



Amtliche Mitteilung!

Zugestellt durch Österreichische Post AG

INFORMATIONSBLETT DER GEMEINDE GRÜNBACH

Nr. 7/2021
Juni 2021

Impressum: Medieninhaber, Hersteller und Herausgeber: Gemeindeamt 4264 Grünbach
www.gruenbach.ooe.gv.at gemeinde@gruenbach.ooe.gv.at 07942/72813
Für den Inhalt verantwortlich: Bürgermeister Stefan Weißenböck
Fotos: Gemeindeamt Grünbach
Druck: Plöchl Druck GmbH, 4240 Freistadt
Verlagspostamt: 4240 Freistadt

Geschätzte Grünbacherinnen! Geschätzte Grünbacher! Liebe Jugend!

Coronasituation

Mit den von der Bundesregierung angekündigten Lockerungsschritten tritt eine gewisse Normalität ein und das gesellschaftliche Leben kommt wieder langsam in Schwung. Bei aller Vorfreude sind aber die Hygienemaßnahmen und weiterhin geltenden Vorschriften einzuhalten, um diese Lockerungen nicht zu gefährden. Wir können dann unsere sozialen Kontakte wieder vermehrt pflegen, das Vereinsleben intensivieren und Veranstaltungen durchführen. Halten wir uns an die Vorgaben, dann können wir hoffentlich einen Sommer mit nur wenigen Einschränkungen genießen.

Herzlichen Glückwunsch!

Für sein langjähriges ehrenamtliches Engagement beim Roten Kreuz Freistadt wurde Herrn Johannes Thürriedl aus Grünbach die Urkunde und die Trophäe für den Bezirksieg beim "Florian 2021" verliehen. Sein besonderer Einsatz gilt den Bereichen Krisen- und Katastrophenhilfsdienst. Zum Sieg gratulierte unter anderem Landeshauptmann Thomas Stelzer.



Foto: Land OÖ/M. Mayrhofer

Spielplatzsanierung in Grünbach

Ein Dank an die fleißigen Helfer bei der Sanierung des Kinderspielplatzes beim Badeteich. Er ist wieder ein Schmuckstück geworden und wird bereits fleißig genutzt. Die Kinder und Eltern haben eine



große Freude. Bitte geht sorgsam mit den Spielgeräten um, damit es auch lange so bleibt.

Ferienpass 2021

Der Schulausschuss hat auch heuer wieder Vereine, Organisationen und Privatpersonen gefunden, die in den Sommerferien Veranstaltungen für Kinder und Jugendliche durchführen werden. Ein großer Dank den Veranstaltern für das bunte Programm. Der Ferienpass wird in der letzten Schulwoche in den Schulen und im Kindergarten ausgegeben.

Grünberger Josef u. Emilie – Eiserne Hochzeit



Altbürgermeister Josef Grünberger und seine Gattin Emilie feierten kürzlich ihren 65. Hochzeitstag. Ich konnte ihnen im Seniorenheim Lasberg meine Glückwünsche überbringen.

Spruch: Genau genommen leben sehr wenig Menschen in der Gegenwart. Die meisten bereiten sich vor, demnächst zu leben. (Jonathan.Swift)

Genießt den Sommer und die bald beginnenden Sommerferien und habt eine schöne Urlaubszeit.

Euer Bürgermeister
Stefan Weißenböck

Am **Samstag, den 15. Mai 2021** wurde mit einem Aufwand von ca. **130 Arbeitsstunden** der in die Jahre gekommene **Spielplatz in Grünbach**, Eröffnung 2015, **generalsaniert!**



Um wieder sicheren Spielbetrieb zu gewährleisten wurde der Fallschutz unter den Spielgeräten (Hackschnitzelbeete) sowie der Sand am Sandspielplatz und auf den Beachvolleyballplätzen vom Unkraut befreit und wieder großzügig mit neuem Material aufgefüllt!

Die Materialkosten (Sand und Hackschnitzel) werden aus dem Gemeindebudget beglichen. Ein Teil des Sandes wurde von der ÖVP Grünbach, im Rahmen der Sandkistenaktion, zur Verfügung gestellt.

Danke für die unentgeltlichen Unterstützungen von Hr. Alois Prößlmayr (Entsorgung alter Hackschnitzel und Unkraut), Hr. Ewald Chalupar (fräsen der Beachvolleyball-Plätze).

Danke auch für die Getränkespenden (Haarmanufaktur Freistadt; FPÖ; SPÖ) und natürlich den ca. **15 freiwilligen HelferInnen**, welche zum größten Teil der Freizeitverein Grünbach stellte! Dank auch an die Organisatoren dieser Erneuerungsaktion Hr. GV Stefan Klambauer und FZV-Obmann Michael Berndl. *Foto: Privat*



Hui statt Pfui! – Müll entlang der Straßen von Lichtenau, Helbet-schlag, Oberrauchenödt u. Schlag nach Grünbach gesammelt.

In Form einer „Sternwanderung“ wurden auf ca. 13 km Wegstrecke Müll eingesammelt. Sogar ein KFZ-Kennzeichen wurde gefunden und bei der Behörde abgeliefert. Somit konnten wir vom Team der SPÖ-Grünbach, unsere Umwelt um ca. 4,5 kg achtlos wegge-worfenen Müll befreien. *Foto: Privat*



Elektronischer Impfpass

Ein Ausdruck des Eintrags der erfolgten Corona-Schutzimpfung im elektronischen Impfpass kann über ein Login auf der Seite [Gesundheit.gv.at](https://www.gesundheit.gv.at) unter dem Button „Login ELGA“ erfolgen. Für den Einstieg in das ELGA Portal ist eine Handysignatur oder Bürgerkarte erforderlich. Der Ausdruck des Impfnachweises im elektronischen Impfpass kann auch im PDF-Format erstellt werden und dann bequem z.B. am Handy abgespeichert und mitgeführt werden. Personen, die bereits eine Corona-Schutzimpfung erhalten haben, können sich die Nachweise **in Apotheken** kostenlos ausdrucken lassen. Einen solchen Ausdruck seiner Impfdaten erhält man zudem auch kostenlos **bei niedergelassenen Ärzt:innen**. Pro Quartal kann sich jede Person auf diesem Weg höchstens drei Mal kostenlos seine Impfpassdaten ausdrucken lassen. (Quelle: Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz)

SPATENSTICH 3. BAUETAPPE GRÜNBACH - 14 geförderte Mietwohnungen im Ortszentrum



Zwischen den bereits bestehenden Wohnhäusern am Sternsteinblick und dem „Neuhausenerhaus“ fand am 20.05.2021 der Spatenstich für ein weiteres Neubauprojekt der Wohnungsgenossenschaft Lebensräume statt. Tatkräftig daran mitgewirkt haben die Vorstandsmitglieder der gemeinnützigen Wohnungsgenossenschaft LEBENSRÄUME, Architekt, Vertreter der Gemeinde und der bauausführenden Firma.

Mitte Juni 2021 beginnt die Baumaßnahme der Wohneinheiten in den Größen von 62m² bis 83m², die mit ansprechenden Grundrissen und Freiflächen in Form von Loggien, Terrassen und Eigengärten das perfekte Zuhause für Singles, Paare und Familien in der lebenswerten Gemeinde Grünbach bieten. Auch der Einsatz von Bio-

v.l.n.r: Hr. Bmst. Martin Schaumberger, Hr. Arch. Alois Landrichtinger, Dir. Bmst. Dipl. Ing. Rudolf Hemetsberger, Dir. Mag. Markus Mollnhuber, Bgm. Stefan Weißböck

energie und eine energieeffiziente Bauweise machen dabei Schritte in eine nachhaltige Zukunft. Die Fertigstellung ist für das vierte Quartal 2022 geplant, Vormerkungen nehmen die Gemeinde Grünbach und die LEBENSRÄUME jedoch schon jetzt gerne unverbindlich entgegen.

Nähere Auskünfte zum Projekt und zu den noch freien Wohnungen erhalten Sie gerne direkt bei der Wohnungsgenossenschaft LEBENSRÄUME unter 0732/ 69 400-15 bzw. www.lebensraeume.at oder am Gemeindeamt in Grünbach , 07942 728130.

**Kinderbetreuung gesucht?
Freie Plätze bei Aktion Tagesmütter OÖ!**

Ihr Kind steht bei uns im Mittelpunkt. Wir unterstützen seit 40 Jahren Eltern mit familien-naher und individueller Kinderbetreuung – zu Hause, in Betrieben und Gemeinden. Die Kinder erwartet bei unserer ausgebildeten Tagesmutter in der Gemeinde Grünbach bei Freistadt ein Haus mit großem Garten für Spiel und Spaß. Unsere Tagesmutter betreut maximal 4 Kinder in kleinen Gruppen bei sich zu Hause. Die Betreuungszeiten werden flexibel und gemeinsam mit den Eltern abgestimmt. Es stehen ab sofort freie Plätze zur Verfügung und unsere Tagesmutter freut sich schon sehr auf ein Kennenlernen und eine spannende, kunterbunte Zeit!



© Andrea Wieshofer



Standort Linz/Freistadt/Perg
4020 Linz, Raimundstraße 10
Tel.: 0732/60 28 34 80
E-Mail: linz@aktiontagesmuetter.at
www.aktiontagesmuetter.at

Gesunde Gemeinde



Tipps für einen gesunden und gelungenen Grillgenuss

Die Tage werden länger und die angenehmen Temperaturen laden zum Verweilen auf der Terrasse oder im Garten ein - leichter Rauch steigt auf, denn es ist wieder Zeit zum Grillen. Was sollte dabei unbedingt beachtet werden?

- Greifen Sie zu mageren Fleischstücken guter Qualität.
- Gepökelte Fleisch- und Wurstwaren sollten nicht auf den Grill. Durch das Erhitzen entstehen krebserregende Nitrosamine.
- Es muss nicht immer Fleisch sein: Mariniertes Gemüse wie Zucchini, Auberginen, Tomaten, Paprika, Pilze, ebenso Tofu, Grill- oder Schafkäse sorgen für Abwechslung.
- Auch Fisch wie Forelle, Lachs, Seezunge und Heilbutt eignen sich: in Folie eingepackt, am Kräuterbett mit etwas Oliven- oder Zitronenöl und grobem Salz gewürzt, wird er perfekt und bleibt saftig. Frischer Fisch braucht vorher keine Zitrone, sonst gerinnt das Eiweiß und er verliert an Zartheit.
- Marinieren Sie das Grillgut über einen längeren Zeitraum, damit das Aroma gut einzieht. Das Fleisch sollte komplett in Marinade liegen und kalt gestellt werden. Auf keinen Fall salzen, das entzieht Wasser und macht das Fleisch zäh.
- Mariniertes vorher abtupfen, damit das Fett nicht in die Glut tropft und gesundheitsgefährdende Stoffe gebildet werden.
- Bevorzugen Sie leichte Soßen und Dips. Naturjoghurt mit einem Schuss Sauerrahm cremig gerührt lässt sich wunderbar variieren: mit frischem Knoblauch, Kräutern oder als Curry-Bananendip servieren.
- Vorsicht: das Grillgut sollte nicht zu dunkel werden, da sonst der Gehalt an krebserregenden Begleitstoffen zunimmt. Schwarze Stellen nicht essen, sondern wegschneiden. Den Rost immer mit Alu-Folie abdecken oder spezielle Grillschalen verwenden.

Wir wünschen eine schöne Grillsaison!

Gegrillte Paprika gefüllt



Zutaten für 4 Personen:

- 8 Stk. Paprika (klein)

Zutaten Fülle:

- 200 g Schafkäse
- 3 Stk. Knoblauchzehen
- 100 ml Joghurt
- 5 Zweige Thymian
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer

Zubereitung:

Alle Zutaten der Fülle verrühren. Achtung: Die Fülle sollte nicht zu flüssig werden, damit sie nicht ausrinnt! Von den Paprikas schneidet man zuerst an der Oberseite die Stängel kreisrund aus und entfernt vorsichtig die Kerne. Danach füllt man die Paprika. Hier eignet sich am besten ein kleiner Löffel. Die gefüllten Paprika in Alu-Folie wickeln und ca. 15 Minuten am Grill legen.