

Gemeinde Treibach

Bürgermeisterbrief



Krippenausstellung

Die Ortsgruppe Treibach gehört zum Verein Krippenfreunde Oberes Innviertel. Seit 2018 wurden ca. 40 Krippen in Treibach gebaut. Diese orientalischen und heimatlichen Krippen werden wir im Rahmen einer **Krippenausstellung** präsentieren. Diese findet am **Samstag 17. und Sonntag 18. Dezember 2022** jeweils von 10-17 Uhr im Turnsaal der Volksschule Treibach statt.

In diesem Rahmen besteht für jeden Krippenbesitzer die Möglichkeit seine Krippe zur Ausstellung zu bringen. Bei Interesse bitte bei Karl Damberger unter 0664/73970109 melden. Wir freuen uns sehr über verschiedene Modelle die unsere Ausstellung bereichern.

Es werden auch in Zukunft Krippenbaukurse in Treibach angeboten. Nähere Infos und Anmeldung bei Karl Damberger.



Silofoliensammlung

Die Silofoliensammlung im Herbst 2022 findet am **Montag dem 14.11.2022 von 13:00 - 15:30 Uhr am Bauhof** in Treibach statt.

Bitte beachten Sie, dass die Entsorgung von Netzen und Schnüren nur in zugebundenen, transparenten Säcken möglich ist. Die Folien müssen sauber, besenrein und frei von Fremdstoffen sein! NICHT im Gelben Sack entsorgen!

Kinderspielgruppe Treibach

Die offene Spielgruppe trifft sich außerhalb der Ferien jeden zweiten Mittwochnachmittag im Kindergarten Treibach. Ab 14:45 Uhr ist geöffnet, damit wir um 15 Uhr offiziell mit einer Begrüßungsrunde starten können.

Wir Mütter singen und spielen gemeinsam mit den Kindern - Papas, Omas, Opas, etc. sind natürlich auch gerne gesehen! Dazu dürfen wir alle Spielsachen des Kindergartens benutzen. Später gibt es eine gemeinsame Jause, wofür jeder ein kleines bisschen Obst beisteuert. Bei Schönwetter wird die Spielgruppe auch auf den Spielplatz verlegt.

Für uns Mamas ist es eine tolle Möglichkeit Kontakte zu knüpfen und sich auszutauschen. Zusätzlich lernen die

Kinder beim Spielen mit Gleichaltrigen den Kindergarten kennen, was den tatsächlichen Start als Kindergartenkind sicher erleichtert.

Wir freuen uns über jeden Neuzugang! Es gibt bei uns keine Altersgrenzen und Geschwisterkinder sind auch herzlich willkommen. Die Termine werden kurzfristig per WhatsApp bekanntgegeben. Bei Interesse bitte unter 0660/8155228 melden oder einfach zur Gruppenstunde im Kindergarten vorbeischauen.



Nahwärme Treubach



Bist du auf der Suche nach einer neuen Heizung? Möchtest du auch nachhaltig, regional und sicher heizen? Dann bist du bei uns genau richtig!

Die Nahwärme Treubach informiert gerne über die Machbarkeit und Kosten eines Anschlusses.

Nutze jetzt noch die lukrativen Förderangebote von Bund und Land! Wir freuen uns über deinen Anruf.

Ansprechperson: Gattermaier Thomas

Tel.: 0664/3038700

Der Gelbe Sack kommt - ASZ bleibt

2023 zieht der Gelbe Sack in jeden Haushalt im Bezirk Braunau ein. Damit wird das Sammeln leerer Verpackungen aus Kunststoff, Metall und Materialverbunden noch einfacher. „Sie sammeln die restentleerten, sauberen Verpackungen im Gelben Sack bzw. bei Mehrparteienhäusern im Gelben Container.

Wir, als Umwelt Profis, sorgen für die Abholung, Entleerung und Sortierung der gesammelten Verpackungen und stellen diese der Industrie als wertvolle Rohstoffe für neue Produkte zur Verfügung“, erklärt Erich Priewasser, Vorsitzender des Bezirksabfallverbandes Braunau. Jeder Haushalt bekommt kostenlos 13 Säcke pro Jahr zugestellt. Bei Bedarf gibt es zusätzliche Säcke die im ASZ kostenlos abgeholt werden können. In großen Wohnhäusern werden Gelbe Container aufgestellt.

Was wird im Gelben Sack gesammelt?

Alle leeren Verpackungen aus Kunststoff, Materialverbunden und Metall sowie Styroporverpackungen dürfen in den Gelben Sack bzw. in die Gelbe Tonne. „Metall- und Kunststoffverpackungen können auch weiterhin ins ASZ gebracht werden. Die Silofolien, Netze & Schnüre aus der Landwirtschaft werden nicht im gelben Sack gesammelt, sondern weiterhin bei den extra terminierten Silofolien-sammlungen.

Erste Abholung im Jänner geplant

Beginnend mit Winter werden die Säcke an die Haushalte verteilt. Die erste Abholung soll planmäßig Anfang Jänner stattfinden. In Treubach findet die Abholung immer Freitags statt. Start ist am Fr 20.01.2023 im 4-Wochen-Rythmus.

„Als Kooperationspartner bei der Abholung konnten die Umwelt Profis und die ARA (Altstoff Recycling Austria) den St. Pantaleoner Entsorgungsunternehmer Neuhauser sowie vereinzelt die Firma Katzelberger aus Mettmach gewinnen“, berichtet der BAV-Vorsitzende.

Bitte beachten Sie, dass die Mobile Alt- und Problemstoffsammlung, kurz MASI, ab 01.01.2023 eingestellt wird!

Alle weiteren Informationen zum Gelben Sack erhalten Sie unter umweltprofis.at/braunau



Adventbasar

Wir, die Treubacher Goldhauben-

gruppe, veranstalten am
Sonntag den 27. November

2023 ab 08:30 Uhr einen
Adventbasar. Für das leibliche
Wohl ist im Pfarrraum der
Volksschule mit Kaffee und
Kuchen bestens gesorgt.

Bei Interesse an Keksen
und Adventkränzen bitten
wir um Vorbestellung bei

Zenzi Krottenhammer unter Tel: 07724/6133.

Wir freuen uns auf Ihr Kommen!



Die Goldhaubengruppe Treubach

Volksschule Welternährungstag

Christine Damberger und
Bettina Berrer brachten
den Kindern der Volks-
schule die Thematiken
betreffend des Welternähr-
ungstags näher. Es wurde
der jungen Generation
vermittelt, wie kostbar
Lebensmittel sind und wie
wichtig der Einkauf von
regionalen Produkten ist.



Dazu war das Hauptthema die Kartoffel: Den Kindern
wurden die einzelnen Schritte von der Saat bis zur Ernte
erklärt. Andrea Linecker stellte verschiedene Kartoffel-
sorten zum Verkosten bereit. Natürlich kamen die
Bäuerinnen nicht mit leeren Händen: Alle Kinder
erhielten ganz schicke Loop-Schals von der AMA und
die Schulanfänger zusätzlich noch Jausendosen von Bio
Austria. Alle Schüler haben sich sehr über die
Geschenke gefreut!

Gesunde Gemeinde

Lebensmittel sind kostbar

In Österreichs Haushalten wird durchschnittlich ein
Viertel der eingekauften Lebensmittel im Müll und in
der Biotonne entsorgt. Das sind rund 365.000 Tonnen
Lebensmittel jährlich, wobei Gemüse, Brot/Gebäck und
Molkereiprodukte sowie Fleisch am häufigsten
weggeworfen werden. Diese Lebensmittel sind oft
noch originalverpackt und unverdorben. Im Durch-
schnitt werden so in jedem Haushalt jährlich 300 Euro
verschwendet – da ginge sich schon ein schöner
Kurzurlaub aus!

Einkaufen nach Plan

Bereits vor dem Einkauf lohnt sich ein Blick in die
Vorratskammer bzw. in den Kühlschrank. Dort
lässt sich meist einiges finden, was den Speiseplan
bereichern kann. Im Vorfeld einen Speiseplan über-
legen und dazu einen Einkaufszettel zu schreiben,
schützt im Supermarkt vor Verlockungen.

Mindestens haltbar bis ...

Häufig werden verpackte Lebensmittel im Müll
entsorgt, deren Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) noch
nicht oder gerade erst überschritten wurde. Das MHD
stellt einen Richtwert dar, bei sachgemäßer Lagerung
sind viele Lebensmittel auch noch einige Zeit danach
genussfähig. Unsere Sinnesorgane sind die besten
Kontrolleure, sie helfen uns, die abgelaufenen Produkte,
hinsichtlich Aussehen, Geruch, Farbe, Geschmack und
Konsistenz zu prüfen.

Wichtig: Lebensmittel mit dem Hinweis „zu
verbrauchen bis“ sollten über dieses Datum hinaus
nicht mehr verzehrt werden.

Reste verwerten

Lassen sich Speisereste nicht vermeiden, ist Kreativität
in der Küche gefragt. Wie wäre es z.B. wenn
Sie aus altem Brot und Gebäck Brotwürfel herstellen
und mit übrig gebliebenem Gemüse eine „Querdurch-
den-Gemüsegarten-Cremesuppe“? So haben Sie mit
wenig Aufwand eine leckere Mahlzeit gezaubert!

Cremige Gemüsesuppe mit Brotwürfeln (für 2 Pers.)

Brotwürfel: „Altes“ Brot fein würfeln und mit 1 EL Ölmischen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 150°C ca. 15 min. goldbraun backen.

Gemüsesuppe: 500 ml Gemüsesuppe aufkochen, Kartoffeln (würfelig geschnitten) und beliebige Gewürze hinzugeben und bei niedriger Stufe ca. 5 min. köcheln lassen. Anschließend das restliche Gemüse (kann auch gekochtes Gemüse vom Vortag sein) zugeben und weitere 5 min. kochen. Die Suppe mit einem Mixstab fein pürieren und ev. mit Schnittlauch oder Petersilie bestreut servieren.



Gesundes 

s'Innviertel Tourismus

Bald ist es wieder soweit...In großen Schritten nähert sich die Weihnachtszeit und damit auch die Frage nach der perfekten Aufmerksamkeit für Familie, Freunde und Jubilare, Mitarbeiter und Firmenkunden!

Das ist ein klarer Fall für die S'INNVIERTEL Gutscheine:

1 Gutschein für über 300 Innviertler Betriebe

Mit diesem Geschenk triffst du jeden Geschmack und unterstützt gleichzeitig regionale Betriebe.

Nachdem wir Innviertler immer für eine Überraschung gut sind, präsentiert sich unser Gutschein nun auch im neuen Look.* Etwas kleiner und handlicher, fälschungssicher und ganz in Rot heben sich die Wertgutscheine zu Euro 10,00 und Euro 20,00 zwar deutlich von der letzten Version ab, und trotzdem bleibt alles besser. Vielfältig einsetzbar, praktisch und somit perfekt. Diese bunte Vielfalt aus den Branchen Gastronomie, Gesundheit, Dienstleistung, Beherbergung und Handel sollte man sich nicht entgehen lassen.

*Hinweis: auch die Gutscheine im alten Erschein-

ungsbild werden noch uneingeschränkt von unseren Gutscheinepartnern angenommen.

Grundsätzlich haben Gutscheine ab Ausstellungsdatum 30 Jahre ihre Gültigkeit. Hole dir die Gutscheine direkt bei den regionalen Banken oder in den Tourismusbüros in Geinberg und Ried (Tel. 07723/8555 und info@innviertel-tourismus.at)

Selbstverständlich können diese auch online bestellt werden.

Alle Gutscheinmöglichkeiten unter www.innviertel-gutscheine.at.



Für alle, die noch nicht genug haben vom Innviertel, gibt's eine Neuigkeit: Ganz einfach das neue Genussmagazin „Kostbares Innviertel“ unter info@innviertel-tourismus.at bestellen!

Wir freuen uns über deine Bestellung.
Dein S'INNVIERTEL Tourismus-Team!



Bürgermeister
Ing. Martin Erlinger