

Gemeindenachrichten



Baulandschaffung

Das Thema ist sensibel und konnte in den letzten 15 Jahren gut bewältigt werden. Es gab viele positive Ergebnisse – für die Widmungswerber, für die Baugrundwerber, aber auch für die Gemeinde insgesamt. Durch die Offensive gab es ein moderates Wachstum z.B. für junge Familien. Dies führte zur Absicherung unserer Infrastruktur wie Volksschule, Kindergarten, Freizeitpark bis hin zu unserem einzigartigen Nahversorger etc.

In Zukunft wollen wir noch exakter abwägen und dabei die geänderten Rahmenbedingungen sehen. Wohnbau muss gerade für Junge leistbar sein. Jetzt gibt es scheinbar Aktivitäten von auswärtigen Grundbesitzern bzw. deren Immobilienbüros, landwirtschaftlichen Nutzgrund in Puchkirchen zu Bauland umzuwidmen. Ich stelle als Bürgermeister klar, dass all das nicht von mir ausgeht und ich diese Pläne als nicht optimal einschätze. Persönlich will ich natürlich gerne weiterhin unsere Jungen halten und so freue ich mich auf den Baubeginn der fünf Doppelhäuser beim Projekt „Wiltschek“ im heurigen Jahr. Auch alle anderen, die in den nächsten Monaten mit dem Neu- oder Umbau beginnen, sage ich meine volle Unterstützung zu.



Waschanlage am Bauhof wurde erfolgreich im Burgenland abgebaut und nach Puchkirchen transportiert - DANKE an die Firma ATOS und Baldinger 3D



Div. Anschaffungen wurden für die Volksschule getätigt (Standbohrmaschine, Notebook, digitale Lupe...) - Kästchen wurde maßgenau angefertigt.



Impressum:

Medieninhaber u. Herausgeber, Redaktion und Druck: Gemeinde Puchkirchen am Trattberg, Puchkirchen 3, 4849 Puchkirchen. Fotos: Gemeinde, Rest namentlich gekennzeichnet.

Amtliche Mitteilung
02/2022



Jobangebote

Im Gemeindeamt überlegen wir die Aufnahme eines Lehrlings – weiblich oder männlich – ab Sommer.

Gibt es Bedarf für Ferialarbeit von ortsansässigen Jugendlichen?

Als Gemeinde wollen wir uns noch besser vernetzen und unsere Leistungen auch in den sozialen Medien optimaler darstellen. Gibt es Junge bzw. Junggebliebene, welche sich stundenweise dieser Herausforderung stellen möchten?

Wer hat Interesse, als Aushilfsfahrer/in mit dem Gemeindeauto Essen bzw. gekaufte Waren ehrenamtlich zuzustellen?

Wer meldet uns laufend kleine Ärgernisse wie z.B. Schlaglöcher, verlegte Kanaldeckel, Unachtsamkeiten beim Bauhof bzw. bei den Entsorgungstellen?

Wohnungsvermietung

Im Dachgeschoß der Volksschule wird eine 3-Zimmer-Wohnung mit Balkon ab März neu vermietet.



Zu allen Punkten gibt es am Gemeindeamt bzw. beim Bürgermeister Informationen.

Am 28.12.2021 wurde ein neuer Jagdausschuss gewählt!

Obmann: Johann Kinast, Mairigen

Obmann-Stellvertreter: Alois Stockinger, Brandstatt

Kassier/Schriftführer: Gerhard Kinast, Brandstatt

Weitere Mitglieder im Jagdausschuss: Michael Fürtbauer, Christian Hüttmayr, Andreas Kasper, Josef Kinast, Michael Plötzeneder und Eva Stehrer

Unser besonderer Dank gilt den ausgeschiedenen Mitgliedern:

Manfred Fürtbauer, Bernhard Leeb und Anton Waldhör

**Nächste
Entsorgungstermine:**

Gelber Sack:
Do., 17. Feb. 2022



Restmüll:
Di., 01. März 2022



Papiertonne:
Fr., 04. März 2022



Herzliche Gratulation

... zur Geburt

Christa Schachinger und Werner Schiendl zum Sohn Niklas, Mairigen

Neu begrüßen wir

DI Julia Eizinger und DI Augustin Aigner, Gewerbepark

Werner Schiendl, Mairigen

Die Kasse muss natürlich stimmen, das ist die Voraussetzung für ein geordnetes Arbeiten. In Puchkirchen haben wir im letztem Jahr einen Überschuss von rund 150.000 € erarbeitet und für 2022 soll dies auch gelingen. Persönlich machen mich die Ergebnisse zufrieden, können wir doch exakt ablesen, dass die Umgestaltungen zwar massiv waren, aber in die richtige Richtung gemacht wurden. Auch im letzten Jahr haben wir viel investiert, die Investitionen waren aber – das ist das Wesentliche – sehr nachhaltig. Ein großes Danke gilt all jenen, die maßvoll ihre berechtigten Forderungen einbringen und auch dadurch zum optimalen Gestalten und Gelingen unserer Gemeinschaften beitragen. Dass die Puchkirchner/innen ihr Herz am richtigen Platz haben, haben die Ergebnisse bei der Sternsingeraktion, aber auch beim Neujahrsblasen unserer Musiker bestätigt. Ja, vieles ist machbar, wenn es miteinander geschieht, und auch das ist bei uns gegeben. Die letzten Monate der Pandemie haben uns, auch in Puchkirchen, ordentlich durcheinandergebracht. Wann sind wir über den Berg? Wann gibt es wieder das notwendige Durchatmen? Danke allen, die den Aufrufen der Ärzte gefolgt sind und auch zur persönlichen Sicherheit die Impfung gemacht haben. Schaffen wir noch ein paar Prozente? Niemand hat die einzige Wahrheit, und so habe ich auch Verständnis für das Abwägen bei der kommenden Impfpflicht. Danke für das immer wieder gelebte Miteinander. Die Grenze der Freiheit ist dort, wo die Freiheit des anderen beginnt! Gut und richtig war das halbwegs gegebene Einhalten der behördlichen Anordnungen wie z.B. bei der Sperrstunde. Oft ist es mühsam, diese Anordnungen zu verstehen. Aber schauen wir nach vorne – getrauen wir uns die Wahrheit zu suchen. Bei den nebenstehenden Berichten lade ich zum Mitgestalten ein. Bring mir bitte deine Idee und suchen wir gemeinsam das rechte Maß. Ich wünsche uns eine gute Zeit und den Kranken und Älteren Mut und Zuversicht! – Danke. Dein



Toni Anzlinger

Öffnungszeiten:

Zusätzliche Öffnungszeit

Ab sofort gibt es **jeden Dienstag von 17:00 – 19:00 Uhr eine Bedienung**

Mit Bedienung:

(Bargeld oder Bankomatzahlung möglich)

Montag – Samstag: 7:30 – 12:00 Uhr

Dienstag 17:00 – 19:00 Uhr

Selbstbedienung für

Genossenschaftsmitglieder:

(ausschließlich Bankomatzahlung möglich)

Montag – Freitag: 12:00 – 20:00 Uhr

Samstag: 12:00 – 18:00 Uhr

Sonn- und Feiertag: 8:00 – 12:00 Uhr

*Deine Wünsche
sind uns wichtig...*

Gerne bereiten wir Geschenkboxen und Genussplatten (mit Wurst, Käse, Schinken, Eier und Gemüse,...) vor. Wir beraten gerne.

Vorbestellung unter **07682/42994**

Auch Geschenkgutscheine sind erhältlich.



Geschickte - flexible und
verlässliche **Teilzeitarbeiter/in**
aus Puchkirchen zur Mithilfe
gesucht - Info bei Gerti Ablinger im
Geschäftl.



Wir machen es – **s'Geschäftl!** Ja, das war die Entscheidung vor rund einem Jahr. Anfang August 2021 haben wir es eröffnet, und jetzt ist das erste halbe Jahr um. Super, dass so viele an die Ideen geglaubt haben. Rund 200 Personen sind Miteigentümer geworden – einige können noch dazustoßen.

Die Fördermittel der EU sind zugesagt. Ein Vorstand hat sich gebildet und arbeitet und überlegt, was noch besser gemacht werden kann. Gerti Ablinger hat unzählige Stunden, als wär's ihr eigener Laden, unbezahlt gearbeitet. Franz Waldhör, der äußerst kompetente Kassier, hält die Zahlen zusammen und ist täglich ehrenamtlich – so wie auch ich als Geschäftsführer – im Geschäft.

Die Akzeptanz, die sich in einem Einkauf oder in einem Besuch in der Café Lounge zeigt, ist sehr erfreulich. Ein klares Bekenntnis zur Regionalität von Produkten mit fairen Preisen ist vielfach vorhanden.

Alle, besonders auch die engagierten Mitarbeiterinnen, bemühen sich um dich und andere Kunden. All jene, die uns – aus welchem Grund auch immer – noch nicht besucht haben, laden wir ganz besonders ein: Seht euch den Laden an und überzeugt euch! Legt die Vorurteile ab und fühlt euch daheim – so helfst ihr auch mit, heimische Arbeitsplätze zu sichern.

Super, dass ständig „Neue“ die Chance nutzen und im eigenen Ort einkaufen gehen, gerade auch Ältere und junge Familien.

Viele sind aufs s'Geschäftl neugierig geworden und haben unsere Ideen verstanden. Wir wollen ab sofort zusätzlich die neuen sozialen Medien besser nutzen. Wer ist bei diesen Themen gut drauf? Wir suchen stundenweise einzelne Digitalisierungsspezialisten unter dem Motto „**Wir reden nicht nur – wir handeln auch**“.

Valentinstag...

Torten und Sekt

AKTION

Coppenrath Wiese div. 280g/500g € 4,99

Coppenrath Wiese div. 1400g € 11,99

Henkel Sekt div. Sorten € 3,99

Amicelli 200g € 1,99



**Unser tägliches Frühstücksangebot Montag bis Samstag ab 08:00 Uhr.
Schon ab € 4,90 - Bitte um Anmeldung!**

Aktuelle Aktionen

bis 21.02.2022 solange der Vorrat reicht

Hohes C div. Sorten € 1,89

Mautner div. Sorten € 1,99

Julius Meinl Jubiläum 500g € 5,99



WC Ente Total Aktiv Gel Citrus € 1,99

Frosch Aloe Vera Spülmittel € 1,49

Frosch Allzweckr. Lavendel € 2,19

Mr. Proper Citrusfrische € 1,99

Omo Pulver div. Sorten € 5,49



**Große Marillen-
krapfen á € 0,99**



*In wenigen Minuten
ist es zum Essen...*

Unser regionaler Tipp:

**BIO - Topfennockerl auf
Fruchtspiegel**

Zutaten:

250g Bio Bauerntopfen - 250g Bio Bauernjoghurt - 250g Bio Bauernschlagobers - 5 Gelantieneblätter - 5 EL Zucker - 1 Bio Zitrone (abgeriebene Schale) - Zitronensaft - 1 Vanilleschote - 250g frische Beeren zum pürieren (Himbeeren, Erdbeeren)

Zubereitung:

Topfen, Joghurt, Zucker, geriebene Zitronenschale, Zitronensaft sowie die ausgekrazte Vanilleschote verrühren. In Wasser eingeweichte Gelatine in warmen Zitronensaft auflösen und zur Topfenmasse geben. Geschlagenes Schlagobers vorsichtig unterheben. 4 Stunden kalt stellen. Aus der Topfenmasse mit einem Esslöffel Nockerl ausstechen und mit Beerensauce servieren.

Gutes Gelingen!

Unsere **Feinkostprodukte** werden laufend verändert und so kann Frische garantiert werden.



Jetzt neu **Trenau - Mühle**

Bio-Dinkel Backerbsen 125g

Buchweizenmehl „Heidenmehl“ 1kg

Dinkel Knusper Müsli 500g



Wenn du in den Spiegel schaust – dann siehst du jemanden der demnächst ins s'Gschäftl kommt und Klima- und Umweltschutz sowie Regionalität ehrlich meint.

Unsere Produkte sind vielfach **REGIONAL** und **BIO** – mit fairen Preisen!

s'Gschäftl eGen, Puchkirchen 10, 4849 Puchkirchen, **07682/42994**, FN 557574