



Ampflwang Gemeindenachrichten

Nr. 12/2001 * POSTENTGELT BAR BEZAHLT * AMTLICHE MITTEILUNG



Informationen für die Ampflwanger Gemeindebevölkerung * Montag, 10. September 2001

Marktgemeinde - neue Internet-Adresse

Seit Mitte August hat die Marktgemeinde eine neue Internetadresse, und zwar finden Sie uns im Netz unter „www.ampflwang.at“.

Einträge für Bevölkerung möglich

Auf der neuen Homepage der Gemeinde präsentiert sich nicht nur die Gemeinde, sondern können auch Betriebe und Vereine Eintragungen vornehmen. Auch Veranstaltungen können eingetragen werden (die Betriebe und Vereine wurden in einem eigenen Schreiben auf diese Möglichkeiten hingewiesen).

Daneben gibt es aber auch noch den Bereich „Privates“. In diesem Bereich können sich Privatpersonen kostenlos eintragen. Der größte Vorteil ist die Möglichkeit der Angabe der E-Mail-Adresse, da bekanntlich keine Suchmaschine für Mail-Adressen tatsächlich erfolgversprechend arbeitet. Sämtliche Einträge sind nicht nur hier sichtbar, sondern auch durch einen Klick auf die Telefonzelle im Ortszentrum (Telefon- und E-Mail-Verzeichnis von Ampflwang).

Bitte nutzen Sie diese Gelegenheit !



Donnerstag, 11. Oktober 14:00 Uhr Volksheim

Pensionistenverband und Volkshochschule laden zu einem informativen Nachmittag über den Euro ein. Dauer ca. zwei Stunden mit abschließender „Eurojause“ von heimischen Bauern.

Gemeinde-Altentag Sonntag, 7. Oktober 2001 14:00 Volksheim Ampflwang

Alle Senioren werden herzlich zur Teilnahme an dieser Veranstaltung eingeladen !

Die Marktgemeinde erlaubt sich, alle Senioren mit einem Imbiss zu bewirten. Außerdem werden alle anwesenden, über 70 Jahre alten Gemeindebürgerinnen und Gemeindebürger durch Übergabe eines kleinen Präsentes besonders geehrt.

Für gute Unterhaltung ist gesorgt.

Die Gemeindevertretung freut sich auf Ihren Besuch!

Ortsteilgespräche 2001

Montag, 8. Oktober

Gasthaus Vino Rosso,
Vöcklabruckerstraße 24

Hauptplatz, Am Bach, Am Hang,
Brunnengasserl, Buchleitenfeld,
Wassenbach, Dr. Semmelweiss-, Haus-
ruck-, Hübl-, Schachen-, Stelzhamer-,
Vöcklabruckerstraße

Dienstag, 9. Oktober

Gasthaus Holl, Wirt in Edern
Edern, Aigen, Scheiblwies

Montag, 15. Oktober

Dorfcafe
Waldpoint, Schachen

Mittwoch, 17. Oktober

Gasthaus Stoll'n, Volksheim

Siedlung, Ort, Rabelsberg, Scharer-
mühlen-, Neumühlen-, Bahnhof-, Dr.
Karl Rennerstraße, Mühlweg, Lukas-
berg, Schmitzberg

Dienstag, 23. Oktober

Gasthaus Aichhorn, Vorder-
schlagen

Vorder-, Hinterschlagen, Eitzing,
Eitzingerstraße, Buchleiten,
Wörmansedt

Mittwoch, 24. Oktober

Gasthaus Eitzinger, Wirt in der
Rödt

Rödleiten, Innerleiten

Beginn: jeweils 19:30 Uhr

Wir freuen uns auf Ihren Besuch !

Versicherungsanstalt des österr. Bergbaues - Sprechtag

Mittwoch, 19. September und Donnerstag, 20. September, jeweils in der Zeit von 8:00 bis 10:00 Uhr im Volksheim Ampflwang - Gewerkschaftsbüro, Tiefparterre

Blutspendeaktion

In der Zeit vom 26. bis 27. Juli fand in unserer Gemeinde wieder eine Blutspendeaktion des Roten Kreuzes statt.

123 freiwillige Blutspender (55 Frauen und 68 Männer - das sind leider nur 3.4 % der Bevölkerung) haben sich daran beteiligt. Damit haben bis jetzt 4.458 Ampflwangerinnen und Ampflwanger an dieser Aktion teilgenommen.

Die Marktgemeinde Ampflwang i.H. dankt allen Spendern und würde sich freuen, wenn bei der nächsten Blutspendeaktion noch mehr Teilnehmer begrüßt werden könnten.

(Nähere Informationen über das Rote Kreuz finden Sie auch im Internet unter „www.o.redcross.or.at“).

Sozialberatungsstelle Sprechtag in Ampflwang

Die für unsere Gemeinde zuständige Sozialberatungsstelle Attnang-Puchheim hält ab Oktober 2001 in unserer Gemeinde einen Sprechtag ab, und zwar

jeden 1. Dienstag im Monat
in der Zeit von
10:30 bis 12:00 Uhr
im Marktgemeindeamt,
Beratungsraum (Erdgeschoß)

Weinfest

Bergmannskapelle Schmitzberg
14. bis 16. September

Freitag, 14. September
Rock und Pop mit den
Bands Noah und Lynox

Samstag, 15. September
Heurigenabend mit den
Hirschenbuam

Sonntag, 16. September
Frühschoppen mit der
Trachtenkapelle Franken-
burg

Lebensqualität bis ins hohe Alter

Vielversprechendes Angebot für ältere Menschen ab 60...

Lebensqualität bis ins hohe Alter verspricht das neue Senioren-Trainingsprogramm SIMA-plus des Katholischen Bildungswerkes Oberösterreich. Dank SIMA = Selbständig im Alter - ist es möglich, die Lebensqualität im Alter zu erhalten und die Pflegebedürftigkeit möglichst lange hinauszuschieben. Damit finden Senioren zur Freude und Lebendigkeit in ihrem neuen Lebensabschnitt.

Für Sima bedeutet

- A - aktiv am
- L - Leben
- T - teilnehmen

Wer ein Jahr an einer SIMA-plus-Trainingsgruppe teilnimmt, erhöht seine Lebensqualität um 8 Jahre.

Was wird geboten?

- ein besonderes Gedächtnis-
training
- ein besonderes gymnastisches
Körpertraining

- besondere Hilfen zur Alltags-
bewältigung
(zB. Konzentrations- und Auf-
merksamkeitsübungen, Atmungs- und
Entspannungsübungen sowie prakti-
sche Anregungen im Alltag)

Welche Voraussetzungen sollten Sie mitbringen ?

- die Bereitschaft, ein Jahr lang
an einer Trainingsgruppe teil-
zunehmen

**Informationstreffen am Donners-
tag, 27. September 2001, um 15:00
Uhr im Pfarrheim Ampflwang !**

Weitere Auskünfte bei

Pauline Thon

Lukasberg 7
Tel. Nr. 2624

Maria Schoßleitner

Mühlweg 3
Tel. Nr. 2048

Gerda Wageneder

Rödleiten 32
Tel. Nr. 3473

Tennis-Marktmeisterschaften - Ergebnisse

Herren, Allgem. Klasse

1. Haslinger Harald
2. Hinterleitner Robert
3. Salzwimmer Robert

Damen, Allgem. Klasse

1. Mayr Margot
2. Schendl Margarethe
3. Wiesinger Tanja

Herren, Senioren

1. Schlosser Helmut
2. König Jakob
3. Schendl Johann

Damen, Senioren

1. Schendl Margarethe
2. Stranzinger Hannelore
3. Schlosser Roswitha

Herren, Doppel

1. Kienast Walter/Schlosser Helmut
2. Haslinger Harald/Hinterleitner
Robert
3. Kiebler H./ Schaflechner G.

Damen, Doppel

1. Wiesinger Tanja/Schendl
Margarethe
2. Krankl Eva/Mayr Margot
3. Stranzinger Hannelore/Krankl
Romina

Jugend, weiblich

1. Wiesinger Tanja
2. Krankl Romina
3. Hirsch Sarah

Impressum:

Medieninhaber und Herausgeber: Marktgemeinde Ampflwang i.H., Hausruckstraße 12, 4843 Ampflwang i.H.

Redaktion: Marktgemeinde Ampflwang i.H., Amtsleitung, ☎ (07675) 4010-21, E-Mail: marktgemeinde@ampflwang.ooc.gv.at

Druck: Eigenvervielfältigung

Erscheinungsort: 4843 Ampflwang i.H., Herstellungsort: 4873 Frankenburg a.H.



Altspeiseöl & -fett wird zu Biodiesel



Die Speiseöl/-fett-Entsorgung über die ASZ und der MASI.

Ab sofort wird oberösterreichweit ein verbessertes Sammelsystem zur Erfassung von Altspeiseöl und -fett eingeführt. Der **ÖLI**, ein 3-Liter-Sammelbehälter der jedem Haushalt zur Verfügung gestellt wird, ermöglicht nicht nur die kostenlose und umweltfreundliche Entsorgung von Speiseöl und -fett, sondern auch die Wiederverwertung des gesammelten Altspeisefetts zu Biodiesel.

A G'frett mit'n Fett!

In Österreichs Haushalten werden jährlich ca. 45.000 Tonnen tierische und pflanzliche Fette/Öle zum Frittieren, Backen und Braten verwendet. Von dieser Speisefettmenge werden derzeit nur bis ca. 40 % gesammelt und einer ordnungsgemäßen Verwertung zugeführt. Ein überwiegender Anteil des Altspeisefettes/öles gelangt nach wie vor über die Kanalisation in unsere Kläranlagen. Durch diesen „Entsorgungsweg“ werden den Abwasserreinigungsanlagen und somit wiederum den Gemeinden hohe Wartungs- und Reinigungskosten verursacht. Kosten und Probleme mit verstopften Rohrleitungen müssten nicht sein, denn gebrauchte Speiseöle und -fette sind ein wertvoller Rohstoff. Getrennt erfasst, dienen sie der Erzeugung von Seifen und Reinigungsmitteln, Kettensägenschmieröl und anderen Grundstoffen der chemischen Industrie. Neue Technologien ermöglichen sogar die Erzeugung von Biodiesel aus Altspeisefett, der als umweltfreundlicher Treibstoff bei den meisten Dieselmotoren eingesetzt werden kann.

Neue Sammellösung für Altspeisefett

Die OÖ. Bezirksabfallverbände haben gemeinsam mit der OÖ. LAVU AG/Wels - auf Basis des bereits in Tirol sehr erfolgreichen Konzeptes - die Altspeisefettsammlung mit dem Mehrweg-ÖLI entwickelt. Dabei handelt es sich um eine kostenlose Serviceleistung, die ab September 2001 allen Haushalten in OÖ. zugute kommt. Die Besonderheit des neuen Sammelsystems ist der Kübeltausch. Das heißt, jeder Bürger kann seinen vollgefüllten ÖLI in jedem Altstoffsammelzentrum sowie bei der MASI abgeben und sich im Austausch wieder einen leeren, gereinigten ÖLI-Eimer mit nach Hause nehmen.



Weitere Infos erhalten Sie bei Ihrem
im Internet unter
www.ooe-bav.at/voecklabruck
in jedem ASZ oder der MASI



BEZIRKSABFALLVERBAND VÖCKLABRUCK

Tel. 07672/28477

E-Mail: voecklabruck@bav.at

Jahrgang 2001



Der



informiert

BEZIRKSABFALLVERBAND VÖCKLABRUCK

ASZ -INFO



Mitmachen entlastet die Umwelt und spart Kosten!

Wenn Sie Ihr gebrauchtes Alt Speiseöl & -fett mit dem ÖLI sammeln entlasten Sie die Umwelt, sowie Abflüsse, Kanäle, Kläranlagen und tragen dazu bei, aus 3 Liter Alt Speiseöl Biodiesel für eine Strecke von 50 Kilometer zu gewinnen.



Mit dem neuen ÖLI kann unsere Gemeinde nun eine saubere, verbesserte Sammlung und damit eine ökologisch sinnvolle Wiederverwertung von Alt Speiseöl & -fett anbieten.

DAS darf in den ÖLI!

Speiseöle (nicht über 80°C)
Speisefette
Butterschmalz
Schweineschmalz
Öle von eingelegten Speisen
(Fisch, Oliven...)
verdorbene und abgelaufene Speisefette/öle

DAS leider nicht!

Mayonnaisen, Saucen und Dressings
Mineralöle (Schmierstoffe)
Nähmaschinenöl
Sonstige technische, mineralische und synthetische Fette/Öle

Holen Sie sich Ihren ÖLI gegen Abgabe dieses Gutscheines - er wartet bereits auf Sie in einem der ASZ oder der MASI.

Hier abtrennen



GUTSCHEIN



Für einen 3-Liter Haushalts Öl
(Mehrweg-Sammelgebilde für Alt Speiseöl & -fett)

Gegen Abgabe dieses Gutscheines im Altstoffsammelzentrum oder der MASI erhalten Sie gratis einen 3-Liter Mehrweg-Sammelbehälter zur Alt Speiseöl & -fett Sammlung

Mit der Abgabe dieses Gutscheines nehmen Sie automatisch an einem Gewinnspiel teil.

Gewinnen Sie ein Wochenende in einem Wellness-Hotel oder einen von zahlreichen Sachpreisen im Wert von über ATS 20.000.- Weitere Teilnahmeheine erhalten Sie im ASZ oder der MASI.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Teilnahmeschluss ist der 28. Februar 2002.
Die Gewinner werden schriftlich verständigt.
Eine Barablässe der Gewinne ist nicht möglich.

NAME

ADRESSE

TEL.



AUTO ESTHOFER TEAM
powered by ESTHOFER

