



Gemeindezeitung | Amtliche Mitteilung

ANTHERING

01
23

**TAG DER
OFFENEN TÜR**

VOLKSSCHULE

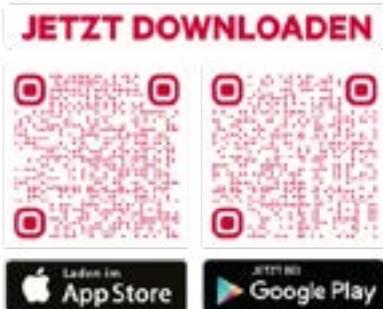
**ÜBERGABE
ARZTPRAXIS**

**STEUERN UND
ABGABEN 2023**



INHALT

Landtagswahl	3
Haushaltsbeschluss 2023	4
Übergabe Arztpraxis	6
LEADER-Region	8
Notfallvorsorge	9
Natur in der Gemeinde	10
Veranstaltungen	11



GESUNDE GEMEINDE

Impressum. Eigentümer, Herausgeber und Verleger: Gemeinde Anthering, Gartenweg 2, 5102 Anthering, Tel.: +43 6223 2231, E-Mail: gemeinde@anthering.at, www.anthering.at; Redaktion, Layout und Produktion: Thomas Ehinger; Druck: druck.at; Basisdesign: www.jager-pr.at.



Bürgermeister
Ing. Johann Mühlbacher

Ärztliche Versorgung in Anthering

Liebe Mitbürgerinnen, liebe Mitbürger!

Im Hinblick auf die ärztliche Versorgung gibt es für unseren Ort umfangreiche Änderungen.

Wie auf Seite 6 ausführlich erläutert, geht eine Ära zu Ende – Dr. Thomas und Dr. Elisabeth Offner setzen sich Ende März zur Ruhe. Schon zeitig haben sie sich um entsprechende Ärztinnen bemüht, um die praktische Kassen-Ärztstelle in Anthering wieder zu besetzen, um so beste ärztliche Betreuung auch weiterhin sicherzustellen. Fam. Offner gilt es, herzlich Danke zu sagen, dass sie sich über 35 Jahre unermüdlich und mit besonderem Einsatz für die Gesundheit der Bürger:innen von Anthering eingesetzt haben. Es wird noch einen feierlichen Anlass geben, um von offizieller Stelle herzlich Danke zu sagen.

Das neue Ärzteteam Dr. Valerie Stemeseder und Dr. Nina Freundlinger begrüßen wir sehr herzlich in der neuen „Salzachpraxis“ und wünschen viel Erfolg bei der verantwortungsvollen Tätigkeit.

Mit Ende des Jahres 2022 hat uns die Zahnärztin Dr. Webersberger verlassen und betreibt nun eine Zahnarztpraxis in der Gemeinde Seeham. Die Zahnarzt-Kassenstelle in Anthering wurde über die Ärztekammer ausgeschrieben, es hat sich eine Bewerberin dafür gemeldet. Für die ehemaligen Ordina-

tionsräume im Wohnhaus Rainweg 7 gibt es derzeit leider keine Einigung, neuerlich die Zahnarzt Ordination unterzubringen.

Weiters muss ich mitteilen, dass auf Grund der hohen Baupreise sowie der stark gestiegenen Finanzierungskosten derzeit nicht mit einer Umsetzung des Gesundheitshauses an der südlichen Ortseinfahrt zu rechnen ist. Das Projekt wurde bis zur Einreichplanung ausgearbeitet und ein Baurechtsvertrag mit den Grundeigentümern unterschrieben, die weitere Umsetzung vorerst aber gestoppt. Das Vorhaben wird laufend evaluiert um eine Umsetzung doch noch zeitnah zu ermöglichen. Derzeit werden jedenfalls in diesem Bereich die Ver- und Entsorgungsleitungen (vor allem Schmutz- und Oberflächenwasserkanal) als Voraussetzung für eine Bebauung errichtet. Ich hoffe, dass dieses Projekt doch noch realisiert werden kann, um auch zukünftig ein entsprechendes Angebot für Ärzt:innen und den Dienstleistungsbereich Gesundheit zu haben.

Ihr Johann Mühlbacher

Wahlservice zur Landtagswahl

Am 23. April wird gewählt. Unsere „Amtliche Wahlinformation“ erleichtert das gesamte Prozedere der Abwicklung – für Sie und für die Gemeinde.

Wir möchten seitens der Gemeinde unsere Bürgerinnen und Bürger bei der bevorstehenden Landtagswahl optimal unterstützen. Deshalb wird Ihnen Anfang April eine „Amtliche Wahlinformation“ zugestellt. Achten Sie daher bei all der Papierflut, die anlässlich der Wahl (an einen Haushalt) verschickt wird, besonders auf unsere Mitteilung (siehe Abbildung). Diese ist nämlich mit Ihrem Namen personalisiert und beinhaltet einen Zahlencode für die Beantragung einer Wahlkarte im Internet, einen schriftlichen Wahlkartenantrag mit Rücksendekuvert sowie einen Strich-Code für die schnellere Abwicklung bei der Wahl selbst (für das Wählerverzeichnis).

Was ist mit all dem zu tun?

Zur Wahl am 23. April bringen Sie den personalisierten Abschnitt **und einen amtlichen Lichtbildausweis** in das Wahllokal mit. Damit erleichtern Sie die Wahlabwicklung, weil wir nicht mehr im Wählerverzeichnis suchen müssen.

Werden Sie am Wahltag nicht in Ihrem Wahllokal wählen können, dann beantragen Sie am besten eine Wahlkarte für die Briefwahl. Nutzen Sie dafür bitte das Service in unserer „Amtlichen Wahlinformation“, weil dieses personalisiert ist. Nun drei Möglichkeiten: Persönlich in der Gemeinde, schriftlich mit der beiliegenden personalisierten Anforderungskarte mit Rücksendekuvert oder elektronisch im Internet.

Mit dem personalisierten Code auf unserer Wählerverständigungskarte in der „Amtliche Wahlinformation“ können Sie rund um die Uhr auf www.wahlkartenantrag.at Ihre Wahlkarte beantragen.

Unsere Tipps

Beantragen Sie Ihre Wahlkarte möglichst frühzeitig! Wahlkarten können nicht per Telefon beantragt werden! Der letztmögliche Zeitpunkt für Wahlkartenanträge ist der 20. April während der Amtsstunden. Die Zustellung im Inland erfolgt mittels eingeschriebener Briefsendung auf Ihre angegebene Zustelladresse.

Die Wahlkarte muss spätestens am 23. April 2023 bis zur Schließung aller in der Gemeinde eingerichteten Wahllokale bei der Gemeinde einlangen. Sie haben weiters die Möglichkeit, die Wahlkarte am Wahltag bei jedem geöffneten Wahllokal oder bei jeder Bezirkswahlbehörde abzugeben.



Verwenden Sie bitte für die Wahlkartenanträge diese amtliche Wahlinformation! Sie erleichtern uns wesentlich die Arbeit!

EINTEILUNG DER WAHLSPRENGEL:

1 - GEMEINDEAMT

Bergstraße	Pfarrhofweg
Buchenweg	Rainweg
Bäckerkellerstraße	Salzburgerstraße
Dorfplatz	Stadlweg
Dorfstraße	Steinlandweg
Gaizwiesweg	Untenbergstraße
Gartenweg	Untersfeldstraße
Hangstraße	Wasserfeldstraße
Lindenweg	Wiesenweg
Obersfeldstraße	

2 - VOLKSSCHULE

Acharting Siedlung	Lebesmühlbach
Anzfelden	Obercharting
Bachlandstraße	Ried
Berg	Schönberg
Blumenweg	Schönbergsiedlung
Fürwagstraße	Trainting
Gollacken	Untercharting
Hammerschmiedstraße	Wald
Haunsbergstraße	Waldweg
Hofstättstraße	Wurmassing
Kapellenweg	Würzenberg
Kobl	

3 - KINDERGARTEN

Groblehen	Mitterstraße
Hoferfeldweg	Niederreitweg
Kleinlehenstraße	Sattlerweg
Landstraße	Sonnenweg
Mitterfeldweg	Stainachstraße

4 - VERANSTALTUNGSZENTRUM VOGLWIRT

Auweg	Holznerweg
Bachfeldstraße	Kohlstattstraße
Bachstraße	Kroisbachweg
Bahnhofstraße	Leberersiedlung
Breitenfelderstraße	Oberndorferstraße
Bruckbachstraße	Panzlmühlweg
Bäckerweg	Reinthalweg
Eichenweg	Riederstraße
Feldstraße	Sandgrube
Fichtenweg	Schmiedingerstraße
Frauenbachweg	Stauffenstraße
Gaizenberg	Stockerweg
Gewerbestraße	Vogelfeldstraße

Haushaltsbeschluss durch die Gemeindevertretung

In der Sitzung der Gemeindevertretung im Dezember 2022 erfolgte der einstimmige Beschluss des Jahresvoranschlags sowie der Abgaben, Gebühren und Steuern für das Jahr 2023. Die wesentlichen Projekte und Vorhaben sind aus den tieferstehenden Tabellen ersichtlich. Besonders der geplante Umbau des Bauhofes (sowie der Neubau des Feuerwehrhauses im Jahr 2024) wird einen Großteil der finanziellen Mittel in Anspruch nehmen. Ich bin aber sehr zuversichtlich, dass wir gemeinsam mit Beiträgen aus dem Gemeindeausgleichsfonds die Realisierung der beiden Vorhaben sicherstellen können.

Neu: Gemeinde fördert Ankauf von Mehrwegwindeln

Die Gemeinde fördert den Ankauf von Mehrwegwindeln mit € 50,00. Wenn Sie Interesse haben, können Sie einen Gutschein für den Förderverein WIWA im Gemeindeamt abholen und bei befugten Händlern einlösen (den Mutter-Kind-Pass bitte mitbringen). Die Fördersumme wird direkt beim Kauf abgezogen und mit der Gemeinde gegenverrechnet. Der Gutschein kann auch online eingelöst werden. Moderne Stoffwindeln sind waschbare Höschenwindeln. Sie sind in der Handhabung genauso einfach wie Wegwerfwindeln, aber man wirft sie nicht weg, sondern kann sie waschen und im-

mer wieder verwenden und zwar für mindestens 2 bis 3 Kinder. Die Anschaffungskosten für eine Komplettausstattung sind mit € 250,- bis € 300,- zwar im Moment hoch, aber über die gesamte Wickelperiode gerechnet sind Stoffwindeln wesentlich billiger, ganz besonders, wenn sie für zwei und mehr Kinder benützt werden. Und eine große Menge an Abfall wird dadurch vermieden. Rund eine Tonne Restabfall verursacht ein Wickelkind bis zum Trockenwerden. Weitere Infos erhalten Sie unter www.verein-wiwa.at.



Jahresvoranschlag 2023

	Einnahmen	Ausgaben
Gewählte Gemeindeorgane	0	164.000
Zentralamt	300	634.100
Amtsgebäude	100	59.000
Mehrzweckhaus		37.100
Feuerwehr	7.500	176.300
Volksschule	34.800	457.300
Gastschulbeiträge	0	285.000
Kindergarten	366.600	996.800
Alterserweiterte Gruppe	136.500	385.900
Schuki/Mittagsgruppe	139.500	197.600
Sport	10.000	21.200
Musik und Kunst (zB Musikum)	0	79.400
Sozialhilfe/Mindestsicherung	0	258.300
Behindertenhilfe	0	398.200
Jugendwohlfahrt	0	129.400
Salzburger Gesundheitsfonds	0	468.200
Straßenbau/-erhaltung	208.100	385.400
Wirtschaftsförderung	1.800	29.600
Straßenreinigung/Winterdienst	1.500	100.400
Gartenanlagen, Spielplätze	0	20.800
Öffentliche Beleuchtung	0	66.400
Friedhof	46.800	104.200

	Einnahmen	Ausgaben
Freibad	33.900	134.000
Wasserversorgung	105.400	153.700
Abwasserbeseitigung Gemeinde	746.100	245.000
Abwasserbeseitigung RHV	0	219.800
Müllbeseitigung	319.100	319.100
KVZ Voglwirt	62.400	192.600
Gemeindeeigene Steuern	1.532.200	0
Ertragsanteile	4.306.400	0
Landesumlage	0	354.800

Projekte

Sanierung Bauhof	410.000
Neubau Feuerwehrgebäude - Planung	7.100
Geh- und Radweg L253 (Acharting)	20.000
Sanierung Volksschule Altbau	100.000
Volksschule Anbau	50.000
Fahrradabstellplätze	10.000
Tennisheim - Tausch Ölheizung	100.000
Kindergarten - Photovoltaikanlage	200.000
Kanalbau Unterfeldstraße	700.000
Friedhof	50.000

Steuern und Abgaben 2023

Kanalisation und Wasserversorgung (exkl. 10 % USt)

Interessentenbeitrag je Bewertungspunkt für Kanalisationsanlagen.....	€ 570,00
Anschlussgebühr je Bewertungspunkt für Wasserversorgungsanlagen	€ 500,00
Benützungsgebühr für Kanalisationsanlagen je m ³	€ 3,30
Benützungsgebühr für Wasserversorgungsanlagen je m ³	€ 1,30

Abfallwirtschaftsgebühren (inkl. 10 % USt)

80-l-Restmüllsack (pro Stück)	€ 3,70
80-l-Restmülltonne (ohne Biotonne)	€ 181,93
80-l-Restmülltonne inkl. 120-l-Biotonne.....	€ 213,99
120-l-Restmülltonne (ohne Biotonne).....	€ 236,49
120-l-Restmülltonne inkl. 120-l-Biotonne.....	€ 278,20
240-l-Restmülltonne (ohne Biotonne).....	€ 472,86
240-l-Restmülltonne inkl. 120-l-Biotonne.....	€ 556,28
770-l-Restmüllcontainer (ohne Biotonne)	€ 1.272,94
770-l-Restmüllcontainer inkl. 240-l-Biotonne	€ 1.497,65
1.100-l-Restmüllcontainer (ohne Biotonne)	€ 1.818,50
1.100-l-Restmüllcontainer inkl. 240-l-Biotonne	€ 2.139,83
80-l-Restmüllsack	€ 3,70

4-wöchentliche Entleerung

80-l-Restmülltonne (ohne Biotonne)	€ 145,53
80-l-Restmülltonne inkl. 120-l-Biotonne.....	€ 171,22
120-l-Restmülltonne (ohne Biotonne).....	€ 189,13
120-l-Restmülltonne inkl. 120-l-Biotonne.....	€ 222,59
1.100-l-Restmüllcontainer (ohne Biotonne)	€ 1.454,79

Biotonne

120-l-Biotonne	€ 137,74
240-l-Biotonne	€ 274,22

Hundesteuer:

Erster Hund	€ 36,00
Zweiter und jeder weitere Hund	€ 43,00

Monatliche Gebühren

Alterserweiterte Gruppe/Schulkindgruppe

Haushaltsein- kommen	Betreuung pro Woche				Mittagsgruppe bis 14.00 Uhr	
	bis 10 h (1/4)	bis 20 h (1/2)	bis 30 h (3/4)	bis 40 h (1/1)		
bis € 1.000,00	€ 39,00	€ 78,00	€ 117,00	€ 156,00	€ 43,10	
bis € 1.500,00	€ 42,40	€ 84,80	€ 127,20	€ 169,60	€ 46,70	
bis € 2.000,00	€ 46,30	€ 92,60	€ 138,90	€ 185,20	€ 51,00	
bis € 2.500,00	€ 51,50	€ 103,00	€ 154,50	€ 206,00	€ 56,60	
bis € 3.000,00	€ 57,20	€ 114,40	€ 171,60	€ 228,80	€ 63,00	
bis € 3.500,00	€ 64,40	€ 128,80	€ 193,20	€ 257,60	€ 70,90	
bis € 4.000,00	€ 73,40	€ 146,80	€ 220,20	€ 293,60	€ 80,80	
über € 4.000,00	€ 85,10	€ 170,20	€ 255,30	€ 340,40	€ 93,70	

Bücherei:

Entleihgebühr pro Buch/Tonie	€ 0,50
Mahngebühr pro Buch.....	€ 1,00

Schwimmbadeintritte:

Tageskarte für Erwachsene	€ 5,00
Tageskarte für Erwachsene mit Familienpass.....	€ 3,80
Tageskarte für Kinder, Lehrlinge, Studenten bis zum voll- endeten 26. Lebensjahr, Präsenz- und Zivildienstler	€ 3,00
Personen ab dem 63. Lebensjahr	€ 3,80
Tageskarte für Kinder mit Familienpass.....	€ 2,20
Ermäßigte Abendkarte ab 17.00 Uhr.....	€ 3,00
24-Stundenkarte für Erwachsene.....	€ 37,00
24-Stundenkarte für Kinder	€ 21,00
Saisonkarte für Erwachsene.....	€ 64,00
Saisonkarte für 1. Kind, Lehrlinge, Studenten bis zum voll- endeten 26. Lebensjahr, Präsenz- und Zivildienstler	€ 34,00
Saisonkarte für 2. Kind	€ 30,00
Saisonkarte für 3. und jedes weitere Kind.....	€ 27,00
Saisonkarte für Personen ab dem 63. Lebensjahr.....	€ 40,00

Grabgebühren:

Grabgebühr Einfachgrab	€ 41,00
Grabgebühr Doppelgrab	€ 82,00
Erstmaliger Grabankauf Einfachgrab	€ 190,00
dazu erforderliche Einfassungsplatten.....	€ 173,00
Erstmaliger Grabankauf Doppelgrab	€ 380,00
dazu erforderliche Einfassungsplatten.....	€ 282,00
Urnengrabgebühr	€ 21,00
Urnengrabankauf.....	€ 89,00
dazu erforderliche Einfassungsplatten.....	€ 141,00
Gebühr für Naturbestattung (Urne)	€ 500,00

Leichenhaus:

Benützungsentgelt pro Sterbefall.....	€ 90,00
---------------------------------------	---------

Krankenbett:

Benützungsentgelt ab drei Tagen pro Woche	€ 17,80
---	---------

Kindergarten

bis 12.30 Uhr	€ 104,50
bis 14.00 Uhr	€ 115,80
bis 16.00 Uhr	€ 144,90
Ferientarif pro Woche und Kind	€ 43,00



Jetzt anmelden und
Vorschreibungen per
E-Mail erhalten!

Übergabe der Arztpraxis Dr. Offner

Nach 35 Jahren im Einsatz für die Antheringer übergeben Dr. Thomas und Dr. Elisabeth Offner die Praxis an Dr. Valerie Stemeseder und Dr. Nina Freundlinger.

Liebe Antheringerinnen,
liebe Antheringer!

Ich möchte Ihnen mitteilen, dass meine Praxistätigkeit mit 31. März 2023 beendet ist. Auch meine Frau Dr. Elisabeth Offner beendet ihre Tätigkeit in der Praxis.

35 Jahre haben wir beide gemeinsam mit unserem bewährten Ordinationsteam gearbeitet. Die Jahre vergingen wie im Flug, jetzt kommt der Zeitpunkt zurückzutreten.

Ab dem 1. April setzen meine Nachfolgerinnen Dr. Valerie Stemeseder und Dr. Nina Freundlinger die Praxistätigkeit in den gleichen Räumlichkeiten unter dem Namen Salzachpraxis fort.

In der Übergangspraxis haben wir beide als überaus engagierte und freundliche Kolleginnen kennengelernt und sind glücklich, die Zukunft der medizinischen Versorgung Antherings in ihren Händen zu wissen. Unterstützt werden sie von unserem bekannten und erfahrenen Praxisteam Christine, Petra und Mara. Weitere Details wie die neuen Ordinationszeiten erfahren sie im nachstehenden Text der Salzachpraxis. Meine Frau Elisabeth und ich danken allen unseren Patienten für die jahrzehntelange Treue und wünschen unseren Nachfolgerinnen und allen Patienten:innen Glück und Gesundheit für die Zukunft.

Dr.med. Thomas Offner

Liebe Antheringerinnen,
liebe Antheringer!

Am 11. April 2023 eröffnen wir die Salzachpraxis als Nachfolgerinnen von Dr. Thomas Offner. Wir, Dr. Nina Freundlinger und Dr. Valerie Stemeseder, durften während der Übergabeordination mit Dr. Offner bereits viele von Ihnen als Patienten kennenlernen. Aufgrund unserer persönlichen Beziehung zu Anthering, Dr. Stemeseder lebt hier und Dr. Freundlinger ist hier aufgewachsen, freuen wir uns besonders, als Hausärztinnen erste Ansprechpartner für Ihre gesundheitlichen Anliegen zu sein.

Wir möchten uns bei Dr. Thomas und Dr. Elisabeth Offner für die gute Zusammenarbeit und Vorbereitung auf diese schöne Aufgabe bedanken.

Dr. Valerie Stemeseder und Dr. Nina Freundlinger

DIE ORDINATION IST WEGEN UMBAU UND ÜBERGABE VON 27. MÄRZ BIS 7. APRIL GESCHLOSSEN.



Dr. Valerie Stemeseder und Dr. Nina Freundlinger werden die Praxis von Dr. Offner ab April weiterführen.

ÖFFNUNGSZEITEN

SALZACHPRAXIS AB 11. APRIL:

Montag:	07.30 bis 12.30 Uhr
Dienstag:	08.00 bis 12.00 Uhr
Mittwoch:	16.00 bis 18.00 Uhr
Donnerstag:	07.30 bis 12.30 Uhr
Freitag:	08.00 bis 12.00 Uhr



salzachpraxis

Dr. Freundlinger & Dr. Stemeseder
Allgemeinmedizin

Verpackungssammlung neu

Seit Jänner werden Kunststoff- und Metallverpackungen gemeinsam im Gelben Sack oder der Gelben Tonne gesammelt. Die meisten von uns haben damit mittlerweile recht gute Erfahrung gemacht. Einige Fragen dazu tauchen aber immer wieder auf.

Nochmals zur Erinnerung die wichtigsten Punkte:

Maschinen übernehmen Sortierung

Die gesammelten Verpackungen – egal ob aus Kunststoff oder Metall – werden in Sortieranlagen getrennt. Unterschiedliche Materialien werden von der Anlage erkannt und voneinander getrennt. Das sortenreine Material kann dann einer Verwertung zugeführt werden.

Reißen Sie den Deckel vom Joghurtbecher

Alles was sich leicht voneinander lösen lässt, z.B. Deckel von einem Joghurtbecher, reißen Sie bitte ab. So werden unterschiedliche Materialien erkannt, in den Sortieranlagen sortenrein getrennt und einer Wiederverwertung zugeführt.

Verpackungen flachdrücken

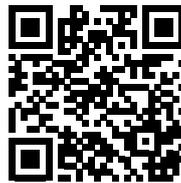
Plastikflaschen und Getränkekartons flach drücken spart Platz! Große Folien oder Styroporverpackungen bringen Sie lieber in den Recyclinghof.

Nur Verpackungen einwerfen

Produkte aus Kunststoff oder Metall, die keine Verpackung sind, wie z.B. PVC-Rohre, Spielzeug, Schlauchboote, Gartenschläuche, Eisenschrott, Werkzeugeile oder Elektrogeräte bringen Sie entweder in den Recyclinghof bzw. entsorgen Sie im Restmüll, wenn sie klein genug und ungefährlich sind.

Glasverpackungen ohne Deckel zu Container bringen

Entfernen Sie bei Glasverpackungen schon zu Hause den Metalldeckel oder den Kronenkorken und bringen Sie lediglich das Altglas zum Container.



Weitere Infos zum neuen Sammelsystem finden Sie unter www.oesterreich-sammelt.at.

Dringend gesucht: Schwimmbadpersonal

Alle bisher angestrebten Versuche, Personal für unser beliebtes Freibad zu gewinnen, blieben leider ohne jeglichen Erfolg: leider gibt es keine einzige Bewerbung.

Unser langjähriger, engagierter Bademeister Matthias Lebesmühlbacher steht schon in der Startlöchern und würde das Schwimmbad gerne wieder in gewohnter und liebgegener Weise für die Gemeinde und die Gäste betreuen.

Die Gemeinde sucht daher dringend nach helfenden Händen, die unseren „Hias“ dabei unterstützen. Optimalerweise findet sich ein:e Bademeister:in, die unser Team ergänzt. Um überhaupt aufsperrern zu können, wäre aber auch schon mit der Abdeckung der Kassendienste geholfen. Schüler:innen, Student:innen, Pensionist:innen: Verbringt Euren Sommer in unserem Schwimmbad und helft mit, es für alle öffnen zu können!

Tag der offenen Tür in der Volksschule

Nach gänzlichem Abschluss der Bauarbeiten zur Sanierung und Erweiterung der Volksschule ist am 14. April mit Beginn um 11.00 Uhr die offizielle Eröffnung und Übergabe der neuen Räumlichkeiten vorgesehen. Der Festakt mit Segnung der Räume findet in der Zeit von 11.00 bis ca. 12.00 Uhr statt, die Lehrkräfte gestalten mit den Volksschulkindern ein umfangreiches Rahmenprogramm – herzlichen Dank. Weiters gibt es anschließend Circus-Vorführungen im Turnsaal, einen Circus-Geräte-Tauschmarkt, Zumba- und Volkstanzvorführungen usw. Natürlich ist das gesamte Schulgebäude in einem „Tag der offenen Tür“ bis ca. 15.00 Uhr für alle Besucher zur Besichtigung geöffnet.

Alle Interessierten (Kinder, Eltern, Großeltern, ehemaligen Schüler usw.) sind zur Teilnahme herzlich eingeladen. Für das leibliche Wohl sorgt dankenswerterweise der Elternverein.

14. APRIL AB 11.00 UHR

Circus-Tauschbörse

Am Freitag, den 14. April findet ab 13.00 Uhr die Antheringer Circus-Tauschbörsen-Stunde statt. Dabei können viele funktionsfähige Circusgeräte (wie Einräder, Laufkugeln, Flowersticks, Diabolos, Jonglierbälle und dergleichen) getauscht, verkauft oder erworben werden. Bitte unbedingt auf Kleidung, Stofftiere, Schuhe und Spielzeug verzichten.

Der Antheringer Elternverein wird durch eine 10%ige Vermittlungsgebühr aus dem Erlös der verkauften Waren unterstützt. Bitte unter 0664 2305761 für die Börse anmelden.

LEADER-Region Flachgau Nord

Ihre Ideen für die Region sind gefragt

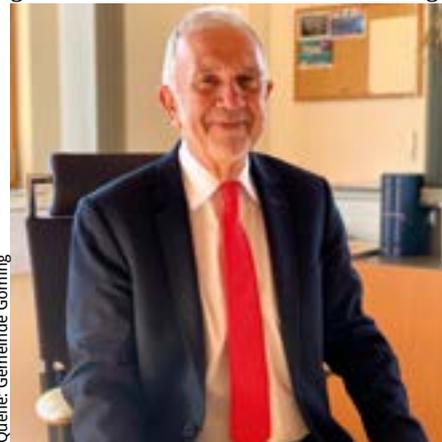
Die LEADER-Region Flachgau-Nord hat sich um die EU-Förderung (LEADER) für die Entwicklung des ländlichen Raumes von 2023 – 2027 beworben. „Als Gemeindezusammenschluss LEADER-Region Flachgau-Nord haben wir die Möglichkeit, die Herausforderungen der heutigen Zeit gemeinsam zu meistern und Projekte umzusetzen, die den Flachgau-Nord noch lebenswerter machen.“, so Obmann Bgm. Fritz. Bereits ab dem 1. Halbjahr 2023 werden neue Ideen für die kommende Förderperiode vorbereitet, damit ab dem 2. Halbjahr das regionale Entscheidungsgremium (Projektauswahlgremium) den Startschuss für innovative Konzepte zur Weiterentwicklung des Flachgau-Nord geben kann. Die Projekte sollen der Region (Anthering, Bergheim, Bürmoos, Dorfbeuern, Gömting, Lamprechtshausen, Nußdorf, Oberndorf und St. Georgen) zugute kommen. Ebenso sollen die Konzepte in einen oder mehrere der folgenden Bereiche – Wertschöpfung, Natur, Kultur, Bioökonomie, Kreislaufwirtschaft, Soziales und Klimawandel – fallen. Einreichen können Gemeinden, Unternehmen, Vereine, organisierte Personengruppen ...

Ansprechpartnerin für alle Ideengeber:innen ist Cathrine Maislinger, MA, Geschäftsführerin und LEADER-Managerin. „Uns ist wichtig, dass – egal wie weit eine Idee gediehen ist – alle Projektträger:innen die Möglichkeit bekommen, an ihren Plänen zu arbeiten und somit erfolgreiche LEADER-Projekte daraus zu machen.“, so Maislinger. Projektwerber:innen werden in Beratungsgesprächen sowie Projektwerkstätten begleitet. Für Ihre individuelle Beratung melden Sie sich bitte unter: region@flachgau-nord.at oder 0664 1894294. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!



Der Vorstand stellt sich vor – Obmann Bgm. Werner Fritz

Als Bürgermeister der Gemeinde Gömting und als Obmann des Regionalverbandes Flachgau-Nord war mir wichtig, die Entwicklung unserer Region weiter zu unterstützen. Dank meiner Bürgermeisterkolleg:innen aus der Region, darf ich nun den Vorsitz der LEADER-Region Flachgau-Nord halten. Bereits in der Förderperiode von 2007-2013 habe ich erste Erfahrungen mit diesem Förderinstrument gemacht. Ein Beispiel eines LEADER-geförderten Projekts in unserer Gemeinde ist das Hellbauerhaus. Wir wurden damals mit 50 % der Gesamtkosten (in Summe 150.000 €) unterstützt. Somit kann ich nur bestätigen, dass sich die LEADER-Förderung



Quelle: Gemeinde Gömting

Bürgermeister Werner Fritz hat den Vorsitz der LEADER-Region übernommen.

für Projekte auszahlt und Projektwerber:innen ermuntern, ihre Idee an das LEADER-Management heranzutragen.

Vom ersten Gedanken zum fertigen Projekt

Am Beginn steht Ihre Projektidee und vielleicht Partner:innen, mit denen Sie ein Projekt durchführen möchten. Zur Umsetzung eines Projektes im Rahmen des Leader-Programms gilt es zuerst zu prüfen, ob das Gebiet, in dem das Projekt durchgeführt werden soll, in der LEADER-Region Flachgau-Nord liegt bzw. den Strategien

und Zielen der Lokalen Entwicklungsstrategie der LEADER-Region Flachgau-Nord 2023 bis 2027 entspricht. Im weiteren Schritt gilt es die Eckdaten des Projektes zu definieren. Egal wie weit Sie mit Ihrem Konzept sind, Sie können alle Fragen mit uns im Rahmen einer Einzelberatung und/oder in einer sogenannten Projektwerkstatt besprechen. Wir begleiten Sie von der Idee, über die Erstellung des Konzeptes und des Förderantrags, bis hin zur Umsetzung und den Abschluss Ihres Projekts. Der erste Schritt ist jedoch die Kontaktaufnahme mit uns unter region@flachgau-nord.at oder 0664 1894294. Die kommenden Projektwerkstätten ab März 2023 werden unter: www.flachgau-nord.at/leader veröffentlicht. Sie finden im Büro der LEADER-Region im 2. OG. der Stadthalle Oberndorf statt. Um Anmeldung wird gebeten.

Tipp vom LEADER-Management

Wie wird aus einer Idee ein fertiges Projekt? Was muss ich als erstes machen? Wir möchten Ihnen hier die ersten Fragen zu Ihrem Projektkonzept mitgeben:

- Wer soll was machen?
- Wann möchten wir starten?
- Wen und was benötigen wir dazu?
- Warum soll unser Projekt durchgeführt werden?
- Wie lange benötigen wir für die Planung und Umsetzung unseres Projekts?



Quelle: LAG Flachgau-Nord

Geschäftsführerin Cathrine Maislinger begleitet die LEADER-Projekte.

Notfall-Vorsorge in der Gemeinde

Zur Vorbereitung einer Notfallplanung für die Gemeinde Anthering wurden im Rahmen eines Workshops des Gemeindeverbandes Salzburg Stadt und Umgebungsgemeinden verschiedene vorbereitende Maßnahmen und Überlegungen getroffen und raumordnungstaktische Planungen erarbeitet.

Bisher wurde sowohl beim bestehenden Feuerwehrraum sowie beim Gemeindeamt eine Vorbereitung zur Notstromversorgung eingebaut. Dazu stehen sowohl für die Feuerwehr als auch im Bauhof jeweils ein Notstromaggregat zur Verfügung. Für die Versorgung der Bevölkerung wurde auch beim Kultur- und Veranstaltungszentrum die Errichtung einer Möglichkeit zur Notstromversorgung beauftragt. Im Zuge der Sanierung des Bauhofs und der Neuerrichtung des Feuerwehrraums, sollen die gesamten Gemeindegebäude in diesem Bereich (Schule, Kindergarten, Bauhof, Feuerwehr) verbunden werden, mit leistungsfähigen PV-Anlagen ausgestattet und so gemeinsam versorgt werden. Auch die Errichtung einer eigenen Notstromversorgung für diesen Bereich ist vorgesehen.

Einzelhandel-Konzept

In den letzten Monaten haben alle Lebensmittelhändler eine gemeinsame Vorgangsweise, wie im Falle eines Blackouts Lebensmittel an die Bevölkerung und an die Gemeinden verteilt werden können, erarbeitet. Dazu wurden auch bereits Gespräche mit unserem örtlichen Nahversorger, Adeg Prachthäuser, geführt. Dieses Konzept sieht vor, dass alle Geschäfte am ersten Tag eines Blackouts geschlossen bleiben. Ab dem zweiten Tag werden von 10.00 bis 15.00 Uhr Sackerl mit gemischten Frischeprodukten ausgegeben. Ab dem dritten Tag werden nur mehr Produkte aus dem Trockensortiment ausgegeben.

Unumgänglich: Eigenvorsorge

Die Gemeinde kann notwendige Infrastruktur aufrechterhalten oder zB eine Medikamentenausgabe organisieren. Die Feuerwehr kann sich um die Informationsweitergabe, technische und organisatorische Hilfeleis-

tungen annehmen. Der Nahversorger steht nur solange zur Verfügung, soweit die Lager gefüllt sind. Wesentlich für alle Katastrophenfälle ist also jedenfalls die Eigenvorsorge und Bevorratung der Bevölkerung.



Vorräte für mindestens 2 Wochen

Für den Fall der Fälle sollte jeder Haushalt zwei Wochen ohne Einkaufen und Strom auskommen. Ohne Essen können wir relativ lange überleben, ohne Flüssigkeit nur wenige Tage. Der durchschnittliche Tagesbedarf eines Erwachsenen liegt bei 2,5 Liter, davon etwa 1,5 Liter in Form von Getränken. Bei der Bevorratung sollte man auch Haustier- und Baby-nahrung sowie Medikamente nicht vergessen! Kontrollieren Sie Ihre Vorräte regelmäßig!



Experten des Landes Salzburg informieren über rechtzeitige Bevorratung und der Auseinandersetzung mit dem Fall der Fälle.

BASISVORRAT FÜR 2 PERSONEN FÜR EINE WOCHEN

- **GETRÄNKE**
Mineralwasser 14 l
Frucht-/Gemüsesäfte 7 l
Haltbarmilch 2 l
- **GRUNDPRODUKTE**
Mehl 2 kg
Reis 0,5 kg
Grieß 0,5 kg
Haferflocken 1 kg
Teigwaren 1 kg
Knäckebrot 1 kg
Zwieback 1 kg
Brot (vakuumverpackt) 1 kg
Semmelwürfel 1 Pkg.
Zucker 1 kg
Milchpulver 0,5 kg
Hartkäse 0,5 kg
Fleischkonserven 1 kg
Fischkonserven 0,5 kg
Geräuchertes (Speck – vakuumverpackt) 0,5 kg
Kartoffelpüree 2 Pkg.
Hülsenfrüchte 0,5 kg
Gemüsekonserven 1,5 kg
Salate im Glas 1 kg
Obstkonserven 1 kg
Dosensuppe 1 kg
Trockenfrüchte 1 kg
Nüsse 1 Pkg.
Marmelade / Honig 0,5 kg
Brotaufstriche 0,5 kg
Essig 0,5 l
Speiseöl 1 l
Tee / Kaffee / Kakao 0,5 kg
Gewürze nach Bedarf
- **LEBENSMITTEL**, die nicht lange haltbar sind
Eier 1 Pkg.
Kartoffeln 1 kg
Zwiebeln 0,5 kg

Natur in der Gemeinde - gemeinsam Lebensqualität erhalten.



Gemeindeinformation zum Netzwerkbeitritt

Die Gemeinde Anthering tritt dem Salzburger Netzwerk „Natur in der Gemeinde“ bei!

Mit dem Projekt „Natur in der Gemeinde“ wird in Salzburger Gemeinden die Biodiversität - also Artenvielfalt - erhöht. Die Wahrung der heimischen Flora und Fauna durch eine naturgerechte Bewirtschaftung von Grünflächen ist wichtig, um die Artenvielfalt zu erhöhen. So können wir Lebensqualität auch für die nächsten Generationen bewahren.

Blühparadies, Wildes Eck oder Hecke

Arten- und strukturreiche Lebensräume werden erhalten und neu geschaffen: Farbenprächtige Blütenwelten und Lebensraum für Insekten, Säugetiere, Vögel und andere Lebewesen werden auf unseren Gemeindeflächen in den nächsten drei Jahren im Rahmen des Projektes entstehen.

Gut Ding braucht Weile

Heimische Wildkräuter und Stauden benötigen mehr Zeit in ihrer Entwicklung - zum Teil ein bis zwei Jahre bis zur Blüte! Dafür tummeln sich dann Wildbienen und andere Insekten darauf. Im ersten Jahr schauen die angelegten Flächen etwas karg aus - für manche wirkt das „ungepflegt“ oder „schlampig“. Daher bitten wir Sie um etwas Geduld. Für Ihr Warten werden Sie in den kommenden Jahren mit bunten Blühflächen belohnt, in denen es brummt, summt, krecht und fleucht. Nutzen Sie die Gelegenheit und entdecken Sie unterschiedlichste Pflanzen und Insekten!

Helfen Sie mit - denn nur gemeinsam können wir unsere Lebensqualität erhalten!

Mit dem Beitritt zu dem Netzwerk bekennt sich die Gemeinde Anthering mittels Gemeindevertretungsbeschluss zu folgenden Maßnahmen:

- Einsatz von regionalen Pflanzen
- Naturnahe, angepasste Pflege
- Verzicht auf chemisch-synthetische Pestizide*
- Verzicht auf chemisch-synthetische Dünger
- Verzicht auf Torf

* Erlaubt sind Pflanzenschutzmittel die der EU-Bio-Verordnung oder den Kriterien des „Natur im Garten“ Gütesiegels entsprechen

Hier gibt es mehr Informationen zum Programm „Natur in Salzburg“

www.salzburg.gv.at/naturinsalzburg
naturinsalzburg@salzburg.gv.at



Foto: Klaus Kogler

Mit Unterstützung von Land und Europäischer Union

Frühjahrskonzerte der Musikkapelle

Die Musikkapelle Anthering freut sich auch heuer wieder, Sie herzlich zu den jährlichen Frühjahrskonzerten am 21. und 22. April, jeweils um 20.00 Uhr im Kultur- und Veranstaltungszentrum Voglwirt, einladen zu dürfen.

Das erste Stück aus dem diesjährigen Konzertprogramm, die Ausseer Fanfare, erinnert an den Ausseer Kirtag, den die Musikkapelle Anthering im letzten Jahr musikalisch mitgestalten durfte. Weiters hören Sie im ersten Teil die Ouvertüre „Das Veilchenmädle“ aus der gleichnamigen Operette, die Werke „Schmelzende Riesen“, „A Klezmer Karnival“ und den Konzertmarsch „Ein Dorf erklingt“ vom Köstendorfer Komponisten Christian Hemetsberger. Nach einem sehr abwechslungsreichen ersten Teil startet die Musikkapelle Anthering nach der Pause mit „A Festival Prelude“. Aufgrund einer lohnenden und hörbaren Investition am Schlagwerksektor, holen wir die Musiker der letzten Reihe für das diesjährige Konzert in den Vordergrund. Dabei kommt das neue Instrumentarium bei jedem Werk auf seine eigene Art und Weise zur Geltung. Ein weiteres Highlight im Konzertprogramm ist die „Alvamar Over-

ture“, welche als luftig-fröhliches und feierliches Werk zum letzten weltbekanntesten Stück „Don't Stop Me Now“ von Queen überleitet.

Jugendblasorchester Anthering-Nußdorf

Das Jugendblasorchester unter der Leitung von Kapellmeisterin Laura Lebesmühlbacher gibt sein spannendes und hörenswertes Programm an beiden Terminen zum Besten. Seien Sie gespannt, wenn die jungen Nachwuchsmusiker:innen dieser beiden Gemeinden den Saal mit ihren Klängen verzaubern.

Kapellmeisterwechsel in Anthering

Seit Beginn des Sommers gab es personelle Veränderungen im Bereich des Kapellmeisters. Die Musikkapelle Anthering verabschiedete sich im letzten Jahr von Kapellmeister Paul Handlechner und bedankt sich für die intensive Arbeit in den letzten neun

Jahren. Nach sieben Frühjahrskonzerten, zahlreichen Frühschoppen und mehreren Einsätzen in ganz Österreich und im Ausland übernimmt Kapellmeisterin Laura Lebesmühlbacher die Führung. Wir freuen uns auf das Konzert und alle weiteren Ausrückungen, die unter ihrer Leitung stattfinden werden.

Gastronomisches Angebot

Die Landjugend Anthering versorgt Sie während des Konzerts mit Getränken, Schweinsbratensammeln, Würsteln und Brezen.

Kartenvorverkauf

Der Kartenvorverkauf startet am Freitag, den 14. April von 15.00 bis 18.00 Uhr in altbewährter Weise im Gemeindeamt in Anthering und wird am 15. April von 9.00 bis 12.00 Uhr fortgesetzt. In der darauffolgenden Woche können im Gemeindeamt noch weitere Karten erworben werden.

1. Wander-Flohmarkt

Habt auch ihr nette Sachen, die ihr eigentlich nicht mehr braucht? Zu schade für den Müll und der Weg zum Flohmarkt-Verkauf ist zu umständlich? Dann gibt es eine einfache Lösung: den Wander-Flohmarkt.

Am Samstag, den 3. Juni von 10.00 bis 16.00 Uhr.

Wer mitmachen will, bietet seine Schätze bei sich Zuhause an: raus also mit den Sachen aus Keller, Dachboden, Schränken und Abstellkammern! Auch ein Stand mit selbstgemachten Lebensmitteln (Marmeladen, Nudeln, Kräuter, Käse usw.) oder anderen selbst hergestellten Waren (Bilder, Schmuck, Tonwaren ...) ist möglich! Stellt eure Sachen dorthin, wo es euch passt: Garage, Terrasse, Einfahrt, Gar-

ten ... und wer sich interessiert, kann im Laufe des Wander-Flohmarkt-Tages bei euch vorbeiflanieren. Verkauft eure Sachen, verschenkt sie, tauscht ... wie auch immer ihr Lust habt. Euer Stand kann „besetzt“ sein oder auch nicht. Ihr könnt auch ein Schild mit eurer Telefonnummer aufstellen, so dass ihr nur dann vors Haus müsst, wenn Kundschaft kommt.

Wer mitmachen will, meldet sich bis Anfang April bei Monika Wölflingseider (0650 9566641) oder per E-Mail an mo.wolf@sbg.at. Für die Wander-Flohmarkt-Aussteller:innen werden kostenlos Luftballons bereitgestellt, die als Erkennungsmerkmal aufgehängt werden können. Unkostenbeitrag für die Organisation: € 5,00

Jahreshauptversammlung Wassergenossenschaft Anthering

Alle Mitglieder und Wasserbezieher der Wassergenossenschaft Anthering, Berg 16, werden zur 72. Jahreshauptversammlung am Donnerstag, den 13. April 2023 mit Beginn um 19.00 Uhr (keine Wartezeit) im Kultur- und Veranstaltungszentrum Voglwirt eingeladen.

Das Protokoll der 71. Jahreshauptversammlung, Satzungen und Wasserleitungsordnung, Mitgliederliste und Wasseruntersuchungsbefunde liegen bei der Jahreshauptversammlung zur Einsicht auf.

Line Dance

Ob zu Countrymusik oder zu Rock & Pop – die festgelegten, synchron getanzten Schrittfolgen, die man in der sogenannten „Line“ tanzt, kann man zu jeder tanzbaren Musik mit der dazu passenden Bewegungsform ausführen. Diese Art des Gruppentanzes bietet die Möglichkeit, das eigene Körpergefühl zu entwickeln, die Beweglichkeit, Fitness und die Konzentration zu stärken. Und das ganz ohne Tanzpartner! Jede:r, der Spaß am Tanzen hat, kann Line Dance ausprobieren, egal wie alt man ist.

Anfänger

Jeden Donnerstag um 19.00 Uhr
ab 23. März

Fortgeschrittene

Jeden Mittwoch um 19.00 Uhr
ab 22. März

Kultur- und Veranstaltungszentrum
Voglwirt. Bitte Sport- oder Tanzschuhe mitbringen. 10 Einheiten á 1,5
Stunden kosten € 65,00. Anmeldung
erforderlich: sozialverein@anthering.at

Vortrag: Gesundheit beginnt am Kopf!

Am 21. März um 19.30 Uhr (Führung um 18.30 Uhr), Sonnenmoor-Lichtspiele. Eintritt frei.

Unsere Haare und die Kopfhaut verraten viel über die Vitalität und Kraft des ganzen Körpers. Als Naturfriseurin kennt Silvia Wach die Problemzonen des Kopfes ganz genau und verrät uns, wie man Haut und Haar am besten natürlich stärkt und pflegt. Freuen Sie sich auf einen spannenden Abend inkl. Gastgeschenk, 10-%-Krämerei-Gutschein sowie kostenloser Führung durch die Moor- und Kräutererlebniswelt. Aufgrund der begrenzten Besucherzahl, bitten wir um Anmeldung zu Vortrag und/oder Führung unter: kraemerei@sonnenmoor.at bzw. Tel. 06223 2278-8200

Kulturverein Anthering

50 WAYS TO LEAVE YOUR LOVER !

Wer das wissen wollte, war am 27. Jänner gut beraten, in den Ross-Stall zu „TinaPur“ zu gehen. Tina Stockinger, in Anthering beheimatet, Ärztin, Mutter von vier Kindern, verriet ihr Geheimnis: „Das Klavier ist meine Kraftquelle.“ Das konnte sie vor ausverkauftem Haus überzeugend unter Beweis stellen! Ohne Noten, einzig mit einigen Liedtexten ausgestattet, begleitete sie mit dem Klavier ihre ausdrucksstarke Stimme bei Klassikern wie „Somewhere over the rainbow“, Songs von Brecht/Weil oder Georg Kreisler und vielen anderen und begeisterte mit einer brillanten Darbietung des cis-Moll Preludes von Rachmaninoff. Charmant und gut gelaunt führte sie in höchst persönlicher Weise durch den Abend und eroberte die Herzen des Publikums! Mit der Zugabe „You are so beautiful to me“ beschloss Tina den intensiven Abend und bedankte sich damit nicht nur beim Publikum, sondern vor al-

lem bei ihrem Gatten für seine bedingungslose Unterstützung.

Wie geht es weiter? Bitte merken Sie sich folgende Termine vor:

- 30. März: Karl-Markus Gauß, Lesung, moderiert von Klemens Reindner
 - 28. April: „In guter Nachbarschaft“, Accio Piano Trio - Violine, Cello, Klavier; Werke von Smetana, Haydn, Martinu
 - 26. Mai: „Amor rumort“, Musik-Kabarett mit „Kirsch und Kern“, zwei Frauen mit Herz und Humor
- Kartenbestellungen bitte unter kultur-anthering.at oder der Telefonnummer 0664 2335779.

Wir freuen uns auf deinen/Ihren Besuch!

Franziska Barth



Tina Stockinger begeisterte „pur“ im Jänner das Publikum im Ross-Stall.



Am 30. März wird Karl-Markus Gauß aus seinen zuletzt erschienenen Büchern lesen.

Selbstversorger-Workshops

1. Workshop:

Brotbackkurs, Samstag, 15. April von 13.00 bis 18.00 Uhr: „Einfach und gut mit Hefe und Sauerteig“.

Beim 1. Workshop „Brotbackkurs“ werden Grundkenntnisse, Tipps und Tricks erlernt. Der Holzofen im Garten wird angefeuert. In dem wird dann Bauernbrot wie zu Omas Zeiten gebacken. Weiters werden wir verschiedene Teige herstellen und erfahren, wie man schöne, gute und einfache Kleingebäcke zaubert. Den Natursauerteig und das anschließende Bauernbrot herzustellen ist natürlich auch ein Muss bei diesem Kurs. Mitzubringen sind Hausschuhe und ein Glas für das Anstellgut.

2. Workshop:

Dinkel und andere Urkörner, Samstag, 27. Mai von 13.00 bis 18.00 Uhr mit verschiedenen Vorstufen.

Beim 2. Workshop „Dinkel und die anderen Urkörner“ lernen wir den Natursauerteig kennen, backen ein Waldstaudenbrot im Holzofen und unterhalten uns über die verschiedenen Vorstufen, welche nötig sind, um ein knuspriges aber auch saftiges Urkörner Brötchen zu machen. Natürlich wird auch im Elektroherd gebacken, damit man daheim alles sofort nachmachen kann. Zum Schluss werden schmackhafte Emmer-, Dinkel- und Korasan-Weizenbrötchen im Brotkörperl landen. Bei all dem steht das „Selbertun“ und der Spaß an der Arbeit im Vordergrund. Mitzubringen sind Hausschuhe und ein Glas für das Anstellgut.

In einer heimeligen Atmosphäre, die ein paar Stunden die Zeit zurückdrehen soll, darf natürlich die Torte aus Omas Rezepte-Schatz, Kaffee, Getränke und danach eine kleine Jause mit deinem selbstgemachten Brot nicht fehlen. Nachhause gehst du mit ganz viel Wissen über die Materie Brot, Skripten und vielen Kostproben von deinem selbstgebackenen Brot.

Inkludiert sind: Alle Rezepte, Beschreibungen der Tipps und Tricks (Merkzettel für zu Hause)

3. Workshop:

Mit Wildkräutern kochen, Samstag, 3. Juni von 13.00 bis 18.00 Uhr „Warum in die Ferne schweifen, denn das Gute wächst so nah“

Bei diesem „grünen Workshop“ lernen wir die wichtigsten Kräuter rund ums Haus kennen, erfahren ihre Qualitäten und wie wir sie sinnvoll einsetzen können. Hierzu gehen wir ca. zwei Stunden in die Natur. Danach verarbeiten wir die Kräuter in ein Menü, vom Aperitif bis zum Dessert, welches nicht nur wunderbar schmeckt, nein, es versorgt uns auch mit allen Vitaminen und Spurenelementen, die ein Mensch so braucht. Das Wissen darüber zeigt uns auf, welche Kraftpflanzen vor unserer Haustüre stehen.

Mitzubringen: Hausschuhe und wetterangepasste Kleidung

Inkludiert sind: Alle Rezepte und Pflanzenbeschreibungen (Merkzettel für zu Hause) und Getränke.

4. Workshop:

„Sauerkraut Essig und Co“. Samstag, 10. Juni von 13.00 Uhr bis 18.00 Uhr „Haltbar machen wie damals“

In diesem Kurs lernst du, wie man ohne künstliche Konservierungsstoffe Lebensmittel ganz einfach haltbar machen kann. Gemüse, Obst und Wildkräuter, direkt vom Garten oder vom Bauern geerntet, werden mittels verschiedenster Methoden in Gläsern konserviert und somit zu Vitaminpaketen verarbeitet. Wissen über das Fermentieren (milchsauer vergären), in Essig einlegen, die Essigherstellung, Oxymel und das Konservieren der Kräuter.

Inklusive: Selber gemachte Kostproben zum Mit-nach-Hause-nehmen Eine gesunde Jause mit Kostproben aus der Natur, Getränke, Skripten

Mitzubringen sind Hausschuhe und wer Schraubgläser übrig hat, freue ich mich sehr darüber (bitte nichts kaufen).

Preis pro Teilnehmer und Kurseinheit € 45,00 über die Gesunde Gemeinde (Normalpreis € 55,00)

Ab 7 Personen bis max. 12 Personen Wer alle 4 Kurse bucht, erhält einen 5. Kurs nach Wahl gratis! Wenn irgendeine Person sich den Kurs schwer leisten kann, komme ich denjenigen auch mit einem zusätzlichen Rabatt entgegen. Ich würde mich sehr über einen Auftrag freuen.

Katharina Sützl

ANMELDUNG

Gemeindeamt Anthering

Tel. 06223 2231-12

marco.grasmann@anthering.at

KURSORT

5161 Elixhausen, Moosstraße 7b

Antheringer Tarocknachmittag

Nach längerer, coronabedingter Pause findet heuer wiederum der beliebte Antheringer Tarocknachmittag statt: Sonntag, 26. März, ab 13.00 Uhr im Pfarrheim Anthering. Nach 3 Durchgängen mit je 16 Spielen endet das Turnier gegen 18.30 Uhr mit Urkunden- und Preisverleihung. Für Essen und Trinken ist bestens vorgesorgt! Startgebühr: 10,00 €. Anmeldung per E-Mail: pfarre.anthering@eds.at oder fam.kipman@hotmail.com oder telefonisch: 06223 2265-10 oder 0650 5453172

Internette Senioren Das Smartphone im Alltag

Für drei Mittwochnachmittage – am 3., 10. und 17. Mai planen wir ein Seminar für „Internette Senioren“, die das Smartphone im Alltag nutzen. An diesen drei Nachmittagen (von 14.00 bis 16.30 Uhr) erlernen Sie die Grundlagen für den Umgang mit dem Handy und vertiefen Ihre Kenntnisse für den täglichen Gebrauch. Der Kursbeitrag wird vom Katholischen Bildungswerk und von der Gemeinde Anthering gestützt und beträgt pro Nachmittag € 10,00 je Teilnehmer, somit gesamt € 30,00.



Bild von Rupert B. auf Pixabay

Anmeldung erforderlich

Nachdem die Teilnehmerzahl auf mindestens 6 bis maximal 8 Personen beschränkt werden muss, ist eine Voranmeldung für alle drei Seminartage beim Katholischen Bildungswerk Anthering (DI Wilfried Haertl, Tel. 0664 44 14 576 oder haertl.anthering@aon.at)

möglichst umgehend, spätestens jedoch bis 31. März unbedingt erforderlich. Mit der Voranmeldung muss auch der verwendete Handtyp (Android oder iPhone) angegeben werden. Die Vergabe der Seminarplätze wird nach dem Datum der Anmeldung erfolgen.

Katholisches Bildungswerk

Schön, dass es Oma und Opa gibt

Am Mittwoch, den 29. März bringt Erika Ramsauer um 19.45 Uhr (nach der Abendveranstaltung „Auferstehen“) im Pfarrheim den Vortrag mit Diskussion zum Thema „Schön, dass es Oma und Opa gibt – für ein gelungenes Miteinander“.

Großeltern sind sehr wichtig für die Familien. Sie haben Zeit, die Welt mit den Enkelkindern zu entdecken und schenken so ein Stück Geborgenheit und Sicherheit. Bei dieser Veranstaltung betrachten wir die Rolle der

Großeltern aus dem Blickwinkel aller Generationen näher und tauschen uns darüber aus.

Wir bitten um Vormerkung dieses Abends, den wir in Kooperation mit dem Eltern-Kind-Zentrum Anthering veranstalten und laden herzlich zum Besuch ein. Bitte um Beachtung der Plakate, Flugzettel und der Verlautbarungen in der Kirche.

Katholisches Bildungswerk
Eltern-Kind-Zentrum

Abend der Serenaden

Auch heuer planen wir in der Schöllkirch St. Pankraz in Nußdorf am Haunsberg einen „Abend der Serenaden“.

Am Sonntag, den 16. Juli um 19.30 Uhr werden wieder Solisten der Camarata Salzburg den Musikabend gestalten.

Am genauen Programm wird noch gearbeitet und wird dieses rechtzeitig durch Plakate, Handzettel und Verlautbarungen in den Kirchen bekannt gegeben. Wir bitten jetzt schon um Vormerkung und laden herzlich zum Besuch der Veranstaltung ein.

Katholisches Bildungswerk

Pikler-SpielRaum

Der Pikler-SpielRaum ist seit Jänner wieder nach Anthering zurückgekehrt. Vielen Dank für die Ermöglichung, den bewährten Raum wieder nutzen zu können! In diesem Raum können Babys und junge Kinder sich in der altersgemäß vorbereiteten Umgebung frei und unbefangenen bewegen, sich selbst oder Spielmaterialien entdecken und erkunden. Pikler-Bewegungsgeräte ermöglichen – je nach Altersgruppe – das Krabbeln, Durchkriechen, Rutschen, Klettern, Drüberlaufen ... Das freie, nicht angeleitete Spiel mit einfachen Materialien, die den kindlichen Forschergeist ansprechen ist die Lernform, die dem Baby und jungen Kind am meisten entspricht. Es kommt zu ersten Begegnungen und Kontakten der Kinder untereinander. Die Kinder werden – auch bei eventuell auftretenden Konflikten – während der SpielRaumzeit von der SpielRaum-Leiterin begleitet. Mama oder Papa begleiten das Spiel ihrer Kinder als Zuschauer oder als Teilnehmer in kleinen Spielsequenzen, in denen sie aber dem Kind die Führung überlassen. Es ist für die Eltern eine Möglichkeit, ihr Kind eine Stunde lang ungestört zu erleben, seine Freuden und Entdeckungen zu teilen und zu sehen, wie es kleine Schwierigkeiten meistert. Es gibt noch einige Restplätze bei den bereits gehenden Kindern.

Nähere Infos unter
www.piklerspielraum-flachgau.at

Feuerlöscher-Überprüfung

Am Samstag, den 25. März bietet die Freiwillige Feuerwehr von 8.00 bis 14.00 Uhr eine Feuerlöscher-Überprüfung in der Zeugstätte, Bergstraße 2, an. Bitte beachten: Feuerlöscher, die älter als 20 Jahre sind, dürfen aufgrund neuer Richtlinien nicht mehr überprüft werden und müssen ersetzt werden!



Kinderfreunde: Vorstand gesucht

Die Antheringer Kinderfreunde suchen einen neuen Vorstand!

Gesucht werden vier bis sechs Mamas/Papas/Omas/Opas – wer oder was auch immer ... Du solltest einfach Freude an der Planung und Ausführung von Kinderfesten in Anthering haben.

Klingt interessant?!

Dann schreib uns eine Mail an: antheringerkinderfreunde@gmail.com und wir beantworten dir alle Fragen, die du dazu hast. Es wäre soooo schön, wenn sich hier wieder wer findet!

Bilder erzählen Geschichten



Bilder erzählen Geschichten am Donnerstag, den 23. März um 19.00 Uhr in der Öffentlichen Bibliothek Anthering (Volksschule). Eintritt frei!

- Ausstellung von Fotos Antheringer Hobbyfotograf:innen
- Wir lassen uns von den Bildern zu Texten inspirieren und unserer Fantasie freien Lauf
- Gemütliches Zusammensein bei einer leckeren Jause

Kleinanzeigen

Die Bäckerei Schmidhuber sucht eine:n **Verkäufer:in** in Teilzeit oder Vollzeit für unsere Bäckereifiliale mit Café in Bürmoos. Für unseren mobilen Snack-Verkaufswagen suchen wir in Vollzeit/Teilzeit eine:n neue:n **Mitarbeiter:in**. Bewerbungen unter: Tel. 0664 2542454 oder 06223 2223 oder christian@baeckerei-schmidhuber.at

Das Hotel-Restaurant Ammerhauser sucht eine:n **Front Office Agent** (m/w/d), 30 - 40 Stunden. Es erwartet dich ein junges, lockeres Team und eine Menge Entfaltungsmöglichkeiten und Spaß. Weitere Informationen findest du unter www.ammerhauser.at

MINT-Mittelschule Bergheim zu Besuch bei der „Schwarzen Witwe“

Neben giftigen Spinnen wie der „Schwarzen Witwe“ gibt es in der „Welt der Gifte“ in Bergheim auch jede Menge Schlangen, sowie Skorpione, giftige Fische und Pflanzen zu bestaunen.

4.-Klässler:innen der Mittelschule Bergheim (die Sprengel-Mittelschule für Anthering) besuchten diesen „Kleinsten Zoo der Welt“, der vom Tierarzt Niels Kley betrieben wird. Bei der Führung durch die „Welt der Gifte“ gab er eine Fülle von interessanten Information weiter und seine Begeisterung für dieses Metier war richtig ansteckend. Bei allem Respekt vor den giftigen Tieren zeigten die Schüler:innen großes Interesse. Die hochgiftigen Taipane namens „AC“ und „DC“ konnten sie nur hinter Glas bestaunen, aber „Zwerg Nase“, eine für Menschen ungefährliche Haken-nasennatter, durften sie sogar berühren.

Die Exkursion fand im Rahmen des Wahlpflichtfaches „Natur & Technik“ statt, welches ein Teil des MINT-Schwerpunkt-Konzeptes der Mittelschule ist.

MINT steht für Mathematik, Informatik, Naturwissenschaften und Tech-

nik. Seit Herbst 2022 hat die Schule eigene MINT-Klassen (mit zusätzlichen Unterrichtsstunden), aber das MINT-Gütesiegel gilt, wie seit vielen Jahren, weiterhin für alle Klassen. So werden z.B. in der 7. und 8. Schulstufe Wahlpflichtfächer (neben Natur & Technik z.B. auch Geometrisch Zeichnen und

Informatik) angeboten und in allen Klassen wird fächerübergreifend der MINT-Bereich gefördert. Sogar in der Nachmittagsbetreuung hat dieses Thema Platz, wenn z.B. Lego Technik eingesetzt wird oder die Schüler:innen Roboter programmieren.

Monika Wölflingseder, Lehrerin der MS Bergheim



Eine Liebeserklärung an alte Sorten

Wo alte Landsorten wachsen, werden Felder zu „Oasen des Lebens“

Vergessenes ist wieder „in“: Alte Getreidesorten sind auf unseren Feldern zurück, gewinnen Bedeutung in Mühlen, Bäckereien und auf unseren Tellern. In ihrem Buch „Bauerngold“ zeichnen Margarita Kwich (Bürmoos) und Rainer Zehentner (Lampoding) diese Renaissance nach. Ein Kapitel ist Gottfried Weilbuchner gewidmet, der in Wald auf dem Haunsberg alte Getreidesorten anbaut.

Das Kapitel trägt die Überschrift: „Der Hüter vom Haunsberg“. Darin heißt es: „Der kontinuierliche Anbau alter Getreidelandsorten ist für Deutschland und Österreich sehr ungewöhnlich“. Auf den Haunsberger Weizen trifft dies zu. In den 1970er-Jahren wurde er als die letzte in Salzburg verbreitete Landsorte beschrieben. Schon damals war sein Anbau ungewöhnlich, denn die Zeit der Landsorten war lange vorbei. Ein halbes Jahrhundert später meldete sich Gottfried Weilbuchner aus Anthering auf unseren Aufruf zum Thema alte Sorten. Er kultiviert den Haunsberger Weizen, den Haunsberger Roggen und eine alte Hafersorte. Dafür verwendet er das Saatgut der Sorten, die schon sein Vater und sein Großvater angebaut haben: „Weil ich mich dem Getreide verbunden fühle und weil ich glaube, dass es für die Zukunft wichtig ist. Die Getreide, die früher in der Gegend gewachsen sind, sollen nicht in Vergessenheit geraten“, sagt Weilbuchner. Seine alten Haunsberger Sorten werden in der Fachliteratur mehrfach namentlich erwähnt. Auch das ist ungewöhnlich, denn die meisten der früher verbreiteten regionalen Land-

und Hofsorten verschwanden sang- und klanglos.

Ausgehend vom Flachgau, sei das Saatgut vom Haunsberger Roggen früher „bis tief hinein in das Bergland Salzburgs, Tirols und Bayerns“ gehandelt worden, berichtet das Buch. Mit dem Haunsberger Weizen habe es eine besondere Bewandnis: Sie ist die letzte „ungezüchtete und unberührte“ Salzburger Landsorte und gibt einer großen Weizengruppe ihren Namen, dem „Alpinen Bartweizen“.

Der Schatz, den Gottfried Weilbuchner hütet, war im Sommer 2021 Thema in den Medien in Salzburg und Oberbayern. Das erregte Aufsehen: Die Sorten wurden daraufhin in die „Arche Noah“ und in den botanischen Garten in Salzburg aufgenommen. Aufgenommen wurden sie außerdem in die Roten Listen gefährdeter heimischer Nutzpflanzen. Weilbuchner ist nun zuversichtlich, dass die von ihm bewahrten Sorten weitere hundert Jahre und mehr überleben werden. Erste Bauern haben das von ihm erhaltene Saatgut ausgesät, erste Bäcker führen Backversuche durch.

Dem betagten Bauern brachten seine alten Sorten auch persönlich Glück:

Durch die Berichterstattung in den Medien wurde eine junge Familie auf ihn aufmerksam. Sie besuchten Weilbuchner auf seinem Hof. Die zwischenmenschliche Chemie passte, heute unterstützen ihn die jungen Leute bei seiner Arbeit und sorgen dafür, dass es weitergeht mit dem Betrieb und den alten Sorten.

Im Buch „Bauerngold“ befindet sich Weilbuchner in prominenter Gesellschaft. Zu Wort kommen neben dem Antheringer auch zwei Träger des alternativen Nobelpreises: Pat Mooney und Michael Succow sowie Carlo Petrini, Gründer der Slow-Food-Bewegung, die Köchin und Politikerin Sarah Wiener, Fernsehkoch Vincent Klink, „Brotpapst“ Lutz Geißler, die Journalistin Barbara van Melle und Prof. Dr. Johann Zaller („Unser tägliches Gift“).

Die Ernährungswissenschaftlerin Margarita Kwich und der Zeitungsredakteur Rainer Zehentner, dessen Urgroßvater Johann Lebesmühlbacher aus Anthering stammte, schreiben selbst über ihre Arbeit: „Die wissenschaftliche Forschung hat die Universität verlassen und liefert Anregungen für Bauern, Müller, Bäcker und Verbraucher. Unser Buch ist eine Liebeserklärung an alte Sorten und ein Plädoyer für die Vielfalt auf den Feldern.“

Vorgestellt werden der Laufener Landweizen, der Lungauer Tauernroggen und die alten Sorten vom Haunsberg. Im Mittelpunkt stehen die Gegenden, in denen sie wachsen, und die Menschen, die sie anbauen und verarbeiten. Fazit: Alte Sorten sind schön und gesund! Felder, auf denen sie wachsen, sind Oasen des Lebens.



Gottfried Weilbuchner, der „Hüter vom Haunsberg“.

„BAUERNGOLD“

ISBN 978-3-9519698-0-0

176 Seiten mit vielen Farbbildern ist für 33 Euro erhältlich. Bestellungen nimmt der gemeinnützige Verein „Bauerngold“ entgegen
E-Mail: info@bauerngold.com.