



Marktgemeinde



Mettmach

Amtliches Mitteilungsblatt



Faschingsdienstag

Auch heuer war das Faschingstreiben am Marktplatz wieder ein voller Erfolg. Herzlichen Dank allen Teilnehmern und Besuchern.

Die Aktivitäten des EKIZ und der Kinderfreunde zogen viele kleine und größere Besucher in ihren Bann.

Fotos sind unter der Fotogalerie auf der Homepage der Marktgemeinde Mettmach www.mettmach.at zu finden.

Inhalt

Agrarfoliensammlung	6
Autowracksammlung	3
Bekämpfung des Maiswurzelbohrers	2
Betriebsurlaub	6
Fit mit dem richtigen Fett	6
Gemeinderatssitzung	2
Geschenktipp: Freibad-Saisonkarten	2
Impressum	3
Kursübersicht April 2011 des	
Roten Kreuzes Ried im Innkreis	6
Mutterberatung - abweichender Termin	3
Nächste Bauverhandlung / -beratung	3
Neuer Bezirksobmann	6
Prüfungserfolg	6
Rasen- und Strauchschnittsorgung	2
Start in die Radsaison 2011	8
VAP – Hightech-Sondermaschinenbau aus Mettmach	4
Veranstaltungen April 2011	5

Bekämpfung des Maiswurzelbohrers

Folgende Bekämpfungsmaßnahmen werden von der Bezirkshauptmannschaft Ried im Innkreis verordnet:

1. Im Verwaltungsbezirk Ried im Innkreis ist beim Anbau von Mais die Fruchtfolge so zu gestalten, dass Mais nur höchstens in zwei aufeinander folgenden Jahren angebaut wird.

2. Abweichend von Abs. 1 darf Mais in mehr als zwei aufeinander folgenden Jahren angebaut werden, wenn im dritten Jahr und in allen Folgejahren eine zulässige geeignete chemische Behandlung der Maiskulturen gegen den Schadorganismus vorgenommen wird oder Saatgut verwendet wird, das mit einem für die Bekämpfung des Schadorganismus zulässigen geeigneten Pflanzenschutzmittel gebeizt wurde.

3. Beim Anbau von Mais nach einer nicht vom Maiswurzelbohrer gefährdeten Vorfrucht darf kein neonicotinoidgebeiztes Vorstufen- und Basissaatgut zur Saatmaisproduktion sowie die Bekämpfung des Drahtwurms.

4. Im Fall einer chemischen Behandlung der Maiskulturen oder einer Verwendung von gebeiztem Saatgut sind Aufzeichnungen unter Angabe der betroffenen Anbauflächen und der verwendeten Pflanzenschutzmittel zu führen und diese Aufzeichnungen mindestens zwei Jahre lang aufzubewahren.

5. Erde von Feldern, auf denen innerhalb der beiden vorangegangenen Jahre Mais angebaut wurde, darf nicht aus dem Verwaltungsbezirk in befallsfreie Gebiete verbracht werden.

6. Die auf Maisfeldern verwendeten landwirtschaftlichen Maschinen und Geräte sind vor dem Verbringen aus dem Verwaltungsbezirk Ried im Innkreis in unbefallene Gebiete von Erde und Rückständen zu reinigen.

7. Bei der Beurteilung der Fruchtfolge gemäß Abs. 1 und 2 und der Vorfrucht gemäß Abs. 3 ist die im Jahr 2010 angebaute Frucht bereits mit zu berücksichtigen.

Die vollständige Verordnung ist auf der Homepage der Marktgemeinde Mettmach unter Gemeinde und Service > Amtstafel zu finden.

Rasen- und Strauchschnittentsorgung

Rasen- und Strauchschnitt kann beim Vertragspartner der Marktgemeinde Mettmach – Stefan Rachbauer, Lohnsburg, Lauterbach, Bergham 7 (Hanesenbauer) jeden Samstag **von 10 – 15 Uhr** angeliefert werden.

Das angelieferte Material darf keine Verunreinigungen enthalten.

Bei einer Anlieferung außerhalb der Öffnungszeiten ist es unbedingt notwendig sich telefonisch anzumelden (Tel. 07754 33 13). Außerdem wird für eine Anlieferung außerhalb der Öffnungszeiten ein Unkostenbeitrag eingehoben.

Die Gebühren für die Anlieferung von Rasen- und Strauchschnitt sind unter Gemeinde und Service > Verwaltung > Verordnungen in der Abfallgebührenverordnung zu finden.

Geschenktipp: Freibad-Saisonkarten



Beim Kauf einer Saisonkarte für das Freibad Mettmach gewähren wir noch **bis 15. April 2011** einen Rabatt von **10 %** auf die vom Gemeinderat beschlossenen Eintrittspreise.

Die Karten sind zu folgenden Preisen im Gemeindeamt erhältlich:

» Erwachsene	37,80 Euro
» Kinder bis 15. Lebensjahr	17,10 Euro
» Schüler ab 15. Lj., Lehrlinge, Studenten, Präsenzdiener und Pensionisten	19,80 Euro
» Familien mit Kindern	56,70 Euro

Diese Karten sind ein schönes Geschenk für Ostern, zum Geburtstag, zum Muttertag, ...

Gemeinderatssitzung

Die nächste Gemeinderatssitzung ist am **Diens- tag, 5. April 2011 um 19 Uhr** im Marktgemein- deamt Sitzungssaal.

Mutterberatung - abweichender Termin

Entwickelt sich mein Kind normal?
Wann kann ich mit fester Nahrung beginnen?

Die ersten Lebensjahre sind für die Entwicklung eines Kindes ganz entscheidend. Als Eltern wollen wir alles richtig machen, sind aber oft verunsichert.

In der Mutterberatung bieten wir Ihnen die Hilfe unserer Expertinnen an, die Sie kostenlos in Anspruch nehmen können. Die Sozialarbeiterinnen und die Ärztin bieten folgendes an:

- Beratung in Ernährungs- und Erziehungsfragen, zum Stillen und zur Pflege
- die Möglichkeit zum Wiegen und Messen
- Beratung in medizinischen Fragen
- die Möglichkeit zum Erfahrungsaustausch in gemütlichen Räumen

ACHTUNG!

Die nächste Mutterberatung findet erst am **Osterdienstag, 26. April 2011** von 14 bis 16 Uhr im Marktgemeindeamt Mettmach statt.

Frau Dr. med. Reiter ist zwischen 14:30 und 15:30 Uhr anwesend.

Impressum:

23. Jahrgang - Nr. 306

Ausgabedatum:

28. März 2011

Eigentümer, Verleger, Druck und Herausgeber:

Marktgemeinde Mettmach

4931 Mettmach 100

Telefon: 07755 72 55

FAX: 07755 72 55-20

E-Mail: gemeinde@mettmach.ooe.gv.at

Homepage: www.mettmach.at

Für den Inhalt verantwortlich:

Bürgermeister Johann Katzlberger

Fotos:

Marktgemeinde Mettmach

Rest namentlich gekennzeichnet

Nächste Bauverhandlung / -beratung

Die nächste Bauverhandlung mit Herrn Ing. Mellinger ist am **Montag, 11. April 2011, von 9 bis 12 Uhr** im Marktgemeindeamt.

Die **vollständigen** Unterlagen sind bis spätestens eine Woche vor dem Bauverhandlungs-Termin beim Marktgemeindeamt einzureichen.

Bei nicht vollständiger oder verspäteter Vorlage muss die Behandlung Ihrer Angelegenheit auf die darauffolgende Bauverhandlung verschoben werden.

Autowracksammlung

Die Gemeinde führt wieder eine Autowracksammlung durch und appelliert an alle Personen, diese Möglichkeit der Entsorgung in Anspruch zu nehmen.

Bitte beachten Sie, dass Autowracks nicht in Hausgärten, Fluren, im Wald oder am Waldrand abgestellt werden dürfen!

Die Entsorgung eines Altautos erfolgt kostenlos! Auf Wunsch und gegen ein Entgelt von 10 Euro pro Wrack werden die Autowracks durch unsere Gemeindearbeiter abgeholt.

Vor der Anlieferung ist die Entsorgung eines Wracks unbedingt am Gemeindeamt unter Angabe der Fahrgestellnummer, Marke, Type, erstmalige Zulassung u. dgl. anzuzeigen und der Typenschein abzugeben.



Sammelplatz:
Anlieferungszeit:

Deponie Neundling
Donnerstag, 14. April und
Freitag, 15. April 2011
jeweils **von 8:00 – 12:00 und**
13:00 – 16:00 Uhr

VAP – Hightech-Sondermaschinenbau aus Mettmach



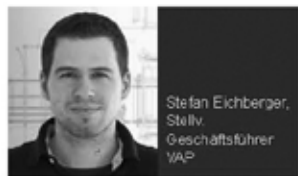
Durch kontinuierliche F&E Arbeit, auch in wirtschaftlich schwierigen Zeiten, Erfolg für die Zukunft generieren.

Das ist das Motto des Sondermaschinenbauers VAP – Gruber Automations GmbH.



Josef Gruber,
CEO VAP

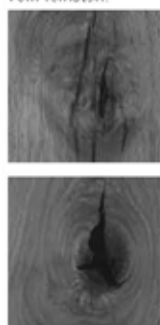
Die Firma VAP, die im Jahr 2003 gegründet wurde, nimmt eine Vorreiterrolle in der Entwicklung neuer und zukunftsweisender Techniken ein. So konnten in den vergangenen Jahren Weltneuheiten für verschiedene Industriezweige entwickelt und bei namhaften, renommierten Unternehmen platziert werden. Ständige Neu- und Weiterentwicklungen sind das Geheimnis für unseren Erfolg, der durch positive Kundenresonanz aus verschiedenen Industriezweigen, aus verschiedenen Ländern untermauert wird, ergänzt Gruber. Durch unsere Innovationskraft konnte der Umsatz gegenüber dem bisher Umsatzstärksten Geschäftsjahr im vorigen Jahr verdoppelt werden. Für 2011 ist eine weitere Umsatzsteigerung zu erwarten sagt Gruber. So konnten etwa für die Fensterindustrie und die Parkettindustrie Weltneuheiten platziert werden. Auch im Bereich Metall konnten komplexe Anlagen für Automobilzuliefererkonzerne realisiert werden. In Sachen „Vollautomatische Ausbesserungsanlagen für Holzoberflächen“, wie Parkett (TRC3000 – Timber Repair & Cosmetics) ist VAP Weltmarktführer. Dieses Jahr wird VAP eine eigene Abteilung für Forschung und Entwicklung gründen, so Josef Gruber (CEO) von VAP der seine persönliche F&E Tätigkeit dann an diese Abteilung abgeben wird um sich vermehrt um den Vertrieb und andere wichtige Unternehmensbereiche kümmern zu können. Abschließend erklärt Gruber, dass solche Innovationen nur durch ein perfekt zusammen arbeitendes Team versierter Mitarbeiter möglich sind. Zusätzlich ist unser familiär gehaltenes Unternehmen mit einem sehr guten Betriebsklima ausgestattet. Ich bin stolz auf meine Mannschaft erklärt Gruber abschließend und lobt seine gesamte Belegschaft.



Stefan Eichberger,
Stellv.
Geschäftsführer
VAP

Unser Schadstellenscanner „Faulty Spot Eye“ wurde von uns speziell für die Schadstellenerkennung entwickelt. Im Gegensatz zu Qualitätsscannern werden bei uns die Schadstellen aufgrund von Höhenunterschieden in einem speziellen Verfahren ermittelt. Sämtliche Schadstellen werden für jede Diele neu berechnet. Es kommen spezielle Algorithmen und Filter zur Anwendung deren Entwicklung unser Knowhow ist. Die Auswertung erfolgt also nicht über Datenbank Vergleiche von Schadstellenmustern, sondern über neuronale Netze und das in 3D in Kombination mit 2D Auswertungen. Das macht unseren Scanner sehr schnell und genau. Grundsätzlich können Schadstellen ab einer Größe von 0,5 mm erkannt und anschließend repariert werden. Die Scan Geschwindigkeit beträgt ca. 600 mm/sek. Beim entwerfen der Softwarearchitektur wurde der Fokus stets auf einen maximalen Kundenvorteil in Performance und Bedienung gelegt, berichtet Herr Ing. Stefan Eichberger, Stellvertretender Geschäftsführer bei VAP.

Oberflächenreparatur
vom feinsten.



VAP-Schadstellen-Scanner



Unsere zufriedenen Kunden sind unser Aushängeschild – Hier ein kleiner Auszug davon:



Ludwig Grütering,
Mitglied der
Geschäftsleitung
bei ter Hürne

INVESTITION IN PARKETTQUALITÄT – MEILENSTEIN IN DER FERTIGUNGSTECHNOLOGIE

Ter Hürne der münsterländische Spezialist für Wand, Boden und Decke entschied sich 2010 für die Investition in eine Weltneuheit von VAP. Im Oktober 2010 wurde die Hightech Spachtelmaschine vom Typ TRC3000 in Betrieb genommen. Die Spezialanlage des oberösterreichischen Maschinenbauers VAP ist auf unsere individuellen Erfordernisse konzipiert worden. „Sie stellt in jedem Fall eine echte Weltneuheit dar“ ist Dipl.-Ing. (FH), Dipl.-Wirt.-Ing. Ludw. Grütering überzeugt. Nach einer sorgfältigen Planung und Absicherung der Prozesssicherheit mit unserem Partner VAP wurde die innovative vollautomatische Spachtelmaschine in unserem Werk installiert informiert Grütering. Diese Weltneuheit, die über mehrere Jahre von VAP entwickelt wurde, ist seit Oktober 2010 bei realen Bedingungen in der Mehrschichtproduktion in Betrieb.

Unser gesamtes Produktsortiment läuft über die Anlage. Sie ist in der Lage ganze Parkettdielen in hoher Geschwindigkeit dreidimensional zu scannen und die erforderliche Spachtelmasse exakt in unterschiedliche Schadstellengeometrien einzubringen. Die Eigenschaften der eigens entwickelten Spachtelmasse ermöglichen die direkte mechanische Weiterverarbeitung der Dielen. „Das Ergebnis ist – neben der erhöhten Fertigungseffizienz – eine weitere Steigerung der Produktqualität, die sich beim Endverbraucher mit sehr hoher Wertbeständigkeit bemerkbar macht“, freut sich Herr Grütering. „Durch diese Investition ist uns eine enorme Rationalisierungsmaßnahme bei hochwertig reproduzierbarer Spachtelqualität gelungen“, weiß Ludwig Grütering, Mitglied der Geschäftsleitung bei ter Hürne. „Mit der TRC3000 können eindeutig definierbare Qualitäten mit hoher Prozesssicherheit erzeugt werden – und das unabhängig von differierenden handwerklichen Fähigkeiten der Mitarbeiter. Die professionelle Zusammenarbeit mit VAP war sehr zufriedenstellend, lobt Grütering.



Herr Kerschdorfer,
CEO Rieder KG

INVESTITION IN INTELLIGENTE BESCHLAG UND CLIPS MONTAGEANLAGE – MEILENSTEIN IM FENSTERBAU

Mit der Installation der Hightech Beschlag-Clips-Montageanlage hat die Rieder KG, der Tiroler Komplettanbieter für Türen-, und Fensterbau im Werk in Kaltenbach im Zillertal einen Meilenstein in der Beschlag-, und Clipsmontage für Fensterflügel gesetzt. Die Spezialanlage von VAP ist auf unsere individuellen Bedürfnisse konzipiert worden und stellt absolut eine Weltneuheit in der Fensterbranche dar. Nach exakter Planung mit unserem Partner VAP wurde die Anlage Anfang 2011 installiert und läuft mittlerweile im Mehrschichtbetrieb. Zu unserer vollsten Zufriedenheit. Durch die moderne Kamerageführte Montage fallen lästige Wartungen von Datenbanken für bestehende und vor allem für neue Produkte zur Gänze weg. Alle Clips und Schraubpunkte an den Flügeln und Beschlägen werden von der Anlage vollautomatisch gesucht und zuverlässig mit hoher Prozesssicherheit verschraubt. Weiters kann die Maschine Fertigungstoleranzen und den natürlichen Verzug des natürlichen Werkstoffs Holz ausgleichen. Das gesamte Produktsortiment in den verschiedensten Ausführungen in Dimension, Ausführung und Farbe läuft seit Jänner 2011 über die Anlage. Die professionelle und äußerst konstruktive Zusammenarbeit war sehr zufriedenstellend, so Kerschdorfer abschließend.



Veranstaltungen April 2011

Mittwoch	30.03.2011	19:30 Uhr	Stammtisch für pflegende Angehörige	Gasthaus Danzer, Aspach		Gesunde Gemeinde
Freitag	01.04.2011	20:00 Uhr	ÖTB Stammtisch für Mitglieder, Freunde und Interessierte	GH Lanz		ÖTB Mettmach-Neundling
Freitag	01.04.2011	20:00 Uhr	Alpenverein Jahreshauptversammlung	Gasthaus Stranzinger	Beginn 20:00 Uhr	Alpenverein Mettmach
Sonntag	03.04.2011	09:30 bis 11:30 Uhr	Kundenempfang der Raiffeisenbank Mettmach	Gasthaus Stranzinger-Maier		Raiffeisenbank Mettmach
Dienstag	05.04.2011	16:00 bis 18:00 Uhr	Sozialservice-Sprechtag	Marktgemeindeamt	Sozialservice-Sprechtag mit Fachreferent: Dieter Schmadlbauer Anmeldung bei Walter Knauseder erbeten. 07755/7298	Pensionistenverband
Donnerstag	07.04.2011	14:00 Uhr	Stammtisch	Gasthaus Leeb, Neundling		Seniorenbund Mettmach
Donnerstag	07.04.2011	20:00 Uhr	Bürgertag der Bäuerinnen- und Frauengemeinschaft	Schlager Stub'm		Bäuerinnen- & Frauengemeinschaft
Samstag	09.04.2011	13:30 Uhr	Stammtisch Pensionistenverband	Gasthaus Kirchenwirt		Pensionistenverband
Samstag	16.04.2011	08:00 bis 11:00 Uhr	Palmbuschen binden	zwischen Lengauer und Beham	Kommen Sie zu uns und binden Sie sich einen traditionellen Palmbuschen oder lassen Sie sich ihn einfach von uns binden! Vorbestellungen: 0664/73948615	Ortsgruppe der Kinderfreunde
Samstag	23.04.2011	10:00 bis 12:00 Uhr	Osterschnitzljagd	Treffpunkt Sportplatz	Wer findet die meisten Ostereier?	Ortsgruppe der Kinderfreunde
Dienstag	26.04.2011	20:00 Uhr	Stammtisch der Goldhaubengruppe	Gasthaus Leeb Neundling	Stammtisch der Goldhaubenfrauen zum Eierpecken	Goldhaubengruppe Mettmach
Samstag	30.04.2011	09:00 bis 14:00 Uhr	Pflanzentauschbörse	EKIZ		Ortsgruppe der Kinderfreunde
Samstag und Sonntag	28.05. und 29.05.2011	ganztägig	Ausflug nach Südtirol (Schloss Trauttmansdorff)		Nähere Auskünfte und Anmeldung bei Siedlervereins-Bezirksobmann Burgstaller Johann, Tel. 07755 64 80 oder 0676 510 92 99. Auch Nicht-Mitglieder des Siedlervereins können gerne an diesem Ausflug teilnehmen.	Siedlerverein Mettmach und Reisebüro Litzlbauer



Kursübersicht April 2011 des Roten Kreuzes Ried im Innkreis

im Schulungsraum der Rot-Kreuz-Dienststelle Ried



2. April	Erste-Hilfe-Kurs 8:00 Uhr 2 Samstage ganztags insgesamt 16 Einheiten 2.4. und 9.4.2011 Kosten: 52 Euro pro Teilnehmer	Sie möchten einen Ersthilfekurs absolvieren, finden aber wochentags keine Zeit. Hier wird intensiv an zwei Samstagen unterrichtet.
-----------------	---	---

Betriebsurlaub

Am **Karfreitag, 22. April 2011** sind alle Gemeindeeinrichtungen (auch das ASZ) ganztägig geschlossen.

Prüfungserfolg

Unser Bauhof-Mitarbeiter Christian Gruber hat die Ausbildung zum Rettungsschwimmer mit Auszeichnung abgeschlossen.
Herzliche Gratulation!

Agrarfoliensammlung

Die Agrarfoliensammlung findet in Mettmach am **Samstag, 2. April 2011** in der Zeit von **8:30 Uhr bis 12 Uhr** auf dem Gelände der Firma Katzlberger, Recyclingpark Mettmach, Nösting 25 statt.

Kostenlos übernommen werden:

- » möglichst saubere, trockene PE-Folien – frei von Schnüren / Netzen
- » Schnüre & Netze getrennt in (beigestellten) Säcken angeliefert



Foto: Burgstaller

Am 2. August 2010 wurde Johann Burgstaller durch einstimmigen Beschluss zum neuen Bezirksobmann des Siedlervereines Ried im Innkreis gewählt. Herr Burgstaller ist seit 2003 selbstständig als Schlosser mit zusätzlicher Schweißer-Ausbildung für Spezial-Schweißungen mit TÜV-Zertifikat und Ausbildner für SchweißerInnen und Maschinenbautechnik beim BFI.

Fit mit dem richtigen Fett

Nahrungsfette wirken sich unterschiedlich auf unseren Körper aus. Einerseits liefern sie lebensnotwendige Fettsäuren und ermöglichen die Aufnahme der fettlöslichen Vitamine, andererseits fördern sie bei zu hoher Zufuhr und bei ungünstiger Zusammensetzung (zu viele gesättigte Fettsäuren aus tierischen Lebensmitteln) Übergewicht, Fettstoffwechsel-Störungen, Diabetes und in weiterer Folge die Entstehung von Herz-Kreislauferkrankungen.

Tipps für die gesunde Verwendung von Fett:

Verwenden Sie Fett sparsam - beim Kochen, bei Marinaden für Salate und beim Aufstreichen. Messen Sie die verwendete Menge mit einem Ess- oder Teelöffel ab.

Einfache Formel zur Berechnung des Fettbedarfs:

Körpergröße in cm - 100 = maximale Fettmenge pro Tag

zB 170 - 100 = 70 g

Derzeit nehmen die Österreicherinnen und Österreicher zirka 120 g Fett pro Tag auf, vorwiegend in verschiedenen Lebensmitteln. Das ist bis zu 50 % mehr, als empfohlen wird. Als Richtwerte pro Person gelten 1-2 Esslöffel (10-20 g) Streichfett, 1-2 Esslöffel Pflanzenöl für die Speisenzubereitung und nur ca. 20-30 g als versteckte Fette in Wurst, Fleisch, Käse, Milchprodukte, Süßigkeiten, Fertigprodukte, etc.

Werden Sie zum Fett-Detektiv!

Zehn Gramm Fett verstecken sich zB in

1 Becher Fruchtojoghurt oder 1/4 l Trinkmilch (3,6 % Fett)

30 ml Schlagobers

2 Scheiben (30 g) Bergkäse, 45 F.i.T

2 Rippen (30 g) Schokolade

1 Stück Frankfurter Würstchen oder 1/3 Leberkäsemmel

25 g Kartoffel-Chips

Bevorzugen Sie Pflanzenöle für die Speisenzubereitung und essen Sie weniger fettreiche tierische Produkte.

Besonders positiv auf die Blutgefäße und die Herzgesundheit wirken Öle, die Omega-3-Fettsäuren enthalten. Dazu zählen Rapsöl, das sich als „Universalöl“ optimal zum Kochen und Backen eignet, sowie für die kalte Küche Walnussöl und zB für Aufstriche oder Kartoffeln Leinöl. Bevorzugen Sie fettarme Fleischstücke, Schinken und fettreduzierte Milch und Milchprodukte (Käse, Joghurt).

Nüsse und Samen

wie Walnüsse, Mandeln oder Leinsamen enthalten hochwertige Fettsäuren und wirken sich auch hinsichtlich des hohen Vitamin E- und Magnesium-Gehalts positiv auf das Herz-Kreislauf-System aus. Weiters haben sie einen positiven Einfluss auf die Gehirnfunktionen, weshalb sie auch als „Gehirnnahrung“ bezeichnet werden.

Tipp: Salate, Aufstriche, Cremen und Suppen lassen sich herrlich damit verfeinern.

Die Menge macht's!

Allerdings haben Nüsse wegen ihres hohen Fettgehalts auch einen hohen Kaloriengehalt. 100 g Nüsse enthalten durchschnittlich 600 kcal (60 g Fett), das entspricht dem Energiegehalt einer Hauptmahlzeit bzw der Fettmenge für einen ganzen Tag. Nüsse sollten daher zwar regelmäßig, dh mehrmals wöchentlich, aber in kleinen Portionen (1 Portion - ca. 5 - 10 Stück = 20 - 30 g Nüsse, Wochenmenge: zirka 100 - 150 g Nüsse pro Person) genossen werden.

Info: Mehr zum Thema „Nüsse“ finden Sie auf der Homepage www.gesundegemeinde.ooe.gv.at > Gesunde Küche > Schmankerlpost Archiv > Ausgabe 3/2008 „Nüsse - Harte Schale, gesunder Kern“.

Quelle: Amt der Oö. Landesregierung, Direktion Soziales und Gesundheit, Abteilung Gesundheit

S'INNVIERTEL
ehrich . echt . guat

Start in die Radsaison 2011



Lüften Sie die Radklamotten, schmieren Sie die Kette, überprüfen Sie den Reifendruck und dann steht den zahlreichen Radausflügen im Innviertel nichts mehr im Wege.

Der RÖMERRADWEG mit seinen familienfreundlichen 242 Kilometern führt von Passau über Frauenstein ins blühende Innviertel und weiter durch das größte Waldgebiet Mitteleuropas – dem Kobernauferwald – ins Salzkammergut. Zahlreiche Info-Tafeln geben Aufschluss über das Leben und Wirken der Römer im Innviertel. Weiter geht's den Flüssen Ager und Traun entlang in die alte römische Siedlung „Lauriacum“ – der heutigen Stadt Enns.

Der INNRADWEG im Frühling – ein besonderes Erlebnis für alle Sinne. Tausende Zugvögel leben, brüten und rasten in den verzweigten Inn-Auen. Am Inn-Damm entlang geradelt, lässt sich das eine oder andere Vogelpaar beim Brautflug oder Nestbau beobachten. Biber, Seeadler und hunderte von Libellen tummeln sich auch entlang des Radweges. Der Innradweg verbindet Natur mit Kultur. Marktplatz Obernberg, Burg und Falknerei sowie das über dem Inn thronende Augustiner Chorherrenstift Reichersberg lädt mit seiner Stifts-Vinotek und dem Klosterladen zum Verweilen und „Kraft tanken“ ein.

s'Innviertel Gutscheine für wertvolle Augenblicke

In über 170 Partnerbetrieben einlösbar!

**Erhältlich im Tourismusbüro s'INNVIERTEL
sowie bei den Banken der Region!**

