Gemeinde Köstendorf Info

Nr.: 3/2012 Zugestellt durch Post.at

Gratiskompost am Altstoffsammelhof

Die Salzburger Abfallbeseitigung GmbH in Siggerwiesen (SAB) verarbeitet seit Jahren auch den Bioabfall aus unserer Gemeinde. Daraus entsteht wertvoller und nährstoffreicher Qualitätskompost, gemäß Kompostverordnung, Qualitätsklasse A, der sich zur Verwendung im Garten- bzw. Landschaftsbau zur Düngung des Bodens und von Kulturen eignet.
Als kleines Dankeschön für die tatkräftige Mitarbeit bei der Bioabfallsammlung erhalten die Bürger der Gemeinde Köstendorf **gratis** und in Haushaltsmengen den von der SAB produzierten

„Florakraft Biokompost“
am 20. und 21. April 2012, während der Öffnungszeiten
am Altstoffsammelhof der Gemeinde (solange der Vorrat reicht)

Beim Altstoffsammelhof erhalten Sie auch Informationsmaterialien über die richtige Anwendung und die verschiedenen Einsatzmöglichkeiten des Biokompostes.

Neue Öffnungszeiten im Altstoffsammelhof

Ab Mittwoch, 28. März 2012 ist der Altstoffsammelhof Köstendorf wieder jeden Mittwoch von 17.00 bis 19.00 Uhr geöffnet.
Diese Mittwoch-Öffnungszeit bleibt ab nun das ganze Jahr über gültig - nicht nur während der Sommerzeit.
Öffnungszeiten des Altstoffsammelhofes:
Freitag von 14.00 bis 16.00 Uhr, Samstag von 09.00 bis 12.00 Uhr und jeden Mittwoch (ab 28.3.2012) von 17.00 bis 19.00 Uhr.

Info-Nachmittag im Wenger Moor

Naturfreunde aufgepasst: Am **Samstag, den 14. April 2012**, haben alle Naturinteressierten die Möglichkeit, sich über die faszinierende Tier- und Pflanzenwelt des Naturschutzgebiets Wenger Moor am Wallersee zu informieren.
13.30 Uhr: Führung mit Elisabeth Ortner, Schutzgebietsbetreuerin Haus der Natur
Treffpunkt: Parkplatz Weng, Gemeinde Köstendorf

15. 00 Uhr bis 18.00 Uhr: Vogelexperten von BirdLife Salzburg, entführen in die Welt des seltenen Großen Brachvogels und der Bekassine. Unter fachkundiger Anleitung können Sie die Tiere beobachten und viele interessante Details über die Lebensweise dieser Vögel erfahren.
Standort: Radweg westlich des Wiererbauern
Achtung: Bei starkem Regen findet die Veranstaltung nicht statt!

Der Große Brachvogel ist eine stark gefährdete Art, die im Wenger Moor einen geeigneten Brutplatz findet.
(Fotosammlung Johanna Gressel)

Sie wünschen Sich liebevolle Betreuung für Ihr Kind?

Unsere Tagesmütter im Flachgau bieten:

- familiäre Atmosphäre
- liebevolle Betreuung vom Kleinkind bis zum Schulkind auch in den Ferien
- individuelle Betreuungszeiten
- qualifizierte Betreuung

Nähere Informationen erhalten Sie im Familien- und Sozialzentrum Henndorf, Tel.: 06214 / 68 11

Haben Sie eine pädagogische Ausbildung oder sind Sie an dem Beruf Tagesmutter interessiert?
Zögern Sie nicht, wir freuen uns auf Ihre Bewerbung! **www.hilfswerk.at**

Ordination in der Bambushütte
Donnerstag, 19. April 2012, 19.30 Uhr, Pfarrhof Köstendorf

Der Seniorenbund – Ortsgruppe Köstendorf bringt gemeinsam mit dem Sbg. Bildungswerk Köstendorf einen Vortrag mit Powerpoint-Bilderpräsentation.

Eintritt: Freiwillige Spenden!
Referenten: Dr. med. Rudolf Kaiser und Dr. med. Gusti Kaiser

Ein Ärzte-Ehepaar aus Köstendorf, hilft in Manila und auf der Insel Mindoro bei der Organisation „Ärzte für die Dritte Welt“ den Ärmsten der Armen. Die beiden Ärzte leben wochenlang mit den ärmsten Menschen dieser Regionen und versuchen unter sehr schwierigen Bedingungen zu helfen.
Der Obmann des Seniorenbundes, Gottfried Reitsamer kann bestätigen – dieser eindrucksvolle Bericht geht unter die Haut.

Österr. Rote Kreuz, Ortsstelle Straßwalchen - Information

Das Rote Kreuz Straßwalchen plant zur Entlastung des Rettungsdienstes einen eigenen Patientenfahrdienst aufzustellen. Dafür werden neue ehrenamtliche Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen gesucht. Der Fahrdienst wird wochentags von 07:00 – 13:00 Uhr gehende/sitzende Patienten bzw. Patienten im Rollstuhl zum/vom Arzt oder Krankenhaus zu Therapien bzw. Untersuchungen fahren.
Voraussetzung für die Mitarbeit ist ein Alter zwischen 18 und 65 Jahren, Unbescholtenheit und die gesundheitliche Eignung.
Wenn auch Sie gerne beim Roten Kreuz mitarbeiten möchten, aber der Rettungsdienst nicht das Richtige für Sie ist, dann kommen Sie zu unserem unverbindlichen **Infoabend am 23.04.2012 um 19:00 Uhr** im Schulungsraum der Rot-Kreuz Dienststelle Straßwalchen, oder melden sich telefonisch unter 06215/8244 bzw. per Mail an strasswalchen@s.roteskreuz.at.
Wir würden uns freuen Sie in unserer Gemeinschaft begrüßen zu dürfen.

Öffentliche Bücherei Köstendorf

Im Rahmen des von Avos und Dr. Connert initierten Projektes **„Gesunde Gemeinde Köstendorf“** organisierte die öffentliche Bücherei Köstendorf am 08.03.2012 im Bewegungsraum des Kindergartens für die Kindergartenkinder und die Schüler der 1b der Volksschule **den Workshop „Eri und die Körperstadt“**.
Die Autorin Elke Pissenberger nahm die Kinder auf eine erfahrungsreiche und informative Reise mit und vermittelte ihnen ganz nebenbei den gesamten Stoffwechsel und die Freude und Notwendigkeit, auch Wasser an Stelle von Säften zu trinken.

Einladung zur Buchverlosung

Alle Kinder, die am Workshop teilgenommen haben, werden herzlich eingeladen, ihre Zeichnung zu Eris Reise in der Bücherei bis zum **12.04**. **- die Frist wurde verlängert -** vorbeizubringen. Unter den Künstlern aller eingelangten Zeichnungen werden vier Bücher „Eri und die Körperstadt“ verlost.
Wir danken der Gemeinde für die finanzielle Unterstützung des Workshops.

Frühling im Naturschutzgebiet Wenger Moor

Elisabeth Ortner, Schutzgebietsbetreuerin am Haus der Natur

Im Wenger Moor haben einige sehr seltene Vogelarten einen Rückzugsraum gefunden. Im Frühling kommen z.B. der Große Brachvogel, die Bekassine oder der Kiebitz aus ihren Überwinterungsgebieten zurück. Von **15. März bis Ende Juli** kann man sie in ihren Brutgebieten im Wenger Moor beobachten. Es gibt in ganz Salzburg nur mehr ca. zehn Gebiete in denen der Große Brachvogel relativ ungestört brüten kann. Diese Tiere sind sogenannte Wiesenbrüter. Sie legen ihre Eier direkt am Boden in ein Nest aus Grashalmen. Nähern sich „Feinde" – egal ob Wildtiere, Menschen oder Hunde – zu weit dem Gelege, fliegen die Altvögel todesmutige Angriffe und versuchen mit lauten Warnrufen den Eindringling zu vertreiben. In dieser Zeit kühlt das Gelege schnell aus und ist außerdem Bodenräubern wie Füchsen oder Mardern schutzlos ausgeliefert. Es ist daher gerade im Frühjahr besonders wichtig, dass Menschen und Hunde die Wiesenflächen im Naturschutzgebiet nicht betreten.

Bleiben Sie in Naturschutzgebieten bitte auf den Wegen und führen Sie Ihren Hund an der Leine!
Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Der seltene Große Brachvogel kommt im Frühling aus seinen Überwinterungsgebieten am Mittelmeer ins Wenger Moor zurück.
(Foto: Andreas Trepte).

Salzburger Landesverband für Obstbau, Garten- und Landschaftspflege obstbau@lk-salzburg.at

Kammer für Land- und Forstwirtschaft • Schwarzstraße 19 • 5020 Salzburg • Telefon 0662-870571-241, 244 • Fax 0662-870571-295

Naturobstbau 2012 - *eine geförderte Pflanzaktion der Obst- und Gartenbauvereine, des Landesverbandes und der Landwirtschaftskammer mit Unterstützung von Europäischer Union und dem Land Salzburg*

Die Aktion verfolgt das Ziel, wertvolle Obstsorten (Alte- und Neue) als Landschaftselemente wie Streuobstanlagen und Obstbaumgruppen zu Sichern, Wiederzustellen und die Funktionsfähigkeit zu verbessern.

Den Fördergebern ist es besonders wichtig, dass altbewährte und robuste Sorten zur Erhaltung unserer Kulturlandschaft ausgepflanzt werden. Mit dieser Aktion soll auch Gelegenheit gegeben werden, neue Sorten, die verschiedenste Resistenzen auch gegen die Baumseuche Feuerbrand aufweisen, auf ihre Tauglichkeit in unserem Klima zu prüfen. Nur durch solche Maßnahmen ist es möglich sowohl den Obstbestand auf den bäuerlichen Streuobstwiesen aber auch in den Gärten für den Selbstversorger- und Siedlungsobstbau weiterhin zu erhalten.

Die Pflanzaktion umfasst ausgewählte Apfel-, Birnen- und Zwetschkensorten sowie Süß- und Sauerkirschen und den Ankauf von ausgewählten landestypischen und bewährten Sorten in der Wuchsform Hoch- und Halbstamm für den Streuobstbau und auch Viertelstamm und kleinwüchsige Obstbäume wie Busch, Spindel-Busch und Spindel für den Selbstversorger- und Siedlungsobstbau. Die Maßnahme läuft mit heurigem Vegetationsbeginn an und dauert bis Juni 2013.

Die Förderung für die Obstbäume laut Sortenliste **beträgt für Hochstamm 14 €, für Halbstamm 10 €, für Viertelstamm und Spindel-Busch jeweils 8 € pro Stück.** Der Restbetrag ist vom Obstbaumkäufer zu bezahlen.

Die Bestellung ist mit 8 Stück pro Haushalt, Familie oder Betrieb limitiert. Die Teilname ist nicht an die Mitgliedschaft bei einem Obst- und Gartenbauverein gebunden. Bestellungen sind allerdings nur über örtliche Obst- und Gartenbauvereine möglich.

Listen und Formulare sind am Gemeindeamt erhältlich.

Lebensmittel sind kostbar!

Der Weg zwischen Kühlschrank und Mülltonne ist manchmal sehr kurz. In Salzburg landen pro Person und Jahr durchschnittlich 18 kg genießbare Lebensmittel im Restabfall. Viele dieser Lebensmittel sind sogar noch originalverpackt und unverdorben. Das schlägt nicht nur auf den Magen, es tut auch der Brieftasche nicht gut.

In drei kurzen **Filmen mit Kabarettist Ingo Vogl** wird auf diese Probleme aufmerksam gemacht. Schauen Sie einfach rein auf www.wirf-kein-essen-weg.at.

Hier finden Sie **6 Tipps**, wie Sie Lebensmittel-Abfälle vermeiden können:

1. **Wussten Sie, dass durchschnittlich 10 % des Salzburger Restabfalls angebrochene und original verpackte Lebensmittel sind?**

Die Augen waren wieder größer als der Bauch. Gerade, wer hungrig einkaufen geht, kauft viel mehr Lebensmittel als geplant. Schreiben Sie sich einen Einkaufszettel. Dann wissen Sie was Sie in den nächsten Tagen brauchen, was Sie kochen wollen und essen können. Für die Abfalltonne bleibt nichts übrig. Bedenken Sie auch, dass Produkte aus der Region meist frischer sind, weil sie keine langen Transportwege hinter sich haben. Sie müssen nicht so schnell verbraucht werden. Denn Lebensmittel sind kostbar!

2. **Wussten Sie, dass viele Lebensmittel auch nach abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum noch genießbar sind?**

Verpackte Lebensmittel müssen ein Mindesthaltbarkeitsdatum aufweisen. Bis zu diesem Datum garantiert der Hersteller bestimmte Eigenschaften wie Farbe, Geschmack und Geruch des Lebensmittels. Viele Produkte sind daher auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums einwandfrei genießbar. Daher zuerst riechen, schauen und kosten und nur dann wegwerfen, wenn das Lebensmittel wirklich verdorben ist. Denn Lebensmittel sind kostbar!

3. **Wussten Sie, dass das Verbrauchsdatum nur bei leicht verderblicher Ware angeführt wird und diese nach Ablauf nicht mehr verkauft werden darf.**

Zu leicht verderblichen Lebensmitteln gehören z.B. Faschiertes oder Fisch. Dieses Verbrauchsdatum ist verbindlich. Lebensmittel sollten nach Ablauf des angegebenen Zeitraums nicht mehr gegessen werden. Das Verbrauchsdatum ist nicht dasselbe wie das Mindesthaltbarkeitsdatum. Nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums kann die Ware noch genussfähig sein. Denn Lebensmittel sind kostbar!

4. **Wussten Sie, dass jeder Salzburger ca. 18 kg essbare Lebensmittel im Jahr einfach wegschmeißt?**

Wäre es nicht besser, weniger Lebensmittel einzukaufen und dafür besonders auf die Qualität zu achten? Meiden Sie „billige“ Großpackungen und lassen Sie sich nicht von Sonderangeboten verführen. Kaufen Sie lieber etwas weniger, investieren Sie Ihr hart verdientes Geld dafür in hochwertige Lebensmittel. Das kostet unter dem Strich gleich viel, Sie haben aber mehr davon. Das dürfen Sie sich ruhig gönnen. Denn Lebensmittel sind kostbar!

5. **Wussten Sie, dass sich Obst und Gemüse bei der Lagerung nicht gut vertragen?**

Verschiedene Früchte geben bei der Lagerung das Gas Ethylen ab, das bei empfindlichen Sorten zu raschen Welkerscheinungen führt. Äpfel, Marillen, Pfirsiche/Nektarinen, Birnen und Kiwi geben viel Ethylen ab. Sie sollten daher keinesfalls gemeinsam mit Bananen, Kartoffeln, Tomaten und Gurken gelagert werden, die empfindlich auf Ethylen reagieren. Eine einfache Grundregel lautet: Obst und Gemüse nicht gemeinsam lagern. Denn Lebensmittel sind kostbar!

6. **Wussten Sie, dass Sie bei Ihrem Gemeindeamt wertvolle Tipps zum Geld sparen bekommen?**

Holen Sie sich ab Mitte April den neuen Folder „Lebensmittel sind kostbar“ mit Infos zum richtigen Einkaufen und Lagern von Lebensmitteln und Ihren kostenlosen Einkaufsblock. Denn wer schon beim Einkaufen gut plant und seine Lebensmittel daheim richtig lagert, hat den vollen Genuss und muss nichts wegwerfen. Das spart Ihnen lästige Arbeit und vor allem Geld. Sie haben es in der Hand. Denn Lebensmittel sind kostbar!