

Gemeindeinfo St. Veit im Innkreis



AUSGABE SEPTEMBER 2023





Liebe St. Veiterinnen,
liebe St. Veiter!

OKTOBERFEST

Ich darf euch herzlich einladen zum Oktoberfest der FF. St.Veit am 30.09. und 01.10. und euch ersuchen, daran zahlreich teilzunehmen, um unsere Feuerwehr zu unterstützen.

Am 01.10. wird auch offiziell das neu renovierte ehemalige Schulgebäude seiner Bestimmung übergeben. Das Bibliothek-Team bietet einen Tag der offenen Tür an.

Auch darf ich gleich auf die nächste Veranstaltung der Bibliothek St. Veit am 20.10. mit Hans Kumpfmüller und Sepp Kili hinweisen.

Auf den Gemeindeausflug am 14.11. ins Parlament und Sonnenfeld mit Heurigenbesuch darf ich ebenfalls hinweisen und dazu einladen.

GLASFASERAUSBAU

Im Juli konnten wir endlich, die Erfolgsgeschichte mit dem ersten Anschluss eines privaten Haushaltes weiterschreiben. Mittlerweile ist der größte Teil der Gemeinde am Glasfasernetz angeschlossen. Nochmals Danke an alle, die dazu beigetragen haben, dass unsere Gemeinde St. Veit für die Zukunft gut aufgestellt ist

BAUMASSNAHMEN

Der Glasfaserausbau beherrschte in unserer Gemeinde die Bautätigkeiten, im Zuge dieser Arbeiten konnten wir den größten Teil des Gehsteigs neu asphaltieren. Danke an die Straßenmeisterei Altheim, die die Sanierung der Randsteine und Schächte übernahm und durchführte. Im Bereich Haiderwirt wurde der Kanal verlängert und seitens A1 eine Glasfaserleitung verlegt. Durch das DLZ Team wurden viele Instandhaltungsarbeiten prompt und professionell durchgeführt.

DANKE

Frau Michaela Weinberger verlegte ihren Hauptwohnsitz außerhalb unserer Gemeinde und verlor somit ihr Mandat als Gemeinderätin.

Wir danken Frau Weinberger für ihre Mitarbeit in der Gemeinde und wünschen ihr für ihre weitere Zukunft alles Gute.

Danke an Familienausschussobmann Ing. Schrems Rudi für die Organisation des Ferienprogrammes, sowie den Vereinen, die sich daran beteiligten und den Kindern viel Freude bereiteten. Danke im Namen der Kinder!

Danke an Anna Bühr und Hilde Leingartner für die Pflege der Blumen bei unseren Willkommensschildern.

LEHRLINGE

Seit September dürfen wir zwei Lehrlinge in der Verwaltungsgemeinschaft Roßbach-St.Veit begrüßen. Lina Bachmayr (Bild links) und Hannah Bernroither (Bild rechts), beide aus der Gemeinde Roßbach, starteten ihre Ausbildung zur Verwaltungsassistentin, welche 3 Jahre dauern wird.

Wir freuen uns, die beiden in unserem Team zu haben und wünschen ihnen für die Ausbildung viel Erfolg und alles Gute.

Ich wünsche euch einen goldenen Herbst und Zeit diesen zu genießen.

Euer Bürgermeister



Manfred Feichtinger



AUS DER GEMEINDE

LEHRLINGE IM VERWALTUNGSDIENST



GRATULATIONEN



Johann Reichinger

80 Jahre



Johann und Theresia Mottl

50 Jahre—Goldene Hochzeit



Ferdinand Putscher

Ehrenobmann des Theatervereines

70 Jahre



Manfred Feichtinger

wurde zum 10jährigen Bürgermeister-
jubiläum gratuliert



Franz Baier

wurde der Goldene Bruch für 50 Jahre
Ausübung des Weidwerkes verliehen

TODESFALL



Johann Stranzinger

verstarb am
23. Juli 2023
im 75 Lebensjahr

GEBURTEN



Carla Jakob

Eltern: Schmidberger Isabella und Michael Jakob



Johannes Arthur Niebauer

Eltern: Niebauer Karoline und Armin

HOCHZEITEN



Nicole (Schloßnagel) und David Mühlbacher



Christina (Lettner) und Christoph Jagoda

BAUTÄTIGKEITEN IM BEREICH HAIDERWIRT KANAL UND GLASFASER



SCHACHTSANIERUNG UND GEHSTEIG IM ORTSKERN



INSTANDSETZUNGSARBEITEN VOM DLZ 4 SONNEN



Sanierung im Bereich Backofen



Schachtsanierung



Wegsanierungen



Einlauf-, Schacht- und Grabensanierungen



1. GLASFASERANSCHLUSS

Im Juli konnte der erste Glasfaseranschluss in der Gemeinde St. Veit „live“ geschaltet werden. Dies geschah bei der Fam. Wiesner in St. Veit.



Wir freuen uns, dass der Ausbau dieser für die Zukunft so wichtigen Infrastruktur in unserer Gemeinde so zügig vorangeschritten ist.

THEATERVEREIN

Gelebte Pflege von Bräuchen ist aktueller denn je und schafft Verbundenheit und Zusammengehörigkeit. Vor allem nicht immer die großen Vereine, sondern ganz bewusst die kleineren Vereine erhalten Unterstützung durch die Aktion des OÖVP Klub Oberösterreich.

Die Laienspielgruppe St. Veit durfte sich über einen Mostkrug mit Inhalt,

sowie einen Gutschein vom Gasthaus Haiderwirt freuen. Herzlichen Dank an LAbg. Klaus Mühlbacher für die Unterstützung und Anerkennung!



DANKE



Wir möchten uns sehr herzlich für die Pflege der Blumen bei unseren Willkommens-Schildern bei Anna Bühr und Hilde Leingartner bedanken. Diese betreuen die Blumen schon seit vielen Jahren und wir freuen uns, dass wir bei den Ortseinfahrten immer mit einer bunten Blumenpracht begrüßt werden können.

SENIORENBUND VERSAMMLUNG



NUSSBAUMFEST BEI FAM. HAIDENTHALER



SANDKASTENAKTION ÖVP/ÖAAB



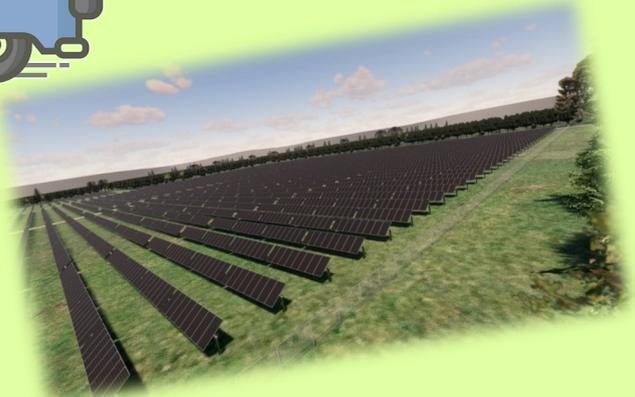
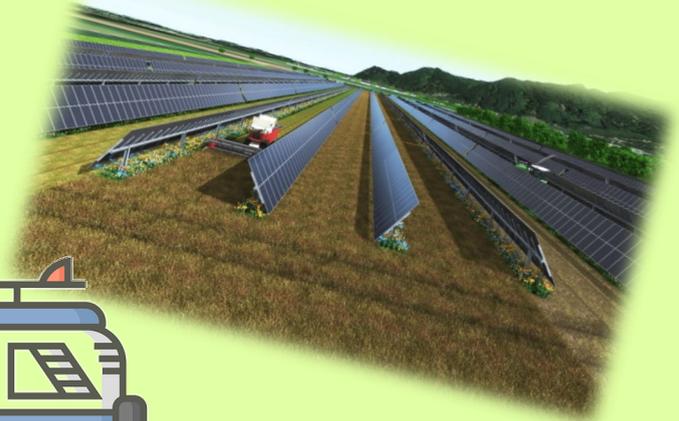
1. ST. VEITER EIERPECK-MEISTERSCHAFT ÖVP/ÖAAB



KINDERFERIENPROGRAMM - BESUCH FA. FILL ÖVP/ÖAAB



Gemeindeausflug zum Parlament am 14. November 2023



Programm:

- Besuch des Parlamentes
- Besuch des Sonnenfeldes in Bruck a. d. Leitha
- Einkehr zum Heurigen
- Jause im Bus

Komplettpreis : € 14,90 pro Person

Anmeldung am Gemeindeamt St. Veit

Achtung: Begrenzte Teilnehmerzahl!



**Wir freuen uns auf einen informativen, aber auch lustigen
gemeinsamen Ausflug!**

BEZIRKSABFALLVERBAND INFORMIERT



Kostenloser Nachschub in den Altstoffsammelzentren

Ab November 2023 startet in den ASZ die Ausgabe der Jahreshaushaltsmenge 2024 an gelben Säcken.

Die Sackrollen mit je 13 Stück werden ausschließlich im Altstoffsammelzentrum (ASZ) ausgegeben und sind ganzjährig kostenlos erhältlich. Bis dahin erhalten alle, die zusätzlichen Bedarf haben, Rollen mit je 7 Gelben Säcken ebenfalls im ASZ.

**JA, BITTE:
ALLE LEICHTVERPACKUNGEN**



- ▶ **Plastikflaschen**
PET-Flaschen wie Mineralwasserflaschen bzw. andere Kunststoffflaschen wie Wasch- und Putzmittelflaschen, Flaschen für Körperpflegemittel wie Shampoo und Duschgel etc.
WICHTIG: Platz sparen – Flaschen flach drücken und Boden umknicken!
- ▶ **Getränk kartons**
z. B. gebrauchte Milch- und Saftpackungen
WICHTIG: Platz sparen und flach drücken!
- ▶ **Joghurt- und andere Becher**
- ▶ **Schalen und Trays für Obst Gemüse, Takeaway etc.**
- ▶ **Folien**
- ▶ **Chipssackerl oder -dosen**
- ▶ **Verpackungen von Schnittkäse oder Wurstscheiben**
- ▶ **Folienverpackungen von Mineralwasserflaschen**

**UND
ALLE METALLVERPACKUNGEN**

- ▶ **Verpackungen aus Metall und Aluminium wie**
Getränke- und Konservendosen, Kronkorken, Tierfutterdosen
- Große Folien oder große Styroporverpackungen, in die z. B. Möbel, Fernseher oder Computer eingepackt werden, bitte zum Mistplatz, Recyclinghof oder Altstoffsammelzentrum bringen.
Bitte nur wirklich leere Verpackungen in die Gelbe Tonne oder den Gelben Sack werfen.

TIPP: Plastikflaschen und Getränkekartons flach drücken hilft beim Platzsparen in der Gelben Tonne bzw. im Gelben Sack.

NEIN, DANKE:

- ▶ **Andere Kunststoff- und Metallabfälle wie**
Rohre (z. B. PVC), Einweghandschuhe, Spielzeuge, Schwimmtiere, Schwimmhilfen, Schlauchboote, Luftmatratzen, Gartenschläuche, Planen, Duschvorhänge, Bodenbeläge, Haushaltsgeräte, Gartengeräte, Eisenschrott, Elektro- und Elektronikgeräte, Werkzeugteile, etc.
- ▶ **Andere Abfälle wie**
Restmüll, Verpackungen mit Restinhalten, Verpackungen aus anderen Materialien, z. B. Glas, Papier (bitte in die richtigen Sammelbehälter), Problemstoffe, wie z. B. Batterien, Lackdosen oder Spraydosen mit Restinhalten (bitte zur Problemstoffsammlung), maschinell verpresste/verdichtete Abfälle

Diese Abfälle erschweren das Recycling bzw. machen es unmöglich.
Gelbe Tonnen und Gelbe Säcke mit stark verunreinigten Inhalten werden nicht entleert bzw. mitgenommen.



Gesunde Gemeinde Gesundheitstipp



Familie als wertvolle Ressource

Durch alle Kulturen hinweg ist die Familie (und auch andere nahe Bezugspersonen!) einer der größten Schutzfaktoren für die eigene Gesundheit. Sich verbunden zu fühlen und Zuwendung zu erleben, kann diverse Stresssituationen abfedern. **Ein verlässliches und vertrauensvolles soziales Umfeld bietet Sicherheit und Stabilität und ist außerdem eines der wichtigsten Faktoren für die gesunde Entwicklung von Kindern.**

Gerade bei Krankheit und/oder Pflegebedürftigkeit eines Angehörigen wird der Wert der eigenen Familie großgeschrieben: Trost und emotionale Unterstützung hilft gegen Ohnmacht oder Verzweiflung. Eine Krise wird auch leichter durchgestanden, wenn man weiß, dass man nicht alleine damit fertig werden muss! Fehlen wichtige Bezugspersonen kann ein gut funktionierendes Familiensystem auffangen. Die Betreuung und Pflege eines Angehörigen betrifft in Österreich fast jeden 4. Haushalt. Man ist selbstverständlich füreinander da – gemeinsame, schöne Momente der Verbundenheit kommen aber manchmal zu kurz.



Foto: ©Kampus Production – pexels.com

Nähe und Verbundenheit erleben – gemeinsame Momente schaffen

- Regelmäßiger Kontakt beugt Einsamkeit vor. Planen Sie z.B. **regelmäßige Telefonate** fest ein. Verbindlichkeit schafft Struktur und Sicherheit.
- Üben Sie mit älteren Familienmitgliedern den **Umgang mit elektronischen Medien**, um z.B. Fotos von EnkelIn zeigen zu können.
- Gehen Sie auf **Erinnerungsreise** und sprechen Sie z.B. mit Ihrer Mutter/Ihrem Vater über Erlebnisse von früher. Stellen Sie eine Playlist mit Lieblingsnummern zusammen oder singen/musizieren Sie gemeinsam. Beim Ansehen von Fotos und Erinnerungsstücke folgen oft lustige Anekdoten von früher.
- Versuchen Sie **gemeinsame Rituale** zu schaffen, wo alle Familienmitglieder zusammenkommen – vielleicht bei einem Familien-Spielenachmittag oder beim gemeinsamen Kochen nach Oma's Rezept. So lernt Alt und Jung voneinander.
- Auch **Kinder profitieren** davon, sich auch einmal (in richtigem Ausmaß) um die Großeltern oder kranke Geschwister kümmern zu dürfen.

Nähe und Aufmerksamkeit zu schenken ist viel wert!

Ein Gefühl der Verbundenheit und Wertschätzung – dass jemand da ist, der sich kümmert, man als Person wertgeschätzt wird und dass Bedürfnisse und Wünsche von allen respektiert werden - oft reicht dies völlig aus.

Versuchen Sie bewusst die gemeinsame Zeit zu genießen.



RÜCKBLICK

Jahreshauptversammlung des OÖ VBW

Am 14. April 2023 fand die Jahreshauptversammlung des Oö. Volksbildungswerkes in Linz statt. Im Zuge dessen wurden auch Ehrungen durchgeführt.

Konsulentin Herta Tiefenthaler wurde die Ehrennadel des Oö. Volksbildungswerkes in Gold verliehen.

Gabriele Kneißl und Helga Stranzinger wurde jeweils die Anstecknadel für langjährige verdienstvolle Mitarbeit in Silber verliehen.

Wir gratulieren dazu recht herzlich und möchten uns bei Herta, Gabi und Helga noch einmal herzlich bedanken!



Von Beginn an steckten alle drei ihr Herzblut in den Verein und geben ihr Wissen auch heute noch an unsere Mitglieder und Kursteilnehmer weiter.

Ohne diese drei wäre die Naturschule St. Veit im Innkreis heute nicht das, was sie ist: Ein Verein, der bis weit über die Grenzen Oberösterreichs hinaus bekannt ist!

Mit Herta Tiefenthaler als Leiterin hat alles begonnen. Sie gründete im Jahr 2000 unter anderem mit Kneißl Gabriele und Stranzinger Helga die Naturschule St. Veit.

Kreativität, Naturverbundenheit, viel Wissen über unseren Lebens- und Naturraum sowie das Fertigen verschiedenster Naturprodukte waren ihr Ansporn. Dieses Gründungsteam lehrt nicht nur über die Natur, sie leben dies auch.

Mit der Anlage des Heckenlehrpfades hat alles begonnen – damit erhielten sie 2000 den OÖ Landespreis für Umwelt und Natur. 2002 folgte der OÖ Umweltpreis, auf den wir sehr stolz zurückblicken. Ebenso die Aufnahme in den OÖ Genussguide.

Seit über 20 Jahren dreht sich in der Naturschule St. Veit im Innkreis alles um Selbstgemachtes. Alle Referenten leben und lieben die Natur. Genau das spürt man in der Leidenschaft, die sie unseren Kursteilnehmer/innen in unseren Workshops vermitteln. Es wird Brot im selbst gebauten Lehmofen gebacken, wir lernen Wildkräuter kennen und genießen essbare Blüten oder oberösterreichische Trauben, aus denen Wein entsteht. Alte Rezepte aus Omas Kochbuch erleben in der Naturschule ihre Renaissance und wir lernen, wie aus Milch Frischkäse wird!

Ist es nicht schön, die Natur mit allen Vorzügen kennenzulernen und sie zu genießen oder sogar auf der Haut zu spüren? Denkt an die Filz- oder Raschpatschen, die wir gemeinsam gemacht haben oder wie gut sich selbstgemachte Seife auf der Haut anfühlt – unglaublich! Wir holen uns gerne ein Stück Natur in die eigenen vier Wände. Jede Jahreszeit schenkt uns besondere Hingucker. Wir lernen sie in allen Details zu malen, mit Holz oder Ton zu kombinieren und uns täglich daran zu freuen.



RÜCKBLICK

Ihr seht, es ist für jeden was dabei!

Warum unsere Naturschule so wichtig für uns alle ist, wird uns bewusst, wenn wir die letzten Monate Revue passieren lassen. Sie macht uns unabhängig und frei! Gehen wir also mit der Neugierde eines Kindes in die Natur. Erhalten und schätzen wir sie mit der Vernunft eines wertschätzenden Menschen – wir haben nur diese eine Natur!

Bezirksleitung OÖ Volkswbildungswerk im Bezirk Braunau

Die Naturschule St. Veit im Innkreis ist bereits seit vielen Jahren Mitglied beim OÖ. Volkswbildungswerk. Melanie Mayerböck wurde heuer zur neuen Bezirksleiterin des OÖ VBW im Bezirk Braunau gewählt.



Töpfern + Glasur, 15. April 2023

Beim Kurs mit Gerlinde Webersberger wurden die Grundlagen der Platten- und Modellieretechnik erlernt. Es wurden ganz individuelle Dekorationen aus Ton gestaltet: Kugeln, Schalen, Türschilder, Teller... Die Teilnehmer waren sehr kreativ!



Papierschmuck, 06. Mai 2023

Aus Karton und Papier wurden unter der Leitung von Mag. Barbara Kreuzberger Ohrschmuck und Halsketten hergestellt.

Brot backen, 03. Juni 2023

Gabi Kneißl zeigte unseren Teilnehmern, wie man Sauerteig ansetzt und verschiedenste Brote und Kleingebäck mit Sauerteig bäckt. Mit diesem Wissen können die Teilnehmer zu Hause richtig durchstarten.



Patschen aus Rasch, 01. und 02. Juli 2023

Die Herstellung von Raschpatschen ist ein „altes Handwerk“. Sonja Spießberger hat es sich zur Aufgabe gemacht, ihr Wissen um die Herstellung weiterzugeben. Beim Kurs wurden von jeder Teilnehmerin ein paar Raschpatschen angefertigt und mit nach Hause genommen.

Kinderferienprogramm – Actionpainting

Die Kinder konnten im „Das Malhaus“ in Geinberg eintauchen in die Welt der Farben – ein intensives Farberlebnis durch Werfen, Spritzen, Schütten und Wühlen erleben. Sie hatten eine Menge Spaß dabei!





VORSCHAU

Seifen sieden, 21. und 22. Oktober 2023

Im Kaltverfahren werden die Seifen hergestellt. Mit Hilfe einer ausführlichen Anleitung fertigt du deine Seifen – mit oder ohne Duft, mit oder ohne Farbe. Deiner Phantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Damit du auch zu Hause sieden kannst, erhältst du eine schriftliche Anleitung und verschiedene, erprobte Rezepte.

Kursleitung: Barbara Treiblmaier

Kosten: € 72,00 ohne Material bzw. € 70,00 für Mitglieder | Studenten | Schüler

Brauen und Bier verkosten – 28. Oktober 2023

Herzlich Willkommen zur Naturschul-Lehre in der Brauerei Pfesch!

Von Beginn an wirst du in das Bierbrauen miteingebunden: Wichtige Infos rund um's Bier werden gelehrt, die verschiedenen Maschinen und Geräte erklärt, Wissenswertes über Wasser, Malz und Hopfen vermittelt: Zwischendurch verkostet ihr einige Biere der Bierregion Innviertel - die verschiedenen Bierstile werden dich überraschen!

Kursleitung: Martin Erlinger

Kosten: € 125,00 inkl. Bierverkostung, Mittagessen, Nachmittagskaffee + Kuchen, Jause

Gin brennen – a echter Gineila, 04. November, 11. November und 18. November 2023

Florian Gumpinger ist ein Kobernaußerwälder, a richtiger GINEila. Er führt dich in die Welt des Gins ein. Nach der Prozessbesprechung lernst du die Botanicals genau kennen. Mazeration und Destillation finalisieren schließlich deinen ganz persönlichen, frisch gebrannten GINEila.

Kursleitung: Florian Gumpinger

Kosten: € 76,00 ohne Material bzw. € 74,00 für Mitglieder | Schüler | Studenten

Frischmilch verarbeiten, 02. Dezember 2023

Maria gibt dir in diesem Kurs einfache Anleitungen und Tipps für die Herstellung von selbstgemachten Milchprodukten in deiner eigenen Küche. Zum Beispiel für Joghurt, Topfen, Joghurtbällchen und noch einiges mehr.

Kursleitung: Maria Reichinger

Kosten: € 66,00 ohne Material bzw. € 64,00 für Mitglieder

Anmeldung erforderlich unter naturschule.veit@gmail.com bzw. 0664 750 743 81 oder 07723 61 13.

NEWSLETTER DER GEMEINDE ST. VEIT EINFACH BARCODE SCANNEN

Auf der Homepage der Gemeinde unter „Newsletter abonnieren“ kann der klassische Newsletter bestellt werden.



AUSBILDUNG

Wie jeden ersten Donnerstag im Monat wurde auch im April eine Monatsübung zu den Themen Digitalfunk und Wasserentnahmestellen durchgeführt.

Heiß ging es bei der Monatsübung im Mai zu. Am brennenden Objekt wurden verschiedene Löschmethoden beübt. Es wurden Feuerlöscher, Wasser aus der Löschleitung, aber auch Wasser bzw. Schaum aus dem, im Fahrzeug verbauten, UHPS eingesetzt.



Um im Notfall bestens vorbereitet zu sein wird jedes Jahr eine Evakuierungsübung im Kindergarten und in der Volksschule Roßbach mit den Feuerwehren Roßbach, Fraham, Rödham und St. Veit durchgeführt. In Begleitung der Lehrpersonen wurden die Kinder ins Freie geführt. Weiters wurden einige Kinder mittels Leitern aus dem oberen Stockwerk befreit und zum Sammelplatz gebracht. Anschließend konnten die Kinder noch die Feuerwehrautos besichtigen und verschiedene Geräte testen.



Gute Zusammenarbeit mit unserer Nachbarfeuerwehren ist sehr wichtig. So wurde gemeinsam mit der Freiwilligen Feuerwehr Roßbach im Juni eine Alarmstufen 1 Übung durchgeführt. Übungsszenario war ein Brand in der Mehrzweckhalle St. Veit mit 3 vermissten Personen. Neben der Brandbekämpfung führten mit Atemschutz ausgerüstete Trupps die Personensuche durch.

Die Gemeinde St. Veit und Bgm. Manfred Feichtinger luden im Anschluss zu einer Jause ein.

BEWERBE UND LEISTUNGSPRÜFUNGEN

Wie jedes Jahr fand auch heuer wieder der „Kuppelcup“ am 22. April in Wildenau statt. Motiviert verbrachte die Aktivgruppe die Wochen davor mit Training und konnten am Ende mit 2 Gruppen am Wettkampf teilnehmen.

Mit unserer „jungen Garde“ war die Aktivgruppe heuer auch beim Bezirksbewerb in Uttendorf vertreten.

Ein Highlight war der Landesbewerb in Wildenau, wo 5 Kameraden das Leistungsabzeichen in Bronze erhielten.

Wir gratulieren zum erworbenen Abzeichen:

Frauscher Antonia
 Mayrböck Daniel
 Preishuber Regina
 Rögl Carina
 Treiblmaier Jakob



FREIWILLIGE FEUERWEHR

Am 12. Mai fand an der Landesfeuerweherschule in Linz die Abnahme des Funkleistungsabzeichens in Bronze statt. Holzleithner Katrin konnte diese mit Erfolg ablegen. Wir gratulieren herzlichst.

JUGEND

JFLA GOLD

Am 01. April 2023 stellte sich Hannah Spindler dem höchsten Abzeichen, das in der Jugend absolviert werden kann, dem Jugendleistungsabzeichen in Gold. Bei verschiedenen Aufgaben wie z.B. das Absichern einer Einsatzstelle oder dem Aufbau einer Saugleitung musste sich Hannah unter Beweis stellen und meisterte diese mit Bravour.



Bewerbssaison 2023

Mit viel Ehrgeiz und Freude nahm die Jugend auch heuer wieder an zahlreichen Bewerbungen teil. So stellten sie ihr Können auf der Jugendbahn bei den Bewerbungen in Gilgenberg und Auerbach, sowie beim Bezirksbewerb in Utten-dorf und dem Landesbewerb in Wildenau unter Beweis.



Beim Bezirksbewerb durfte sich Vanessa Leingartner über das Jugendleistungsabzeichen in Bronze und Kerstin Gradinger über das Jugendleistungsabzeichen in Silber freuen. Anschließend wurden die erworbenen Abzeichen bei einem Grillabend gefeiert.



Dorfabend

Gut besucht war auch heuer wieder der Dorfabend der Feuerwehr St. Veit. Mit Speis und Trank versorgten die Jugendmitglieder die zahlreichen Gäste. Der Reinerlös kommt auch heuer wieder unserer Jugend zugute.

GRATULATION

Zum 70. Geburtstag gratulieren durften wir unseren Kameraden Putscher Ferdinand.

Herzlichen Glückwunsch!



FF St. Veit OKTOBER-FEST

zugestellt durch Post.at

Am Sonntag 1. Oktober:

Mit Eröffnung des neuen Mehrzwecksaales und Tag der
offenen Tür der Bibliothek

Sa. 30. September

ab 20:00

So. 01. Oktober

ab 10:00

mit Musikverein
Rossbach 

Für das leibliche Wohl
ist bestens gesorgt !!!

Mehrzwecksaal St. Veit

Eintritt: freiwillige Spende



Der Reinerlös wird für den Ankauf von
Feuerwehrgeräten verwendet.



Liebe Bibliotheksbesucher:Innen,

wir durften 24 motivierte Kinder zu unserem Ferienprogramm begrüßen.

Während einer interaktiven Lesung hörten alle gespannt zu, danach ging es zum Bücherraten bei dem sich zeigte, dass sich alle gut mit den Geschichten auskennen, die die Bibliothek in ihrem Leseschatz hat. Aktives wie Zielwerfen, Stelzen gehen, Riesemikado und kreatives Malen rundete das Programm ab.

Großen Spaß bereitete das Herstellen von Riesenseifenblasen und zum Abschluss versüßte ein Eis den Abend.

Wir bedanken uns bei den Kindern für ihre Begeisterung, die auch uns als Team der Bibliothek immer wieder viel Freude bereitet.

Wir wünschen allen einen guten Schulstart und einen wunderschönen Herbst - auf regen Besuch und ein Wiedersehen mit euch, freuen wir uns zu unseren gewohnten

Öffnungszeiten:

Montag 18:00 bis 19:30 Uhr

Donnerstag 15:00 bis 16:00 Uhr

Liebe Grüße

von eurem Bibliotheksteam



ÖSTERREICH LIEST - TREFFPUNKT BIBLIOTHEK



Lesung mit
**Hans
Kumpfmüller**

*einer der renommiertesten Dialekt-Schriftsteller, weit über
die Landesgrenzen bekannt für seine scharfsinnigen - satirischen Texte*

Autorenschaft
mit Stephan Wohlmuth

musikalische Umrahmung

Sepp Kili

"schdoaggschdromibuk"

Freitag, 20. Oktober 2023

19:30 Uhr

Veranstaltungssaal St. Veit

Eintritt: freiwillige Spende
Für das leibliche Wohl ist gesorgt!

Auf euer Kommen freut sich das Team
der Bibliothek St. Veit



*Klarinette, Saxophon, Nasenflöte, Blockflöte, Akkordeon,
Trompete und manches gleichzeitig, wie es gerade Spaß
macht!*

Muttertagsfeier

Unsere Maiandacht anlässlich des Muttertags fand am Mittwoch, den 10. Mai in der Kirche statt. Im Anschluss daran, ging es weiter zum Haiderwirt, wo die gesellige „Müiterrunde“ den Abend noch gemütlich ausklingen ließ.

Ausflug ins Salzkammergut

Eine Fahrt ins Grüne organisierten die Bäuerinnen von Roßbach und St. Veit am 19. Mai 2023.

Die erste Station des gemeinsamen Ausfluges führte ins Salzkammergut zum Bienenhof Attersee, welcher 2015 eröffnet wurde. Nach einem ausgiebigen Frühstück mit hausgemachten, regionalen Schmankerln führte der Imkermeister durch den Bienenlehrpfad.

Im Anschluss ging es weiter nach St. Lorenz am Mondsee zum Biohof Aubauer der Familie Strobl, einem Milchviehbetrieb mit Schulmilcherzeugung. Nach einer Betriebsführung und Verkostung des Produktsortiments wurde das Zentrum von Mondsee erkundet.

Den Abschluss bildete die Einkehr in der Most- und Bierschenke Hussenbauer in Tiefgraben.





DER AKTUELLE SELBSTSCHUTZTIPP

Selbstschutz ist der beste Schutz:

SPEISEPILZE UND GIFTIGE DOPPELGÄNGER

Rund 15.000 Pilzarten gibt es in Österreich, einige davon sind giftig bzw. können auch tödlich sein. Leider kommt es immer wieder zu Verwechslungen, da sich manche genießbaren und ungenießbaren/giftige Pilze ähnlich sehen. Deswegen ist das oberste Gebot beim Pilzsammeln: Wenn sie auch nur den geringsten Zweifel haben, ob ein Pilz essbar ist, lassen Sie ihn lieber stehen!



Tipps zur Pilzsuche und -zubereitung:

- Nur gute Kenntnis schützt vor Giftpilzen!
- Pilze können je nach Standort, Wetterbedingung, Entwicklungsstadien..... anders aussehen - nehmen Sie nur jene mit, die Sie eindeutig kennen!
- Sammeln Sie nur gesunde, frische und vollständige Pilzkörper - bei alten können schon Zersetzungsprozesse stattfinden, durch die bekömmliche Pilze giftig werden.
- Transportieren Sie Pilze in einem Korb oder Papiersack. In einem Plastiksack kommt es durch den Luftabschluss zu Fäulnis und Bildung von Giftstoffen.
- Verarbeiten Sie Pilze gleich weiter bzw. bewahren Sie sie möglichst kurz im Kühlschrank auf. Pilzgerichte möglichst nicht aufwärmen (außer, Sie frieren die Speise gleich nach der Zubereitung ein).
- Pilze und Walddobst gehören dem Waldeigentümer. Wenn er das Sammeln nicht ausdrücklich (z. B. durch Hinweistafeln) untersagt, darf man davon ausgehen, dass er es duldet.

Bei einer Pilzvergiftung:

- Bis Symptome auftreten kann es von wenigen Minuten bis zu mehreren Stunden dauern.
- Erste Symptome: Übelkeit, Schweißausbruch, Benommenheit, Gleichgewichtsstörungen, Halsbrennen, Brechreiz und Erbrechen, Durchfall, Fieberschübe....
- Bei Verdacht sofort den Notruf (144) wählen. Die Vergiftungszentrale Tel. (+43) 01 406 43 43, kann erste Auskünfte erteilen, ob die Symptome auf eine Pilzvergiftung hinweisen.
- Nur im Notfall das Erbrechen auslösen, niemals Milch, Riziniusöl oder Alkohol verabreichen.
- Möglichst alle Pilzreste, das Erbrochene bzw. eine Stuhlprobe aufbewahren - daraus kann man Rückschlüsse auf den gegessenen Giftpilz ziehen und die richtige Therapie einleiten.

i Mehr Informationen erhalten Sie unter:

Oberösterreichischer Zivilschutz
 Petzoldstraße 41, 4020 Linz
 Telefon: 0732 65 24 36
 E-Mail: office@zivilschutz-ooe.at
 www.zivilschutz-ooe.at



Wenden Sie sich im Zweifelsfall an eine Pilzberatungsstelle um nicht eindeutig erkannte Schwammerl zu bestimmen! Dazu sollte der ganze Pilz vorhanden sein.

SELBST-SCHUTZ IST DER BESTE SCHUTZ.

SORGEN SIE FÜR NOTFÄLLE VOR.

zivilschutz-ooe.at



OBERÖSTERREICHISCHER ZIVILSCHUTZ

TERMINE UND VERANSTALTUNGEN

Folgende Veranstaltungen finden unter Vorbehalt statt:

Datum	Ort	Uhrzeit	Thema	Veranstalter
30.09.2023	Mehrzwecksaal	20:00	Oktoberfest	FF St. Veit
01.10.2023	Mehrzwecksaal	10:00 - 18:00	Oktoberfest	FF St. Veit
20.10.2023	Bücherei	19:30	Lesung mit Hr. Hans Kumpfmüller	Bücherei
21.10.2023	Naturschule	09:00 - 17:00	Seifen sieden	Naturschule
30.10.2023	Naturschule	09:00 - 11:30	Actionpainting Malerlebnis, Kinderkurs	Naturschule
04.11.2023	Naturschule	09:00 - 17:00	Gin brennen	Naturschule
11.11.2023	Naturschule	09:00 - 17:00	Gin brennen	Naturschule
18.11.2023	Naturschule	09:00 - 17:00	Gin brennen	Naturschule
02.12.2023	Naturschule	09:00 - 16:00	Frischmilch verarbeiten	Naturschule

SPAREN WIR GEMEINSAM PAPIER IN ST: VEIT

Helft uns, gemeinsam Papier zu sparen und unsere Umwelt zu schonen!



Was ist die duale Zustellung?

Die Duale Zustellung ist die elektronische Zustellung der Gemeindevorschreibung.



Welche Vorteile hat die Duale Zustellung?

- 😊 Ortsunabhängiger Zugriff
- 😊 einfache, unkomplizierte Anwendung
- 😊 Reduktion der täglichen Papierflut
- 😊 schnellere Information



Meldet euch gleich bei der Gemeinde St. Veit für die „Duale Zustellung“ an unter:
stranzinger@rossbach.ooe.gv.at

REDAKTIONSSCHLUSS GEMEINDEINFO

Wir ersuchen Sie höflichst, die angeführten Termine einzuhalten.

Gemeindeinfo 3/2023 am Mi. 01.November 2023

Wir bitten, diesen Termin einzuhalten. Berichte, Ideen und Anregungen bitte an Margit Stranzinger, E-Mail stranzinger@rossbach.ooe.gv.at schicken oder einfach zum Gemeindeamt bringen. Nach Redaktionsschluss eingelangte Berichte können nicht mehr berücksichtigt werden.

IMPRESSUM:

Medieninhaber und Herausgeber:

Gemeinde St. Veit im Innkreis, 5273 St. Veit 31, Tel.: 07723 61 13,

Fotos: Gemeinde St. Veit im Innkreis, Alois Haidenthaler, pixabay.com, Privat;

Gestaltung: Gemeinde - Margit Stranzinger

Druck: Christian Gufler