude an der Gestaltung von bestehenden und neuen Prozessen
- Umfassende EDV-Kenntnisse

Wir bieten Ihnen:

- Einen fixen Arbeitsplatz mit großer Gestaltungsfreiheit
- Eine herausfordernde Tätigkeit in einem erfolgreichen Team
- Ein sehr kollegiales Arbeitsklima und ein geschätztes, hilfsberechtigtes Miteinander
- Ein kompetentes, eingespieltes und kollegiales Team
- Die Sicherheit eines Regionalversicherers mit kurzen Entscheidungswegen und starker Kundenbindung

Bezahlung nach Tarif/Kollektivvertrag Versicherungsunternehmen Innendienst, Angestellte. Jahresbruttogehalt: ab € 65.000,00
Eine Bereitschaft zur Überzahlung, je nach konkreter Qualifikation und Berufserfahrung, ist gegeben.

Die Bewerbungsfrist endet mit Ende April.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, persönlich oder per Mail unter office@tennengauer.at



Tennengauer Versicherung
Markt 70
5440 Golling

Tel: 06244 / 5088 - 13
www.tennengauer.at

Wir helfen wieder auf die Beine.



Volksliedchor Abtenau Salzburger VolksLiedWerk

Frühlings singen

Almawasserl, frische Wasserl

Samstag, 22. April 2023
20:00 Uhr · Turnhalle VS Abtenau

Es wirken mit: Weißenbacher Tanzmusi · Burgkirchner Dirndlreisegang · Hirtenkinder des Salzburger Advent (Leitung: Elisabeth Radauer) · MoWiLa Musi · Heidi Steiner (Harfe) Volksliedchor Abtenau (Leitung: Matthäus Gsenger)
Durch das Programm führt: Josef Moisl

Eintritt: VVK € 14,- · AK € 16,- · Kinder bis 12 Jahre frei!
Kartenvorverkauf: Raiffeisenbank Abtenau, Tel.: 06243 / 2500

Salzburger Volksliedwerk · ZVH-Zahl: 353706215 · Foto: Walter Keller

Reinigungskraft / Teilzeitbeschäftigung

Die Österreichische Bundesforste, Forstbetrieb Flachgau – Tennengau, sucht mit Sitz in Markt 14, 5441 Abtenau eine Reinigungskraft im Ausmaß von 20 , Wochenstunden.

Montasbruttolohn für 20 Std./Woche EUR 1.026,48 lt. Kollektivvertrag 2023.

Bewerbung bitte an Österreichische Bundesforste AG, FB Flachgau-Tennengau, Markt 14, 5441 Abtenau.
Email: Sonja.theil@bundesforste.at
Tel.: 0664/618 89 06

Private Kleinanzeige

■ **Bauernhof – kleine Landwirtschaft – landwirtsch. Fläche – Stall mit Feld** zum Pachten – Mieten – Kaufen – Leibrente im Lammertal gesucht. 0664 19 82 940

BuchTIPPS

Auch erhältlich bei SKRIBO Bachler

Herbert Dutzler Letzter Tropfen

Ein Altaussee-Krimi
Verbotene Pillen und verhängnisvolle Fotos: Gasperlmaier ermittelt am Catwalk

Nicht genug, dass die Dreharbeiten einer bekannten Model-Castingshow mitsamt schriller Modelmama die beschauliche Idylle in Altaussee stören. Jetzt wird auch noch der Set-Fotograf tot im See aufgefunden. Das kommt für Franz Gasperlmaier höchst ungelegen, hat ihn schließlich das Hochzeitsfieber gepackt. Bevor seine Tochter Katharina ihrer Stefanie das Ja-Wort geben kann, gilt es nun also nicht nur deren etwas eigenwillige Eltern kennenzulernen, sondern auch die Ermittlungen im Dunstkreis der TV-Show aufzunehmen ...

Haymon, EUR 14,95



Bas Kast Der Ernährungskompass

Das Fazit aller wissenschaftlichen Studien zum Thema Ernährung - Mit den 12 wichtigsten Regeln der gesunden Ernährung, einem neuen Kapitel und Beispielrezepten

Die Paperbackausgabe des Millionenbestsellers – erweitert um ein neues Kapitel und Beispielrezepte

Bas Kast, Autor und Wissenschaftsjournalist, war erst 40 Jahre alt, als er mit Schmerzen in der Brust zusammenbrach. Danach fasste er den Entschluss, seine Ernährung radikal umzustellen. Aus Tausenden von Studien hat er die wissenschaftlich gesicherten Erkenntnisse über eine wirklich gesunde Kost herausgefiltert, die wichtigsten Aspekte leicht verständlich zusammengestellt – und damit einen ungeheuren Erfolg gelandet: Mehr als eine Million Mal hat sich der »Ernährungskompass« seit Erscheinen 2018 verkauft. In seinem Bestseller räumt Kast mit dem Diätenchaos auf, entlarvt Ernährungsmythen und beschreibt die Grundlagen einer Kost, die uns vor Altersleiden schützt und unser Leben verlängert.

Penguin, EUR 17,00



Sandra Grimm, Stephanie Stickel Zehn Ostereier für Muckel Hase

Zehn schimmernde Ostereier sind hier auf den Seiten aufgebracht – und sorgen damit für einen kunterbunten Osterspäß!

Muckel Hase hat zehn Ostereier; und für die will er natürlich prima Verstecke finden! Doch – ups! – Muckel stolpert, und alle Eier purzeln los. Zum Glück kann die Eule eins davon fangen. Und das Entchen schnappt sich auch eins. Ein Osterei soll der Frosch bekommen. Aber wem gehört wohl das letzte Ei? Das darf Muckel selbst behalten. Fröhliche Ostern, kleiner Hase!

Arena, EUR 10,30



IMPRESSUM: Journal für Freunde des Lammertals; **MEDIENINHABER UND HERAUSGEBER:** Ortsmarketing-Verein, Wir Abtenauer p.A. Optik Wehrberger, Markt 16, 5441 Abtenau, Obmann: Roland Wehrberger; **UNTERNEHMENSgegenstand:** Verein; **GESAMTERSTELLUNG:** www.schoenleitnerdruck.at; **ANNAHME, VERKAUF DER INSERATE UND KLEINANZEIGEN:** Tel. 0664/4204196, inserat@wirabtenauer.at; **REDAKTION:** Tel. 0650/5299374, redaktion@wirabtenauer.at; **TITELFOTO:** © Peter Pletz; **Erscheint 7x pro Jahr, Auflage: 9.450; AUFGABE-POSTAMT:** 5400 Hallein; **VERTEILUNG:** Kostenlos an alle Haushalte im Lammertal und Gosau, Gosau-Hintertal, St. Martin, Golling, Kuchl und St. Koloman. „Der Kunde verpflichtet sich, dass die zur Verfügung gestellten Unterlagen (Fotos, Logos etc.) auf allfällige Urheber-, Marken- und Kennzeichnungsrechte geprüft wurden und garantiert, dass die Unterlagen frei von Rechten Dritter sind.“

REDAKTIONSSCHLUSS nächste Ausgabe: Montag, 3. April 2023; (Erscheinungstermin: 27. April 2023)



Gold für Lea Rothschofpf

Der Salzburger Landes-Skiverband stellte bei den Junioren-Europameisterschaften im Biathlon in Madona (Lettland) mit sieben Aktiven (vier Burschen, drei Mädchen der Jahrgänge 2001 bis 2003) das Gros der österreichischen Mannschaft.

Für zwei der heimischen Akteure gab es Medaillen. Herausragend dabei Lea Rothschofpf vom SC Kuchl. Sie hatte schon im Vorfeld mit starken Leistungen im IBU-Cup, der zweiten Liga nach dem Weltcup, aufgezeigt und ihre gute Form mit nach Lettland genommen. Es klappte schon im ersten Rennen, dem Einzelbewerb über 12,5 km. Mit nur einem Fehlschuss lief Rothschofpf zu Bestzeit und Goldmedaille, im Ziel hatte sie 17 Sekunden Vorsprung auf die Französin Leonie Jeannier. Und beinahe hätte es noch die Bronzemedaille für Salzburg gegeben, doch Wilma Anhaus aus Neukirchen lief als Vierte knapp am Podest vorbei.

Rothschofpf kam auch tags darauf zu einer Medaille, dieses Mal war es Silber im Single Mixed-Bewerb gemeinsam mit Lukas Haslinger vom HSV Saalfelden. Beide blieben ohne Fehler am Schießstand und landeten mit 15 Sekunden Rückstand auf das französische Duo an zweiter Stelle. „Das ist weit mehr, als ich vorher zu hoffen gewagt hatte“, freute sich Rothschofpf nach ihrem doppelten Medaillen-Gewinn. Beinahe verständlich, dass danach die Kräfte etwas nachließen, auch wenn weitere Medaillen in Reichweite waren; mit zwei Fehlschüssen im liegenden Anschlag fehlten ihr im Sprint 30 Sekunden auf das Podium, in



© Gepa

der Rangliste ergab das „nur“ den 14. Platz. Und im abschließenden Verfolgungsrennen musste die junge Kuchlerin gleich sechs Mal in die Strafrunde, da war leider nicht mehr drin als Rang 18. Die nächste Bewährungsprobe wartete auf Rothschofpf und Co. ab 4. März bei den Junioren-Weltmeisterschaften in Kasachstan.

Schnitzhofer Technik GmbH



Ihr Partner für Hof und Stall

SCHAUER
PERFECT FARMING SYSTEMS



DeLaval



(STEINDL-PALFINGER)
STEPSA



Lindner

LASCO
www.lasco.at

PÖTTINGER

4824 Gosau, Vordertalstraße 72, Tel.: 06136/8619, E-Mail: office@kfz-schnitzhofer.at
Web.: www.landtechnik-salzkammergut.at



abtenau
mitERLEBEN

#ichkauflokal

Mehr denn je kommt es jetzt darauf an, zusammenzuhalten.
Jeder von uns kann dazu beitragen, die Lebensqualität und Arbeitsplätze vor Ort zu erhalten. Wo wir einkaufen, spielt dabei eine große Rolle!
Kaufen Sie nicht bei internationalen Onlinehändlern. Nutzen sie das Angebot der regionalen Nahversorger. Ob direkt im Handel oder im ebenfalls bestehenden Onlineshop vieler Mitglieder.

Wir sind Ihre Nahversorger vor Ort –
in Krisenzeiten und auch danach.

Happy Easter - Spring Fashion Week

-12% OSTERSKONTO

Lindenthaler
MODE • SPORT • TRACHT

DAMEN & HERREN
Abtenau • Markt 114 • ☎ 06243/2341

BABY+kids
Abtenau • Markt 8 • ☎ 06243/3939

von 24. März bis 8. April 2023

Gültig auf jeden Einkauf ab 50€
(ausgenommen reduzierte Teile und Set-Angebote)



MODE@LINDENTHALER.COM