



Hainfeld.
„Wir Hainfelder“

Hainfelder.

Das **Infomagazin**
des Stadtmarketingvereins
»Wir Hainfelder« | Herbst 2020



Hainfeld
genießt die
Erntezeit!

Lange Einkaufsnacht 4.9. | Lange Nacht der Museen 3.10. | Berufsinformationsmesse NÖMS 13.11.

Unsere Themen

- 04 **Eigenanbau haltbar machen**
Wertvolle Tipps zum Einlegen
- 05 **Hainfeld blüht auf**
Start in den Herbst mit der Langen Einkaufsnacht
- 06 **Pflanzen ziehen als Familientradition**
Die Gärtnerfamilie Gauppmann im Portrait
- 08 **Artenschutz tut Not**
und über die Hainfelder Obstbörse
- 10 **Neue Standler am Wochenmarkt**
Gemüse und Blumen bringen bunte Vielfalt
- 12 **Kasberger Bio-Bauern**
Die nächste Generation Zöchling hat neue Ideen
- 14 **Bewahre unsere Schöpfung, o Herr!**
Die Bedeutung des Erntedankfestes
- 15 **Gemeindenachrichten**
u. a. neue Verkehrszonen, Bücherei, Babies...
- 20 **Wir verlieren den Boden unter den Füßen**
Ein Plädoyer für achtsame Bodennutzung
- 21 **Vom Garten auf den Tisch**
Über die Freude am Garteln
- 22 **Selbstversorger 365 Tage im Jahr**
Ein Besuch bei Christa Mairhofer
- 24 **Neue Unternehmen**
Mobile Fußpflege, Hundepsychologie, hm-design, Umzug der Kardiologie-Ordination, Sonnenstudio, Metallbau Jansch
- 26 **Kultur**
Historisches, Lange Nacht im Museum, Streamingtipps, Institut für Bildung und Kultur
- 29 **Die Sportseiten**
100 Jahre SC Hainfeld, Vereinsinfos, Hüttendienste
- 32 **Veranstaltungskalender**



*Liebe Leserin!
Lieber Leser!*

Leider hat uns die Corona-Pandemie noch immer fest im Griff. Der „Wettergott“ hingegen scheint es in diesem Jahr mit dem Regen gut zu meinen und so ist mit einer relativ guten Ernte in unserer Region zu rechnen.

Derzeit findet man eine üppige Vegetation vor, im Garten gedeihen Obst und Gemüse und die Blumen blühen heuer besonders prachtvoll. Das feuchte Wetter lässt sogar in diesem Jahr vermehrt Pilze wachsen.

So blicken wir zuversichtlich auf eine allgemein gute Ernte im Herbst. Dazu möchte ich Sie gleich auf die „Hainfelder Obstbörse“ hinweisen, damit so viele Bürger wie möglich heimisches Obst und Gemüse genießen können. Herbstzeit ist Erntezeit, das ist auch das Schwerpunktthema dieser Ausgabe.

Über eine hoffentlich gute Ernte kann sich der Kasberger BIO Bauernhof freuen, den wir in dieser Zeitung porträtiert haben.

Erfreulicherweise haben sich ein Obst- und Gemüsestand und ein Blumenstand neu auf dem Wochenmarkt gefunden. Der Bruder des Obst- und Gemüsehändlers wird vielleicht vielen bekannt sein, er betreibt seit langem den Stand neben der Agip-Tankstelle. Am 18.9.2020 findet am Wochenmarkt wieder das „Bürgermeisterkochen“ für einen guten Zweck statt.

Aber auch zu feiern gibt es etwas – der Hainfelder Fußballverein SC-Fischer-Hainfeld feiert sein 100jähriges Jubiläum. Dazu ein ausführliches Portrait von Herbert Kiegler.

Der Verein „Wir Hainfelder“ hat sich dazu entschlossen, am 4.9.2020 die „Lange Einkaufsnacht“ zu veranstalten. Ich darf noch anmerken, dass sämtliche angekündigten Veranstaltungen vorbehaltlich eines Shutdowns stattfinden!

So möchte ich Ihnen einen schönen, bunten Herbst wünschen. Bleiben Sie gesund!

Anita Zebetmayer
redaktion@hainfeld.at



Julia, Fabian und Gerhard Gauppmann

© Witzmann

IMPRESSUM Informationszeitung des Vereins »Wir Hainfelder«, Verein für Stadtmarketing, Förderung von Wirtschaft, Fremdenverkehr, Stadtbild, Kultur und Geselligkeit. Herausgeber: Verein »Wir Hainfelder«. Für den Inhalt verantwortlich: Gerd Novacek. Redaktionsleitung: Anita Zebetmayer (az). MitarbeiterInnen dieser Ausgabe: A. Eichenauer-Knoll (ae), M. Eder, E. Hasler, M. Kowall, Lektorat: Monika Kinzl-Vorreither. Inserate: Alexandra Eichenauer-Knoll, Verein »Wir Hainfelder«. Redaktions- und Vereinsitz: 3170 Hainfeld, Hauptstraße 14, E-Mail: redaktion@hainfeld.at, Layout und Produktion: www.tintenblau.at, Druck: NP-Druck, St. Pölten



*Sehr geehrte Damen und Herren!
Liebe Jugendliche!*

Die Herbstzeit ist auch Erntezeit. Auch im von der Corona-Pandemie geprägten heurigen Herbst dürfen wir uns auf die Ernte auf den Feldern und in den Gärten freuen. Eine intakte Natur und nachhaltiges Bewirtschaften belohnen uns mit gesunden Lebensmitteln. Diese sind in den Hainfelder Lebensmittelmärkten und am Wochenmarkt erhältlich.

Der Herbst ist auch die beste Zeit für Wanderungen und Ausflüge. Unsere fünf Schutzhütten und die Hainfelder Gastronomie sind nach der langen Sperre besonders um den Schutz und das Wohl der Gäste bemüht.

Auch in der Stadtgemeinde werden die heuer begonnenen Vorhaben im Herbst abgeschlossen und neue Projekte für das Jahr 2021 geplant. Aufgrund der stark zurückgegangenen Steuereinnahmen gab es keine Großbaustellen. Es wurde aber großes Augenmerk auf die Sanierungen, Instandhaltungen und Reinigung bestehender Anlagen gelegt.

Mit dem Neubau des Wertstoffzentrums im Betriebsgebiet Bernau soll noch heuer begonnen und die Planung für den neuen Kindergarten abgeschlossen werden. Die Bauarbeiten zur Erneuerung des Pflegeheims sind abgeschlossen. Bis zur feierlichen Eröffnung im nächsten Jahr will die Stadtgemeinde die sanierungsbedürftige Bräuhausgasse neu gestalten.

Für den Herbst erhoffe ich mir auch einen Wirtschaftsaufschwung für unsere Betriebe und damit auch eine Verbesserung der Gemeindefinanzen.

Mit dem Einkaufen in unseren Geschäften und dem Einkehren in der Gastronomie unterstützen Sie uns dabei. Die Stadtgemeinde Hainfeld unterstützt den Stadtmarketingverein „Wir Hainfelder“ bei den Bestrebungen, die bestehenden Betriebe zu erhalten und neue anzusiedeln.

Einen schönen Herbst mit einer guten Ernte wünscht Ihnen

Bürgermeister Albert Pitterle.



Liebe Hainfelderinnen und Hainfelder, liebe Leserinnen und Leser!

Der Frühling ist zwar schön, doch wenn der Herbst nicht wär', wär' zwar das Auge satt, der Magen aber leer.

Dieser weise Spruch weist uns auf die Notwendigkeit des Übergangs hin. Im Herbst ist die Zeit der Ernte und zugleich der Übergang vom Sommer zum Winter.

Das Wort Herbst bedeutet ja ursprünglich „Zeit der Früchte“, „Zeit des Pflückens“, bzw. „Erntezeit“.

In der Natur ist der Herbst die Zeit, wenn sich die Blätter an den Bäumen verfärben.

Für viele Produkte der Landwirtschaft ist nun die Zeit der Ernte gekommen.

Auf den Feldern sind unter anderem der Mais und die späten Kartoffeln reif.

Auch die Weintrauben und viele späte Apfelsorten sind jetzt reif.

Natürlich gibt es auch viele Gemüsesorten, die dann geerntet werden, wie zB die Kürbisse.

In den Obstgärten sind in einem guten Jahr mit idealen Wetterbedingungen die Bäume mit Pflaumen, Zwetschken, Äpfeln und Birnen voll.

Im Herbst feiert man auch das Erntedankfest, um Gott für die gute Ernte zu danken und dass man daher genügend zu essen hat.

In meiner Familie wird zu dieser Zeit viel eingekocht und eingelegt, damit wir auch noch im Winter die Früchte des Herbstes genießen können.

Ich wünsche ALLEN einen schönen und erfolgreichen Herbst und auch weiterhin: g'sund bleiben !!

Gerd Novacek, Obmann des Stadtmarketingvereins „Wir Hainfelder“



Ihr NahwärmeverSORGER in Hainfeld

- * 100% Holz aus der Region
- * 100% natürlich
- * nachwachsender Brennstoff
- * CO₂ – neutral
- * gefördert



falls der nächste Winter doch kommt

Den kostbaren Eigenanbau für Wintertage haltbar machen

Spätestens, wenn der Garten so richtig üppig wird und man Zucchini und Gurken im Überfluss erntet, wird es Zeit, an den Winter zu denken - ans Einlagern und haltbar machen. Hier ein paar interessante Tipps.

Nachgefragt von Alexandra Eichenauer-Knoll



Julia Hinterwallner lebt neben einem ansehnlichen Meerrettich (*Armoracia rusticana*), auch Kren genannt

© Witzmann



Klaus Werner betreibt, wie bereits sein Vater, ein Installationsunternehmen mit den Schwerpunkten Sanitär, Heizung und Lüftung in der Ramsauer Straße 20 in Hainfeld.

Begonnen hat es damit, dass ich im Winter keine Tomaten oder Paprika mehr essen wollte, da diese von weither importiert werden und keinen Geschmack haben. Also, habe ich mich gefragt, welches Gemüse die Leute früher im Winter gegessen haben, um gesund zu bleiben. Daher bin ich auf das Einlegen von Gartengemüse gekommen. Seit längerer Zeit schon baue ich Gurken an, um daraus Essiggurken und Senfgurken zu erzeugen. Da ich durch das gekaufte Sauerkraut Probleme mit meiner Verdauung bekomme, habe ich begonnen, in meinem neuen Garten Spitzkraut anzubauen, und dieses dann zu Sauerkraut zu verarbeiten. Die Herstellung ist relativ einfach, es wird ja auch schon seit jeher mit einfachsten Mitteln produziert. Man muss das Kraut nur feinschneiden, fest stampfen, schichtweise etwas Salz hinzugeben und das Ganze dann luftdicht verschlossen kühl lagern. Nach ca. drei Wochen hat man wunderbares Sauerkraut, welches sich einige Monate hält, sofern man es nicht ohnehin schon vorher aufgegessen hat.



Daniel Fischer ist Musikschullehrer in Hainfeld und Frisör am Rohrbacher Hauptplatz, wo er auch mit seiner Partnerin Andrea und Töchterchen Marie, fünf Monate, wohnt und gärt. Außerdem ist er Obmann vom Rohrbacher Männerkochverein.

Selber Gemüse anbauen und einkochen ist die nachhaltigste und sicher gesündeste Art sich zu versorgen. Ich baue u. a. Paprika, Chili, Paradeiser, Kohl, rote Rüben, Zucchini und Gurken an. Alle wärmeliebenden Pflanzen ziehe ich in großen Kübeln an der Hausmauer. Ich lege dann entweder klassisch in einem Weißweinessig-Gewürz-Zuckersud ein oder ich grille das Gemüse vorher. Vor allem, wenn ich große Mengen verarbeiten möchte. Das gegrillte Gemüse verliert an Volumen und gewinnt an Geschmack. Ich würze gerne auf mediterrane Art, mit Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Olivenkraut u.v.m.. Besonders das Olivenkraut ist eines der wichtigsten Bestandteile meiner Küche. Es erinnert an griechische Kalamata-Oliven und eignet sich hervorragend zum Marinieren, zB für Steaks. Unser Männerkochverein hat 2019 für den Abfallverband Lilienfeld einen ganzen Jahreskalender zum Thema Einkochen, Konservieren und nachhaltiges Wirtschaften erstellt.

Gerade das Einkochen wird auch zunehmend von Männern entdeckt: Klaus Werner (Mitte) und Daniel Fischer (rechts)

© Eichenauer-Knoll

Julia Hinterwallner lebt mit ihrem Freund und ihren zwei Kindern auf dem Untergötzhof. Sie wurde in Pyhra zum Doppelberuf „Landwirtschaftliche Facharbeiterin und Einzelhandelskauffrau“ ausgebildet. Danach arbeitete sie 5 Jahre in einem Gartencenter und vertiefte ihre Kenntnisse.

Bei uns helfen alle vier Generationen bei der Verarbeitung von Obst und Gemüse mit. Im Frühling machen wir Sirup. Heuer gibt es Veilchen-, Wiesensalbei-, Lindenblüten- und Hollersirup. Die Paradeiser ziehen wir selbst, im Glashaus und im Freien. Wir machen Paradeissauce daraus, entweder zum Einfrieren oder in Gläser. Damit kommen wir das ganze Jahr aus. Wichtig ist, dass die Gläser steril sind und dass man wirklich heiß abfüllt. Im Herbst kochen wir Rote-Rüben-Salat, Senfgurken mit Dille und Kürbis süß-sauer ein. Wenn sehr viele Zucchini da sind, werden sie auch mit dem gleichen Rezept eingelegt. Zwiebel, Pfeffer- und Senfkörner, Lorbeer und diverse Kräuter kommen je nach Rezept dazu. Wir haben ein Familienkochbuch und manchmal suche ich auch im Internet nach neuen Ideen. Kren hilft bei der Haltbarkeit, ich lege kleine Scheiben zum Abschluss oben darauf, auch bei den Gurken.



Hainfeld.
„Wir Hainfelder“



LANGE EINKAUFSNACHT

Hainfeld blüht auf! Am 4. September · ab 18.00 Uhr

Rechtzeitig vor Schulanfang wollen wir den Sommer mit seiner Blüten- und Farbenpracht noch einmal so richtig ausgiebig feiern. Zahlreiche Angebote und Attraktionen möchten Sie auf einen bunten Mode- und Kulinarikherbst einstimmen. **Einkaufen bis 21.00 Uhr!**

Für Kinder: Kinderfreunde-Schminken, Zuckerwatte, ASKÖ-Knirpselauf um 18.00 Uhr

Beweisen Sie Sportsgeist: Bierkistensteigen mit der Freiwilligen Feuerwehr Hainfeld, kleine Golfbahn zum Putten / Spielestation Golfclub Adamstal

Autoausstellung und **Fotobox** am Postplatz | PME Legend Aktion bei Mode & Trends Thür, Shoe-Shopping-Night-Party im Schuhhaus Fux

Für gute Laune sorgen die Haföda Böhmischen!



KULINARIKSTÄNDE Hauptplatz: GH Haginvelt, Hauptstraße: Bäuerinnen, Mein Kaffee: Spritzerbar, Viktor-Adler-Platz: GH Schüller



Pflanzen ziehen ist Familientradition

Im Jahre 1955 startete Franz Gauppmann mit seinem Gärtnereibetrieb in Ob der Kirche. Ihm folgte 1978 sein Sohn Franz. 2018 übernahm dann Gerhard, der Enkelsohn des Gründers, den Betrieb. Die Geschichte klingt unspektakulär und ist trotzdem heutzutage etwas Besonderes. Denn viele Betriebe scheitern an der Erbnachfolge, erfuhr Alexandra Eichenauer-Knoll beim Besuch in der Gärtnerei.



Der dreijährige Fabian Gauppmann liebt bereits die Arbeit in der Gärtnerei. Noch lieber als mit einem Kännchen spritzt er mit dem großen Schlauch.

© Gauppmann

Vier Generationen wohnen, in drei Häusern verteilt, neben der Gärtnerei, v. l. Julia, Fabian, Gerhard, Franz sen. und Franz jun. sowie Christine Gauppmann

© Witzmann

Der neue Betriebsführer der Gärtnerei Gauppmann, Gerhard Gauppmann, ist 33 Jahre jung und hat seine Lehrjahre in einer großen Gärtnerei in Melk verbracht. Für ihn hat die Modernisierung des Familienbetriebes oberste Priorität. Die Beheizung der Glashäuser, die derzeit noch mit Öl und Gas erfolgt, soll auf Hackschnitzel umgestellt werden. Er erhofft sich davon nicht nur einen ökologischen Effekt, sondern auch eine deutliche Kostensenkung. Derzeit ist eine Anlage mit 200 kW in Planung. (Zum Vergleich: ein Einfamilienhaus hat einen Bedarf von 15 kW.) Fünf sogenannte Hochglashäuser und zwei Folientunnel stehen am Gelände. Auch die Heizkanonen in den Tunnels sollen an die neue Heizung angeschlossen werden. Wenn man von Heizung spricht, ist das Thema Isolierung nur ein kleiner Gedankenschritt: in die Glashäuser wurden „Energieschirme“ eingebaut, die automatisch bei Hitze bzw. Kälte öffnen und schließen. Der Einbau von Doppelverglasungen in die Glashäuser ist eine weitere Maßnahme. Immerhin wird von Jänner bis April und in kalten Frühjahrs- oder Sommernächten geheizt.

Pflanzen brauchen aber nicht nur Wärme, sondern auch viel Wasser. Der Juniorchef: „Wir ha-

ben zum Glück einen Brunnen, über den die ganze Bewässerung läuft. Trotzdem investieren wir in Anstautische bzw. Ebbe-Flut-Tische, die automatisch geschaltet werden können. Das überschüssige Wasser wird in einem Auffangbecken gesammelt und kann zurückgepumpt werden.“

Die Jungpflanzen gedeihen jedenfalls prächtig: Bohnen, Salat, Kohlrabi, Kraut, Kohl, rote Rüben, Gurken, Kürbis, Pfefferoni, Tomaten, Broccoli, Zeller, Zucchini, Kohlsprossen und Porree. Auch Schnittblumen wie Asters oder Zinnien werden vom Samen gezogen.

Langjährige Stammkunden wissen die Ware zu schätzen. Sie kommen nicht nur aus Rohrbach und Hainfeld, sondern auch aus der näheren Umgebung. Man kennt sich persönlich und schätzt es, bei Bedarf noch gärtnerische Tipps aus erster Hand mitzunehmen. Was nicht verkauft wird, landet auf dem Komposthaufen, womit der natürliche Kreislauf erhalten bleibt.

Es erstaunt einen Laien wie mich, dass das Aufziehen von Jungpflanzen trotz all der Mühe nicht das Hauptgeschäft ausmacht. Man lebt vielmehr vom Verkauf von Friedhofs- und Balkonblumen. Diese werden als kleine Pflänzchen von hochspezialisierten Gärtnereien aus Österreich, Deutschland

und Italien zugekauft und dann vor Ort großgezogen, bis sie reif für das Blumenkisterl sind. Heuer gab es coronabedingt bei der Anlieferung Engpässe, nicht alle Lieferanten kamen über die Grenze.

Beschweren will man sich aber nicht über das heurige Jahr. Gerhard Gauppmann: „Wir können nicht klagen. Ab 10. 4. waren viele Leute in Kurzarbeit und haben mehr im Garten gearbeitet. Außerdem haben wir fixe Aufträge. So beliefern wir die Gemeinden Rohrbach und Hainfeld mit Blumen. Es gibt auch größere Stammkunden wie zB das Kurhotel Salzerbad. Dort liefern wir jedes Jahr 180 Blumenkisten an, komplett fertig zum Aufhängen.“

Während Großvater Franz sein Hauptgeschäft noch in der sogenannten Trauerbinderei fand, muss man heute auch als Gärtner Vielseitigkeit beweisen und sich laufend weiterbilden. Gerhard Gauppmann: „Es ist ein schöner Beruf. Man lebt mit der Natur und lernt auch laufend dazu. Es gibt neue Züchtungen, leider auch neue Krankheiten. Jede Pflanze braucht also eine individuelle Behandlung.“

Neben der Familie arbeiten noch drei Teilzeitkräfte im Verkauf mit. Schließlich wird ja auch mit Schnittblumen und Zimmerpflanzen gehandelt. Doch das, was Gauppmann besonders macht, sind die Glashäuser, die für Besucher wie mich immer eine besondere Faszination ausgestrahlt haben. Franz Gauppmann erinnert sich: „Früher gab es im Umkreis von fünf Kilometern vier Betriebe - Moser, Riedling, Wahringer und uns. Jetzt sind nur mehr wir da. Auch im Bezirk sind wir einer der ganz wenigen, die noch Pflanzen ziehen. Wir hatten aber nie ans Aufgeben gedacht!“ ●

Outdoortage vom
10. - 12.09.2020

GRATIS

Pflegeset für Schuh
und Fuß zum
Kauf eines
LOWA Schuhs
für die ersten 20 Kunden

Auf der Suche nach
dem richtigen Outdoorschuh?

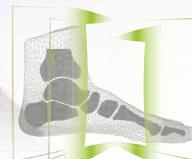
LOWA PASSFORMTAG

ANALYSE BERATUNG EMPFEHLUNG

www.lowa.at

LOWA

simply more...



**PASSFORM
TOUR 2020**

Hainfeld

Wiener Str. 31

DO., 10.09.2020

08:00-12:00 Uhr & 13:30-18:00 Uhr

Tel.: 02764 2338

SCHUHHAUS



FUX

HAINFELD

Supamun®

Junior Power Tatzen

Im Auftrag Deines Immunsystems!

-2€

Aktion gültig bis 31.10.2020

Nur ein Frucht-
gummi täglich.



www.supamun.at

Speziell für die Bedürfnisse von Kindern.
In Österreich entwickelt.

Stadtaotheke
Hainfeld

Nahrungsergänzungsmittel sind kein Ersatz für eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung, die zusammen mit einer gesunden Lebensweise von Bedeutung ist.

ERWO
PHARMA

SUP_044_0720_ins

Artenschutz tut Not!

Werner Reischer arbeitet in der Gemeinde Hainfeld und widmet sich dort wie auch privat mit ganzem Herzen dem Natur- und Artenschutz.

Jedes Jahr dürfen wir uns an der Ernte von verschiedensten Früchten erfreuen. Doch der Reichtum auf Bäumen und Sträuchern ist nicht selbstverständlich! Damit aus einer Blüte eine Frucht wird, ist die Bestäubungsleistung von Bienen, Hummeln oder Schmetterlingen unbedingt notwendig.

gewiesen und Insekten sind hier ein wichtiges Glied in der Nahrungskette. Mit dem Rückgang der Insekten gab es auch einen Rückgang von Singvögel, Amphibien und anderen Tieren.

Die Stadtgemeinde Hainfeld versucht dem Verschwinden von verschiedenen Bienen, Hummeln und anderen Insektenarten entgegenzuwirken. So sind wir seit 2019 eine „Natur im Garten“- Gemeinde und verzichten u. a. auf den Einsatz von Pestiziden bei der Unkrautbekämpfung. Auf einigen Flächen wurden schon nützliche Bienenweiden angelegt, weitere werden in den nächsten Jahren noch folgen. Auch wurde die Gemeinde 2019 für einige gelungene Projekte um den Erhalt der Artenvielfalt mit dem goldenen Igel ausgezeichnet. Dazu zählen etwa das Pflanzen von Obstbäumen im Kirchtal, das Anlegen einer Nützlingshecke, das Aufstellen von Insektenhotels oder die Installation einer grünen Fassade beim Rathaus.

Jeder von uns kann seinen Beitrag zum Artenschutz leisten, zB mit einer wilden Ecke im Garten, einer Nisthilfe, einer grünen Fassade, einer Insektentränke oder ein paar heimischen Blühpflanzen am Balkon. Es muss nicht im ganzen Garten ein kurz getrimmter Golfgras sein und es dürfen ausgeblühte Pflanzen auch mal als Winterquartier stehen bleiben. Somit können unsere emsigen Bestäuber auch nächstes Jahr wieder ihre Arbeit verrichten und wir können im Herbst wieder Früchte ernten. ●

Obwohl Wildbienen keinen Honig liefern, sind sie weitaus fleißigere Bestäuber als die bekannte Honigbiene. So kann eine einzige Wildbiene bis zu 5000 Blüten am Tag bestäuben. Umso wichtiger sollte uns daher der Schutz der heimischen Insekten sein. Auf Wiesen, die zu oft gemäht und überdüngt werden, können sich keine Blumen mehr behaupten. Die fortschreitende Flächenversiegelung, der Einsatz von Pestiziden und fehlende Nistmöglichkeiten sind ein weiterer Grund für den dramatischen Rückgang von Wildbiene, Hummel und Co.

Es gibt in Österreich rund 700 verschiedene Wildbienen und Hummelarten, die unterschiedliche Futterquellen nutzen und somit unterschiedliche Pflanzen bestäuben. Manche Arten sind auf nur eine Pflanze spezialisiert. Verschwindet der Bestäuber, so verschwindet auch die Pflanze. Man kann daher auch nicht von lästigen Insekten sprechen. Ein Drittel unserer Nahrung ist auf Bestäuber an-

Wildbienen sind fleißigere Bestäuber als die wesentlich bekannteren Honigbienen.



Yvonne und Bernhard Reischer bei den neuen Obstbäumen im Kirchtal.

© Reischer



HAINFELDER OBSTBÖRSE

2018 gab es eine ausgesprochen reiche Obsternte. Aus diesem Grund wurde damals von Franz Wiesbauer die Hainfelder Obstbörse gegründet. Seine Idee: Warum Obst oder Säfte von weiter transportieren lassen, wenn in der Nähe das Obst darauf wartet, aufgesammelt zu werden? Die Obstbörse wurde vor allem über Facebook als Gruppe geführt.

Traurigerweise ist Franz Wiesbauer am 24.7.2020 von uns gegangen. Wir verlieren mit ihm einen wunderbaren Menschen und stets engagierten Zeitgenossen. Unser Mitgefühl gilt besonders seiner Familie!



KONTAKT OBSTBÖRSE – NEUER ANSPRECHPARTNER

Franz Witzmann, ebenfalls aus der Bernau, hat sich dankenswerterweise bereit erklärt, die Facebook-Gruppe als Administrator weiterzuführen. Wie das Obst dann gesammelt wird, ob es kostenlos oder gegen ein geringes Entgelt für die Baumpflege abgegeben wird, müssen sich die Partner selbst ausmachen.

E-Mail: franz.witzmann@drei.at

f „Obstbörse Hainfeld und Umgebung“

Sichere

Stromversorgung

für Ihr Eigenheim!

Wir beraten
Sie gerne!

EP:Farcher
ElectronicPartner
Elektrotechnik - Hainfeld

☎ 0664/821 61 20
r.farcher@farcher.at

URLAUB ZUM
GREIFEN NAH



ŠKODA
SIMPLY CLEVER

Jetzt Urlaubszubehör zum Aktionspreis

ŠKODA Dachbox 380 Liter
statt 399,- Euro jetzt 349,- Euro

ŠKODA Fahrradheckträger für 2 Fahrräder
statt 449,- Euro jetzt 359,- Euro

Erhältlich auch für 3 Fahrräder
statt 539,- Euro jetzt 499,- Euro

Detailinformationen bei Ihrem ŠKODA Zubehör-Verantwortlichen. Gültig solange der Vorrat reicht bzw. längstens bis 30.09.2020. Unverb. nicht kartellierte Richtpreise inkl. MwSt. in Euro exkl. Montage. Statt-Preise sind bisher gültige Verkaufspreise. Symbolfoto.

ŠKODA Grabner

3170 Hainfeld
Trainer Straße 16
Tel. +43 2764 3767
www.skoda-grabner.co.at

IMMO-CONTRACT
VERTRAUEN VERBINDET

GUTSCHEIN*

Wieviel ist meine Immobilie wert?

Verkehrswertschätzung

KOSTENLOS & UNVERBINDLICH



Reinhard Birgsteiner

0664/106 79 54

reinhard.birgsteiner@immo-contract.com

* Gutschein kann nicht in bar abgelöst werden

www.IMMO-CONTRACT.com

Kreative Floristik aus Eigenanbau



Neue Ideen aus der St. Aegyder Floristikwerkstatt
Cornelia Griessler

© Zehetmayer

Cornelia Griessler betreibt seit Kurzem einen Blumenstand am Wochenmarkt. Sie ist ausgebildete Floristin und führt in St. Aegydt/Nw. eine kleine Werkstatt mit Blumen, Pflanzen und Dekoration, die gegen telefonische Voranmeldung besucht werden kann.

Ihre Ausbildung zur Floristin hat sie in der Gartenbauschule in Langenlois absolviert und auch bereits die Meisterprüfung abgelegt.

Die Schnittblumen werden großteils selbst angebaut. Aus dem

getrockneten Material werden dann Blumenarrangements und dekorative Gestecke angefertigt. Im Garten und im Wald rund um ihre Werkstatt sammelt sie Blumen und Pflanzen zur Anfertigung ihrer dekorativen Kreationen.

Cornelia Griessler begleitet alle Feierlichkeiten - von der Konzeption bis zur Umsetzung - und entwickelt florale Konzepte vom Türbis zum Trauerkranz sowie Eventdekorationen. Gerne nimmt sie auch Bestellungen per Telefon

oder per E-Mail an. Überzeugen Sie sich jeden Freitag am Hainfelder Wochenmarkt! ● az

Flowerfairy
Floristik|Werkstatt
Cornelia Griessler
Mitterbach 93
3193 St. Aegydt/Nw.

Tel.: 0664/9265165
E-Mail: office@flowerfairy.at
www.florwerfairy.at



Neuer Obst- und Gemüsestand



Sie freuen sich, am Hainfelder Wochenmarkt saisonales Obst und Gemüse anzubieten.
v. I. Nelmis und Melanie Beganovic © Zehetmayer

Die Firma KEMO verkauft seit Juni Obst und Gemüse am Hainfelder Wochenmarkt. Die ursprünglich aus Bosnien stammende Familie Beganovic betreibt verschiedene Stände, u. a. auch den Früchtestand bei der Agip-Tankstelle.

Je nach Saison kommen frische Früchte wie Erdbeeren, Kirschen, Weichseln und Marillen, aber auch verschiedene Arten von Pilzen zum Verkauf. Man ist darauf bedacht, großteils österreichische Ware zu vertreiben. Verschiedene grüne Salate, heurige Kartoffeln, frisches Kraut, Kohlrabi und grüne Fisolen sind nur ein Teil der großen Angebotspalette. Auch gelbe und grüne Zucchini sowie Maiskolben zum Grillen werden angeboten. Der neue Marktstand ist sehr ansprechend und eine Bereicherung für den Hainfelder Wochenmarkt! ● az

tragen und
getragen sein

10 x
ab 21.9.

Yoga im Kontext von sozialer Verantwortung
mit Asana-Schwerpunkt Faszien-Yoga

MO + MI 18.30 Uhr, DI 8.00 Uhr

und im Online-Seminar:

DI 18.30 Uhr

vyāna

RAUM FÜR YOGA

Taketina Workshop

Der Yoga des Rhythmus

26. - 27. September 2020

Gastreferentin: Elisabeth Schätz

Info: info@rhythmuswege.at

Kurs für Yoga-Anfänger*innen: DO 18.30 Uhr

ORT:

VYANA - RAUM FÜR YOGA

Wilhelm-Grundmann-
Straße 16, 3170 Hainfeld

DURCH DIE KURSE FÜHRT:

Alexandra Eichenauer-Knoll
Yogalehrerin BYO/EYU

ANMELDUNG + MEHR INFOS:

Mobil: 0664 /10 26 798

E-Mail: kontakt@vyana.at

WWW.VYANA.AT

SPARKASSE
Niederösterreich Mitte West

**MOBILES
BEZAHLEN.**
So, wie Sie es wollen.

Apple Pay | Pay | Garmin Pay™ | BankCard Micro

SPAR

4er-Tray
4,-

Mengenvorteil
1 Fl. 1.79
ab 4 Fl. je
1.-
(per lt. 0.67)
-44%

Coca-Cola,
Mezzo-Mix,
Fanta oder Sprite
verschiedene Sorten,
1,5-lt.-Flasche

Nur gültig von Do., 27.08. bis Mi., 02.09.2020
in den unten angeführten Filialen, solange der Vorrat reicht.

SPAR 3170 Hainfeld, Hauptstraße 63
SPAR 3150 Wilhelmsburg, Fleisch-Platz 2
SPAR 2560 Berndorf, Hainfelder Straße 38a



David, Melanie, Madleen und Paul Zöchling genießen und gestalten. Ihre Hühner leben stressfrei.

alle Fotos © Karin Hackel bzw. Anita Zehetmayer

Kasberger Bio-Bauern

Anita Zehetmayer besuchte die Familie Zöchling am Kasberg. Eine neue Generation wirtschaftet hier mit viel Engagement und Bewusstsein für Lebensqualität.

Die Familie Zöchling betreibt in Kasberg Nr. 9 einen landwirtschaftlichen Bio-Betrieb mit Milchwirtschaft. Seit dem Frühjahr sind nunmehr 500 Legehennen dazugekommen. Eigentlich war diese Investition nicht geplant. Doch David Zöchling hat zum Geburtstag sieben Legehennen geschenkt bekommen. Die Eier wurden vorerst nur an Freunde verkauft und fanden bald reißenden Absatz. So wurde die Idee geboren, Legehennen zu kaufen und sich ein weiteres Standbein aufzubauen. Die Hennen gehören zur Biorasse Lohmann Sandy und legen täglich ca. 450 Stück cremefarbene Eier. Bei dieser Rasse werden auch die „Brüder“ aufgezogen, bis sie ein entsprechendes Gewicht zum Verkauf erreichen. Mit 17 Wochen werden die Hennen angekauft, denn ab diesem Alter sind sie legerreif. Die Eier werden ab Hof und in Lebensmittelmärkten nach Kilogramm verkauft.

Ein Kilo Eier sind je nach Größe 17 – 20 Eier.

Den Hennen steht eine große Wiese inmitten von Obstbäumen

als Auslauf zur Verfügung und sie fühlen sich sichtlich wohl. Als „Aufpasser“ laufen mit den Hennen zwei Ziegenböcke namens Fred und Barney mit, die ein Glöckchen umgebunden haben, um vor allem Räuber wie Bussarde, Füchse und Marder zu vertreiben.

Die Fütterung erfolgt über eine automatische Anlage, einmal täglich wird kontrolliert, ob alles in Ordnung ist. Die Sortierung der Eier wird von der Familie Zöchling händisch erledigt.

Die Eier, die nicht verkauft werden können, weil sie eine unterschiedliche Größe aufweisen, werden zu Nudeln verarbeitet und stehen ab Hof zum Verkauf.

Großer Beliebtheit erfreut sich der Bio-Honig, der auch angeboten wird.

Eier, Milch und Honig, selbst gebrannter Schnaps und einiges mehr sind die Hauptprodukte des Bio-Betriebes Zöchling, die im geschmackvollen Ab-Hof Verkauf angeboten werden.

Überzeugen Sie sich selbst und besuchen Sie den Bio-Betrieb der Familie Zöchling! ●



FAMILIE ZÖCHLING

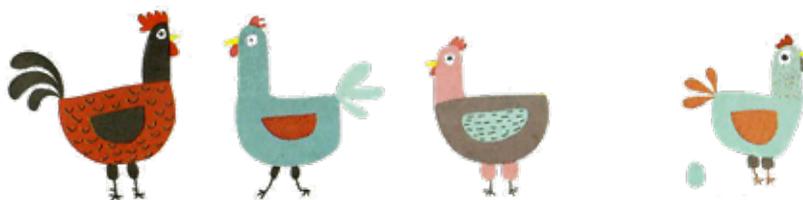
3170 Hainfeld, Kasberg 9

0660/3667327

E-Mail: zoechling@gmx.net

www.kasberg9.at

f Kasberger BIO Bauernhof





MALERMEIER

M E I S T E R B E T R I E B

Malerei | Anstrich | Fassaden | Stuck
Wärmedämmverbundsysteme
Tapeten | Boden | Sanierungen
Farbenfachhandel | INKU-Schauraum



Hauptstraße 43 | 3170 Hainfeld
+43 2764 204 64 | www.malermeier.at



ES GIBT GESCHENKE! MEGA!

FABIA 125 schon ab
11.950,- Euro

Sparen Sie beim
KAROQ 125 bis zu
2.349,- Euro

Sparen Sie beim
KODIAQ 125 bis zu
3.399,- Euro



ŠKODA
SIMPLY CLEVER

Und: 5 Jahre
ŠKODA Plus Garantie
sind inkludiert.

Wir feiern 125 Jahre Erfolgsgeschichte
und Sie bekommen die Geschenke.

125 | ŠKODA AUTO
YEARS

Symbolfoto. Stand 20.07.2020. Details bei Ihrem ŠKODA Berater. Alle angegebenen Preise sind unverb., nicht kart. Richtpreise inkl. NoVA und 20% MwSt. Gültig ab Kaufvertrags-/Antragsdatum 30.6 bis 30.11.2020 bzw. solange der Vorrat reicht. Die ŠKODA Plus Garantie erweitert die 2-jährige ŠKODA Herstellergarantie der „125 Modelle“ um 3 Jahre bzw. bis zu 100.000 km Gesamtkilometerleistung. Je nachdem, was zuerst eintritt.

Verbrauch: 5,3–9,4 l/100 km. CO₂-Emission: 120–213 g/km.

ŠKODA Grabner

Traisner Straße 16, 3170 Hainfeld
Tel. 02764/3767, www.skoda-grabner.co.at

Bewahre unsere Schöpfung, o Herr!

Die Pfarre Hainfeld feiert immer am ersten Sonntag im Oktober den Erntedank. Heuer ist das Fest am 4. Oktober 2020. Noch ist unklar, wie sich die COVID19-Maßnahmen zu diesem Zeitpunkt auf die Feier auswirken werden.

© Scheibenreiter



Markus Eder zeigt auf, wie sich die Bedeutung des Erntedankfestes heute in Richtung eines globalen Umweltschutzgedankens gewandelt hat.

Die reich verzierte Erntekrone, der auch viele Früchte wie Äpfel, Birnen und Kürbisse beigelegt sind, findet in Hainfeld einmal im Jahr ihren Weg zum Altar. Im deutschsprachigen Raum ist das meistens die Zeit um den ersten Oktobersonntag. An Erntedank wollen die Christen Gott für die Schöpfung danken und zeigen, dass sie sich ihrer Abhängigkeit von der Natur bewusst sind.

Die ersten Erntedankfeste in der katholischen Kirche sind aus dem dritten Jahrhundert nach Christus überliefert. Aber auch aus vorchristlichen Religionen sind solche Feste bekannt. Sie waren Teil des Jahresablaufes bei Griechen und Römern, und auch das Judentum

kannte und kennt zwei Erntefeste: das Wochenfest um die Pfingstzeit und das Laubhüttenfest im Herbst.

Die Bedeutung von Erntedank änderte sich über die Jahrhunderte. Mit der industriellen Massenherstellung von Lebensmitteln und dem weltweiten Handel wurde das Bewusstsein für die Abhängigkeit von der heimischen Ernte geringer, womit auch ein Bedeutungsverlust des Festes einherging.

BEWAHRUNG DER SCHÖPFUNG IM MITTELPUNKT

Mit dem, in der ganzen Gesellschaft, gestiegenen Umweltbewusstsein der vergangenen Jahrzehnte bekamen die Worte von der „Bewahrung der Schöpfung“ eine neue Bedeutung. Mittlerweile stellen viele Gemeinden zum Erntedankfest den Umweltschutz oder die Entwicklungshilfe in den Vordergrund. An dem Tag wird auch an die Nachhaltigkeit in der Landwirtschaft appelliert. Der Brauchtforschungsforscher Manfred Becker-Hu-

berti stellt in seinem „Lexikon der Bräuche und Feste“ fest, dass die ökonomische Betrachtungsweise der Welt immer mehr durch eine ökologische ergänzt wird. „Das Erntedankfest ist ein Gradmesser für dieses gesellschaftliche Bewusstsein“, heißt es da.

MEIN PERSÖNLICHER ERNTEDANK

Das herbstliche Erntedankfest gibt aber auch Raum für die Betrachtung der persönlichen Ernte. Sie ist genauso wie die der Landwirtschaft sowohl vom eigenen Zutun als auch von Faktoren abhängig, auf die man keinen Einfluss hat – wie beim Wetter, das die Ernte maßgeblich beeinflusst. Mit der Erkenntnis, dass vieles nicht im eigenen Können lag, aber trotzdem etwas Gutes geworden ist, hat jeder von uns zu danken. Vielleicht ja im Rahmen des Erntedankgottesdienstes am 4. Oktober 2020 um 9.00 Uhr – wozu ich Sie herzlich einladen möchte! ●



Geschätzte HainfelderInnen! Liebe Jugendliche!

Wir stehen vor großen Herausforderungen. Die Corona-Pandemie und die wirtschaftlichen Folgen machen uns allen zu schaffen. Die Stadtgemeinde Hainfeld hat mit Einnahmerückgängen von fast € 1.000.000,- zu kämpfen. Die Einnahmen aus Steuern des Bundes sind in den letzten Monaten um bis zu 31 % gesunken. Die Bundesertragsanteile machen aber mehr als die Hälfte aller Steuereinnahmen der Gemeinden aus. Aber auch die Bedarfszuweisungsmittel des Landes NÖ sind weniger geworden und die Gemeindekommunalsteuereinnahmen sinken aufgrund der Kurzarbeit.

Bei den laufenden Ausgaben können nur rund € 250.000,- eingespart werden. Es fehlen somit fast € 750.000,- gegenüber 2019. Große Vorhaben wie die Sanierung der Nepomukbrücke, einige Stadterneuerungsprojekte, der Radweg auf den Gerichtsberg und die Forststraße werden auf 2021 verschoben. Ich möchte ohne zusätzliche neue Schulden für die Stadt Hainfeld durch die Corona-Krise kommen.

Es wurden aber zahlreiche **Aufträge** zur Sanierung und Instandhaltung an Hainfelder Betriebe **vergeben**:

- Sanierungsarbeiten für Wasserleitung, Kanal und Brunnenhaus um € 72.000,- (ohne Förderung).
- Neue Einrichtung für die Volksschule, die Musikschule und die Küche im Schülerhort um € 33.000,-, Sanierungsarbeiten im Sportzentrum um € 62.000,-. Diese Arbeiten werden zu 50 % vom Bund und zu 20 % vom Land gefördert.

- Sanierungsarbeiten im Straßenbau, die Sanierung der Brücke zum Spielplatz und der Brücke zum Brunnenhaus um € 76.000,- werden zu 50 % vom Bund gefördert.

Es werden also alle Bundes- und Landesförderungen ausgeschöpft werden. Die Förderung des Bundes ist allerdings mit € 397.000,- für die Stadtgemeinde Hainfeld bis Ende 2021 gedeckelt.

Neue Projekte: Der Bau des neuen Wertstoffzentrums im Betriebsgebiet soll noch heuer begonnen werden. Die Planungen für den neuen Kindergarten werden ebenfalls abgeschlossen. Die Bräuhausgasse soll bis zur feierlichen Eröffnung des Landespflegeheimes im nächsten Jahr neu gestaltet werden.

Viele Vorhaben also, wobei wir stets ein zentrales Anliegen nicht aus den Augen verlieren dürfen. Um die Förderungen für unsere Wirtschaft, die Landwirtschaft und die Vereine beibehalten zu können, müssen wir auch heuer ein ausgeglichenes Budget schaffen.

*Einen schönen Herbst und einen guten Start
in das neue Schuljahr wünscht*

Ihr Bürgermeister Albert Pitterle

Gespräche mit
respektvollem
Abstand -
v. l. Ing. Karl
Oberleitner,
Bgm. Albert
Pitterle, Mag.
Georg Lintner

© Stadtge-
meinde
Hainfeld



Besuch der WKO Lilienfeld in Hainfeld

Eine Abordnung der Wirtschaftskammer Lilienfeld stattete der Stadtgemeinde Hainfeld einen Besuch ab. Dabei wurde die wirtschaftliche Entwicklung der Stadt Hainfeld und des

Bezirktes Lilienfeld besprochen. Arbeiten am Kanalsystem werden, sofern möglich, mit den Grabungsarbeiten der EVN koordiniert.

Auf gute Zusammenarbeit!



Einbahn Schulgasse

In der Schulgasse, und zwar im Bereich des Kindergartens, zwischen Heinrich-Zmoll-Gasse und Kürschner Allee, wurde eine Einbahnregelung verordnet. Der Verlauf ist von der Heinrich-Zmoll-Gasse zur Kürschner Allee.

Auf Wunsch vieler Eltern, die täglich ihre Kinder zum Kindergarten bringen oder abholen, wurde diese Maßnahme nach einem verkehrstechnischen Gutachten der BH Lilienfeld, welches positiv ausfiel, umgesetzt.

Es ist jetzt ein geordneteres An- und Abfahren im Bereich des Kindergartens möglich, wodurch die Sicherheit der Kinder und der Eltern erhöht wurde.



v. l. Ing. Thomas Schweiger und Bgm. Albert Pitterle freuen sich über die gute und sichere Lösung
© Gemeinde



Herausfordernde Zeiten und schwierige Einsätze können nur durch gute Zusammenarbeit gemeistert werden!

Eine gute und funktionierende Zusammenarbeit ist für die Blaulichtorganisationen der Stadtgemeinde Hainfeld von großer Bedeutung. Schwierige Einsätze, aber auch fordernde Zeiten, wie wir sie aktuell durchleben, brauchen gerade diesen Zusammenhalt.

Gegenseitiges Vertrauen und Wertschätzung sind die Grundbausteine für eine erfolgreiche Einsatzbewältigung.

Regelmäßige Vernetzungstreffen bieten eine ideale Austauschmöglichkeit, um Einsatzabläufe zu analysieren und zu optimieren. Der persönliche Kontakt und ein Kennenlernen der Einsatzkräfte untereinander sind eine wichtige Grundlage für die Aufgabenerfüllung der Blaulichtorganisationen.

Ihre Blaulichtorganisationen
in Hainfeld

© Regio Wall GmbH

STADTBÜCHEREI

Neue Öffnungszeiten!

Mittwoch: 9.00 – 12.30 Uhr &

NEU! 15.00 – 18.30 Uhr

Freitag: 15.00 – 18.30 Uhr



Hainfeld.

Infos auf facebook

Die Stadtbücherei Hainfeld ist jetzt auch auf Facebook zu finden. Einfach Stadtbücherei Hainfeld eingeben und der Seite folgen. Man findet alle Neuheiten, Veranstaltungen, usw. ab sofort auf unserer Seite.

Besuch des ersten Klimawandelweges

Ein Bericht von DI Daniel Brüll (NÖ Regional GmbH), Stadterneuerungsbetreuer



Besichtigung des ersten Klimawandelweges im Naturpark Mürzer Oberland

v. l. Vize-Bgm. Andreas Klos, Bauamtsmitarbeiter Ing. Thomas Schweiger, DI Elfi Hasler, Tina Sperl, StR Christian Köberl, StR Ingrid Sperl, Vorstand des Naturparks Mürzer Oberland Obmann Siegfried Darnhofer, GR Sandra Böhmwälder und von der Stadterneuerung DI Daniel Brüll.

© Stadtgemeinde Hainfeld

Am bisher heißesten Tag des Jahres besuchten VertreterInnen der Gemeinde und Mitglieder der Projektgruppe den 2019 eröffneten ersten Klimawandelweg Österreichs. Der im **Naturpark Mürzer Oberland** gelegene Themenweg mit 14 Stationen sollte der Exkursionsgruppe wichtige Erkenntnisse bringen, wie so ein Themenweg aufgebaut ist und welche Inhalte transportiert werden können. Die Stadtgemeinde plant als Stadterneuerungsprojekt einen „Waldlehr- und Klimawandelweg“ zu errichten, der auf informative und spannende Weise die Herausforderungen des Klimawandels und deren Wirkung auf den Lebens-, Freizeit- und Wirtschaftsraum Wald thematisiert. Gemeinsam wurden in einem Workshop im Juni Ideen und Themen gesammelt, die in Form einzelner Stationen entlang des ehemaligen Waldlehrpfades präsentiert werden. Der etwas in die Jahre gekommene Waldlehrpfad wird in das Projekt integriert und aufgewertet. Die Erkenntnisse aus dem Besuch in der Steiermark waren, dass moderne Themenwege immer interaktiv sind, also das Thema „Klimawandel“ auf spielerische Weise und leicht verständlich präsentiert werden

muss. Weiters ist es wichtig, den Beginn eines Themenweges von einem zentralen, am besten im Ortskern gelegenen Punkt zu starten, um mehr Wertschöpfung für die Gemeinde zu generieren. Auch eine gute graphische Aufarbeitung der einzelnen Stationen ist Voraussetzung für einen zufriedenstellenden Besuch. Daher braucht es bei der Umsetzung kompetente Partner und gute Ideen. Diese Ideen wurden bereits im Workshop grob skizziert und werden nun von der Projektgruppe weiter ausgearbeitet. Der Erlebnisweg soll ein Angebot an HainfelderInnen und auch Gäste aus der Region sein und die Kulturmeile und den Fit-Aktiv-Weg ergänzen.

30er-Zone in Gstettl



Bauamtsmitarbeiter Ing. Thomas Schweiger und Vize-Bgm. Andreas Klos überzeugten sich vor Ort von der neuen 30er-Beschränkung. © Gemeinde

Auf vielfachen Bürgerwunsch wurde im unteren sowie auch im oberen Gstettl eine 30er Zone verordnet. Es wohnen dort junge Familien mit Kindern. Für mehr Sicherheit der Kinder (und aller Bürger) wurde der Wunsch einer Geschwindigkeitsbegrenzung auf 30km/h an die Gemeinde Hainfeld herangetragen. Das verkehrstechnische Gutachten fiel positiv aus, somit konnte die 30er-Zone umgesetzt werden.

Wir SUCHEN Sie!

MitarbeiterInnen für
ESSEN AUF RÄDERN
der Stadtgemeinde Hainfeld

Infos unter 02764 / 2246 – 286



Hainfeld.



Willkommen im Leben!

Die Gemeinde Hainfeld freut sich über ihre neuen Mitbürger/innen!

CARINA VERONIKA DALLINGER-PILZ



v. l. StR Anita Zehetmayer, Manfred, Julian, Marlena, Carina, Romana Dallinger-Pilz und GR Peter Sperl © Stadtgemeinde



ANNA SCHEIBENREITER

v. l. Nicole und Anna Scheibenreiter, GR Lydia Pitterle, Gerhard Vonwald © GR Peter Sperl

Wir gratulieren:

Melanie Judith Stella
Wendelin Hinterwallner
Anna Marie Scheibenreiter
Emma Kraus
Oliver Karl Pfeiffer
Jaron Fasching
Leon Rotter
Sofia-Maria Vancea
Luisa-Ioana Vancea



In aufrichtiger Anteilnahme

Erich Baburek
 Leon Sebastian Bachner
 Rudolf Wallner
 Alfred König
 Maria Staudinger
 Stephanie Schweiger
 Maria Spießlechner
 Franz Hiesberger
 Ing. Rudolf Platzer
 Irmgard Trattner
 Gerhard Haiden



Eva Maria Kagerer
 Leopoldine Gretzl
 Franz Heinz
 Hermine Zettel
 Margaretha Hermine
 Mayerhofer
 Valerie Plöchl
 Anna Lueger
 Margarete Zaynard
 Maria Knoll

Die Musikschule informiert über das kommende Schuljahr 2020/21



Vielseitig ist das Angebot der Musikschule Hainfeld, deren Leitung derzeit in den Händen von Dir. Wolfgang Rosenthaler liegt. Hier ein paar Angebote, auf die die Musikschule besonders hinweisen möchte. Für weitere Infos und Anmeldungen wenden Sie sich bitte an das Sekretariat unter ms-hainfeld@aon.at

EMP - ELEMENTARE MUSIKPÄDAGOGIK

ist ein Musikunterricht, der durch Kreativität, Bewegung, Spiel und Wahrnehmung den Kindern gelehrt wird.

In diesem Kurs gehen wir auf musikalische Entdeckungsreise quer durch alle Lerninhalte der elementaren Musik- und Bewegungserziehung ein, wie: Singen, Sprach- und Stimmspiele, Spiele zur Förderung der Wahrnehmung, elementares Musizieren auf Orff- Instrumenten, musikalische Bausteine wie Metrum, Takt, Melodie, Dynamik und Tempo, Kindertänze, Bewegungsspiele und vieles mehr.

Die elementare Musikpädagogik für dreieinhalb- bis fünfjährige Kinder findet wöchentlich in der Schule oder im Kindergarten in allen Gemeinden des Musikschulverbandes statt.

MUSIKGARTEN

Wollen Sie Ihr Kind von Anfang an optimal fördern durch einen Eltern-Kind Kurs von eineinhalb bis drei Jahre?

Möchten Sie Ihr Kind in allen wichtigen Bereichen wie soziale und emotionale Kompetenz, Sprachförderung, im Orientierungsvermögen, in der Teamfähigkeit, Grob- und Feinmotorik und in vielen anderen Bereichen fördern? Dann kommen Sie zu uns in den Musikgarten!

Aktiv und im vertrauten Wechselspiel mit Mutter oder Vater betritt das Kind die Welt der Musik. Es erlebt die Klänge vieler verschiedener Orff-Instrumente über mehrere Sinne. Durch Finger- und Lautspiele, Lieder, Knieretter, Gedichte und Texte, durch Bewegungsspiele und Tänze wird Ihr Kind in diesem Alter in allen Bereichen, die für dieses Alter wichtig sind, gefördert.

Der Musikgarten findet wöchentlich in Hainfeld statt. Ab dem Schuljahr 2020/2021 wird der Musikgarten auch in Rohrbach angeboten.

DIE BLÄSERKLASSE –

GEMEINSAMES MUSIZIEREN VON ANFANG AN!

Die Bläserklasse ist ein zweijähriges Klassenmusizieren mit Blasinstrumenten und kleiner Trommel. Dies ist eine Unterrichtsform, in der jeder Schüler von Anfang an in einem Ensemble musiziert. Förderung des Selbstbewusstseins, großartige Konzerte, Steigerung der Konzentration und Lernfähigkeit sowie Disziplinverbesserung sind wohl die wichtigsten Ziele der Bläserklasse. Vorkenntnisse am Instrument und in der Musiktheorie sind nicht erforderlich. Wir beginnen gemeinsam mit dem Erlernen des Instrumentes.

Die Bläserklassen sind derzeit in allen Gemeinden vertreten.

Durch die tolle Kooperation der Volksschulen gelingt es uns jährlich eine Instrumentenvorstellung in den Schulen abzuhalten. Nach dem Aussuchen des Instrumentes und der Anmeldung wird im darauffolgenden Schuljahr mit der Bläserklasse gestartet.

UNTER 7 – ÜBER 70

Ab dem Schuljahr 2020/2021 wird es eine neue Kooperation mit dem Landespflegeheim und der Musikschule Hainfeld geben. Ein generationsübergreifendes Musikprojekt mit Kinder und Senioren.

Ein Kennenlernen von Gegenständen, Lebenssituationen, Liedern von damals und heute, werden beide Generationen ins Staunen versetzen. Gemeinsame Tüchertänze für Kinder und Senioren werden jede Stunde gute Laune verbreiten. Durch das gemeinsame Spielen verschiedener Instrumente werden die Kinder sowie die Senioren eine baldige Zusammengehörigkeit entwickeln.



DAS VIOLONCELLO - in der Kurzform Cello genannt - ist ein Saiteninstrument und gehört zur Familie der Streichinstrumente, zusammen mit der Violine, der Viola und dem Kontrabass. Das Cello wird sitzend gespielt und mit einem Bogen gestrichen. Aufgrund seines schönen, sonoren Klanges und dem großen Tonhöhenpektrum ist das Cello vielseitig einsetzbar, sowohl als Soloinstrument als auch (meist als Bassstimme) in diversen Kammermusikbesetzungen und im Orchester. Es ist nicht nur in der klassischen Musik zuhause, sondern wird auch gerne in anderen Genres, wie Pop und Rock, eingesetzt.

Weitere Infos bei der Musikschule Hainfeld!

Wir verlieren den Boden unter den Füßen



Ruth Marie Kapelari ist in Lilienfeld aufgewachsen, ist studierte Tanzpädagogin und leidenschaftliche Köchin. Seit Winter 2017 studiert sie Agrarwissenschaften an der Universität für Bodenkultur in Wien. In Hainfeld forscht sie derzeit für ihre Bachelorarbeit.

Jährlich geht in vielen Gemeinden wertvollster Boden verloren. Ein Umdenken ist längst angesagt.

© Kapelari

Wussten Sie, dass Österreich Europameister im Bodenverbrauch ist? Den meisten Menschen ist das nicht bewusst. Was bedeuten diese Worte? Wie kann Boden verbraucht werden? Und was genau wird verbraucht? Um die Dramatik darzustellen, die dieser Meistertitel in sich birgt, möchte ich diese Fragen gerne hier behandeln. Dabei müssen wir bei diesem Thema nicht einmal über die Landesgrenzen schauen, nicht in ein anderes Bundesland, auch nicht in den Nachbarbezirk. Nein, wir bleiben gleich hier in der Stadtgemeinde Hainfeld in Niederösterreich. Ich habe die Stadtgemeinde für meine Bachelorarbeit als Beispiel auserkoren, es hätte auch jede andere Gemeinde sein können.

Boden ist der oberste, belebte Teil der Erdkruste. Er bildet sich innerhalb zehntausender Jahre durch die Witterung aus Gesteinen und totem organischen Material. Er wird unten durch Gesteinsschichten begrenzt und oben durch die Atmosphäre. Boden besteht aus einem Gefüge aus Humus, Gestein und Mineralien, in dessen Poren sich Wasser und Luft befinden. Mit belebt meine ich nicht nur das Leben auf dem Boden, sondern auch das Leben im Boden. Darin wuselt es nämlich unglaublich. Mikroorganismen, Würmer und viele andere kleine und größere Tiere sowie Pflanzen finden darin ihren Lebensraum. Beispielsweise findet

man in den obersten 30 Zentimetern eines Quadratmeters Boden durchschnittlich einen halben Kilo Regenwürmer. So ein intakter Boden ist auch fruchtbarer Boden (ohne Chemie).

Das Allerwichtigste vorab: Boden ist nicht vermehrbar, wird er einmal zerstört, zB durch den Bau einer neuen Straße oder der Errichtung eines neuen Wohnhauses oder Parkplatzes, kann er durch den Menschen nie wieder hergestellt werden.

Dabei erfüllt eine intakte Bodenschicht eine Vielzahl wichtiger Funktionen für Natur und Mensch. Boden kann bei Starkregenereignissen enorme Mengen an Wasser in seinen Poren speichern. Ein Boden, der viel Wasser aufnehmen kann, schützt uns auch vor Hochwasser. Von diesem gespeicherten Wasser profitiert unsere reiche Flora und Fauna genauso wie unsere Landwirtschaft. Pflanzen können, mit diesem im Boden gespeicherten Wasser, Trockenzeiten besser überstehen. Somit trägt ein intakter Boden auch dazu bei, dass durch das reiche Grün ein Abkühlungseffekt entsteht, von dem auch wir Menschen in den langfristig immer heißer werdenden Sommern profitieren. Leider geht fast unbemerkt, aber dafür in rasendem Tempo, immer mehr dieses intakten Bodens verloren. Durch jede Bautätigkeit wird Boden vernichtet.

Bei einer Analyse der Bodennutzungsveränderung im Rahmen meiner Bachelorarbeit an der BOKU Wien hat sich herausgestellt, dass in Hainfeld jedes Jahr ca. zwei Hektar Boden für Bautätigkeiten verbraucht werden. Davon wird ungefähr ein Fünftel irreversibel durch Asphalt oder Gebäude versiegelt. Das entspricht der Fläche eines halben Fußballfeldes pro Jahr. Nur in einer von hunderten Gemeinden.

Konfliktpunkt Flächennutzung: Gemeinden möchten verständlicherweise attraktives Wohnen ermöglichen, möchten Einkaufsmöglichkeiten schaffen und den ansässigen Betrieben eine Erweiterung ermöglichen. Hier ist das Wissen um den Wert des Bodens für zukunftsfähige Beschlüsse von großer Bedeutung.

Nutzen wir dem Boden, der Natur und uns zuliebe alle Flächen, die schon bebaut sind, wie zB leer stehende Geschäftsräume. Bringen wir Parkflächen unter die Erde. Ideen und Konzepte gibt es viele.

Mein Plädoyer: Gehen wir sorgsam mit der Ressource Boden um. So können wir sicherstellen, dass auch unsere Kinder und Enkelkinder eine Gemeinde erleben können, die sicher ist vor Hochwasser und Trockenheit, die ein angenehmes Klima hat, eine diverse Flora und Fauna und in der es genügend fruchtbaren Boden für unsere Gärten und die Landwirtschaft gibt. ●

Die Autorin Ruth Marie Kapelari

© Kapelari



Vom Garten auf den Tisch



Elfi Hasler - www.umland.at

Warum selber garteln weit mehr als nur ein Hobbygärtnern, sondern durchaus auch von gesellschaftspolitischer Bedeutung ist, darum geht es in dieser Kolumne „FREIRAUM“.

Die im vergangenen Frühjahr neu vorgestellte EU-Strategie „farm to fork“ („vom Hof auf den Tisch“) verfolgt das Ziel einer nachhaltigeren Lebensmittelproduktion. Dabei wird u. a. auf weniger Pestizide, Düngemittel und Antibiotika sowie vermehrt auf Bio-Landwirtschaft gesetzt. Gerade im heurigen besonderen Jahr wurde uns vor Augen geführt, wie wichtig es ist, auch in Krisenzeiten bei der Erzeugung von Lebensmitteln möglichst autark zu sein. Im kleinen Stil kann diese wirtschaftliche Unabhängigkeit auch ein bisschen mit dem eigenen Nutzgarten erlangt werden. Dabei hat jede Gärtnerin und jeder Gärtner selbst die Kontrolle, zB über den

Natur. Ein zusätzlicher Vorteil ist: Wenn das Saatgut aus eigenen Pflanzen gewonnen wird, fällt im gesamten Kreislauf kein Müll an.

Aber auch wenn alles „richtig“ gemacht wird, bleibt bis zuletzt die Vorfreude und Spannung, ob die gesäten Gemüse und die gepflanzten Obstsorten reifen: Werden die Karotten heuer? Wie vertragen die Paradeiser den neuen Standort? Und auch die scheinbar immer hungrigen Gartenvögel wissen ein Angebot an Beerensträuchern zu schätzen und stibitzen reife Ribisel oder naschen an Himbeeren.

Das ist eben das Besondere an der Arbeit in und mit der Natur. Es ist nie gleich und kann jederzeit zu bösen Überraschungen, aber auch



zu Freude und großem Stolz führen, wenn eine Mahlzeit fast zur Gänze mit frischen Produkten aus dem eigenen Garten zubereitet werden kann. ●

Diese Gurken sind stachelig und so gar nicht systemkonform gerade.



Einsatz von Düngern oder ob das Saatgut bzw. die Pflanzen „bio“ sind.

Nirgends kann die Kreislaufwirtschaft so einfach betrieben werden wie im eigenen Garten!

Wer Obst, Gemüse oder Kräuter selbst sät, Rasenschnittgut als Mulch verwendet, nach der Ernte die Ernterückstände kompostiert und mit der daraus gewonnenen Komposterde wiederum neue Nutzpflanzen züchtet, der oder die wirtschaftet im Kreislauf mit der

Garteln bedeutet auch, eine Beziehung mit Pflanzen einzugehen. Hier der Hainfelder Franz Witzmann mit einer Kürbispflanze, die er täglich weiterleitet und bestaunt.

© Eichenauer-Knoll



ALWAYS A BETTER WAY

DIE TOYOTA HYBRID TEAM AUSTRIA MODELLE

COROLLA ACTIVE HYBRID

um **149 €** mtl. leasen* + GRATIS 48 Monate Garantie- & Service-Paket**

Jetzt günstiger denn je leasen.

Effektiver Jahreszins 3,78 %, Laufzeit: 48 Monate.

* Angebot für Finanzierungsleasing; Berechnungsbeispiel am Modell Corolla 1.8 HSD Active: Unverbindlich empfohlener Fahrzeuglistenpreis € 29.690,00 abzgl. unverbindlich empfohlener Finanzierungsstütze (Rabatt) von € 2.900,00 (inkl. Händlerbeteiligung) ergibt einen unverbindlich empfohlenen Kaufpreis von € 26.790,00. Davon ausgehend: Anzahlung: € 7.422,50; Gesamtleasingbetrag: € 19.367,50; 48 monatliche Leasingraten à € 149; 10.000 km/ Jahr; einmalige Schlussrate / Restwert: € 14.548,10; Rechtsgeschäftsgebühr: € 169,06; zu bezahlender Gesamtbetrag daher: € 29.291,66; Laufzeit: 48 Monate; fixer Sollzins: 3,45 %; effektiver Jahreszins: 3,78 %. Leasing auch mit geringerer Anzahlung bei entsprechender Kundenbonität möglich. Unverbindliches Finanzierungsangebot der Toyota Kreditbank GmbH, Zweigniederlassung Österreich, Wienerbergstraße 11/12A, 1100 Wien. **Bei Abschluss eines Leasingvertrages über ein Toyota Neufahrzeug mit der Toyota Kreditbank GmbH, Zweigniederlassung Österreich, erhalten Sie von der Toyota Austria GmbH eine Garantieverlängerung von 3 auf insgesamt 4 Jahre sowie die ersten 4 Services gemäß Herstellervorschrift und lt. Plan für Gesundheits- und Sicherheitswartung im Kundendienst & Garantieheft inkl. Hybrid Service Check bei einem teilnehmenden autorisierten Toyota Partner kostenlos. Garantieverlängerung im 4ten Jahr laut Vorgaben der Toyota CarGarantie. Material und Arbeitszeit für nicht im Serviceumfang bzw. Hybrid Service Check enthaltene Arbeiten werden gesondert verrechnet. Das Angebot ist gültig bei allen teilnehmenden Toyota Vertragshändlern bei Vertragsabschluss bis zum 31.08.2020. Angebote freibleibend. Keine Barablässe möglich. Änderungen, Satz- und Druckfehler vorbehalten. Alle Werte inklusive NoVA und USt.

Normverbrauch kombiniert: 4,5 – 5,3 l/100 km, CO₂-Emissionen kombiniert: 101 – 121 g/km.

Toyota Vorreither

3170 Hainfeld
Wiener Straße 63
Tel: 02764/2634
toyota@vorreither.at

Selbstversorger 365 Tage im Jahr

Die Ramsauerin Christa Mairhofer bewirtschaftet seit 25 Jahren einen Garten, der wie eine kleine Gärtnerei anmutet. Dahinter steckt nicht nur viel Arbeit, sondern auch die Überzeugung, dass Selbstversorgung Sinn macht - finanziell und ökologisch. Ein Portrait und viele Fotos von Alexandra Eichenauer-Knoll.



Christa Mairhofer ist eine Frau, die gerne arbeitet und auch weiß, wie man es richtig anpackt. Garteln, Kochen, Nähen oder betagte Menschen duschen. Sie tut alles gleichermaßen mit Hingabe. Aufgewachsen auf einem Bauernhof in Rohrbach, hat sie dann mit ihrem Mann Bertl in der Ramsau Haus gebaut und dort zwei Söhne großgezogen. Daneben war sie acht Jahre in der Altenpflege, später im Kinderheim Edelhof und im Nähcafé Hasler angestellt. Jetzt bügelt sie für die Putzerei Thür. Erholung hat sie stets in ihrem Garten gefunden. Denn neben der Fürsorglichkeit für Menschen spürt sie auch eine große Liebe zu allen Pflanzen: „Bei mir hat alles eine Chance. Die Pflanzen spüren die Zuwendung. Ich spreche auch mit ihnen.“

Bereits ihre Mutter pflegte einen großen Gemüsegarten. Die kleine Christa lernte dort durch Zuschauen, zB den richtigen Abstand zwischen Salaten erkennen und welche Pflanzen man zusammensetzt – Zwiebel mit Karotten etwa, Salat mit Kohlrabi oder Erdbeeren mit Knoblauch.

Alle diese Pflanzen findet man heute auch in ihrem Garten, durch den ich bewundernd spaziere. Dass Christa schon zehn Zentimeter dicke Kohlrabi hat, während meine nicht einmal eine Frucht gebildet haben, liegt möglicherweise auch an ihren intelligenten Hochbeeten, für die ihr Mann Engelbert zuständig ist. Er hat jetzt in der Coronazeit eine Überdachung ausgetüfelt, die vor Dauerregen und Kälte

schützt. Die Plastikfolien sind mit Alustangen gestärkt und liegen auf gerundeten Seitenteilen auf. Die beiden neuen Hochbeete sind aus haltbaren Seitenteilen gefertigt, denn das laufende Hochbeet-Reparieren soll endlich mal ein Ende haben. Und so ist eines mit Softpaneelen und eines aus Fertigbetonplatten gebaut. Darin wachsen üppigst Salat, Broccoli, Karfiol, Karotten und rote Rüben.

Auf den normalen Beeten stehen in Reih und Glied u. a. Zwiebel, Knoblauch, Zeller, Karotten, Erbsen und Ringelblumen.

Zucchini und Kürbis kommen aus Platzmangel in Töpfe. Ebenso die Paradeiser, für die eine eigene Überdachung angefertigt wurde.

In einem Kübel entdeckte ich Brennesseln und Beinwell. Christa düngt damit mehrmals in der Saison, heuer erstmals auch unter der Beimengung sogenannter „effektiver Mikroorganismen“. Möglicherweise ein Teil ihres Erfolges?

Der Garten gibt den Jahresrhythmus und die Arbeit vor. Und auch den Speiseplan. Christa: „In der Früh gehe ich in den Garten und dann weiß ich, was ich kochen werde.“ Für Abwechslung sorgt eine von ihrem Mann betreute Pilzkultur. Einige Baumstämme wurden dafür vor drei Jahren mit zwei Pilzkulturen geimpft, im Folgejahr erfolgte die erste Ernte. Austernseitlinge und Shiitake stehen seitdem regelmäßig, also 5 - 7 x pro Jahr, auf dem Speiseplan. Alternativ werden sie auch getrocknet. Engelbert erzählt: „Wichtig ist nur, dass die Baumstämme immer feucht sind und man die Schnecken nicht ranlässt.“ Für die Feuchtigkeit baumelt oberhalb eine tropfende Wasserflasche.

Seit fünf Jahren trocknet Christa auch die Samen und übt sich im Vorziehen. „Du musst nur schau-

en, dass sich die Samen nicht kreuzen, vor allem bei den Karotten, Zucchini und Gurken, da muss man aufpassen.“ Auch dieses Wissen hat sie sich selbst angelesen. Einen Tag lang hatte die ganze Familie bei der Arche Noah in Schiltern beim Samen einpacken mitgeholfen. Ein lehrreiches und unvergessliches Familienerlebnis!

Christa hat den Ehrgeiz, möglichst über das ganze Jahr von ihren eigenen Produkten zu leben: „Wir haben einen Keller mit Lehmboden. Dort sind Kartoffel, Zwiebel, Äpfel und rote Rüben gelagert. Rote Rüben, Gurken und Fisolen werden auch eingekocht. Zucchini mache ich zu Pusztagemüse, das essen wir gerne zur Jause. Die Karotten stecke ich in den Sand.“ Dass Christa Marmelade einkocht, ist sowieso eine Selbstverständlichkeit. Lieber erzählt sie von ihren Experimenten mit Kräutern: „Ich habe einmal einen Petersilwein und auch einen Maitrank mit Wermuth, Honig und Rotwein probiert. Holler und Lindenblüten trockne ich für Tee.“ Auch die beiden Aroniabeerensträucher bringen sie ins Schwärmen: „Das sind richtige Vitalbeeren, ihren Saft mische ich mit Äpfeln. Getrocknet gebe ich sie statt Wacholderbeeren in die Suppe und ins Müsli.“

Nach einer köstlichen Erdbeerroulade lässt sie mich noch ihr Bärlauchsalz kosten und ich erfahre, dass sie auch Kräutersalz und Suppenwürze für den Winter macht.

Ein Traum ist auch ihr Hollergelee, dessen Rezept sie mir verrät: „In 1 Liter Orangensaft 8 - 10 Hollerblüten 1 Tag einlegen. Dann mit Gelierzucker 3:1 verdicken.“

Christa ist es ein Bedürfnis, ihr Wissen weiterzugeben. Ihre Kinder und Enkelkinder wissen das zu schätzen. Sohn Gerald hat jetzt mit eigenem Honig angefangen... ●



DREI ZWIEG-WYANDOTTEN DECKEN DEN EIERBEERART

UND SHITAKE PILZE SORGEN FÜR ABWECHSLUNG

Internorm

HÖRMANN
Tore • Türen • Zargen • Antriebe

schlotterer

Wir haben in der
langen Einkaufsnacht für Sie
bis 21 Uhr geöffnet!



Jō schau, da gibt's was zu sehen.

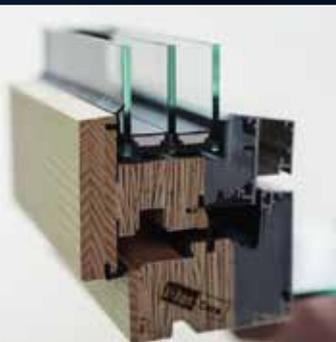
Die LUXBAU Fenster- & Türenwelt erwartet Sie. Da gibt's viel zu Neubau und Sanierung von Türen und Fenstern zu sehen. Und für eine lange Lebensdauer montieren wir selbst und machen jährlich ein Fensterservice.

Schauen Sie bei uns vorbei: **Kirchengasse 2, 3170 Hainfeld**

- Fenster & Hauseingangstüren
- Sonnenschutz & Insektenschutz
- Fensterbänke
- Innentüren
- Garagentore



Foto: Internorm



FENSTER- UND
TÜRENWELT

LUX
BAU

LUXBAU Fenster & Türenwelt | Kirchengasse 2 | 3170 Hainfeld
+43 2764-2695-0 | fensterwelt@luxbau.at | www.luxbau.at

Fenster, die die Welt bedeuten.



v. l. Matthias Jansch, Paul Fischer und Barbara Gründlinger © Jansch

Gütesiegel

Die Firma Metallbau Jansch erhielt von der Österreichischen Gesundheitskasse das Gütesiegel für ihre ausgezeichneten und nachhaltigen Gesundheitsmaßnahmen.

Gesundheitsförderung ist ein Teil der Unternehmenskultur. Regelmäßige Gespräche und Teamsitzungen, ein möglichst optimales Arbeitsumfeld, gesunde Ernährung, Vorträge und Workshop-Angebote sowie ein harmonisches Miteinander prägen das nachhaltig gesunde Klima in diesem Betrieb. ●



Umzug in die **Hauptstraße 7**

Die Ordination von Dr. Roland Zechner, FA für Innere Medizin/Kardiologie, ist vom Ärztezentrum Hainfeld in die ehemaligen Räumlichkeiten der Bestattung Schönbichler in der Hauptstraße 7, übersiedelt.

Ordination nach telefonischer Terminvereinbarung: 0664/1653248
E-Mail: roland.zechner@kabelplus.at

www.kardio-zechner.com



Traisnerstraße 1/10/5
3170 Hainfeld
Tel.: 0680 4427473
lydia.illmeyer@gmx.at

MOBILE FUSSPFLEGE LEISTUNGEN:

- Fuß- und Handpflege
- Fuß- und Handmassage
- Fußpflege für Diabetiker
- Nagelprothetik
- Nagelspangen
- Behandlung von eingewachsenen Nägeln
- Behandlung von Pilznägeln
- Shellac Lacke

Hundepsychologiekurse auf neuem Hainfelder **Hundeplatz** im Sportzentrum Voralpen

Endlich an lockerer Leine gehen und friedlich spazieren gehen können, weniger Gebell, alleine bleiben können! Endlich weniger Ängstlichkeit meines Hundes, Ruhe und Harmonie zwischen meinen Hunden... Wie kann mir Hunde-psychologie dazu verhelfen?

Hunde-psychologie lenkt die Aufmerksamkeit auf die EMOTION Ihres Hundes, auf sein einzigartiges Wesen, auf

seine persönliche Energie, seinen Charakter und auf seine Körpersprache. Sie lernen ihn zu lesen, ihn absolut zu verstehen und ihm zu geben, was er braucht. Dadurch lernt Ihr Hund, Ihnen zu 100 % zu vertrauen und kann das unerwünschte Verhalten ablegen und komplett entstressen.

KURSSTART

Wir starten mit unseren Hunde-psychologiekursen am **Samstag, 5.9.2020**

09.00 Uhr Zwergenkurs (Welpen)
10.30 Uhr Leinenengel
11.45 Uhr Die jungen Wilden



Infos und Anmeldung:
Verein Pfotenbande
Marisa und Doris
www.pfotenbande.net
oder 0699/12115981

facebook: <https://www.facebook.com/marisa.hundefluesterterin/>



BESCHRIFTEN
LASER
GRAVIEREN
FRÄSEN

BEDRUCKEN
BEFLOCKEN
FARBKOPIEREN
LAMINIEREN

seit über
27
JAHREN



UNSERE LEISTUNGEN:

- Gießkeramik
- Laserholz (zB Anhänger, Glücksbringer)
- Gravur auf Achate und Glas
- Folienbeschriftungen für Autos, Busse und LKWs
- Auslagenbeschriftungen
- Schilder aus Aluminium, Kunststoff und Plexiglas
- Bedrucken von Taschen und Textilien
- Transparente, Rollups und Fahnen
- Stempel der Marken Trodat, Colop und Brother: Die Stempelgummi werden im Haus produziert
- **Holzspielzeug - auch für eine Holzspielzeugparty buchbar!**

HM-Design

Unser Büro: Uferweg 4, 3170 Hainfeld (Issenheimsiedlung)
E-Mail: office@hm-design.at
Tel: 0664 / 3700647



HOLZ
SONNENSTUDIO
SUN
www.holzsun.at



Sonnenstudio Holz-Sun

Inhaberin: Eva Wachter

Traisner Straße 23,
3170 Hainfeld
Mobil: 0650 / 7945784

www.holzsun.at

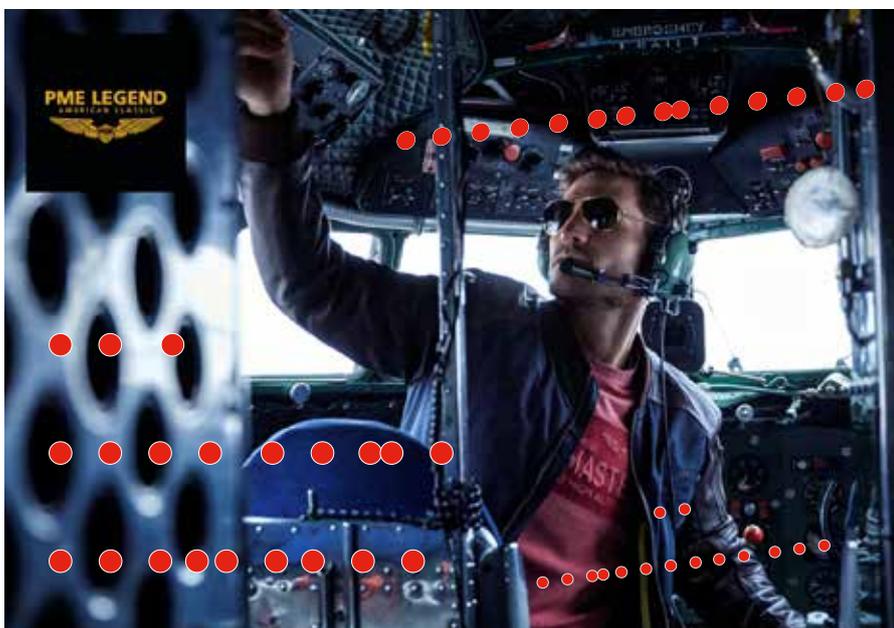
Öffnungszeiten:

DI - FR 09.00 - 13.00 Uhr
und 15.00 - 19.00 Uhr
SA 09.00 - 13.00 Uhr

Moderne, gesunde Bräune mit Vitamin D3!

Die megaSun Rubin-Collagen-Booster stimulieren mit dem sanften Licht ihrer Hochleistungs-LEDs die natürliche Collagenbildung, lassen Fältchen verschwinden und schenken neue Frische!





M.T.

mode & trends

Michael Thür
Hainfeld

WWW.MODE-THUER.AT

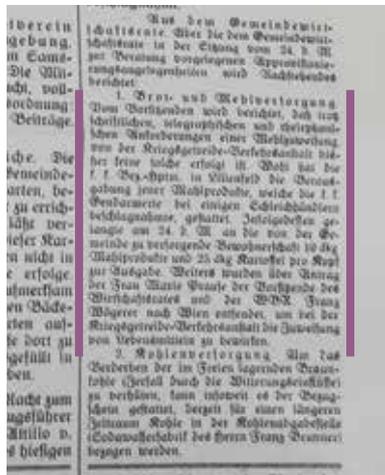
Nahrungsmittelbeschaffung im Jahr 1918 in Hainfeld

Margarete Kowall recherchierte zum Thema in den Archiven der Stadt.



1918 in Hainfeld. Die Gendarmerie beschlagnahmte bei Schleichhändlern wertvolles Brot und Mehl.

© Stadtarchiv



Die eigenen Feldfrüchte zu ernten und nach Belieben zu verwerten, erscheint selbstverständlich. In Notzeiten war es das aber nicht. Nehmen wir das Jahr 1918, das den Krieg und das Ende des Ersten Weltkrieges, den Wandel der Staatsform, die Spanische Grippe und auch vor allem eine Nahrungsmittelknappheit mit sich brachte. Um den Hunger der Menschen in dieser Zeit einzudämmen, wurden die Lebensmittel rationiert, es gab Lebensmittelkarten, die Produzenten mussten ihre Erzeugnisse abgeben oder zumindest Teile davon. Ein Beispiel aus dem Hainfelder Wochenblatt September 1918 veranschaulicht das.

Auf Anordnung der k. k. Niederösterreichischen Statthalterei kam es zu einer sogenannten Sperre der gesamten Spätgemüseernte zugunsten von Bedürftigen. Die im Artikel erfolgte Aufzählung der damals vorwiegend angebauten Gemüsesorten, Kraut, Kohl, Kohlrabi, Grünkohl, Karotten, Speiserüben, rote Rüben, Wrucken, Stop-

pelrüben und Erdäpfel lässt manche heute beliebte Gemüseart wie Paradeiser oder Zucchini vermessen, die wurden bei uns erst viel später bekannt. Die oben angeführten Frischgemüse durften von Erzeugern, Pächtern und Händlern nur an die autorisierte Einkaufsstelle oder deren Vertreter verkauft werden. Solche Anordnungen waren nicht immer gerne gesehen, wie eine Debatte im Hainfelder Gemeindeausschuss über Eingaben von Bauern gegen verordnete Abgaben im Oktober 1918 bezeugt. Ein Wirtschaftsrat in Hainfeld beschäftigt sich ausschließlich mit der Nahrungsmittelbeschaffung während des Krieges und auch danach, Vorsitzender war Franz Wögerer. Die spätere Gemeinderätin Marie Prause war eine von den eifrigen Mitarbeiterinnen dieses Gremiums.

Sie trieben immer wieder Wagons mit Kraut, Erdäpfeln, Mehl und sogar Zuckerrüben auf und verhinderten dadurch größere Hungersnöte. ■



Am 3. Oktober ist die Lange Nacht d. Museen

Zeichnung Pestkreuz im Kirchtal bei Hainfeld

© Stadtarchiv



Aus aktuellem Anlass wird das HAINFELD|MUSEUM eine **Ausstellung über Seuchen und Epidemien im Bezirk Lilienfeld** zeigen. Beginnend mit der Pest 1679, über die Cholera 1832 und die Spanische Grippe 1918 bis 1920 bis Covid 19 in der Gegenwart, beleuchten wir diese Seuchen in unserer Gegend.

Sollten Sie passende Gegenstände, Fotos, Briefe oder Erinnerungen haben, bitte bringen Sie uns diese mit oder erzählen Sie sie uns.

Am ehesten werden Sie wohl zur Coronakrise etwas beitragen können. Wir sind schon gespannt, was das sein könnte und freuen uns auf Ihren Besuch in unserer Ausstellung, die am 3. 10. 2020 um 18.00 Uhr im Rahmen der „Langen Nacht der Museen“ eröffnet werden wird. (Auch das Museum Historischer Bierkrüge kann an diesem Tag besichtigt werden.)

*Auf Ihren Besuch freuen sich
Margarete Kowall und
Anita Zehetmayer* ■

HAINFELDER KINO DIENSTAG



© Neue Visionen Filmverleih



Leider werden wir auf den nächsten Kinodienstag noch länger warten müssen. Inzwischen empfehlen wir, gute Filme über heimische Plattformen anzuschauen und eventuell versäumte Kinodienstagfilme nachzuholen.

Leider, leider - Der nächste Kinodienstag war für Mitte Oktober geplant und wird nun doch abgesagt. Hedda Kasser hatte „Die Kandidatin“ ausgewählt, eine deutsche Koproduktion mit der saudi-arabischen Regisseurin Haifaa Al Mansour. Aber leider! Alles zu unsicher. Nach wie vor muss Karl Essl sein Kino geschlossen halten. Es ist einfach zu riskant.

Trotzdem kann man hochwertige Filme ansehen, auch abseits von Netflix und Co und das möchte ich unseren Leser/innen und allen Kinodienstag-Fans diesmal als kleinen Trost ans Herz legen.

Viel Spaß im Patschenkino also und hoffentlich auch bald wieder persönlich beim Kinodienstag!

Eine gute Möglichkeit bietet die österreichische Kinoplattform www.vodclub.online/film, womit auch direkt österreichische Kinos finanziert werden, die die Filme dort zur Verfügung stellen.

Ich finde dort auch einige meiner Kinodienstag-Lieblingsfilme, zB „Ein Augenblick Freiheit“ von A.T. Riahi oder „Maikäfer flieg“ von M. Unger, „Revanche“ von G. Spielmann, „Die Werksstürmer“ von A. Schmid, „Atmen“ von K. Markovics und N. Wisiak, „Die wilde Maus“ von J. Hader oder „STYX“ von W. Fischer. Auch „Erik und Erika“ von R. Bilgeri ist dabei. Die Filme sind alphabetisch gelistet, es ist nicht schwierig, zu suchen und sich zurechtzufinden.

Natürlich lassen sich dort auch viele andere sehenswerte österreichische Filme entdecken. Bezahlt wird pro Film, ganz einfach!

Wer sich für den außereuropäischen Film interessiert, dem empfehle ich die Plattform www.film-ingo.at. Ich habe dort immer wieder mal ein Abo, man kann aber auch pro Film bezahlen. Diese Plattform öffnete mir die Augen für die große, weite Kinowelt. Wem zB der letzte Kinodienstagfilm „Parasite“ von Bong Joon-ho gefallen hat, der könnte sich dort noch zwei weitere Filme dieses Regisseurs ansehen. ●

Alexandra Eichenauer-Knoll

November 2020

NÖ Heckentag

Mit heimischen Hecken Klima schützen!

Regional, einzigartig und urstark
Am NÖ Heckentag bekommen Sie die besten, garantiert aus Ihrer Region abstammenden Sträucher und Bäume, die es gibt. Damit werden Sie zum Gartenkaiser und können einen echten, lebendigen Beitrag zum Klimaschutz leisten.

Es erwarten Sie über 50 heimische Arten wie Wildrosen-Raritäten, schmackhafte



Dirndl oder duftende Steinweichseln, die besonders gut an unser Klima angepasst sind und wertvolle Lebensräume für Bienen und Schmetterlinge bieten.

Das Klima schützt, wer Hecken nützt!
Unsere Wildgehölze sind lebendige CO₂-Speicher, Luft- und Bodenverbesserer und spenden Schatten und Abkühlung in Ihrem Garten. Die regionale Produktion spart zudem unzählige Transportkilometer!

Obst wie aus Großmutter's Garten
Ob Äpfel, Birnen, Marillen oder Kirschen, mit unseren einjährigen Veredelungen von uralten Obstsorten holen Sie sich puren Fruchtgenuss in den Garten.

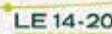
Online Bestellen
1. Sept. bis 14. Oktober

Liefern lassen
Anfang bis Mitte November

Abholen
Samstag, 7. November
in Pfaffstätten

Informationen
www.heckentag.at

MIT UNTERSTÜTZUNG DES LANDES NIEDERÖSTERREICH UND DER EUROPÄISCHEN UNION


Bildung und Kultur - mitten in Hainfeld

Das Institut für Bildung und Kultur bietet abwechslungsreiche Weiterbildungsmöglichkeiten.

SPIELSPRACHSCHULE „ABRAKADABRA“

Jedes Kind hat, wenn es auf die Welt kommt, die angeborene Fähigkeit, eine Sprache zu erlernen. Diese Fertigkeiten lassen sich aber auch für eine zweite oder dritte Sprache nutzen. Durch die **Abra-kadabra-Methode** gewinnen die Kinder in den Spielstunden auf spielerische Art Zugang zu einer neuen Sprache. Weitere Sprachen auf Anfrage!

Nachhilfeschule

Wir bieten ganzjährig Unterricht von der Volksschule bis zur Matura an - in Einzelunterricht, Zweier- und Kleingruppen für

- Mathematik, Englisch, Deutsch, Französisch, Italienisch, Spanisch, Latein, Rechnungswesen, Buchhaltung – weitere Gegenstände auf Anfrage!
- Ganzjährige Betreuung für Legasthenie und Dyskalkulie!

CLARA SCHUMANN MUSIKSCHULE

Tanzunterricht

- **Kreativer Kindertanz:** 4 – 6 J.
- **HIPHOP 1:** 6 – 9 Jahre
- **Klassisches Ballett:** ab 7 Jahre
- **HIPHOP 2:** 10 – 15 Jahre
- **Zeitgenössischer Tanz für Erwachsene**

Stimmbildung

für Kinder und Erwachsene – klassisch und populär

Instrumentalunterricht Kinder und Erwachsene

Tasteninstrumente:

Klavier, Akkordeon, Steirische Harmonika, Keyboard, Kirchenorgel und Korrepetition

Holzblasinstrumente:

Blockflöte, Querflöte, Klarinette, Saxofon, Didgeridoo

Streichinstrumente:

Geige, Bratsche, Cello, Kontrabass

Saiteninstrumente:

Gitarre, E-Gitarre, E-Bass

Schlaginstrumente:

Schlagzeug, Djembe

Zupfinstrumente:

Zither, Hackbrett, Harfe

VORSCHAU: 2021 feiert die Clara Schumann Musikschule ihr 20jähriges Bestehen. Aus diesem Anlass gibt es ab September 2020 wieder ein Bandprojekt (Instrumental und Gesang) mit abschließendem Konzert im Rahmen des Jubiläumskonzertes sowie das Erstellen einer CD-Aufnahme, um den Teilnehmern ihr Projekt zu dokumentieren. Teilnehmer aller Altersstufen sind herzlich eingeladen, daran teilzunehmen!

Information u. Anmeldung:

Hauptstraße 22,
3170 Hainfeld
Tel.: 0676/42 68 617 oder
02764/30 394
E-Mail: inbiku@kabelweb.at



Felix Birg (li) und Florian Heindl (re)
bei einem Musikschulkonzert mit
der Steirischen Harmonika

© privat



Singen tut gut und Herr Pfarrer kann es auch beruflich nutzen: v. l. Martin Keiblinger, Monika Kinzl-Vorreither, Margarete Kowall, Monica Chavez, Wilfried Breitler, Tamara Kurtskhalia, Michaela Fennes, Gudrun und Erich Lux, Emilie Knopp, Altmann Wand und Brigitte Groß © privat



100 Jahre SC Hainfeld

Herbert Kiegler hat gründlich in der Vereinsgeschichte recherchiert.

Bürgermeister Karl Gschaider gründete bereits 1920 den Hainfelder Fußballverein. Zu dieser Zeit gab es noch keinen eigenen Fußballplatz. Gespielt wurde auf freien Wiesenflächen. 1923 organisierten die engagierten und beherzten Spieler den Bau des ersten offiziellen Fußballplatzes in Handarbeit auf dem Lehrbaumer-Acker (heute Fläche zwischen Wiesenweg und Pizzeria, unmittelbar neben der Bundesstraße).

Gleichzeitig wurde laut mündlicher Überlieferung die „Bezirksmeisterschaft“ gestartet. Erst danach und durch die zunehmende Mobilität konnte ein geregelter Spielbetrieb auch über die Bezirksgrenzen hinweg gestartet werden. Hainfeld wurde in die 2. Klasse Traisental eingeteilt. Weder Bürgerkrieg (1934) noch 2. Weltkrieg (1939 – 1945) konnten die Fußballbegeisterung in Österreich stoppen. Die Verlagerung des Kriegsgeschehens Richtung Heimat bewirkte 1943 die vollständige Einstellung des österreichischen Fußballs. Die jungen Männer waren entweder im Fronteinsatz, verwundet oder gefallen. Rudolf Cischek betrieb 1946 trotz anfänglicher Widerstände der Sowjets die erfolgreiche Neugründung des Fußballvereines. 1947 konnte der geregelte Spielbetrieb wieder aufgenommen werden. Schon 1949 und 1951 wurde die starke Hainfelder Fußballmannschaft zweimal Meister und schaffte den Aufstieg in die Unterliga. Dort hielt sich der Verein 1 Jahr und spielte ab nun wieder in der 1. Klasse Traisental. Fast ein Vierteljahrhundert dauerte es, bis Hainfeld 1976 den Wiederaufstieg schaffte. In diesem Jahr erfolgte auch die Übersiedlung vom alten Sportplatz in das neu erbaute Sportzentrum. Von 1979 bis 2009 pendelte man zwischen den genannten Spielklassen. 2009 gelang der Wiederaufstieg in die Unterliga (heute Gebietsliga-West).

Der SC-Fischer-Hainfeld zählt seit Jahren zu den Spitzenvereinen dieser Klasse. Die finanziellen Möglichkeiten für diesen elfjährigen Erfolgslauf schuf hauptsächlich Präsident Harald Fischer. In diese Zeit fallen auch der Kantinenausbau, die Dacherneuerung und die wiederholte Sanierung der Rasenflächen.

2020 kam der „Corona-Hammer“. Hainfeld war 2019 auf gutem Weg zum möglichen Aufstieg. Durch die Pandemie wurden alle Ergebnisse der Herbstsaison annulliert, die Meisterschaft abgebrochen und es war vorbei mit den berechtigten Hoffnungen.

Aufgrund der herrschenden Situation ist der Neubeginn auch im Herbst fraglich geworden. Eine würdige 100-Jahrfeier kann aus bekannten Gründen nicht risikolos durchgeführt werden, daher wird die Feier aus logischen und vernunftorientierten Gründen auf 2021 verschoben. Diesen Schritt haben schon viele Vereine und Institutionen aus Sicherheitsgründen vor uns getan.

KINDER-UND JUGENDFUSSBALL

Die Nachwuchsarbeit hat in Hainfeld einen hohen Stellenwert. Ohne diesen Zweig wäre das Ende des Hainfelder Fußballvereines vorprogrammiert.

Allen, die bisher hart für das gesamte Kinder- und Jugendprogramm verantwortlich waren und sind, gebührt ein Pauschallob. Jüngster Beweis dieser fruchtbaren Erfolgsarbeit ist der Meistertitel 2019 unserer U 11. Aktuell ist unser Trainerteam rund um Daniel Birgsteiner mit Marcus Fischer und Martin Fischer kompetent besetzt. Die Nachwuchsarbeit ist ein hartes Geschäft und erfährt nicht immer die nötige Anerkennung. Nicht vergessen darf man den Hauptverantwortlichen des Göl-

sentales, Poldi Mayrhofer. Auch er hat sich in den letzten Jahren viele Verdienste um die Nachwuchsarbeit erworben.

FRAUENFUSSBALL

Die Frauen des SC Hainfeld haben ordentlich vorgelegt und mit Landesmeister, NÖ-Cupsieger in den 1970ern sowie 2002/2003 Teilnehmer in der zweithöchsten Spielklasse Österreichs Meilensteine gesetzt. Diesen tollen Erfolgen hinken die Männer deutlich nach. Man kann zwar aufholen, aber nicht überholen.



OBMÄNNER UND PRÄSIDENTEN

1920 - 1945 nachweisbar sind nur Gründer Karl Gschaider und N. Kindermann

1946 aufsteigend bis heute: Rudolf Cischek, Hans Hausner, Robert Dürr sen., Josef Lahner, Alfred Auner, Franz Ployl, Ing. Helmut Leuthner, GD Josef Vanicek, Werner Brendt, Gerhard Schnierer, Franz Lahner, Ing. Helmut Scheuher und aktuell Hans Sperl

Präsidenten ab 1999 Bgm. Albert Pitterle, ab 2005 bis heute Harald Fischer

Besonderen Dank verdienen alle SpielerInnen, Trainer, Mitglieder, ZuschauerInnen, Freiwilligen und Hauptsponsor Fam. Fischer sowie alle anderen Sponsoren. ●

Das Gründungsfoto aus dem Jahre 1920 mit Bürgermeister Karl Gschaider

© Stadtarchiv

Bitte senden Sie Ihre Infos an:

elfi.hasler@gmx.at

Die Sportseiten

Dieser Sommer war sehr speziell, viele haben sich zu Hause bzw. allein oder mit Freunden fit gehalten, da „coronabedingt“ die meisten Sportveranstaltungen abgesagt werden mussten. Zu Redaktionsschluss war noch nicht klar, ob und wie im Herbst Kurse angeboten werden können. Aktuelle Informationen über einzelne Veranstaltungen bzw. das Kursangebot finden Sie auf den Aushängen bzw. Internetseiten der Vereine.

Auszeit sinnvoll genützt!

Nach einer umfangreichen Reinigung sowie Sanierungsarbeiten durch den ÖTK steht die Hainfelderhütte in neuem Glanz da. Auch neue Fahnen wurden angeschafft. ●



Mitglieder des URC bei einer sonntäglichen Ausfahrt. © Stefan Manker



Die zwei Männer sind noch fest am Werken! Doch bald soll sie fertig sein: Die neue Schank- und Terrassengestaltung auf der Hainfelderhütte

© Richard Jägersberger

Regelmäßig im Training

Obwohl die meisten Radrennen abgesagt wurden, trafen sich die Mitglieder des URC Hainfeld regelmäßig bei ihren wöchentlichen Sonntagsausfahrten, um gemeinsam zu trainieren. ●

Ein Prost auf den 3. Platz!

Stolz auf das gute Teamergebnis: v. l. Brigitta Berger, Margit Platzer, Birgit Kahrer, Katharina Safer, Sieglinde Schraditsch und Elisabeth Hasler (nicht am Bild: Jenny Safer).

© Erich Moser



Nach zwei gewonnenen Begegnungen lagen die Tennisdamen des TC Hainfeld zu Beginn der Kreisliga D Südwest im Juli auf dem hervorragenden 3. Platz! ●



Wer Tanzen als Hobby auserkoren hat, sollte nicht länger zögern. Der Tanzclub LaVita unterstützt alle Tanzfreudigen, die so richtig und regelmäßig tanzen möchten.

Trotzdem sollen der Spaß und die Freude an der Bewegung vorrangig bleiben - kein Stress also!

Tanzen fördert die Koordinationsfähigkeit sowie Geist und Gesundheit in jedem Alter.

Ein kostenloses Schnuppern ist übrigens jederzeit möglich, lässt uns Ursula Seemayer von LaVita wissen. ●

Anfragen gerne unter
 Mobil: 0699/11507141
 E-Mail: tsc-lavita@gmx.at

Genusstänzen mit Abstand



Genusstänzen ohne Erfolgsdruck und mit genügend Abstand:

Die Mitglieder beim Training im großzügig angelegten Vereinslokal in Hainfeld

© LaVita

HÜTTENDIENSTE SEPTEMBER BIS NOVEMBER 2020



Kirchenberghütte



Liasenböndlhütte



Gföhlberghütte



Lindensteinhütte



KIRCHENBERG

www.hainfelderhuette.at

- 05./06.09. Schneider
- 12./13.09. Zeller
- 19./20.09. Zeller
- 26./27.09. Mayrhofer
- 03./04.10. Mayrhofer
- 10./11.10. Fußthaler/Schildböck
- 17./18.10. Schmalzbauer
- 24. - 26.10. Schmalzbauer
- 14./15.11. Hasler/Bilek/Brendt



GFÖHLBERG

www.eichgraben.naturfreunde.at

- 05./06.09. Hochstrasser I
- 12./13.09. Hochstrasser I
- 19./20.09. Pesendorfer
- 26./27.09. Luiszer
- 03./04.10. Luiszer
- 10./11.10. Frühauf
- 17./18.10. Hochstrasser II
- 24. - 26.10. Hochstrasser II
- 31.10./01.11. Hochstrasser I
- 07./08.11. Neulengbacher
- 14./15.11. Neulengbacher
- 21./22.11. Team Heidi
- 28./29.11. Team Heidi



LIASENBÖNDL

www.liasenboendl.at

- 05./06.09. Wagner
- 12./13.09. Hollinger, Zöchling, Hinterwallner
- 19./20.09. Veigl, Puritscher
- 26./27.09. Michalitsch, Bruche
- 03./04.10. Topf
- 10./11.10. Wallner, Zöchling, Steineck
- 17./18.10. Veigl, Puritscher
- 24. - 26.10. Klos
- 31.10./01.11. Zeller, Wilfinger, Gadinger
- 07./08.11. Michalitsch, Bruche
- 14./15.11. Bader, Steineck
- 21./22.11. Wagner
- 28./29.11. Topf



LINDENSTEIN

<http://naturfreunde-rohrbach.at>

- 05./06.09. Götzenbrugger/Lampl
- 12./13.09. Schalko
- 19./20.09. Wühringer/Großberger
- 26./27.09. Wühringer/Großberger
- 03./04.10. Reischer/Gschaider
- 10./11.10. Reischer/Gschaider
- 17./18.10. Götzenbrugger/Lampl
- 24. - 26.10. Götzenbrugger/Lampl
- 31.10./01.11. Wühringer/Großberger
- 07./08.11. Wühringer/Großberger
- 14./15.11. Reischer/Gschaider

DATUM ZEIT VERANSTALTUNG | ORT
04.09. 18.00 - 21.00 **Lange Einkaufsnacht „Hainfeld blüht auf“**, Stadtgebiet

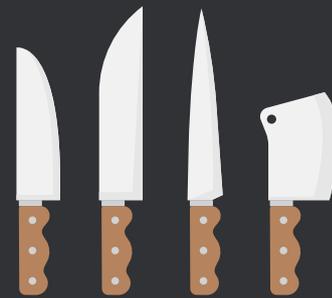
Jeden Freitag Singkreis ab 04.09. – mit Maria Kapelari
Nach Herzenslust singen 09.00 - 10.00 Uhr, im Seminarraum der Lebenskreisquelle
Monatlicher Stammtisch jeden 3. **Donnerstag** ab 17.09.
Jodel-Lernwerkstatt 17.30 Uhr **Jodel-Stammtisch** 19.00 Uhr im Gasthof Schöbinger

06.09. 09.30 - 11.00 **Familienwandertag der ÖVP**, Start: Hauptplatz
10. - 12. 09. **Outdoortage (LOWA-Passformtag 10.9.)**, Schuhhaus Fux
12.09. 09.00 - 13.00 **Jodeln meets Yoga**, Lutter-Alm, (Kapelari + Brezina)
18.09. ab 14.00 **Bürgermeisterkochen am Wochenmarkt**,
 Ersatztermin: 16.10.

Kreatives Schreiben, mit Dagmar Rosenkranz, Bücherei Hainfeld
24.09. 17.30 - 21.00 Uhr: Beziehungen – Der Mensch als soziales Wesen
26.11. 17.30 - 21.00 Uhr: Vorbilder versus Idole
 Anmeldung bei: dagmar.rose@gmx.at, Tel. 0650 / 812 57 58

26. - 27.09. Beginn 10.30 **Taketina-Workshop**, Vyana - Raum für Yoga
02.10. 15.00 - 18.00 **Flohmarkt der Kinderfreunde**, Gemeindezentrum
03.10. 18.00  **Lange Nacht der Museen**, mit Eröffnung der Sonderausstellung „Seuchen im Gölseental“ im Hainfeld|Museum
04.10. 09.00 **Erntedankfest**, Pfarrkirche
07. - 10.10. **Waldviertler Hausmesse**, Schuhhaus Fux
13.11. 08.00 - 16.00 **Berufsinformationsmesse BIL 20**, Turnsaal NNÖMS
20. u. 21.11. 20.00 **Blasmusikkonzert der Stadtkapelle Hainfeld**, NNÖMS

DER MESSERSCHLEIFER KOMMT!



12. Oktober 2020, 9 - 12 Uhr, Hauptplatz

GROSSER LAGERVERKAUF VON NATURTEPPICHEN

in Weissenbach/Triesting

Alle Termine auf

www.barfuss-teppich.at

Die nächste Ausgabe des HAINFELDER hat das Thema „Weihnachtsduft liegt in der Luft“

Redaktionsschluss: 16.10.2020

redaktion@hainfeld.at

November 2020

NÖ Heckentag

Informationen
www.heckentag.at

Mit heimischen Hecken Klima schützen!



PUTZEN & PLANTSCHEN: Die Kindergruppe des Hortes Aramsamsam beim Putzen der Kneippanlage © Sperrl



UMZUG: Dr. Roland Zechner ist innerhalb des Gemeindezentrums umgezogen. Bgm. Albert Pitterle freut sich darüber. © Gemeinde