



## Gemeindenachrichten



**Verkäufer/-innen  
auf Teilzeitbasis**

**Wir suchen  
dich! Genau  
dich!**

werden für unseren Nahversorger (s'Gschäftl) zusätzlich gesucht. Die Arbeitszeit ist vormittags und kann sehr flexibel gestaltet werden.

Bei Interesse bitte am Gemeindeamt bzw. beim Bürgermeister (0664 / 210 74 57) melden.

**Nächste  
Entsorgungstermine:**

**Papiertonne:**  
Fr., 02. Juli 2021



**Restmüll:**  
Di., 06. Juli 2021



**Gelber Sack:**  
Mi., 21. Juli 2021



## **Restlessn und Danke sogn**

Agnes Neuwirth geht am 30. Juni in den wohlverdienten Ruhestand – Gemeinsam wollen wir zurückschauen und uns wechselseitig bedanken.



**19.06.2021 ab 11:00 Uhr**



Bratknödel mit Sauerkraut und Kren mit an Seidl Bier um 5 Euro.

Zu Kaffee und Kuchen lädt Agnes ein!



Große Verlosung aus dem Warenangebot von Agnes

- jedes Los **GEWINNT**

- **HAUPTPREIS** – 43" Sony Fernseher  
gesponsert von der Firma Expert Nöhmer



Zithern Lois umrahmt uns mit **LIVE-MUSIK**



## Herzliche Gratulation

### ... zur Geburt

Evelyn Wenger und Mario Lang zum Sohn Simon, Mühlberg  
Verena Stehrer und Michael Schiemer zum Sohn Finn Elias David, Roith

### ... zum Geburtstag

Herrn Siegfried Burgstaller, Pichl zum 93. Geburtstag

## Unser fleißiger Storch



## Puchkirchner Gemeindenachrichten

Wir sind auf der Zielgeraden und werden mit der Eröffnung unseres Nahversorgers am 1. Juli eine Punktlandung schaffen. Der Zuspruch, der uns und mich vielfach erreicht, tut richtig gut. Einzelne mahnen! Na so leicht ist ein derartiges Geschäft nicht zu führen – ja das stimmt und war mir von Anbeginn klar. Nur was wäre, wenn es nicht gelungen wäre die Kräfte zu bündeln – dann ja, dann gäbe es keinen Nahversorger und das wiederum ist in keiner Weise zukunftstauglich. Wir bemühen uns um Umwelt- und Klimaschutz, jetzt haben wir verstärkt Chancen für regionale und andere Bio-Produkte – jetzt gibt es Möglichkeiten diese alternativlosen Worte Umwelt- und Klimaschutz zu leben – den Worten Taten folgen zu lassen. Das Sonnenkraftwerk, welches nur als Bürgerbeteiligung realisiert werden konnte, erzeugt etwa 36 KW-Strom und das täglich gratis und total umweltschonend. Bei der Gemeinderatssitzung nächste Woche werden wir zusätzlich und wiederholt das Thema „sichere Gehwege“ behandeln, damit diese rasch, ob für Kinder oder auch besonders Ältere, gegeben sind. Harald Fabing hat vor ca. 2 Wochen einen Vorschlag für ein Stück Gehwegverlängerung gegenüber Stix/Friedhof gemacht – ja Harald Danke, deine Idee ist bereits fertig gebaut und asphaltiert. Ja, das Zusammenleben in unseren Gemeinschaften funktioniert recht gut und ist als Kraftquelle für mich klar spürbar. In dieser Zeitung soll die „Gesunde Gemeinde“ und deren Mitarbeiterinnen hervorgehoben werden und dies verbunden mit einem herzlichen Dank für euer Engagement. In letzter Zeit ist wieder viel gelungen, vor allem ist das gemeinsame Miteinander als Fundament tragbar. Ich wünsche uns Kraft und Freude – bauen wir weiterhin Brücken.



Euer

## Wir trauern um:



**Frau Katharina Redlinger**  
wohnhaft in Berg, im 89. Lj.



**Herrn Franz Wenninger**  
wohnhaft in Brandstatt, im 56. Lj.



## Unsere Anteilnahme gilt den Familien der Verstorbenen.

## Kinderbetreuung

Ein/e Mitarbeiter/in für die Kleinkinderbetreuung in den Sommerferien wird auf Teilzeit gesucht!



Die **4-Zimmer-Wohnung im 1. Stock mit Balkon** im ehemaligen Raika Gebäude wird ab Juni frei - eine ideale Startwohnung, auch mit Kleinkindern! Im 1. Stock über dem Nahversorger gibt es eine **neue Kleinwohnung für Einzelpersonen**, ab Juli steht diese zur Vermietung bereit.





Das Team der Gesunden  
Gemeinde unter der Lei-  
tung von Andrea  
Hemetsberger

**Gesunde Gemeinde  
Gesundheitstipp**



## Lebensmittel sind kostbar

In Österreichs Haushalten wird durchschnittlich ein Viertel der eingekauften Lebensmittel im Müll und in der Biotonne entsorgt. Das sind rund 365.000 Tonnen Lebensmittel jährlich, wobei Gemüse, Brot/Gebäck und Molkereiprodukte sowie Fleisch am häufigsten weggeworfen werden. Diese Lebensmittel sind oft noch originalverpackt und unverdorben. Im Durchschnitt werden so in jedem Haushalt jährlich 300 Euro verschwendet – da ginge sich schon ein schöner Kurzurlaub aus!

### Einkaufen nach Plan

Bereits vor dem Einkauf lohnt sich ein Blick in die Vorratskammer bzw. in den Kühlschrank. Dort lässt sich meist einiges finden, was den Speiseplan bereichern kann. Im Vorfeld einen Speiseplan überlegen und dazu einen Einkaufszettel zu schreiben, schützt im Supermarkt vor Verlockungen.

### Mindestens haltbar bis ...

Häufig werden verpackte Lebensmittel im Müll entsorgt, deren Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) noch nicht oder gerade erst überschritten wurde. Das MHD stellt einen Richtwert dar, bei sachgemäßer Lagerung sind viele Lebensmittel auch noch einige Zeit danach genussfähig. Unsere Sinnesorgane sind die besten Kontrolleure, sie helfen uns, die abgelaufenen Produkte, hinsichtlich Aussehen, Geruch, Farbe, Geschmack und Konsistenz zu prüfen.

**Wichtig:** Lebensmittel mit dem Hinweis „zu verbrauchen bis“ sollten über dieses Datum hinaus nicht mehr verzehrt werden.

### Reste verwerten

Lassen sich Speisereste nicht vermeiden, ist Kreativität in der Küche gefragt. Wie wäre es z.B. wenn Sie aus altem Brot und Gebäck Brotwürfel herstellen und mit übrig gebliebenem Gemüse eine „Quer-durch-den-Gemüsegarten-Cremesuppe“? So haben Sie mit wenig Aufwand eine leckere Mahlzeit gezaubert!

### Cremige Gemüsesuppe mit Brotwürfeln (für 2 Pers.)

**Brotwürfel:** „Altes“ Brot fein würfeln und mit 1 EL Öl mischen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 150°C ca. 15 min. goldbraun backen.

**Gemüsesuppe:** 500 ml Gemüsesuppe aufkochen, Kartoffeln (würfelig geschnitten) und beliebige Gewürze hinzugeben und bei niedriger Stufe ca. 5 min. köcheln lassen. Anschließend das restliche Gemüse (kann auch gekochtes Gemüse vom Vortag sein) zugeben und weitere 5 min. kochen. Die Suppe mit einem Mixstab fein pürieren und ev. mit Schnittlauch oder Petersilie bestreut servieren.



©Kumar - stock.adobe.com

Haben Sie sich schon vergewissert ob der Reisepass noch gültig ist? Sie ersparen sich unnötigen Stress und Ärger vor Beginn Ihrer Urlaubsreise, wenn Sie sich **rechtzeitig** Ihr neues Reisedokument besorgen. Warten Sie nicht bis zuletzt. Zu beantragen ist der Reisepass auf der Bezirkshauptmannschaft Vöcklabruck.



Die aktuellen Reisebeschränkungen sind im Internet abrufbar:

[www.oesterreich.gv.at/  
themen/  
freizeit\\_und\\_strassenverkehr/  
reisen\\_und\\_ferien/  
Reisebeschränkungen-  
durch-das-  
Coronavirus.html](http://www.oesterreich.gv.at/themen/freizeit_und_strassenverkehr/reisen_und_ferien/Reisebeschränkungen-durch-das-Coronavirus.html)



## Einladung

zur öffentlichen Sitzung des Gemeinderates von Puchkirchen am Trattberg

**am Dienstag, den 22. Juni 2021, 20:00 Uhr**

**im neuen Geschäftslokal „s'Gschäftl“, Puchkirchen 10.**

### Tagesordnung:

- 1) **2. Nachtragsvoranschlag 2021 – Gemeinde Puchkirchen, Prioritätenreihung**  
Beschlussfassung
- 2) **Ankauf eines Gemeindefahrzeuges**  
Finanzierungsplan – Auftragsvergabe
- 3) **Errichtung eines Kleinkinderspielplatzes beim Sportplatz**  
Finanzierungsplan – Auftragsvergabe
- 4) **Flächenwidmungsplan Nr. 2/1999– Änderung**  
Umwidmung einer Teilfläche des Grundstücks Nr. 1146/3 (Roith) von Grünland in Bauland-Wohngebiet – Ansuchen von Herbert und Silvia Duckhorn, Roith 1.
- 5) **Gehweg Puchkirchen – Sportplatz**  
Beschlussfassung
- 6) **Berichte des Bürgermeisters**  
- Kinderbetreuung Sommer
- 7) **Allfälliges**

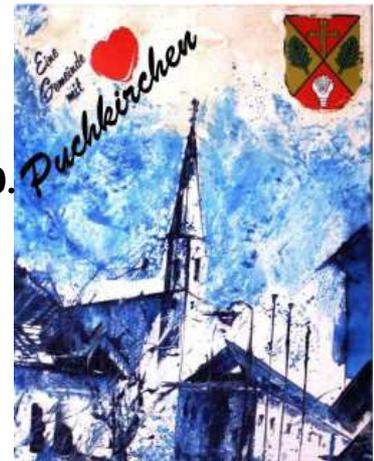


Zuhörer/innen sind  
herzlich eingeladen!

### **Speisereste verwerten – sinnvoll & gut!**

*Kreative „Restküche“ reduziert Müllberge und schont unsere Umwelt.*

- ☺ Stellen Sie aus Brotresten Knödelbrot, Brösel, Brotchips oder Salat-/Suppenbrutons her. Aus alten Semmeln lässt sich außerdem perfekt ein Scheiterhaufen oder Semmelschmarrn zubereiten.
- ☺ Übriggebliebenes Gemüse oder Kräuter dienen als Basis für Suppen, Saucen, Gröstl, Wokgerichte oder für die Herstellung einer Suppenwürze. Auch Gemüsechips schmecken köstlich.
- ☺ Kartoffelreste verleihen Suppen und Saucen eine sämige Konsistenz und können dadurch bestens zum Binden eingesetzt werden. Auch pikante Aufstriche wie z.B. ein leckerer Erdäpfelkäse können daraus gemacht werden.
- ☺ Reis- oder Nudelreste sind als Einlage für ausgiebige Suppen oder für die Verarbeitung zu Aufläufen und Gratins verwertbar. Wie wäre es einmal mit Reislaibchen oder gebratenen Nudeln?
- ☺ Aus übriggebliebenen oder überreifen Früchten können individuelle Obstsalate, Saucen- oder Smoothievariationen entstehen. Weiche Äpfel werden zu Apfelmus oder Apfelnockerl verarbeitet. Zwetschken oder Marillen verleihen dem Kuchen und Beerenobst dem Milchshake das gewisse Etwas.
- ☺ Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist KEIN Wegwerfdatum! Prüfen Sie erst das Produkt mit all Ihren Sinnen, bevor Sie es tatsächlich entsorgen.
- ☺ Frieren Sie Übriggebliebenes auch portionsweise ein!
- ☺ Seien Sie mutig und denken Sie Speisen neu. Lassen Sie dabei Ihrer Kreativität und Phantasie freien Lauf!



Laut Norbert Ortner ist das Geheimnis gelüftet – es ist eine **Linde** – stimmt das!? Oder ist jemand anderer Meinung??



Das ist und war in div. Papiertonnen!!!  
Dieses Verhalten ist unzumutbar unserer Umwelt gegenüber!!!

