



**Hainfeld.**  
„Wir Hainfelder“

# Hainfelder.

Das **Infomagazin**  
über Menschen und Themen vor Ort  
»Hainfelder« | Herbst 2023

Reithofer

Infos auch auf  
[www.wirhainfelder.at](http://www.wirhainfelder.at)

Kulinarisches  
Hainfeld

Natur im Garten Beratung 8.9. | Operettenkonzert 22.9. | Wochenmarkt-Fest 29.9. | Marco Pogo 18.10.

## Unsere Themen

- 04 **Nachruf Susi Schöbinger**  
Die beliebte Hainfelder Wirtin ist verstorben.
- 05 **Fein beinanderbleiben**  
Fotonachschau der Langen Einkaufsnacht
- 06 **Schwammerlsuchen schenkt Ruhe**  
Ein Gespräch mit Helmut Jandl sen.
- 07 **Pilze essen, aber achtsam**  
Dr. Clemens Vanicek zum Thema
- 08 **Frischer Fisch aus Hainfeld**  
Über das Projekt Kirchtalfisch
- 10 **Unterwegs im Auftrag des Fischwohls**  
Franz Steigberger über den heimischen Fischbestand
- 12 **130 Jahre Feinkost Reithofer**  
Ein Gespräch mit Georg Reithofer
- 14 **Die digitale Kolumne**  
Stefan Scheiblecker über Pilzbestimmungs-Apps
- 15 **Gemeindenachrichten**  
u. a. ein Stadtrundgang in Bildern
- 19 **Kolumne Freiraum**  
Ein Plädoyer für Gemüse aus dem Garten
- 20 **20 Jahre Wochenmarkt Hainfeld**  
Wir gratulieren herzlichst!
- 22 **Auf zum Pfarrcafé!**  
P. Josef Lackstätter recherchierte Leckeres
- 23 **100. Treffen des Bierstammtisches**  
Ein gepflegter Stammtisch in der Bierstadt Hainfeld
- 24 **Kulturveranstaltungen**  
Marco Pogo im Kabarett. Operettenabend, Ausstellung Traude Reithofer, 20 Jahre Kino-Dienstag, Buchvorstellung, Workshopreihe der Musikschule
- 28 **Die Sportseiten**  
Vereinsberichte, Hüttendienste
- 31 **10 Jahre Reisecenter Hainfeld**
- 32 **Veranstaltungskalender**



*Liebe Leserin!  
Lieber Leser!*

Der Sommer neigt sich schon wieder dem Ende zu. Wir sind in der glücklichen Lage, in Hainfeld und Umgebung, in Wald und Wiese viele verschiedene Naturprodukte wie Obst, Gemüse bis zu den Pilzen im Wald ernten zu können. So haben wir uns in der Region umgeschaut und die aktuelle Ausgabe diesem Thema gewidmet.

Wir bringen ein spannendes Interview mit dem Pilzkenner Helmut Jandl und berichten über die regionalen Fischspezialitäten.

Die Feinkost Reithofer ist ja schon seit Jahren für regionale Produkte bekannt, feiert das unglaubliche 130jährige Firmenjubiläum. Dazu ein Gespräch mit Firmenchef Georg Reithofer.

Aus traurigem Anlass haben wir einen Nachruf der viel zu früh verstorbenen Hainfelder Gastwirtin Susi Schöbinger verfasst. Sie hat vorwiegend heimische Lebensmittel in ihrer vorzüglichen Küche verwendet und hinterlässt in der Hainfelder Kulinarik eine große Lücke!

Der Bierstammtisch von Andreas Knapp feiert sein 100. Treffen, dazu ein kleines Porträt.

Schlussendlich darf ich Sie noch auf den Hainfelder Kulturherbst hinweisen, der heuer ein bunt gemischtes Programm aufweist. Vom Operettenabend über Kabarettveranstaltungen, ein Konzert in der Pfarrkirche bis zur Fotoausstellung im Kultursaal von Traude Reithofer ist bestimmt für jeden Geschmack etwas dabei. Ich würde mich freuen, Sie zu der ein oder anderen Veranstaltung begrüßen zu dürfen!

*Bis dahin wünsche ich Ihnen einen bunten Herbst und genießen Sie unsere regionalen Produkte.*

Anita Zebetmayer  
redaktion@hainfeld.at



Am Cover:  
Georg Reithofer  
Foto: ADEG-Marketing

**IMPRESSUM** Medieninhaber: textART, Sandra Gruberbauer, Grubtalsiedlung III/14, 3150 Wilhelmsburg, Herausgeber: Verein »Wir Hainfelder«, Verein für Stadtmarketing, Förderung von Wirtschaft, Fremdenverkehr, Stadtbild, Kultur und Geselligkeit. Für den Inhalt verantwortlich: Elfi Hasler. Redaktionsleitung: Anita Zebetmayer (az). MitarbeiterInnen: Alexandra Eichenauer-Knoll (ae), Elfi Hasler, Margarete Kowall, Hedda Kasser, Stefan Scheiblecker, Clemens Vanicek, P. Josef Lackstätter, Benno Kapelari, Andreas Knapp. Lektorat und Korrektorat: Monika Kinzl-Vorreither. (Die Artikel der AutorInnen geben nicht zwingend die Meinung der Redaktion wieder. Wir stehen für Meinungsvielfalt!) Inserate: Alexandra Eichenauer-Knoll, Redaktions- und Vereinssitz: 3170 Hainfeld, Hauptstraße 14, E-Mail: redaktion@hainfeld.at, Layout: www.tintenblau.at, Druck: Gugler, Melk



*Sehr geehrte Damen und Herren!  
Liebe Jugendliche!*

**H**ainfeld, die kleine Stadt mitten im Grünen, mit einer tollen Infrastruktur, produziert auch hochwertige, gesunde Lebensmittel und bietet diese zum Kauf im Ort an. Leckeres aus der Region ist fast überall anzutreffen.

Mein Favorit ist der schmackhafte Voralpenkäse aus Schaf- und Kuhmilch, den unsere Landwirte vorzüglich zubereiten. Dazu ein Glas Most oder ein kühles Hainfelder Bier. Es darf auch manchmal etwas Speck und Gemüse dabei sein. Hervorragendes Gebäck und die allerbesten süßen Leckereien kommen aus den heimischen Bäckereien und Konditoreien.

Geringe Transportwege zu den Geschäften schonen das Klima und verursachen weniger Kosten. Bei vielen Erzeugern kann auch direkt eingekauft werden. Fleisch und Wurstwaren, Wild, Fische, Käse, Eier, Obst und Gemüse, sowie Schwammerl und Beeren aus den nahen Wäldern. Viele Produkte erfüllen die hohen BIO-Anforderungen.

Ein beliebter Treffpunkt für den Einkauf in Gesellschaft ist der seit 20 Jahren bestehende Wochenmarkt am Hauptplatz. Für Freitag, den 20. Oktober, darf ich wieder zum traditionellen Bürgermeisterkochen einladen. Es gibt schöne Sachpreise zu gewinnen und der Reinerlös kommt einem sozialen Zweck zugute.

An den Wochenenden verwöhnen die fünf Schutzhütten in der Gemeinde mit regionalen Leckereien. Die Liasenböndlhütte feiert heuer bereits ihren 100. Geburtstag. Die Hütte am Gföhlberg feiert den 20. Geburtstag und die Naturfreunde Eichgraben feiern das 100-Jahre-Jubiläum.

Alle regionalen Köstlichkeiten werden in den zahlreichen Hainfelder Gasthäusern zubereitet und angeboten. Susanne Schöbinger war eine dieser kulinarischen Künstlerinnen, die einen Gasthausbesuch zu einem genussreichen Erlebnis machten. Wir werden oft daran denken.

*Einen schönen Herbst wünscht Ihnen*

*Bürgermeister Albert Pitterle*



*Liebe Hainfelderinnen und Hainfelder!*

**D**er vergangene Sommer wurde leider durch den plötzlichen Tod von zwei Personen, die beide in Hainfeld stark engagiert waren, überschattet. Franz Witzmann, Gründer des Begegnungsraumes „Comedor del Arte“ und mit dem Verein „Herzverstand“ Mitglied bei „Wir Hainfelder“ hat sich sehr für die Integration von Flüchtlingen stark gemacht. Er war bei vielen unserer Veranstaltungen aktiv, sei es durch die Teilnahme am Flohmarkt, die Betreuung des Cafés beim Kreativmarkt oder die Organisation von Arbeiten für das jährliche Sozialprojekt (zB das Nähen von Stoffsternen und von Weihnachtsengel-Kostümen oder mit dem Basteln von Origami-Weihnachtssternen).

Susi Schöbinger, Wirtin aus Leidenschaft und seit Jahrzehnten eine „Institution“ in der Hainfelder Gastronomie, ist mit 57 Jahren mitten im Abendgeschäft ihres Gasthauses verstorben. Ich denke gerne an die vielen schönen Stunden zurück, die wir in ihrem schönen Gasthaus verbracht haben. Sie hatte immer ein freundliches Wort auf den Lippen und sprühte nur so vor Energie. Ihre Kochkunst war weithin bekannt und lockte auch viele Auswärtige nach Hainfeld. Die Nachricht von ihrem Ableben hat Hainfeld in eine Art Schockstarre verfallen lassen, niemand konnte es so richtig glauben. Noch Tage nach ihrem Ableben war Susi das Gesprächsthema Nummer eins in Hainfeld.

Franz und Susi sind beide in ihrer Leidenschaft ausgegangen und waren stets darum bemüht, das Leben ihrer Mitmenschen ein bisschen schöner zu machen, sei es durch Hilfe und Unterstützung in Flüchtlingsfragen oder durch das Zaubern von wunderbaren kulinarischen Genüssen.

Beide sind viel zu früh von uns gegangen und hinterlassen eine große Lücke in Hainfeld.

*DI<sup>m</sup> Elfi Hasler, Obfrau des  
Stadtmarketingvereins „Wir Hainfelder“*



Die Hainfelder Gutscheine sind in der Sparkasse und in der Trafik Bader erhältlich. Dazu gibt es eine edle Verpackung für je zehn Münzen.

# Susi, wir vermissen dich!

Ein Nachruf auf die beliebte Hainfelder Wirtin und Frohnatur Susi Schöbinger, verfasst von Alexandra Eichenauer-Knoll.

Susi Schöbinger beim Palatschinkenschupfen für eine Werbebrotschüre der Stadt Hainfeld

Foto: Gerald Lechner



Unzählige Kerzen vor dem Gasthaus, beim Grab und online, zeugen von der großen Anteilnahme.

Foto: Karin Weber

An dieser Stelle wäre passend zum Kulinarikschwerpunkt ein Artikel über Hainfelder Wirtshauskultur geplant gewesen. Und dann kam unerwartet die Nachricht: Susi Schöbinger, die beliebte Hainfelder Wirtin, ist plötzlich verstorben. Unfassbar! Die Betroffenheit unter ihren Stammgästen, FreundInnen, Angehörigen und zahlreichen Patenkindern war riesengroß. Kerzen wurden vor die Wirtshaustüre gestellt, sogar eine Zeichnung wurde von einer mitfühlenden Familie angefertigt, auf der Susi als Engel im weißen und für sie so typischen Arbeitsmantel zu sehen ist. Über 700 Kerzen und Kondolenzkarten wurden ihr online auf der Website der Bestattung Schönbichler gewidmet. Die Trauerfamilie möchte sich daher für die besonders große Anteilnahme bedanken, auch bei den unzähligen Menschen, die ihr beim Begräbnis die letzte Ehre erwiesen haben.

Es war zu früh und zu plötzlich – ein Schicksalsschlag, Susi Schöbinger wurde nach einem langen und wie immer anstrengenden Arbeitstag, im 58. Lebensjahr, aus einem erfüllten Leben gerissen. Oh-

ne Vorerkrankungen, einfach so. Ihre Beliebtheit erklärt sich nicht nur durch ihr gutes Essen und ihren Fleiß. Die Hainfelderin war Wirtin aus ganzem Herzen.

## SUSI, EIN HERZENSMENSCH

Es war normal, dass Familienmitglieder im Betrieb nach Möglichkeit mithalfen und auch Susi war das Wirtshausleben von Kind an, wie ihre Geschwister, gewohnt. Nach der Hotelfachschule Krems und einem Aufenthalt in der Schweiz übernahm sie im April 1988 als jüngste Wirtin des Bezirks in zweiter Generation das elterliche Gasthaus in der Bahnstraße, das sie langsam umzugestalten begann. Für sie war es nicht einfach nur ein Wirtshaus, wo Ware gegen Geld getauscht werden sollte, sie wollte ein Wohlfühlwohnzimmer daraus machen. Und so freute sie sich besonders über fixe Runden, die sich zum Kartenspielen oder Handarbeiten trafen. Wenn es ihre Zeit erlaubte, setzte sie sich gerne zum Plaudern dazu. Für Vereine wie den Oldtimer- oder Opelclub war sie quasi das verlängerte Ver-

einslokal, aber auch andere Vereine trafen sich regelmäßig bei ihr.

Viele Stammgäste hielten ihr über Jahrzehnte die Treue. Daraus entwickelten sich freundschaftliche Beziehungen und auch ein Verständnis für die individuellen Speisewünsche. Nicht nur Diäten und Unverträglichkeiten, sondern auch Lieblingsspeisen wurden berücksichtigt. Susi kochte für Stammgäste gerne nicht auf der Karte gelistete Gerichte. Im Boniersystem gab es dafür sogar einen eigenen Posten, die „Küchenempfehlung“. Manche Gäste schauten sogar kurz in der Küche vorbei und Susi sagte dann: „Heute habe ich was Gutes für dich!“

Auch die Beziehung zu ihren MitarbeiterInnen war mehr als ein übliches Angestelltenverhältnis. Sie wollte ihnen ein herzliches Zuhause und Entwicklungsmöglichkeiten bieten.

Und nicht zu vergessen, Susi Schöbinger war auch ein herzenguter Mensch, wenn es um jene ging, die alles verloren hatten. Über Jahrzehnte beherbergte sie geflüchtete Personen, hörte sich ihre Geschichten und Schwierigkeiten an und versuchte, wenn möglich, zu helfen. Auch hier war sie weit mehr als nur eine Quartiergeberin.

Susi Schöbinger hinterlässt eine riesige Lücke – als Wirtin und als Mensch. ●





# Beim Regen fein beinanderbleiben

Seit 2002 organisiert Michael Thür mit seinem Team die „Lange Einkaufsnacht“. Heuer war sie am 23. Juni als Fête Blanche mit Juxbrautlauf und vielen anderen sommerlichen Ideen geplant worden. Der Regen verdarb den OrganisatorInnen dann leider den verdienten Erfolg. Jene Gäste, die gekommen waren, ließen sich trotzdem die gute Laune nicht verderben. (ae)



**Unverdrossen trotz Regens :**  
(v. l.)

1. Michaela und Jessica Hauss, Jennifer Safer

3. Der Stelzengeher Mr. Stefano bei mode & trends Thür

2. Bei mode & trends Thür spielte die Band „Kunst & Stoff“. Am Keyboard „Mr. Don Bouchat“ aus Kanada, ehemals Keyboarder bei Joe Cocker und den Platters – eine Jam Session mit alten Hadern bei großartiger Stimmung!

4. Maria Lampl-Sauer, Stefan Lampl, Isabella u. Reinhard Farcher, Gisela Zöchling, Georg Reithofer



5. Barbara Schnürer, Monika Sinner, Christiane, Marc u. Rene Ebhart, Michael Schnürer, Simone Kahrer

6. Bettina Wagner, Bgm. Albert Pitterle, Christian Mühlbauer

Fotos 1,4,5,6: Robert Steineck  
Fotos 2,3: Michael Thür



# Schwammerlsuchen schenkt Ruhe

Der ehemalige Rauchfangkehrermeister Helmut Jandl sen. erzählt Alexandra Eichenauer-Knoll, warum er so gerne Pilze sammelt und welche Arten er auch von seiner alten Heimat her kennt.



**H**elmut Jandl senior, gebürtiger Steirer aus St. Bartholomä, sammelt seit seiner Kindheit Pilze. Eine Szene ist dem damals Sechsjährigen noch heute lebhaft in Erinnerung. Sein Vater schickte ihn um eine Schaufel, um einen 3, 75 kg schweren Pilz auszugraben, der unter einem Wurzelstock eingewachsen war.

1968 zog er im Alter von 26 Jahren gemeinsam mit seiner Frau Martha nach Hainfeld, um das Geschäft der Fa. Denk zu übernehmen. Hier sind dann auch die fünf Kinder des Paares groß geworden. Heute führt sein Sohn Helmut die Firma „Jandl Energietechnik“.

Den sportlichen und unternehmungslustigen Rauchfangkehrermeister, der auch lange im Ramsauer Männerchor sang, zog es auch in der Umgebung Hainfelds zu langen Spaziergängen in die Wälder, um seiner Leidenschaft, dem Pilzesuchen, nachzugehen. „Ich habe von allein draufkommen müssen, wo Pilze wachsen, weil so was sagt einem niemand, nur die Eltern. Aber ich kenne das nach dem Waldboden“, lacht er verschmitzt. „Schwammerlsuchen ist beruhigend, man kann da so richtig gut entspannen. Und man findet den ganzen Tag über was, aller-

dings ist bei Sonnenschein die Sicht am Waldboden nicht so gut, da das Laub Schatten macht“, meint er auf die Frage, ob man immer zeitlich in der Früh suchen müsse.

Herrenpilze, kleinere Mengen an Eierschwammerln und Parasole sammelt Herr Jandl wie viele Hiesige auch. „Der schwerste Steinpilz wog 1, 75 kg,“ erzählte er sichtlich stolz. Auch Rotkappen und Birkenpilze werden gebrockt, die mit ihrer bläulichen Verfärbung viele Sammler abschrecken, obwohl sie ausgezeichnete Speisepilze sind.

Im April sucht Herr Jandl nach den ersten Pilzen, den Roaslingen: „Sie sind so groß wie Eierschwammerl, aber weiß, und wachsen meistens in der Wiese. Man spricht auch von einem Roaslingkreis, den man von Weitem sehen kann. Man muss aber aufpassen, dabei nicht die Wiese zu zertreten.“

Aber noch viel Unbekannteres, das er als Kind in der Steiermark kennengelernt hatte, landet in seinem Korb, wie der Grünfeldtäubling, mit seiner markant zerrissenen Haube, der bei ihm Galan heißt. Auch die seltenen Brätlinge erkennt er, allerdings findet er sie nicht jedes Jahr. Diese sollten dann vorsichtig transportiert werden, da

ihr Saft stark färbend ist.

All diese Kostbarkeiten landen entweder in der eigenen Pfanne oder bei Freunden. Beim unbekannteren Grünfeldtäubling hat Herr Jandl allerdings schon erlebt, dass Bekannte ihn weggeworfen haben. „Grün ist halt keine gängige Pilzfarbe,“ bedauert er das Missverständnis.

Er selbst betont, nur zu brocken, was er 100% bestimmen kann. „Ein kleiner Knollenblätterpilz ist nicht zu unterscheiden von einem Wiesenchampignon oder einem Steinpilz. Man soll wirklich nur das nehmen, wo man 100% sicher ist. Je größer, desto besser bestimmbar.“

Was der Pilzliebhaber bei uns vermisst, frage ich ihn noch. „Das Schneeschwammerl, Miasling im Volksmund. Den habe ich nur ein einziges Mal gesehen. Er ist grau mit gelbem Stiel und kommt nach dem ersten Frost. Ich habe ihn zu Hause gerne gegessen, er hat so einen guten Geschmack und ist knackig.“

Helmut Jandl selbst isst Pilze in jeder Form, also gebraten, paniert und sehr gerne auch abgebraten zu einem Grießsterz oder zu einer Polenta. Mit diesen leckeren Beilagen schmeckt es dann noch mal besser nach der alten grünen Heimat. ●

Fotos von links  
**Helmut Jandl im Jahr 2015 beim Putzen eines herrlichen Steinpilzes**

**Ein Steinpilz-Drilling und eine Steinpilzfamilie, 2020**

Fotos: privat,  
Familie Jandl



**P**ilze sind seit tausenden Jahren Bestandteil unserer Ernährung. Mit der zunehmenden Nachfrage nach Alternativen zu Fleisch, rückten Pilze in den letzten Jahren wieder vermehrt in den Fokus der Ernährung.

Pilze sind eine kalorien- und fettarme Quelle von gesunden Nährstoffen wie zB B-Vitaminen, Vitamin D und Ballaststoffen. Besonders der hohe Anteil an Antioxidantien kann das Immunsystem positiv beeinflussen und zurzeit wird an weiteren positiven Effekten von Pilzen geforscht. Die wertvollen Faserstoffe in den Pilzen interagieren mit vielen vorteilhaften Darmbakterien und dienen als Treibstoff für eine gesunde Darmflora.

Obwohl Pilze sehr viele positive Auswirkungen auf die Gesundheit haben, gibt es ein paar Dinge zu beachten. Besonders immungeschwächte Personen und Schwangere sollten darauf achten, dass sie Wildpilze vermeiden und ausschließlich auf gezüchtete Pilze aus kontrolliertem Anbau zurückgreifen und diese immer vollständig durchgaren, um Krankheitserregern keine Chance zu lassen. Aber auch für gesunde, nicht schwangere Personen ist ein übermäßiger Konsum von wilden Waldpilzen wegen der Belastung mit Schwermetallen nicht ratsam.



Pilzvergiftungen sind im medizinischen Alltag zwar eher selten, jedoch können sie manchmal auch dramatisch verlaufen. Die meisten Pilzvergiftungen äußern sich in Form einer Magen-Darm-Grippe, die innerhalb von wenigen Stunden nach Verzehr eintritt. Diese verläuft im Großteil der Fälle selbstlimitierend und ist meist nicht lebensbedrohlich. Treten die Erstsymptome später als sechs Stunden nach dem Pilzverzehr auf, kann das hinweisend für eine gefährliche Vergiftung sein. Insbesondere der grüne Knollenblätterpilz, nicht umsonst im Englischen death cap („Todeshaube“) genannt, ist aufgrund seines potentiell tödlichen Giftes gefürchtet.

## Pilze essen, aber achtsam

Der Hainfelder Arzt Dr. Clemens Vanicek über Wild- und Zuchtpilze und was man bei Symptomen von Pilzvergiftungen beachten sollte.

Weitere Symptome von schwerwiegenden Pilzvergiftungen können Halluzinationen, reduzierte Harnausscheidung, Gelbsucht und Krampfanfälle sein. Am wichtigsten ist: wenn man vermutet, aufgrund eines Pilzgerichtes krank geworden zu sein, zügig ärztliche Hilfe in Anspruch zu nehmen! Glücklicherweise kommen Pilzvergiftungen aber selten vor und bei Bezug aus einer sicheren Quelle kann man die vielen gesundheitlichen Vorteile der Pilze bedenkenlos genießen. ●

*Dr. Clemens Vanicek ist Teil des Teams im Ärztezentrum Hainfeld. Außerdem ist er Lehrbeauftragter der Karl Landsteiner Univ. Krems.*



**Jeanswochen von 11. 09 bis 21. 10**

**M.T.**

mode & trend

MICHAEL THÜR

[www.mode-thuer.at](http://www.mode-thuer.at)



**alle Jeans  
- 10 Euro  
für  
dich**

**Michael Thür, Hauptstraße 16, 3170 Hainfeld**



## Frischer Fisch aus Hainfeld!

Seit heuer kann man in Hainfeld gezüchtete Lachsforellen beziehen. Andrea Riegler betreibt neben ihrem Hauptberuf als Behindertenbetreuerin eine Fischzucht im Kirchtal. Alexandra Eichenauer-Knoll schaute bei ihr zum Gespräch vorbei.

### KONTAKT UND BESTELLUNG:

Kirchtalfisch,  
Andrea Riegler  
E-Mail: [office@kirchtalfisch.at](mailto:office@kirchtalfisch.at)  
Telefon: 0664/56 55 262  
<https://kirchtalfisch.at/>



**Kirchtalfisch**

### Ab-Hof-Termine

stehen auf der Website, ca. 1x monatlich, Juni bis Ende November, auf Vorbestellung.

Führungen für Schulklassen auf Anfrage.

Fotos:  
Eichenauer-Knoll  
und Kirchtalfisch

### Liebe Frau Riegler, wie kommen Sie zu diesem Beruf?

Riegler: Mein Opa hat den Grund 1986 gekauft und den Teich angelegt. Er hat hier auch Most gepresst und Bienenstöcke aufgestellt. Die Fische haben wir für den Eigengebrauch weitergeführt. Immer wieder fragten Leute, ob wir auch verkaufen und daher entschlossen wir uns, es zu professionalisieren. Es macht Spaß und ist eine neue Herausforderung. Ich selbst lege ja auch Wert darauf zu wissen, woher meine Lebensmittel kommen.

### Welche Herausforderungen?

Die Größten waren eindeutig die Behördenwege vor der Selbstständigkeit. Die Wasserrechtsbewilligung hatten wir schon lange, die mussten wir nur verlängern. Das nötige Wissen eigne ich mir in verschiedenen Kursen an, zB über Salmonidenzucht, Direktvermarktung oder Hygienebestimmungen. Eine ganz andere Herausforderung ist der fehlende Niederschlag. Ich bin immer auf der Suche, wie ich die Wasserqualität verbessern und dabei umweltschonend und effizient arbeiten kann. Sauerstoff wird zB über Stäbe und Platten ins Wasser eingebracht. Wir planen auch eine Teilkreislaufanlage, die das Wasser zusätzlich filtert. Die

Teichgröße ist gar nicht so ausschlaggebend, der Frischwasserzufluss ist entscheidend. Je nach Zufluss muss die Besatzmenge dann angepasst werden.

### Worauf muss man zusätzlich noch achten?

2x täglich fahren wir zum Füttern und zur Kontrolle der Zuläufe her, vor allem im Frühjahr und Herbst wird viel Laub angeschwemmt. Und wir müssen auch die Schutzzäune kontrollieren. 2015 hat uns der Fischotter 2/3 des Bestandes getötet, darum haben wir einen Elektrozaun um den Teich angebracht. Für den Fischreiherr sind Schnüre gespannt, damit er keine Einflugschneise hat. Für den sauberen Teichgrund sorgt Eddie, unser Hausfisch, ein Stör. Er ist sowas wie ein Teichhausmeister.

### Wie lange dauert die Saison?

Wir starten mit Juni. Anfang Dezember ist abgefischt und der Teich wird gereinigt. Der Teich ist inzwischen in drei Becken geteilt, damit wir nach Größe selektieren können. Für die Verarbeitung haben wir im Kirchtal ein Wirtschaftsgelände mit Büro errichtet.

### Wer arbeitet mit?

Die ganze Familie: mein Mann,

meine Eltern und Schwiegereltern, auch die Kinder helfen beim Abfischen und beim Besetzen. (Anm.: *Setzlinge ins Becken bringen*)

### Wie wird der Fisch verarbeitet?

Die Fische werden entweder filetiert und ausgenommen oder im Ganzen verkauft, beides geräuchert oder natur. Vor dem Räuchern wird der Fisch in einer Salzlake mit Kräutern eingelegt. Geräuchert wird mit harzfreien Buchenholzsägespänen, die einen angenehmen Geschmack machen. Das erste Mal Räuchern ist schon Familientradition. Da setzen wir uns mit unseren beiden Kindern zusammen und kosten, ob die Würze passt. Warm sind die geräucherten Fische natürlich am besten. Daher ein Tipp: Gekauften Räucherfisch ganz kurz erwärmen, weil sie lauwarm und nicht kühl-schrankkalt viel besser schmecken.

### Wie essen Sie Ihre Fische am liebsten?

Natur-Fische im Ganzen und à la saltimbocca, also mit Salbei und Knoblauch gefüllt und mit Rohschinken umwickelt, dazu ein Letscho. Geräuchert mag ich ebenfalls ganze Fische, weil sich die gut entgräten lassen und dazu ein frisches Butterbrot und Oberskren. ●

# LOWA PASSFORMTAG

## FR. 08.09.2023

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

Wiener Str. 3 | 3170 Hainfeld

Bitte um Anmeldung unter: 02764/2338.

**LOWA FEIERT 100 JAHRE!**

Komm zum LOWA Passformtag und sichere Dir mit etwas Glück einen von zahlreichen **SOFORTGEWINNEN!**



SCHUHHAUS  
**FUX**  
HAINFELD



3D FUSSANALYSE

# LOWA

simply more...



**GRATIS**  
Imprägnierspray  
zu jedem Paar  
LOWA Schuhe



Photo: © Getty Images



# SKODA

Spar ma und tausch ma!

**Škoda Fabia** schon ab **14.890,-** Euro  
mit 5 Jahren Garantie\*.

Symbolfoto. Stand 01.07.2023. Unverb., nicht kart. Richtpreise in Euro für Privatkunden mit Kaufvertragsdatum 01.07. bis 30.09.2023 bzw. solange der Vorrat reicht, mit NoVA und 20% MwSt., bei Eintausch (2.000,- Bonus | mind. 3 Jahre alt + 6 Monate auf den Neuwagenkäufer zugelassen) und Finanzierung + Versicherung (1.000,- + 500,- Bonus | Laufzeit ab 36 Monate, Mindest-Nettokredit 50%). Boni sind vom Listenpreis abgezogen. \*Garantie für 5 Jahre oder 100.000 km, je nachdem, was zuerst eintritt. Details bei Ihrem Škoda Betrieb und [www.skoda.at](http://www.skoda.at). Verbrauch: 5,1-6,7 l/100 km. CO<sub>2</sub>-Emission: 116-153 g/km.

## Autohaus Grabner

3170 Hainfeld, Traisner Straße 16, Tel. +43 2764 3767, [www.skoda-grabner.co.at](http://www.skoda-grabner.co.at)

# Unterwegs im Auftrag des Fischwohls

Der Hainfelder Franz Steigberger führte als Besitzer des „Goldenen Löwen“ ein beliebtes Wirthaus mit ausgezeichneter Fischküche. Seit seiner Pensionierung ist er im Auftrag des Fischwohls unterwegs. Mit Alexandra Eichenauer-Knoll sprach er über seine Arbeit und das große Problem der artfremden Fischotter.



Franz Steigberger mit einem Wels am Traisensee (oben) und eine vom Fischotter angebissene Regenbogenforelle in Schwarza im Gebirge. Fotos: Steigberger

Franz Steigberger kenne ich schon seit meiner Kindheit. Mein Vater liebte seine Fischzubereitung. Zuerst waren wir Gäste im Bräustüberl, wo er vier Jahre bei seiner Mutter angestellt war, dann aßen wir im Gasthaus „Goldener Löwe“ an der B18, das er von 1980 bis 2007 führte.

Steigberger: „Fische haben mich schon in der Kindheit interessiert. Im Bräuhaus sind dann viele Gölsefischer zu mir gekommen. An die zehn Wiener, die in Gölsen und Traisen fischten. Ich bin dann mit ihnen fischen gegangen und habe so die Liebe zur Fischerei entdeckt.“

Franz Steigberger pachtete dann selbst den Halbach von Kleinzell stromaufwärts bis Innerhalbach und fischte dort 20 Jahre lang Forellen. Nach seiner Pensionierung 2007 übernahm er die Bewirtschaftung für Schwarza (Rohr-Schwarzau bis zum GH Singerin) für die „Österreichische Fischereigesellschaft 1880“. Auch die Unrecht-Traisen-Hohenberg-St. Aegydt betreut er für die ÖFG. Bis heute!

„Ich kontrolliere Leute, die dort fischen, kümmerge mich um die Erhaltung der Fauna und Flora des Fließgewässers und arbeite mit den Gemeinden zusammen. Bei Baggerarbeiten werden die Fische elektrisch abgefischt, dafür musste ich eine eigene Prüfung ablegen.“

Außerdem ist der umtriebige 76-jährige Pensionär auch für einen der fünf NÖ-Reviervverbände

bei wasserrechtlichen Verhandlungen anwesend. Immer im Auftrag des Fischwohlergehens. Jeden Tag von 08.00 bis 09.00 Uhr hängt er daher meist am Telefon, um diverse Angelegenheiten zu regeln.

Wobei das größte Problem der heutigen NÖ-Fischerei sogenannte Prädatoren sind, also natürliche Fischfeinde wie Fischotter, Gänse-säger oder Graureiher. „Kleingerinne sind inzwischen vom Fischotter fast leergefressen, da gibt es keine Fische, keine Stein- und Flusskrebse mehr zu finden. Er lässt die Fische einfach liegen, frisst sie nicht einmal. Das Thema ist heikel, es sind einfach zu viele Otter, aber man will es nicht wahrhaben“, klagt Steigberger. „Jedes Gewässer hat seine heimischen Fische, die nachgesetzt werden müssen, aber man darf nicht artfremde Tiere aussetzen. Weder andere Fische noch ihre Feinde. Da der Otter unter Naturschutz steht, wird er von der Jägerschaft nicht gejagt, die ja an sich für Wildschaden verantwortlich wäre. Im Laufe der letzten 15 Jahre hat sich das Problem zunehmend verschärft. Inzwischen ist auch die heimische Bachforelle gefährdet.“

Trotz dieses Ärgers genießt der Hainfelder weiterhin das Fischesen. Am liebsten naturgebraten mit Kartoffel, Spargel und grünem Blattsalat, ohne Sauce oder Zitrone. „Ein guter Fisch braucht nur Salz, Pfeffer und viele Kräuter“, ist er überzeugt. ●



**MALERMEIER**  
MEISTERBETRIEB

+43 2764 204 64  
office@malermeier.at  
www.malermeier.at



**NEUER  
STANDORT**

**NEU**  
Apartments  
zu vermieten!

**WO EINMAL EIN WIAZHAUS WAR  
IST JETZT UNSERE FARBENBAR!**

Dreikreuzstraße 16 | 3170 Hainfeld



**ÖKOPHARM 44**

**LERNEN**  
WIRKKOMPLEX

... hilft einfach,  
konzentrierter  
zu lernen.<sup>1</sup>

- Optimale Gehirn<sup>2</sup>- und Nervennahrung<sup>3</sup> für mehr Konzentration und Ruhe beim Lernen.<sup>1</sup>
- Mit allen B-Vitaminen, Cholin, veganem Vitamin D3 und der idealen Kombination ergänzender Vitamine und Mineralstoffe.

**Aktionszeitraum: September – Oktober 2023**

Exklusiv in Ihrer **Stadtapotheke Hainfeld**

**-2€  
AKTION**



Unverbindliche Preisempfehlung

1 Vitamin B2, B6, B12, Niacin, Pantothenäure und Folsäure tragen zur Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung bei. 2 Pantothenäure unterstützt die normale geistige Leistungsfähigkeit. 3 Vitamin B1, B2, B6, B12, Biotin und Niacin tragen zu einer normalen Nervenfunktion bei. Nahrungsergänzungsmittel. LERN\_2023\_003

**ÖKOPHARM44® WIRKT KOMPLEX, Hilft Einfach.**



## Feinkost Reithofer – seit 1893

Reithofer ist ein Familienunternehmen, auf das Hainfeld riesig stolz sein darf! Seit 130 Jahren wird hier täglich Nahversorgung bereitgestellt und viele innovative Ideen garantieren inzwischen 26 fixen MitarbeiterInnen einen sicheren Arbeitsplatz. Ein Portrait von Alexandra Eichenauer-Knoll.

Fotos oben von links **Spektakulär ist vieles aus dem Hause Reithofer:** eine weithin einzigartige Weinabteilung, die PV-Anlage am Dach des Supermarktes und auch seine Ideen für Catering aller Art

**Ein Blickfang ist der Holzofen im Bistro. Für einen Event kann dort auch schon mal aufgekocht werden.**

Fotos: Reithofer



Es war im Jahre 1893, als Josef Reithofer in Hainfeld einen kleinen Greißlereibetrieb mit etwa 20 m<sup>2</sup> eröffnete. Sein Sohn Karl Reithofer vergrößerte das Geschäft 1939 auf 50 m<sup>2</sup>. 1973 übernahm dessen Sohn Karl das Geschäft und erweiterte es zu einem modernen Supermarkt. Er baute kontinuierlich den Schwerpunkt Feinkost und Partyservice aus und eröffnet die gastronomische Schiene mit einer „Imbiss Stube“.

Im Jahre 2000 entstand auf einem nahegelegenen, ehemaligen Fabriksgelände ein neues Feinkostgeschäft mit Gastronomie in der Größe von 1250 m<sup>2</sup>, das heute von Georg Reithofer in 4. Generation geleitet wird. Er hat auch die drei Unternehmenssäulen noch weiter professionalisiert und überregional bekannt gemacht.

Da ist erstmal der **Supermarkt** mit einer ansehnlichen Weinauswahl, wo auch erlesene Spirituosen und spektakuläre Großflaschen zu finden sind. Sogar Eigenmarken wie der naturreine Apfelsaft „Ois Opf“ oder ein Reithofer Cuvée der Winzerin Michaela Ehn befinden sich im Sortiment.

Gleich daneben befindet sich die Feinkostabteilung mit regionalen und erlesenen italienischen

Spezialitäten. Bemerkenswert ist dort auch das Fischangebot. Räucherspezialitäten und Eingelegtes gibt es die ganze Woche, heimische Frischfische speziell von Donnerstag bis Samstag.

Nach wie vor fährt Georg Reithofer 1x/Woche auf den Wiener Großgrünmarkt, um auch bei Obst und Gemüse Besonderes zu bieten. Berühmt ist zB sein Angebot an Wittek-Marillen oder jetzt im Herbst die regionalen Zwetschken und steirischen Äpfel. Feinkost Reithofer ist auch einen Tipp wert, wenn es um außergewöhnliche Geschenke geht. Reithofer: „Ein Renner sind jetzt die Holzboxen statt der Körbe. So wird Verpackung intelligent und auch ästhetisch ansprechend wiederverwertet.“

Umweltschutz ist dem Chef des Hauses generell ein Anliegen. Eine riesige PV-Anlage am Dach des Marktes ist im Juli in Betrieb gegangen. Auch die Kühlungen sind am letzten Stand der Technik. Elektronische Regaletiketten, sogenannte ESL-Labels, entlasten wiederum das Personal, da sich die Preise automatisch aktualisieren und auch Aktionen in Rot automatisch angepreist werden.

Ein weiteres Standbein ist das **Bistro** – ein beliebter Treffpunkt

für Frühstücksrunden und Mittagessen. Im Zentrum steht ein Holzofen, ein wahres Prunkstück, der für die Beheizung des Lokals und zum Schaukochen genutzt wird.

Und last but not least noch **Reithofer-Catering**, das u. a. für Agapen, Hochzeiten, Oktoberfeste oder Weihnachtsfeiern gebucht wird. Reithofer: „Wir bieten die ganze Palette vom Flying Buffet mit Fingerfood bis zum gesetzten Galadinner. Unser größter Event war einmal für 1200 Personen.“ Das AKH-Wien oder Starlinger Recycling aus Weissenbach zählen u. a. zu seinen zufriedenen Kunden. Für draußen wird auch gern der Riesensmoker gebucht, der von Metallbau Jansch produziert worden ist.

26 MitarbeiterInnen beschäftigt das Unternehmen derzeit. Für Events gibt es einen Pool an zusätzlichen Kräften. Georg Reithofer hat viel erreicht und die Tradition, die seine Familie begründet hat, erfolgreich ins 21. Jh. geführt. Wenn dann noch Zeit bleibt für die kleine Tochter Mia und seine Frau Alena ist er rundum zufrieden. Wir gratulieren herzlich! ●

<http://www.dascatering.at/>

# Miele

## Aktion 239,-

Inkl. 3 teiligen Zubehörset



### EP:Farther

ElectronicPartner

Ein gutes Gefühl, regional zu kaufen!



## DIE FIRMA SCHÖPF HAINFELD STELLT IHR NEUES TEAM VOR.

Martin Schöpf berät Sie persönlich, individuell und findet die passende Lösung für den von Ihnen geplanten Neu- oder Umbau sowie für Sanierungsvorhaben. Von der kostenlosen Angebotslegung bis zur termingerechten Ausführung werden Sie vom Team der Firma Schöpf Hainfeld bestens betreut. Petra Haselböck unterstützt das Team ab sofort im Sekretariat.

Sie erreichen den Standort Hainfeld derzeit Montag, Mittwoch und Freitag in der Zeit von 08:00 bis 12:00 Uhr

E-Mail: [office.hainfeld@schoepf.at](mailto:office.hainfeld@schoepf.at)  
Telefon: 02764 / 67154

[www.schoepf.at](http://www.schoepf.at)



## Schwammerlsuche 2.0

Eine Kolumne von Stefan Scheiblecker

### Apps, die Sinn machen.

Stefan Scheiblecker ist Lehrer für Informatik, Digitale Grundbildung und Deutsch, sowie Autor und Medienfachmann an der Pädagogischen Hochschule NÖ.

Mehr Info auf: [www.creative-multimedia-learning.net](http://www.creative-multimedia-learning.net)

Foto: G. Macher

Der Sommer neigt sich dem Ende zu und viele Menschen genießen die letzten Sommerstrahlen draußen im Freien. Besonders der Wald bietet angenehme Rückzugsmöglichkeiten zur Entspannung und für Entdeckungen aller Art.

Auch kulinarisch stecken die Wälder voller Überraschungen. Für mich als Pilzliebhaber gehört das Schwammerlsuchen im Spätsommer und Herbst zu einem festen Ritual. Fröhlich geht es da oft los in Richtung Saugraben oder Vollberg. Und dann wird eifrig gesucht. Zwar habe ich ein paar Plätze, an denen ich oft fündig werde, aber manchmal gehe ich auch leider leer aus. Aber gerade das macht das Schwammerlsuchen ja so spannend. Man weiß nicht, was man von Mutter Natur bekommt.

Um aber den Bogen zum Digitalen zu schließen: Schon oft habe ich mir beim Wandern gedacht, ich bräuchte auch eine App, in der Schwammerlplätze eingezeichnet sind. Aber, wäre das wirklich sinnvoll? Oder würden dann Massen an Smombies\* den Saugraben hinaufpilgern und der Vollberg auch außerhalb des Waldes zu einem Selfie-Mekka mutieren?

Was aber tatsächlich sinnvoll und hilfreich ist, sind verschiedene Handy-Apps zur Pilzidentifikation bzw. zur Unterscheidung. Es ist wirklich nicht immer leicht, alle Pilze zu erkennen und zu unterscheiden. Da kann zB der „Pilzator“ (Android) oder der „Pilz-Erkennen“ (IOS) recht hilfreich sein. Man findet in der App nützliches Basiswissen zu heimischen und essbaren Pilzen sowie Fotos und De-

tails zu einzelnen Pilzarten. Die „Pilze-App“ ist auch sehr brauchbar. Man kann mittels Fotoabgleich ermitteln, um welchen Pilz es sich mit großer Wahrscheinlichkeit handelt. Dazu macht man einfach ein Foto mit dem Smartphone, den Rest erledigt die App. Meine Lieblingsapp in diesem Kontext ist übrigens „Shroomify“. Hier arbeitet GPS im Hintergrund mit und die App listet daher nur essbare Pilze aus der Region auf. Einziger Nachteil: Die App funktioniert momentan nur in englischer Sprache.

Einen Appell möchte ich jedoch noch anbringen: Bei aller technischer Unterstützung und digitalen Gadgets sei beim Pilzsuchen oder noch besser beim Verzehr auch eine gute Portion Vorsicht und Eigenverantwortung geboten. Pilze, die man nicht eindeutig erkennt, sollte man immer stehen lassen. Im Zweifel hilft es auch, Experten zu Hilfe zu holen. Nicht allzu selten landen Menschen mit Pilzvergiftungen im Krankenhaus. Haben Sie einen schönen Herbst voller Abenteuer! ●

\* Eine Wortverschmelzung aus Smartphone und Zombies, welche Menschen beschreibt, die sich ohne aufzuschauen mit dem Smartphone beschäftigen

## Von Kindertanz bis zu Hip Hop

IN DER CLARA SCHUMANN MUSIKSCHULE

### KREATIVER KINDERTANZ

für Kinder zw. 4 und 6 Jahren - Donnerstag: 15.00 – 15.50 Uhr

### JAZZ/HIP HOP/KLASSISCHES BALLETT

Jazz/HIP HOP für 1. und 2. Klasse VS: Donnerstag, 15.50 – 16.40 Uhr

Jazz/HIP HOP für 3. und 4. Klasse VS: Donnerstag, 16.40 – 17.30 Uhr

Jazz/HIP HOP ab 10 Jahre: Donnerstag, 17.30 – 18.20 Uhr

Klassisches Ballett ab 8 Jahre: Dienstag, 16.40 – 17.30 Uhr

Schnupperstunde jederzeit möglich! Einfach kommen und mitmachen!

Institut für Bildung und Kultur | Hauptstraße 22, 3170 Hainfeld

Weitere INFOS und Anmeldung unter: 0676/42 68 617





## Geschätzte Hainfelderinnen! Geschätzte Hainfelder!

Das Zentrum für Verwaltungsforschung (KDZ) hat die Hainfelder Gemeindefinanzen nach dem Schulnotensystem (1 – 5) mit der Note 1.19 bestens bewertet. Das ist eine gute Voraussetzung für unsere geplanten Investitionen in die Zukunft.

Nach der Erneuerung der Technik im Stadtbad wird nun das große Becken saniert. Insgesamt werden über € 500.000,- für die Besucher aus der Region investiert. Auch das Becken der Sauna im Sportzentrum wurde generalsaniert und steht nun wieder zur Verfügung.

Auf den Dächern des neuen Wertstoffsammelzentrums wurden PV-Anlagen um € 200.000,- installiert. Weitere folgen auf gemeindeeigenen Gebäuden. Die Stadtgemeinde möchte bis zum Jahr 2025 ihren Jahresstromverbrauch selbst produzieren.

**Um den Wünschen der Benutzer entgegenzukommen, werden die Zeiten im Wertstoffsammelzentrum, in denen Bedienstete des Bauhofes anwesend sind, ausgeweitet:**

Montag von 6.00 bis 8.00 Uhr und von 13.00 bis 15.00 Uhr, Freitag von 6.00 bis 8.00 Uhr, ausgenommen Feiertage. Zusätzlich jeden 1. Samstag im Quartal von 08.00 bis 12.00 Uhr können Sondermüll und kostenpflichtige Abfälle abgegeben werden.

Der Bauhof hat das Kriegerdenkmal gereinigt und bei der Aufbahrungshalle sollen zusätzliche überdachte Sitzgelegenheiten errichtet werden.

Die Bauarbeiten für die Wohnungen am Nelkenweg und für den neuen Kindergarten im Sportzentrum schreiten voran. Ebenso die Aufschließungsarbeiten für die Bauparzellen in der Gasse hinter dem Bahnhof. Die ersten Bauwerber haben bereits mit Bauausführungen begonnen.

Ich möchte den Personen danken, die sich auch in der Urlaubszeit ehrenamtlich engagieren. Als Mitwirkende beim Ferienspiel, als HelferInnen bei den Blaulichtorganisationen oder bei den Vereinen. Ihr leistet einen sehr wichtigen Beitrag für das Wohl unserer Mitmenschen und schafft ein lebenswertes Hainfeld!

*Einen schönen und ertragreichen Herbst wünscht Bürgermeister Albert Pitterle*



## Kurzfilme über Hainfeld

Vor einem Jahr besuchte das Team der „Filmchronisten“ Hainfeld, um Themenideen für Kurzfilme zu sammeln. Heuer waren und sind die Kamerateams unterwegs, um aus den gesammelten Ideen rund 15-minütige Kurzfilme zu gestalten. So wie zB den Film „Gelebte Visionen“, für den die Filmchronisten den Hainfelder Franz Witzmann im „Comedor del Arte“ besuchten und ihn und seine Initiative für „Hiesige und Zuagroaste“ portraitierten. Ein weiterer Kurzfilm trägt den Titel „Hainfeld brennt“: darin blicken die Filmchronisten gemeinsam mit ZeitzeugInnen zurück auf die letzten Tage des zweiten Weltkriegs, in denen Hainfeld durch die SS schwerer Zerstörung ausgesetzt war und daher als eine der am meisten zerstörten Städte Österreichs gilt. Um Hainfeld als Künstlerparadies dreht sich ein weiterer Film, der sich mit dem Werk der Malerin Isolde Maria Joham und ihres Mannes, dem Bildhauer Gottfried Höllwarth (im Bild), befasst.

Die fertigen Filme werden dann ab Ende 2023 öffentlich vorgeführt. Rund 100 Kurzfilme aus und über die Region sind bereits entstanden und können auf der Website [www.filmchronisten.at](http://www.filmchronisten.at) angesehen werden.



# Stadtrundgang

Bei den überwiegenden Aktivitäten, die diese Fotos des Sommers 2023 zeigen, geht es um das Thema Wasser. Die Gemeinde erneuert Kanal- und Wasserleitungen in der Feldgasse und bereitet Wasseranschlüsse für die neue Siedlung auf den ehemaligen Lurger-Gründen vor. Aber auch für Abkühlung nach einem Saunabesuch im Sportzentrum wird vorgesorgt.

Lust auf Abkühlung, das vermittelt auch das Foto der Bachwanderung im Rahmen des Hainfelder Ferienspiels, zu dem Wassermeister Werner Reischer eingeladen hatte. In Kooperation mit dem Landesfischereiverband konnte man da sogar einiges über die Bewohner unserer Bäche lernen. Und auch die Gesunde Gemeinde vermittelte im Rahmen des Ferienspiels die Bedeutung von ausreichendem Wasserkonsum im Sommer – und lud zu einer Jause auf die Lutter-Alm.



## Bachwanderung

Im Zuge des Hainfelder Ferienspiels fand durch Wassermeister Werner Reischer eine Bachwanderung statt. Das Interesse bei den Kindern war sehr groß und es konnten einige Tiere entdeckt und mit der fachkundigen Hilfe von Sabine Urtel vom Landesfischereiverband bestimmt werden. Nach einer guten Stunde in der kühlen Gölser wurde ein Eis im Stadtbad genossen.

Foto: Reischer

## Feldgasse



**Nach der Sanierung der Kanal- und Wasserleitung wurden nun die Straßenbauarbeiten in der Feldgasse abgeschlossen.**

v. l. Hans Zach (Fa. PORR), Christoph Leitner (Stadtgemeinde Hainfeld), Bgm. Albert Pitterle, Franz Lagler (Fa. PORR)

Foto: Stadtgemeinde

## Abkühlung!



**Das Außenbecken der Sauna im Sportzentrum wurde saniert und steht ab September wieder zur Verfügung!**

v. l. Wassermeister-Stv. Christoph Leitner, Bgm. Albert Pitterle, GR Ing. Thomas Schweiger.

Foto: Stadtgemeinde



**Das Mähen der beiden Spielfelder am Fußballplatz wird durch Mähroboter automatisiert. Die Mitarbeiter werden dadurch entlastet.**

v. l. Martin Fischer, GR Ing. Thomas Schweiger, Bgm. Albert Pitterle

Foto: Stadtgemeinde



## Waldstraße

In der Waldstraße wurde die Wasserleitung erneuert. Im Zuge der Erneuerung und der Instandhaltungsarbeiten wurde der Wasseranschluss für die neuen Baugründe auf der „Lurger-Wiese“ vorbereitet.

Mitarbeiter der Fa. Porr Marcel Dajeff, Wassermeister-Stv. Christoph Leitner, Bauamtsmitarbeiter und GR Ing. Thomas Schweiger und Vbgm. Andreas Klos bei der Besichtigung der Baustelle.

Foto: Mitarbeiter der Fa. Porr



## Gesund und aktiv

Bei herrlichem Wanderwetter machte sich die Truppe beim Fit-Aktiv-Weg im Rahmen des Ferienspiels auf. Beim Ferienspiel der „Gesunden Gemeinde Hainfeld“ unter der Leitung von Arbeitskreisleiterin BR+GR Sandra Böhmwalder hatten alle ihren Spaß bei der Rundwanderung. Bei einem gemütlichen Ausklang bei der Lutter-Alm gab es als Belohnung für die fleißigen Wanderer eine Jause. Danke an den Turnverein Hainfeld dafür, dass die Gesunde Gemeinde die Lutter-Alm für dieses Ferienspiel nutzen durfte.

GR Genovefa Scheibenreiter, StR Christian Köberl, Arbeitskreisleiterin BR+GR Sandra Böhmwalder gemeinsam mit den Eltern und den Kindern. Foto: Gesunde Gemeinde

## Wilhelmsburger auf Besuch

### Gespräche auf Augenhöhe

v. l. STADir. von Wilhelmsburg Thorsten Sassmann, STADir. von Hainfeld Ing. Oliver Speck, GR Ing. Thomas Schweiger, Vbgm. Hainfeld Andreas Klos und StR von Wilhelmsburg Norbert Damböck

Foto: Stadtgemeinde



In einer Zusammenkunft begrüßte die Stadtgemeinde Hainfeld eine Delegation aus der Stadtgemeinde Wilhelmsburg. Das Hauptziel dieses Besuchs war die Erkundung von Möglichkeiten zur Vertiefung der Zusammenarbeit und zur Förderung eines nachhaltigen Austausches zwischen den beiden Gemeinden.

Der Schwerpunkt der Diskussion lag auf der Identifizierung potenzieller Kooperationsbereiche zwischen den beiden Gemeinden. Dazu gehörten Themen wie Bildung, Kultur, Wirtschaft, Energie und Umwelt.

Sowohl die Stadtgemeinde Hainfeld als auch die Stadtgemeinde Wilhelmsburg zeigten großes Interesse

an einer engeren Zusammenarbeit und dem Austausch bewährter Praktiken. Während der Gespräche wurden Ideen und Vorschläge zur Förderung der Zusammenarbeit diskutiert.

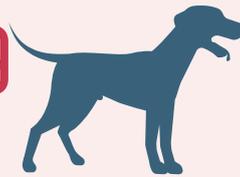
Vize-Bgm. Andreas Klos äußerte seine Begeisterung über mögliche positive Auswirkungen dieser Kooperation auf die lokale Entwicklung und betonte die Wichtigkeit des gegenseitigen Austauschs: „Gemeinsam können wir neue Wege finden, um die Lebensqualität unserer Bürgerinnen und Bürger zu verbessern und nachhaltiges Wachstum zu fördern.“

Die Delegation aus Wilhelmsburg zeigte sich ebenso begeistert und äußerte ihre Bereitschaft, die Zusammenarbeit zu intensivieren.

Die Gemeinden haben vereinbart, die Kontakte und den Austausch in den kommenden Monaten weiter zu vertiefen und konkrete Kooperationsprojekte zu entwickeln.



# Information zur Änderung im NÖ-Hundehaltegesetz



**Hundehalterinnen und Hundehalter ab 01. Juni 2023** haben ihre Hunde unverzüglich zu melden und müssen verpflichtend die folgenden angeführten Angaben machen bzw. Nachweise anschließen:

- Name und Hauptwohnsitz des Hundehalters
- Rasse, Farbe, Geschlecht und Alter des Hundes
- Name und Hauptwohnsitz jener Person bzw. Geschäftsadresse jener Einrichtung, von der der Hund erworben wurde
- Nachweis der erforderlichen Sachkunde
- Nachweis einer ausreichenden Haftpflichtversicherung

Wir ersuchen Sie, eine Kopie Ihrer Haftpflichtversicherung per Post/Mail zu übermitteln oder persönlich während der Amtsstunden im Stadtamt vorbei zu bringen.

#### Kotentsorgung

Die Hundeführerin bzw. der Hundeführer müssen die Exkremente des Hundes unverzüglich beseitigen und in die vorgesehenen Behälter entsorgen!

Danke für Ihre Mithilfe!  
Stadtgemeinde Hainfeld

gemeinde@hainfeld.gv.at

#### DIESE INFORMATION BETRIFFT ALLE HUNDEHALTERINNEN UND HUNDEHALTER.

Sehr geehrte Hainfelderinnen und Hainfelder!

#### Nachweis einer ausreichenden Haftpflichtversicherung pro Hund:

Alle Hundehalterinnen und Hundehalter müssen ab 01. Juni 2023 eine Haftpflichtversicherung mit einer Mindestversicherungssumme von € 725.000,- pro Hund für Personen- und Sachschäden vorweisen. Weiters gilt die Verpflichtung der Aufrechterhaltung dieser Haftpflichtversicherung, welche jederzeit seitens der Behörde auf Gültigkeit überprüft werden kann. Bereits gemeldete Hundehalterinnen und Hundehalter müssen eine Bestätigung (Kopie der Versicherungspolize) bis spätestens 01. Juni 2025 nachbringen.

**Eine weitere Neuerung ist die Obergrenze von fünf Hunden, bzw. zwei Hunden mit erhöhtem Gefährdungspotential, pro Haushalt.**

Ab 01. Juni 2023 müssen alle künftigen HundehalterInnen einen **NÖ Hundepass** vorlegen (Sachkundenachweis). Hundehalterinnen und Hundehalter von Hunden nach § 2 und § 3 (Hunde mit erhöhtem Gefährdungspotential) müssen nach wie vor (wie bisher) die erweiterte Sachkunde vorweisen.

#### Erklärung allgemeine Sachkunde: (Ausmaß von 3 Stunden)

Alle neuen Hundehalter müssen demnach einen dreistündigen Kurs absolvieren, um den NÖ-Hundepass zu erlangen. Dabei sind jeweils zwei Stunden mit einem Experten und eine Stunde mit einem Tierarzt zu verbringen. Dabei steht vor allem die Mensch-Hund-Beziehung im Fokus sowie eine Einführung in die Gesundheit des Hundes. Hierbei werden sowohl Gruppenkurse als auch Einzelgespräche mit Experten angeboten.

Alle Hundehalter, die bereits vor dem 1. Juni 2023 einen Hund gehalten haben, müssen keinen Sachkundenachweis vorlegen!



Foto: Gemeinde Hainfeld

## Wir gratulieren!

**Benjamin Wetzl**  
**Marissa Anna Tremer**  
**Luca Marenitsch**  
**Mathilda Maria Schreiber**  
**Mayla Zeqiri**  
**Ali Alnajl**



## In aufrichtiger Anteilnahme

Edda Maria Ruzicka  
 Ingeborg Stamminger  
 Karl Bieder  
 Berta Kemetmüller  
 Charlotte Semellechner  
 Ernst Brandl  
 Rosa Karnik  
 Rudolf Böhm  
 Manfred Gruber  
 Cäcilia Frank  
 Eva Fasching  
 Franz Josef Fuchs



Josef Pinhack  
 Franz Leopold Schlamp  
 Ingrid Veigl  
 Stephan Reischer  
 Rudolf Kraft  
 Anna Hochreiter  
 Franz Witzmann  
 Maria Gira  
 Anna Holzer  
 Rosa Bichler  
 Susanne Schöbinger  
 Alois Pevny

# Frischer geht es nicht!



Elfi Hasler - [www.umland.at](http://www.umland.at)

Selber Gemüse anzubauen macht mehr Arbeit, als auf den ersten Blick für Außenstehende sichtbar wird. Trotzdem lohnt sich die Mühe, meint Elfi Hasler in der Kolumne „FREIRAUM“.

**B**eim Thema Kulinarik drängt sich der Küchengarten geradezu auf! Während der Coronapandemie haben viele Menschen viel Zeit im Garten verbracht und ihren Gemüsegarten gepflegt bzw. überhaupt erst einen neu angelegt. Denn auch weniger talentierte Köchinnen und Köche wissen um die gute Qualität von selbst geze-gem Gemüse.

In den Supermärkten wird meist nur das gängige, weil beliebte Gemüse wie Paprika, Zucchini, Karotten, Salat oder Paradeiser angeboten, und da oft auch nur jeweils eine Sorte. Manches bekommt man kaum frisch oder gar nicht bzw. nur importiert (zB Erbsen). Im eigenen Gemüsebeet dagegen kann nach Herzenslust ausprobiert und angebaut werden. Neben verschiedenen, oft alten Sorten findet auch Seltenes wie Grünkohl, Zuckerhut, Sojabohnen, Mais oder Stangenbohnen Platz.

Ein Freund hat einmal gemeint, dass Gemüseanbau gar nicht schwer wäre: „Du setzt die Pflanzen ein und dann wachsen sie eh von selbst.“ Ganz so einfach ist es dann aber doch nicht. Neben dem

regelmäßigen Gießen gehört auch das Unkrautjäten, die Eindämmung unerwünschter Fraßfeinde (zB Schnecken), das Anhäufeln (bei Erdäpfeln) oder das Aufbinden zB von Paradeiserstauden dazu. Zählt ein Hund zum Haushalt, muss der Gemüsegarten womöglich auch eingezäunt werden, um die empfindlichen Pflanzen vor dem Umknicken oder unerwünschter Düngung zu bewahren. Der Sommer war teilweise recht trocken, eine Schicht Mulch aus Rasenschnittgut schützt vor übermäßiger Austrocknung und hält auch die Schnecken in Schach. Trotz all dem ist der Gemüseanbau aber nicht immer von Erfolg gekrönt. Manchmal bleibt der Sellerie kümmerlich, die Radieschen sind holzig oder die Erdäpfel fallen dem Kartoffelkäfer zum Opfer. Spannend ist, dass jedes Jahr etwas anderes besonders gut gedeiht und Gemüsesorten, mit denen es nie Probleme gab, plötzlich nicht so recht in die Gänge kommen wollen.

Dennoch lohnt sich die Mühe. Wer einmal eine Karotte aus der Erde gezogen und gleich im Garten



Ein kluger Gärtner, wie der Hainfelder Horst Wurzinger, zieht sein Gemüse schneckensicher vor und teilweise auch ganz auf, u. a. in ausgedienten Mörtelkisten.

Foto: Eichenauer-Knoll

verzehrt hat, weiß den unvergleichlichen Geruch und Geschmack zu schätzen. Was noch dazu kommt, ist der unglaublich kurze Transportweg. Oft sind es nur wenige Meter vom Gemüsegarten in die Küche. Frischer geht es kaum! Und klimafreundlicher auch nicht. ●

## GEMÜSESPENDEN FÜR DIE RK-TAFEL

Überschüsse aus dem Garten (frisches Obst und Gemüse) können beim Roten Kreuz Hainfeld für die Tafel abgegeben werden.

**Jeden Samstag  
ab 17 Uhr**

Ansprechperson:  
Brigitta Holubar  
Tel. 059 144 61404



# 20 Jahre Hainfelder Wochenmarkt

Der Wochenmarkt am Hainfelder Hauptplatz war von Anfang an Teil der Stadtmarketing-Entwicklung des Vereins „Wir Hainfelder“. Das Konzept ist gut aufgegangen, vor allem Dank der Beharrlichkeit und des Engagements seiner jeweiligen MarktteamleiterInnen. Am 29. September wird mit der Stadtkapelle Hainfeld gefeiert. (az)

**Die Fisch-Greisslerei ist neu im Marktteam:** v. l. Marktleiter Bernhard Heindl und Fischgreissler Martin Watz

Foto: Karin Huber

Mit dem Abhalten eines freitäglichen Wochenmarktes wollte das Stadtmarketing des Vereins „Wir Hainfelder“ von Anfang an einen Impuls setzen, um BesucherInnen in die Stadt zu bringen. Denn, ein Markt ist mehr als nur eine weitere Einkaufsmöglichkeit, sondern ist ein sozialer Treffpunkt, um entspannt und ungezwungen zu plaudern.

Wer sich länger austauschen will, lässt sich dann auf den Heurigenbänken nieder. Auch diese sind zu einer Institution geworden.

## ABWECHSLUNGSGREICHE EVENTS

Ein Erfolgsgeheimnis sind auch gelegentliche Events, die für Abwechslung sorgen. So wird am 8. September die „Natur im Garten Markt-tour 2023“ mit Bühne und dem ORF Biogärtner Karl Ploberger mit Gartentipps und interaktivem „Pflanz-Programm“ am Hainfelder Wochenmarkt Station machen. Regionalberater werden dann für fachliche Fragen zur Verfügung stehen. Und die Stadtgemeinde Hainfeld veranstaltet ein Gewinnspiel für ein „Meet and Greet mit Biogärtner Karl Ploberger“. Die Gewinnspielkarten mit drei Fragen liegen beim Wochenmarkt und bei der Stadtgemeinde Hainfeld auf. Abgabeschluss ist der 1. 9. 2023 um 18.00 Uhr beim Wochenmarkt.

Im Anschluss an den Marktbesuch wird Karl Ploberger die Gewinnerin bzw. den Gewinner zu Hause besuchen und bei einem lockeren Gespräch Fragen zum Garten beantworten.



Ein weiterer Fixpunkt im Jahreskreis des Wochenmarktes ist das **Bürgermeisterkochen**. Der Erlös daraus kommt bedürftigen Personen aus der Gemeinde zu. Beim letzten Bürgermeisterkochen wurde Gulaschsuppe mit Rindfleisch aus dem Gut Landsthal und Gemüse vom Wochenmarkt gekocht. Als Nachspeise gab es Palatschinken aus Eiern vom Wochenmarkt mit selbstgemachter Marillenmarmelade aus der Wachau. Der Erlös wurde an die Tafel im Rot Kreuz Haus Hainfeld übergeben.

Heuer laden die Bürgermeister am 20. Oktober zum Kochen und Genießen ein.

Auch die **Stadtkapelle Hainfeld** ist ein gern gesehener Gast am Wochenmarkt. Jährlich veranstaltet sie dort einen Dämmerstopp. Beim 20jährigen Jubiläum wird sie ebenfalls aufspielen.

## DANK AN DAS TEAM

Großer Dank gilt allen MarktleiterInnen, die das Projekt Wochenmarkt über die 20 Jahre mit viel Engagement gepflegt haben: Barbara Moser, Herta Grabner, Franz Feichtinger und jetzt Bernhard Heindl. Ihre Aufgabe war und ist es, das Team zusammenzuhalten und vor allem genügend StandbetreiberInnen mit einem abwechslungsreichen und attraktiven Angebot für die Teilnahme zu begeistern. Diese Aufgabe ist die Schwierigste, nicht umsonst mussten auch Märkte in der Umgebung wieder schließen.

Umso erfreulicher, dass der Marktleiter Bernhard Heindl wieder einen neuen Stand mit Produkten aus heimischer Fischzucht präsentieren kann: die Fisch-Greisslerei von Martin Watz, siehe auch: <http://www.fischwerkstatt.at> ●



**Es gibt viele schöne Erinnerungen an 20 Jahre Wochenmarkt, zB an Besuche:**

v. l. der Stadtkapelle Hainfeld, der Bürgermeister aus der Umgebung oder der beliebten Herzerl Mitzi aus St. Aegy

Fotos: Zehetmayer





**schmid**  
schrauben hainfeld

**Zeig' uns was du kannst!**  
Tausche Schulbank gegen Werkbank

**Maschinenbautechnik  
Werkstofftechnik**

Wir öffnen die Türen unserer Lehrwerkstatt für deine Schnupperlehre. Komm' vorbei, erfahre mehr über deinen Wunschlehrberuf und probiere ihn aus!  
Anmeldung unter: [personal@schrauben.at](mailto:personal@schrauben.at)

Erfahre mehr über deine Lehre: 



**SPARKASSE**  
Niederösterreich Mitte West

**Schneller als Ihr Schatten ...**

Jetzt einfach und schnell bezahlen mit Karte, Smartphone oder Smartwatch.



**Zeig den alten Fenstern wo die Tür ist.**

Fenster tauschen und bis zu 30% Energie sparen – und jetzt Sanierungsbonus sichern!

**LUX BAU**  
BAUMEISTER | PLANUNG  
ZIMMEREI | BAUMARKT  
FENSTERWELT  
Hainfeld | Herzogenburg | Hainstein  
Lux Bau GmbH  
3170 Hainfeld  
Kirchenplatz 7  
Telefon: +43 3764 2495-0  
[www.luxbau.at](http://www.luxbau.at)

**SANIERUNGSBONUS**

Alles spricht für  
**Internorm**  
Fenster – Türen

Mehr Infos bei Ihrem Internorm-Partner und unter [internorm.at](http://internorm.at)

Internorm ist Premium-Partner des Klimaschutzministeriums und unterstützt die aktuelle Sanierungsbonus-Kampagne.

# Auf zum Pfarrcafé!

Einmal im Monat, nach der katholischen Familienmesse, ist es möglich, beim Pfarrcafé gemütlich zusammensitzen. Dabei werden leckere Kuchen gereicht. Pater Josef Lackstätter hat für uns nach drei guten Rezepten gefragt.



**Drei leckere  
Rezepte für  
Kuchen, die im  
Pfarrcafé ange-  
boten werden.**

Foto: Pfarre

**E**ssen hält Leib und Seele zusammen. Dieses alte Sprichwort gilt auch für die Pfarre und das Pfarrleben.

Die Pfarre Hainfeld bietet 1x im Monat nach einer Familienmesse ein Pfarrcafé im Pfarrzentrum an. Mitglieder des Pfarrgemeinderates kümmern sich um die Organisation: Tische decken, Kaffee oder Tee kochen und vieles mehr. Die Mehlspeisen aus regionalen Zutaten

stellen tüchtige Hausfrauen, aber auch Männer, zur Verfügung.

Junge Familien und ältere Besucher sitzen gemütlich bei Kaffee und Kuchen zusammen und kommen so ganz unkompliziert ins Gespräch.

Dann werden Rezepte aus der Region und praktische Ideen ausgetauscht.

Die Kinder können sich inzwischen im „Jugendraum“ austoben.

Nach einer guten entspannten Stunde helfen dann alle beim Abwaschen und Wegräumen zusammen. Das funktioniert gut und ist eine Bereicherung für die regionale Gemeinschaft.

**Hier ein paar Rezepte – gutes Gelingen!**

## **BISKUITROULADE MIT DIRNDLMARMELADE**

5 Eier mit 10 dag Feinkristallzucker schaumig schlagen, 10 dag glattes Mehl, 2 EL Speisestärke, 2 EL Kakaopulver in die Masse einrühren und vorsichtig unterheben.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen, bei 200° C

ca. 10 min backen. Die Roulade großzügig mit Dirndlmarmelade bestreichen und mit 1/4 l geschlagenem Obers füllen.

## **DIRNDLMARMELADE**

1 kg Dirndlfrucht, 750 ml Apfelsaft, 1Pkg. 3:1 Gelierzucker, 1 TL Zimt. Die Dirndl mit etwas Apfelsaft weichkochen, durch eine grobe Flotte-Lotte passieren.

Die Masse mit Apfelsaft auf 1 kg auffüllen und mit Gelierzucker laut Anleitung kochen.

## **RIBISELKUCHEN**

10 dag Staubzucker, 1Pkg. Vanillezucker, 3 Dotter, 3 EL warmes Wasser, schaumig schlagen, 25 dag glattes Mehl, 1/2 Pkg. Backpulver, 6 dag flüssige Butter, 60 ml Milch, gut verrühren, auf ein befettetes Blech streichen, bei 180° C hellgelb backen.

3 Eiklar mit 15 dag Feinkristallzucker zu steifem Schnee schlagen, 15 dag Ribisel untermengen, auf den überkühlten Kuchen streichen, mit Staubzucker bestreuen und bei 200° C überbacken. ●

# Werden Sie Teil einer Ausstellung

Das HAINFELD|MUSEUM sucht aus Hainfeld, dem Gölsental und dem Bezirk Lilienfeld für eine Sonderausstellung als Leihgabe oder als Schenkung:

## **FOTOS**

- Fotos von früher, die Innenräume zeigen
- Fotos, die Menschen in alltäglichen Szenen zeigen
- Fotos von Menschen in Innenräumen
- Fotos von alltäglichen Gebrauchsgegenständen

**Wenn Sie etwas zu dieser Ausstellung beitragen können, wenden Sie sich bitte an:**

ANITA ZEHETMAYER

E-Mail: [redaktion@hainfeld.at](mailto:redaktion@hainfeld.at) Mobil: 0676 / 842246-287

## **GEGENSTÄNDE**

Gegenstände, aus der Vergangenheit, die im Zusammenhang mit Alltag und Haushalt zu finden sind, wie zB Küchen- und Haushaltsgeräte, Geschirr, Spielsachen, Schulsachen, Putzsetzen, Gießkannen, Nähmaschinen, Mode, Zeitschriften, Bücher zum gleichen Thema



**HAINFELD** MUSEUM

Stadtgeschichte  
lebendig erzählt.

# Der Bierstammtisch im Haginvelt feiert sein 100. Treffen

... berichtet Andreas Knapp und lädt Interessierte ein.

Seit mehr als 10 Jahren gibt es nun schon jeden ersten Donnerstag im Monat um 19.00 Uhr den Bierstammtisch im Gasthaus Haginvelt von Mario Streimeweger. Die Gründung geht auf die Ausbildung von Andreas Knapp zum Diplom Biersommelier zurück. „Ich bin voller Euphorie und Elan von der Ausbildung zurückgekommen und habe mit Mario gemeinsam die Idee zum Stammtisch geboren“ erinnert sich Knapp. „Für mich war die interessante Welt der Biere immer schon ein spannendes Thema, ich habe durch unseren Stammtisch kennengelernt, wie vielfältig Bier sein kann“, ergänzt Streimeweger.

2012 fand der erste Stammtisch statt, anfangs noch 12 x im Jahr, jetzt gibt es in den Sommermonaten Juli und August eine Sommer-

pause. Meist gibt es ein Thema, zu dem passende Biere präsentiert werden, es kommen aber auch kleine Brauereien zu Besuch. So haben u. a. Kurt Tojner von der Rodauner Biermanufaktur und Evelyn Bäck von der Hopfenspinnerei am Stammtisch ihre Biere vorgestellt. Auch Ausflüge zu Brauereien wurden schon unternommen.

## HERZLICHE EINLADUNG

Am 2. November ist es soweit: der Stammtisch findet zum 100. Mal statt. Dafür haben sich die Organisatoren etwas Besonderes einfallen lassen: „Wir haben Raritäten und besondere Biere vorbereitet, um das Jubiläum gebührend zu feiern“, erläutern Streimeweger und Knapp. Jeder Bierinteressierte ist herzlich eingeladen. Die Verkostung findet gegen freie Spende statt.



Der nächste Stammtisch ist übrigens am 7. September. Da kommt die Brauerei Specht zu Besuch und lädt zum Kennenlernen ihrer Biere ein. Interessierte sind dazu herzlich eingeladen. Am besten im Gasthaus Haginvelt bei einem guten Bier das Interesse anmelden. ●

Mario Streimeweger und Andreas Knapp (re) sind für die Organisation der Bierstammtische verantwortlich.

Foto: privat

Du hast Lust zu experimentieren und deiner Kreativität freien Lauf zu lassen?

Dann komm in die Kreativakademie!

**TAG DER OFFENEN TÜR**

06. Oktober 2023  
15:00 – 18:00 Uhr  
Museum Hainfeld 1. Stock

WIR FREUEN UNS AUF DICH!



# KREATIV

# AKADEMIE

der Musikschule Hainfeld



Sophie Balber

**FOTOGRAFIE**



Sabrina Honnemann

**MALEREI**



Emina Eppensteiner MA

**SCHAUSPIEL**

Die Kreativakademie ist ein Angebot des MKM Musik & Kunst Schulen Management Niederösterreich in Zusammenarbeit mit der Musikschule Hainfeld.

Fotoakademie für 10 bis 19 Jährige  
60 Einheiten zu je 60 min

Malakademie Kids für 6 bis 11 Jährige  
Malakademie für 12 bis 19 Jährige  
60 Einheiten zu je 60 min

Schauspielakademie Kids für 6 bis 11 Jährige  
Schauspielakademie für 12 bis 19 Jährige  
60 Einheiten zu je 60 min



# Musik, Kabarett und Fotografie

Zum bereits zweiten Mal organisiert Kulturstadträtin und Kulturvereins-Obfrau Anita Zehetmayer einen „Hainfelder Kulturherbst“. Das Angebot kann sich sehen lassen. Besonders Kabarettfans und Freunde der Blechblasmusik werden ihre Freude haben.



**VORHANG AUF!**  
für einen Operettenabend

22.09. | 18.30<sup>UHR</sup>

**VORHANG AUF**  
Foto: Theaterverein

**BLÖZINGER**  
Foto: E. Gelles

**MARCO POGO**  
Foto: Hirtzberger

Fans von klassischen Operettenmelodien, wie jenen von Kalman, Lehar, Millöcker oder Zeller, dürfen sich auf einen beschwingten Operettenabend freuen. Der Theaterverein „Vorhang auf!“ bringt einen bunten Reigen an altösterreichischen Hits.

In Hainfeld werden Elisabeth Kirchner (Mezzo), Michael Havlicek (Bariton), Manfred Loydolt (Tenor) und Luyu Li am Klavier zu hören sein. ●

**Ort: Kultursaal Stadtgemeinde**

**Preise:** VK € 20,- / AK € 22,-



**BLÖZINGER**  
im Kabarett „Zeit“

12.10. | 19.30<sup>UHR</sup>

Die Zeit zwischen Wiederaufbau und Maskenpflicht ist mit einem Wimpernschlag vergangen. Aus Schilling wurde Euro und aus Verliebten wurden von den Umständen Getrennte. Die Zeit verschlingt alle bis auf die Träumer und die Verrückten. Zeit ist relativ, Zeit ist komisch und manchmal grausam. Nehmen Sie sich gemeinsam mit uns Zeit, um die vom Alltag abgewetzten Schonbezüge unserer Seelen durch Lachen aufzufrischen.

Robert Blöchl und Roland Penzinger haben sich 2001 bei den CliniClowns in Linz kennengelernt. Unter der Fusion ihrer beiden Nachnamen BLÖchl & penZINGER haben sie als Kabarettduo BlöZinger 2004 ihr erstes Programm „Beziehungswaise“ auf die Kleinkunstabühne gebracht. „Zeit“ ist ihr mittlerweile neuntes Programm. Regie führte Roland Düringer. ●

**Ort: Kultursaal Stadtgemeinde**

**Preise:** VK € 25,- / AK € 30,-



**MARCO POGO**  
als „Gschichtldrucker“

18.10. | 19.30<sup>UHR</sup>

Schräg, manchmal bizarr, außergewöhnlich, aber vor allem extrem unterhaltsam. Marco Pogo hat über die vielen Vorkommnisse in seinem ungewöhnlichen Leben ein Programm verfasst, mit dem er auf Kabarettbühnen in Österreich und Deutschland unterwegs ist.

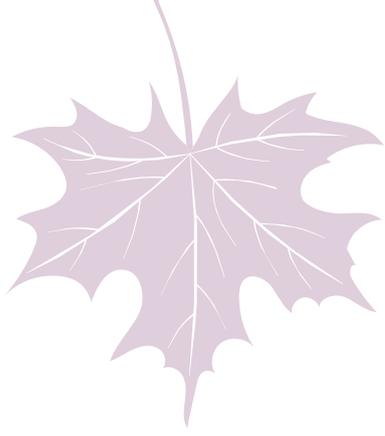
Es ist eine Sammlung von feinen „Gschichtln“: Vom Streifzug durch die Niederungen der Politik, über den holprigen Start seiner Musiker-Karriere, der Kunst, das Stimmungslevel im Operationsaal hochzuhalten, bis hin zu Zukunftsvisionen, wie unser Leben 2056 aussehen wird - davon und von noch viel mehr handeln die verschiedenen Anekdoten des Gründers der Bierpartei. ●

**Ort: Kultursaal Stadtgemeinde**

**Preise:** VK € 22,- / AK € 25,-

**AUCH DAS HAINFELD| MUSEUM HAT IN DER „LANGEN NACHT DER MUSEEN“ WIEDER GEÖFFNET.**





Hainfelder



## Kultur herbst



**GREINBRASS**  
von Bach bis Populärmusik

**22.10. | 19.00<sup>UHR</sup>**

**G**reinBrass ist ein junges, aufstrebendes Blechbläserensemble aus Oberösterreich. Wolfgang Rosenthaler, Musikschuldirektor in Hainfeld und Lehrer im OÖ Musikschulwerk, leitet das seit 2015 bestehende Ensemble mit viel Engagement und fördert Talent und Können der jungen Musikerinnen und Musiker.

So gab es bereits Auftritte mit dem Volksmusikstar Franz Bosch, Frank Hoffman, Dr. Franz Gumpenberger, der Jugendbrassband Oberösterreich, dem Wiener Waldhornverein oder dem Ensemble Coro Damubio. Das Repertoire reicht von Werken von Johann Sebastian Bach, Georg Friedrich Händel, Antonin Dvorak, Anton Bruckner, Richard Strauß bis hin zu Popular- und Filmmusik. ●

**Ort: Pfarrkirche Hainfeld**

**Preise:** VK € 15,- / AK € 18,-



**GRAZER Saxophonquartett**  
mit neuer Musik

**04.11. | 18.00<sup>UHR</sup>**

**D**as älteste Saxophonquartett Österreichs, das Grazer Saxophonquartett, ging aus dem von Prof. Otto Vrhovnik 1980 gegründeten Saxophonquartett des Landeskonservatoriums Graz hervor. In der Folge entstanden an die 50, dem Grazer Saxophonquartett gewidmete Werke österreichischer, überwiegend steirischer Komponisten, deren Musik zum internationalen Erfolg des Quartetts entscheidend beitrug. Das Ensemble ist bei zahlreichen Konzerten, u. a. bei den Schlosskonzerten Gleinstätten und Schielleiten, bei der Kulturvereinigung Oberschützen, beim Carinthischen Sommer, im großen Saal des Mozarteums Salzburg, beim Zeitgenössischen NÖ Herbst, bei Harmonia Nova Wien und auch bei verschiedenen Konzertreisen im Ausland aufgetreten.

Besetzung: Severin Neubauer (Sopransaxophon), Dieter Pätzold (Altsaxophon), Katja Zwanziger (Tenorsaxophon) und Daniel Dundus (Baritonsaxophon). ●

**Ort: Kultursaal Stadtgemeinde**

**Preise:** VK € 12,- / AK € 15,-



**TRAUDE REITHOFER**  
Hainfelder Photographie

**16.11. | 19.00<sup>UHR</sup>**

**T**raude Reithofer bezeichnet sich als Hobbyfotografin und ist doch inzwischen so etwas wie eine Stadtchronistin geworden. Sie versteht sich als eine, die „viele Veränderungen sammelt“, denn in Hainfeld tut sich ja bekanntlich immer etwas!

Diesmal möchte sie mit ihren Bildern der Stadt zum 95. Geburtstag gratulieren. Neben „schönen Motiven“ hat sie sich die Infrastruktur zum Thema gemacht und möchte auf einfache Art zeigen, dass es in Hainfeld wirklich „(fast) alles gibt“. Und so dokumentiert sie das, was vielen normal oder selbstverständlich erscheint: Bildungs- und Kultureinrichtungen, Kinderbetreuung, Gesundheit und Wohlbefinden, Betreuung im Alter, Betriebe, Geschäfte, Dienstleister, Gaststätten und auch Freizeiteinrichtungen. Für Traude Reithofer ist Hainfeld mehr denn je die „Perle des Gölsentales“. ●

**Ort: Kultursaal Stadtgemeinde**  
Freier Eintritt. Bis 22.11.2023

**Öffnungszeiten:**

FR, 15 – 18 Uhr, SA+SO, 10 – 13 Uhr  
DI, 10 – 13, 15 – 19 Uhr  
MI, 9 – 12.30, 15 – 18 Uhr



**GREINBRASS**  
Foto: privat

**GRAZER SAXOPHONQUARTETT**  
Foto: privat

**TRAUDE REITHOFER**  
Foto: privat

**VORVERKAUF**  
in der Sparkasse NÖ Mitte West AG und im Stadtamt Hainfeld. (Bei Marco Pogo: auch Frau Buch)  
Für AK- und ÖGB-Mitglieder gibt es € 5,- Rabatt.

VK = Vorverkauf  
AK= Abendkassa

## HAINFELDER KINO DIENSTAG



screenshot

Wir eröffnen die neue Kinodienstagsaison am 19.9.2023 mit einem Film, der eine Hommage an das Kino an sich ist.

Unterstützt vom Kulturausschuss der Stadtgemeinde Hainfeld und vom Verein „Wir Hainfelder“

**A**ufgrund eines Todesfalls kehrt der berühmte Filmregisseur Toto in sein sizilianisches Heimatdorf zurück.

Der Verstorbene ist Alfredo, der schwermütige Filmvorführer, für den Toto in seiner Jugend gearbeitet hatte. Alfredo hatte es verstanden, die Dorfbewohner durch seine Arbeit in entfernte traumhafte Welten zu entführen.

Der Film erhielt 1990 den Oscar für den besten fremdsprachigen Film. Ausgezeichnet wurden auch Philippe Noiret und Ennio Morricone für seine Filmmusik.

Die Informationen zu unseren Veranstaltungen entnehmen Sie bitte weiterhin den Plakaten und Medien.

### Cinema Paradiso

Italien 1988

Regie: Giuseppe Tornatore

Darsteller: Philippe Noiret, Jacques Perrin, Agnese Nano u.a.

Musik: Ennio Morricone

**19.9.2023, 19.30 Uhr**

Stadtkino Hainfeld

Kartenreservierung: 02764/7833

# Feiern Sie mit uns 20 Jahre Kinodienstag!

Hedda Kasser, Frontfrau der Kinodienstag-Veranstaltungsreihe, erzählt über das Projekt, das zu einer Hainfelder Kulturinstitution geworden ist.

**Hedda Kasser mit dem KIKISA-Maskottchen, Weihnachten 2014**

Foto: Eichenauer-Knoll

**E**s war ein Experiment, das einige Filmbegeisterte mit Kinobesitzer Karl Essl im Jahre 2004 wagten. Vier- bis fünfmal im Jahr wollten wir besondere Filme an einem bestimmten Tag spielen – mit einer Einführung vorher und geselligem Beisammensein danach.

Wir nannten es „Kinodienstag“ und starteten am 14.9.2004 mit dem Film „Monsieur Ibrahim und die Blumen des Koran“.

Seitdem sind bald zwanzig Jahre vergangen und nach anfänglich etwas zögerlichen Besucherzahlen kommen jetzt regelmäßig 100 und mehr Filmfans zu den Vorstellungen.

Man kann schon von einem Stammpublikum sprechen, welches nicht nur aus Hainfeld, sondern auch aus dem ganzen Bezirk zu uns kommt.

Der Kulturausschuss der Stadtgemeinde mit Herrn Bürgermeister Albert Pitterle, der ebenso zu unserem Stammpublikum gehört, sowie der Verein „Wir Hainfelder“ standen und stehen unserer Veranstaltungsreihe stets wohlwollend und unterstützend gegenüber.

Nicht zu vergessen, die helfenden Hände derer, welche Plakate erstellen und austragen.

Der wachsende Erfolg des Kinodienstags ermunterte uns zu Programmweiterungen.

So versuchten wir zweimal einen Open-Air-Film am Hauptplatz, es gab das beliebte Kinofrühsstück mit dem Stummfilmplanisten Gerhard Gruber und vor Weihnachten den KIKISA, den Kinderkinosamstag.

**Höhepunkte** waren aber die Begegnungen mit Filmschaffenden – Regisseuren, Schauspielern, eine Cutterin, ein Autor und eine Statistin waren auch da.

Josef Hader, Werner Boote, Reinhold Bilgeri und Erik Schinegger, Anita Lackenberger, Leopold Furtlehner und Markus Schadenhofer präsentierten ihre Filme in unserem Kino.

Was erwartet Sie nun im Jubiläumsjahr? Ein wenig Nostalgie, aber auch einige Überraschungen und ein Jubiläumsfest im Juni 2024! ●



# Vom Gelingen unserer Beziehungen

Der Ramsauer Benno Kapelari hat gemeinsam mit Jutta Wieser ein sehr persönliches Buch über die Methode des Dialogkreises geschrieben. In diesem Text gibt er eine Kurzbeschreibung.

Dieses Buch ist in der Zeit der Pandemie entstanden, wie eine Gegenbewegung zu all den Gräben, zu all den unüberwindbar wirkenden Wahrheiten, die sich zwischen uns Menschen stellen und die zunehmend unser gesellschaftliches Zusammenleben mühsamer gestalten.

Der Dialog gibt, so wie er dies in Form unzähliger Redekreise schon bewiesen hat, die besondere Möglichkeit, trotz aller Gegensätze Verbindungen wachsen zu lassen.

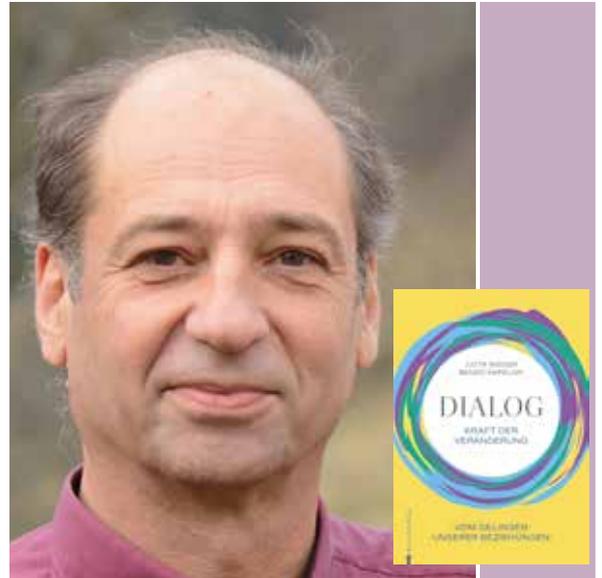
Das Buch ist eine Einladung, die Wirkung dialogischer Gespräche zu erkunden, dort wo wir uns täglich begegnen: in der Familie, am Arbeitsplatz, in engagierten Projekten oder einfach unter Freundinnen und Freunden.

Anhand persönlicher Erfahrungen, anhand von Geschichten und Bildern wird die Wirkung dialogischer Werkzeuge beschrieben. Internationale Forschungsdialoge zu den dialogischen Achtsamkeiten und zu den Rahmenbedingungen eines Dialog-Settings zeigen, welche verändernde Kraft in dieser Form des Redens liegen kann. Es ist wie eine Reise in ein Land, in dem Beziehungen gelingen.

## DIALOG – Kraft der Veränderung: Vom Gelingen unserer Beziehungen

Renate Götz Verlag, 2023  
Paperback, 309 Seiten

Erhältlich bei Frau Buch.



**Buchpräsentation:** 3.10. 19.00 Uhr, Kultursaal Hainfeld  
**Dialogkreis:** 10.10. 18.30 Uhr, in der LebenskreisQuelle

# Workshopreihe: Dem Erfolg auf der Spur

Junge Menschen haben viele Talente und oft große Potentiale. Um diese vor Publikum entfalten zu können und selbstsicher zu werden, braucht es aber ein Gleichgewicht zwischen den eigenen Bedürfnissen und den inneren und äußeren Ansprüchen. Das neue Angebot der Musikschule hilft dabei. (ae)

Die Musikschule Hainfeld bietet ab Herbst 2023 eine neue Workshopreihe an.

Durch diverse kreative und spielerische Techniken in einem vertrauten Gruppensetting lernen die TeilnehmerInnen eigene Stärken und Kompetenzen näher kennen. Mit einer gestärkten Persönlichkeit werden herausfordernde Situationen leichter bewältigt und eigene Ziele besser und effektiver erreichbar. Dies wird durch die individuelle Zusammenstellung der Workshops erreicht.

### Einige Inhalte:

- Eigene Motivation, Konzentration und Ressourcen stärken
- Techniken kennenlernen, um Auftritte aller Art zu unterstützen (Bühnenpräsenz, Präsentationen, Prüfungen, Wettbewerbe ...)

tionen, Prüfungen, Wettbewerbe ...)

- Auseinandersetzung mit Nervosität und Stress
- Strategien für die Vorbereitung von Auftritten kennenlernen
- Körperwahrnehmung

### Rahmenbedingungen:

- Workshops, 8 x im Jahr
- Gruppe von 8 – 15 Personen
- Alter ab 13 Jahre

Die Referentinnen sind beide erfahrene Musikerinnen und Lehrerinnen, u. a. an der Musikschule:

**Nya Gabmaier-Cass** hat Klavier als Hauptfach an The Royal Academy of Music in London studiert und ist ganzheitliche Kunsttherapeutin (in Ausbildung).

**Brigitte Kovacs** hat Violine, Blockflöte und Alte Musik an der Universität für Musik und darstellende Kunst Graz und der Kunstuniversität Bremen studiert und ist Musiktherapeutin.

Nya Gabmaier-Cass: „Unsere Liebe zur Musik hat uns immer persönlich gestärkt und unterstützt. Wir haben mit unterschiedlichen Instrumenten und Gesang Erfahrungen gesammelt und in diversen Gruppen und Orchestern mitgespielt. Vor allem durch das Musizieren haben wir gelernt, unsere eigenen Talente zu erkennen, mitzuteilen und durch die Musik in Kontakt mit anderen zu treten.“

**Info:** nya.gabmaier-cass@drei.at oder bei Musikschule Hainfeld



von oben  
**BRIGITTE UND NYA**  
Foto: privat, manupicts

Bitte senden Sie Ihre Infos an:

redaktion@hainfeld.at

# Die Sportseiten

Unsere Sportvereine arbeiten hart, um sportliche Erfolge zu erkämpfen, Nachwuchs zu fördern und ganz generell neue, attraktive Impulse zu setzen. So findet heuer erstmals bei der Kneippanlage ein Wasserfest mit verschiedenen Angeboten statt. Auch die kulinarischen Impulse können sich sehen lassen, vor allem beim ÖTK, der vom renommierten Gastronomazin *fallstaff* mit Bestnoten ausgezeichnet worden ist. Wir gratulieren herzlichst!

## ASKÖ Sparkasse Hainfeld: Tischtennis-Nachwuchs



**ASKÖ-Hainfeld  
Nachwuchs-  
training anläs-  
slich des World-  
Table-Tennis  
Day 2023**

Foto: Thomas  
Coufal

**D**ie Kinder-Trainingsgemein-  
schaft Hainfeld - St. Veit -  
Traisen trägt Früchte!

Im Herbst 2022 startete die SGVH gemeinsam mit dem WSV-Traisen eine Partnerschaft, um den Kindern täglich ab 16.30 Uhr eine Spiel- und Trainingsmöglichkeit zu bieten. Das Training findet jeweils im Turnsaal der Mittelschule statt.

Montag: Traisen  
Dienstag: St. Veit/ Gölsen und  
Hainfeld  
Mittwoch: Traisen  
Donnerstag: St. Veit/ Gölsen  
Freitag: Hainfeld

Die jungen Sportlerinnen und Sportler nahmen unter der fachkundigen Leitung von Thomas Schubert an der Schülermeisterschaft teil, aber sie starteten auch mit Begeisterung bei verschiedenen Hobby- und Ranglistenturnieren. Vielen Dank an alle Trainer, insbesondere unseren Bundesliga-SpielerInnen, für das regelmäßige Training! Ab September 2023 starten wir wieder und freuen uns auf zahlreiche Teilnahme! ●

*Johann Scheibenreiter*

## Schilehrer gesucht

**D**ie Naturfreunde Hainfeld planen in der nächsten Saison Kinderschikurse anzubieten. Dafür werden noch Personen gesucht, die eine spezielle „KinderschilehrerIn-Ausbildung“ absolvieren möchten.

**Bitte melden bei**

Elisabeth Preus

Mobil: 0676/9234352

preuselisabeth@gmail.com

## TSC La Vita

**D**as TSC La Vita-Paar Brigitte und Edi Pranz ertanzte sich am 17. Juni 2023 bei der Wiener Meisterschaft der Senioren in der Klasse MdB, Sen.III D Standard 2 den hervorragenden 2. Platz und das bei ihrem erst zweiten Start!

Der TSC La Vita ist stolz auf das erfolgreiche Tanzpaar und gratuliert herzlich zum Erfolg! ●

*Uschi Seemayer*



Foto: La Vita

# In 32:24 Minuten auf den Kirchenberg

ASKÖ und ÖTK Hainfeld kooperierten bestens bei der Organisation des Kirchenberglaufes. Auch kulinarisch liefert der ÖTK heuer eine Spitzenperformance und überzeugte das renommierte Gastronommagazin *falstaff*.

Am 3. Juni 2023 fand der 9. Hainfelder Kirchenberglauf des ASKÖ-Sparkasse Hainfeld statt. Dabei galt es eine Strecke von 4.000 m Länge und 500 Höhenmetern zu bewältigen, welche die 44 TeilnehmerInnen mit Bravour meisterten. Das Startsignal fiel bei hervorragendem Wetter pünktlich um 16 Uhr. Die schnellste Hainfelderin war Corinna Mayerhofer, sie überquerte nach genau 38 Minuten die Ziellinie auf der Hainfelder Hütte. Ihr Vereinskollege vom ASKÖ-Sparkasse Hainfeld, Christoph Berger, bezwang seinen Hausberg in 32:24 Minuten.

Das neue Bewirtschafter-Team rund um Patricia Heigert stellte sich der Herausforderung die SportlerInnen, ZuschauerInnen und Wanderer bestmöglich mit Getränken und Speisen zu versorgen. Als kulinarisches Highlight wurden ab 16 Uhr Feuerfleckchen serviert. Die SportlerInnen sowie auch Lauforganisator Gabriel Kurtansky freuten sich über die Feuerfleckchen und konnten den Tag bei schöner Aussicht von der Hainfelder Hütte perfekt ausklingen lassen.

Katrin Kubn

Unter dem Motto „Gipfel des guten Geschmacks“ testete das größte Magazin für kulinarischen Lifestyle - der „falstaff“ - insgesamt 810 Hüttenbetriebe in ganz Österreich. Die Hainfelder Hütte konnte unter allen teilnehmenden Betrieben in Niederösterreich den hervorragenden 2. Platz mit 93 von 100 Punkten erreichen. Für die Punktevergabe entscheidend waren die Atmosphäre, die Küche, das Service, sowie auch die Bewertungen der angebotenen Speisen. Wir vom ÖTK Hainfeld sind sehr stolz auf dieses Ergebnis und werden es uns auch in Zukunft zur Aufgabe machen dieser Auszeichnung gerecht zu werden.

Katrin Kubn

## TIPP

Der *falstaff*-Hüttenguide steht zum kostenlosen Download als E-Paper bereit auf <https://www.falstaff.com/>



Bild oben: Zielbereich bei der Hainfelder Hütte

Bild Mitte: Siegerehrung für die U10 der NSG v. I. StR Johann Schildbeck, Gabriel Kurtansky, Christoph Berger, Corinna Mayerhofer, Hannes Blazek, Vizebürgermeister Andreas Klos

Bild unten: Feuerfleckchen-Team v. I. Michaela und Patricia Heigert

Fotos: Julia Sarikyan und Bewirtschafterteam Heigert/Pinczker

## Kneipp-Wasserfest

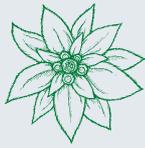
Die Kneipp Fit Gymnastik beginnt wieder am Dienstag den 5. September 2023, um 18.00 Uhr, in der Turnhalle der Volksschule Hainfeld.

Qi Gong im Turnsaal des Landeskinder Gartens Hainfeld wird voraussichtlich Ende September starten. Genauere Daten werden immer im Kneipp-Schaukasten (gegenüber Victor-Adler-Platz) ausgehängt.

Am Samstag, dem 9. September 2023, um 14.00 Uhr, findet bei der Kneippanlage im Kirchthal ein WASSERFEST statt. Dazu gibt es Wissenswertes zum Thema Wasser. Außerdem Gymnastik sowie eine Lesung aus dem Kneipp-Wasserbuch. Für kleine Erfrischungen ist gesorgt. Alle sind herzlich dazu eingeladen.

Ingrid Sperrl

# HÜTTENDIENSTE SEPTEMBER - NOVEMBER 2023



## KIRCHENBERG

[www.hainfelderhuette.at](http://www.hainfelderhuette.at)

- 09./10.09. Bergmesse
- 16./17.09. noch nicht vergeben
- 23./24.09. Zettelbachstüberl
- 30.09./01.10. Florianis
- 07./08.10. 3 Damen vom Grill
- 14./15.10. Uschi Runde, Rainfeld
- 21.- 29./10. Team Waldviertel
- 01.04.05.11. Hollaus
- 11./12.11. Andreas Pichler
- 18./19.11. Leitner/Kuhn
- 25./26.11. Bilek/Brendt/Hasler

## LINDENSTEIN

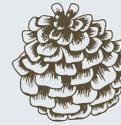
<http://naturfreunde-rohrbach.at>

- 02./03.09. Ch. Wühringer/M. Großberger
- 09./10.09. Ch. Wühringer/M. Großberger
- 16./17.09. H. Reischer/F. Gschaider
- 23./24.09. H. Reischer/F. Gschaider
- 30.09./01.10. Ph. Schalko/B. Kaisergruber
- 07./08.10. Ch. Wühringer/M. Großberger
- 14./15.10. Ch. Wühringer/M. Großberger
- 21./22. u.26.10. H. Reischer/F. Gschaider
- 28./29.10. H. Reischer/F. Gschaider
- 01./04./05.11. B. Gurmanner/S. Rotteneder
- 11./12.11. H. Gurmanner/S. Gurmanner
- 18./19.11. H. Gurmanner/S. Gurmanner
- 25./26.11. Ch. Wühringer/M. Großberger

## LUTTER-ALM

[www.turnverein-hainfeld.at](http://www.turnverein-hainfeld.at)

- 03.09. Riedmüller Maria
- 17.09. Kunze Rainer und Christa
- 01.10. Zeller Richard und Teufert Horst
- 15.10. Scheibenreiter F. und G.



## LIASENBÖNDL

[www.liasenboendl.at](http://www.liasenboendl.at)

- 02./03.09. Bader/Steineck
- 09./10.09. Pitterle
- 16.09. Matouschek/Preus/Schildbeck
- 17.09. alle
- 23./24.09. Zöchling/Steineck/Wallner
- 30.09./01.10. Lindner/Bruche/Haider/Hackl
- 07./08.10. Farnberger/Spendlhofer
- 14./15.10. Farnberger/Klinger
- 21./22.10. Zöchling/Steineck/Wallner
- 26./28./29.10. Wagner
- 01.11. Klos
- 04./05.11. Lindner/Bruche/Haider/Hackl
- 11./12.11. Berger/Preus/Schildbeck
- 18./19.11. Farnberger/Spendlhofer
- 25./26.11. Korten u. Team

## GFÖHLBERG

[www.eichgraben.naturfreunde.at](http://www.eichgraben.naturfreunde.at)

- 02./03.09. Hochstrasser 2
- 09./10.09. Neulengbacher
- 16./17.09. Neulengbacher
- 23./24.09. Hochstrasser 1
- 30.09./01.10. Steir. Freundschaft
- 07./08.10. Hochstrasser 2
- 14./15.10. St. Pöltner
- 21./22.10. St. Pöltner
- 26./28./29.10. Frühauf
- 01./04./05.11. Hochstrasser 2
- 11./12.11. Neulengbacher
- 18./19.11. Neulengbacher
- 25./26.11. Zeller



Hainfelderhütte



Liasenböndlhütte



Lindensteinhütte



Gföhlberghütte



Lutter Alm



Der Pumuckl ist in Marc Neuhausers neue Restaurierungswerkstätte umgezogen:

**Friedhofgasse 10, 3170 Hainfeld**

E-Mail: [office@restaurator-neuhauser.com](mailto:office@restaurator-neuhauser.com)  
 Mobil: 43 664 4920951  
<https://www.restaurator-neuhauser.com/>



## Einfach fort, aber wohin?

Zehn Jahre „Reisecenter Hainfeld Praschl - Hartmann GmbH“. Am 2. Oktober 2023 wird gefeiert. Alexandra Eichenauer-Knoll fragte um das Geheimnis des Erfolges dieser Touristikbranche in Zeiten von Internet und Billigflügen.



**B**arbara Praschl und Brigitte Hartmann feiern 10 Jahre Reisecenter Hainfeld. Sie blicken dabei auf durchaus aufregende und anstrengende Zeiten, aber vor allem auf viele schöne persönliche Kundengespräche zurück. Praschl: „Zu Beginn waren einige skeptisch, wozu braucht man heute in Internetzeiten noch ein Reisebüro? Aber wir haben den Entschluss nie bereut. Unser Reisecenter ist gleich gut angenommen worden. Einzugsgebiet ist der Bezirk, wir haben aber auch Kunden aus Wien, St. Pölten und Berndorf und ganz allgemein eine sehr gute Mundpropaganda.“

**Warum heute also noch über ein Reisebüro buchen? Die Antwort fällt den beiden Damen leicht:**

✓ Persönliche Beratung, um ein Gespür zu bekommen, wohin die Reise gehen soll (Eckdaten erfassen: Budget, Reisebestimmungen, Personen, Dauer,)

✓ Hilfe bei Onlineregistrierungen, zB auf Mauritius oder Malediven für ein Health Certificate

✓ Klärungen der Einreisebestimmungen, zB Visumpflicht, Passgültigkeit

✓ Abwicklung von Versicherungsfällen und Beschwerdemanagement

✓ Detailplanung bei Reise zu mehreren Destinationen

✓ Zahlungsabwicklung: Für Kunden, die ungern mit Kreditkarte im Internet bezahlen

Zeitersparnis (Praschl: „80% der Kunden kennen wir persönlich gut, wir wissen die Art und den Standard, der gewünscht wird.“)

Auf Anfrage ist auch Ratenzahlung möglich!

Interessanterweise hat die Corona-Krise sogar für einen Aufschwung

der Reisebranche gesorgt. Praschl: „Wir haben damals sogar von unserem eigenen Geld Kunden den Verlust zurückerstattet.“

Solch ein Engagement lohnt sich. KundInnen schicken Postkarten oder kommen sogar spontan im Geschäft vorbei, um wertvolles Feedback zu einer Destination mitzuteilen. ●

**Am 2. Oktober wird gefeiert:** mit einem Openhouse-Fest, Getränken, Snacks und einer kleinen Tombola rund ums Reisen.

**Barbara Praschl (li) und Brigitte Hartmann sind Touristikerinnen aus Leidenschaft.**

Ihre Kunden und Kundinnen danken es ihnen und schreiben sogar Postkarten aus dem Urlaub.

Fotos: Eichenauer-Knoll

**Reisecenter Hainfeld  
Praschl - Hartmann GmbH**

**Hauptplatz 4, 3170 Hainfeld  
Tel.: +43 / 2764 / 30760  
E-Mail:  
office@reisecenterhainfeld.at**

**Wegen Umbau geschlossen:  
4. – 5. September**



DATUM	ZEIT	VERANSTALTUNG   ORT
03.09.	11.30	<b>Bergmesse am Gföhlberg</b> (20 Jahre Gföhlberghütte)
08.09.		<b>Lowa-Passformtag</b> , Schuhhaus Fux, Hainfeld
08.09.	14.00 – 18.00	<b>Natur im Garten</b> , mit Star-Gärtner Karl Ploberger und Gewinnspiel, Wochenmarkt
09.09.	09.00 – 12.00	<b>Tag der offenen Tür</b> , Musikschule Hainfeld, NNÖM Hainfeld
09.09.	14.00	<b>Wasserfest</b> , bei der Kneippanlage im Kirchtal
10.09.	11.00	<b>Bergmesse am Kirchenberg</b>
15.09.	08.00 – 12.00	<b>Der Messerschleifer kommt</b> , Hauptplatz
17.09.	11.00	<b>Jubiläumsfeier „100 Jahre Liasenböndl“</b> und Naturfreundetag, am Liasenböndl, mit Festprogramm
19.09.	19.30	<b>Kinodienstag</b> , Jubiläumsfilm „Cinema Paradiso“, Stadtkino
22.09.	18.30	<b>Operettenkonzert</b> , im Kultursaal Hainfeld
23.09.		<b>Mountainbike-Ausflug</b> , Naturfreunde Hainfeld, sh. Website
23.09.	17.00	<b>Evangelischer Gottesdienst</b> , Barockstüberl Pfarre Hainfeld
29.09.	14.00 – 18.00	<b>20 Jahre Wochenmarktfest</b> , mit Musik, Wochenmarkt
01.10.	09.00	<b>Erntedankfest</b> , in der Pfarrkirche Hainfeld
02.10.		<b>10 Jahre Reisecenter Hainfeld</b> , Openhouse im Geschäft
03.10.	19.00	<b>Buchpräsentation</b> , „Dialog“, Benno Kapelari spricht, Kultursaal
06.10.	15.00 – 18.00	<b>Tag der offenen Tür</b> , Kreativakademie der Musikschule Hainfeld, über dem Hainfeld Museum, Wiener Str. 16
07.10.	18.00	<b>Lange Nacht der Museen</b> , Wiener Str. 16 
10.10.	18.30	<b>Hainfelder Dialogkreis</b> , im Haus der LebenskreisQuelle
12.10.	19.30	<b>Kabarett BlöZinger</b> , „Zeit“, Kultursaal Hainfeld
11. – 14. 10.		<b>Waldviertler Hausmesse</b> , Schuhhaus Fux, Hainfeld
18.10.	19.30	<b>Kabarett mit Marco Pogo</b> , „Gschichtldrucker“, Kultursaal Hainf.
20.10.	14.00	<b>Bürgermeisterkochen</b> , am Wochenmarkt
22.10.	19.00	<b>GreinBrass Konzert</b> , in der Pfarrkirche Hainfeld
26.10.	09.00	<b>Festgottesdienst zum Tag der Begegnung</b> , Pfarrkirche
28.10.	17.00	<b>Evangelischer Gottesdienst</b> , Barockstüberl, Pfarre Hainfeld
04.11.	18.00	<b>Grazer Saxophonquartett</b> , Kultursaal Hainfeld
09.11.	19.00	<b>Vogelkundlicher Vortrag</b> , Samuel Schnierer, Kultursaal Hainfeld
12.11.	10.00 – 13.00	<b>4. Stoff- und Wollflohmarkt</b> , Pfarrsaal Hainfeld
16.11. – 22.11.		<b>Fotoausstellung Traude Reithofer</b> , im Kultursaal, Öffnungszeiten siehe Seite 25

 Kulturherbst  Wochenmarkt

Wir laden herzlich ein zur



## BERGMESSE

Hainfelderhütte  
Kirchenberg



**SONNTAG,  
10. September 2023  
11.00 Uhr**

Auf Ihren Besuch freuen sich  
der ÖTK, Sektion Hainfeld,  
und die Pfarre Hainfeld

Die Veranstaltung findet bei jedem Wetter statt!

Bergmesse 2023

## 4. Stoff- und Wollflohmarkt



**12. November 2023**

10 – 13 Uhr im Pfarrsaal  
Feldgasse 36, Hainfeld

Info und Anmeldung bei Elisabeth  
Hasler unter 0664/184 11 52

Veranstalter: Verein „Wir Hainfelder“

**9.11.**



VOGELKUNDLICHER VORTRAG  
von **Samuel Schnierer**

19.00 Uhr | Kultursaal Hainfeld  
Freie Spende

Veranstalter: Verein „Wir Hainfelder“



## TAG DER OFFENEN TÜR

9.00 - 12.00 Uhr  
NMS - Hainfeld

**Samstag  
09.09.2023**

- Schnupperstunde
- Instrumente ausprobieren
- Kontakt mit Lehrkräften
- Information
- Musikalische Früherziehung

**Ballett und Tanz ab September 2023!!!!**

## NATURFREUNDETAG NIEDERÖSTERREICH 100 JAHRE LIASENBÖNDLHÜTTE

17. Sept. 2023 am Liasenböndl in Hainfeld



### PROGRAMM FÜR DIE GANZE FAMILIE:

Ab 09:00 Uhr	Geführte Wanderungen - Treffpunkt am Tennisplatz, Feldgasse 37 in 3170 Hainfeld. Siehe Punkt „geführte Wanderungen“
Ab 10:00 Uhr	besteht die Möglichkeit eines <b>Shuttledienstes</b> zum Liasenböndl. Abfahrt vom Tennisplatz in der Feldgasse 37. Abfahrt alle 30 Minuten: 10:00, 10:30, 11:00, 11:30 und 12:00
11:00 Uhr	<b>Festansprachen</b>
ab 12:00 Uhr	Gegrillte Speisen, Salat und Pommes. Selbstgemachte Mehlspeisen. <b>Hainfelder Bier</b> und <b>Weinbar</b> vom Weinbauer Eitz
ab 13:30 Uhr	Preisregen auf der Naturkegelbahn – Ortsgruppenturnier max. 3 Personen pro Ortsgruppe. <b>Anmeldungen ab 12:30 Uhr direkt bei der Kegelbahn</b>

Musikalische Unterhaltung mit den „Kofferraum Buam“  
Parkmöglichkeit für die Autobusse besteht am Bahnhof in Hainfeld.

Die nächste Ausgabe des  
HAINFELDER hat das Thema  
„Tierische Weihnachten“  
**Redaktionsschluss:**  
**18.10.2023**, Beiträge an:  
redaktion@hainfeld.at