

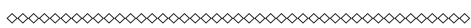
S' Dachle

Ausgabe 50 September 2017



Inhalt

Liebe Karröster	2
Musikkapelle und Schützenkompanie Karrösten bei Jubiläumsfest in Vernich	4
Bergandacht 2017	6
Der Sommer im KINDERGARTEN	6
Mach mit beim neuen Kinderchor	7
Du singst und musizierst gern	7
Rehkitze gerettet	7
3. Sagl-Bar Kleinfeld-Fußballturnier	8
Jungbauernausflug nach Linz	8
Jhv Männerchor Karrösten	9
Firmung	10
Neue Serie für uns alle	11
Brennbichler Kirchtag	15
Photovoltaik	15
Auf Spurensuche nach der EU	16
#bildungwählen	18
lokal.global.gemeinsam für ein gutes Leben für alle	19
Lehrgang - Stadtsaal Imst	19
Info zur Nationalratswahl	20
Buchtipp	22
Rätsel	23
Rätsel-Auflösung Ausgabe 49	23
In eigener Sache	23
Wir gratulieren	23



„Genderschreibweise: Sämtliche personenbezogene Formulierungen sind geschlechtsneutral zu verstehen.“



Die „s‘Dachle - Redakteure“

Oswald Krabacher	O. K.
Günter Flür	G. F.
Manuel Flür	E. U.
Birgit Gstrein	B. G.
Clemens Praxmarer	C. P.
Anita Prantl	A. P.
Carolin Raffl	C. R.
Martin Raffl	M. R.
Kathrin Schwarz	K.Sch.
Michael Thurner	Mi.Th.
Seppl Köll	S. K.
Corinna Thurner	C. Th.

Vieles altert, wir reifen!

Impressum:
 Herausgeber: Informationsausschuss der Gemeinde Karrösten. Für den Inhalt verantwortlich: Günter Flür
 Satz und Gestaltung: Günter und Manuel Flür
 Titelbild von Andreas Konrad. Bilder Rückseite: Günter Flür
 Auflage 340 Stück

Liebe Karröster!

Wer hätte sich vor nunmehr 14 Jahren gedacht, dass unser s‘Dachle so lange Bestand haben wird und über allerlei Wissenswertes aus unserer Gemeinde, über die Geschehnisse im Jahreskreis, über das Vereinswesen in unserem Dorf, über die Geschichte unseres Dorfes, über interessante Bücher, regionale Ereignisse, sofern sie für Karrösten bedeutsam waren, über Rezepte, die von der Verarbeitung jahreszeitlicher landwirtschaftlicher Produkte handeln, über wissenschaftliche Auszüge oder anderweitige Dinge, die für unsere Bürger von Interesse waren, berichten kann. Eine Serviceeinrichtung, die mit viel Arbeit und Können verbunden ist, wofür ich mich auch einmal bei unserem Redaktionsteam bedanken möchte, das seine Arbeit gewissenhaft und mit großem Engagement ausübt. Erwäh-

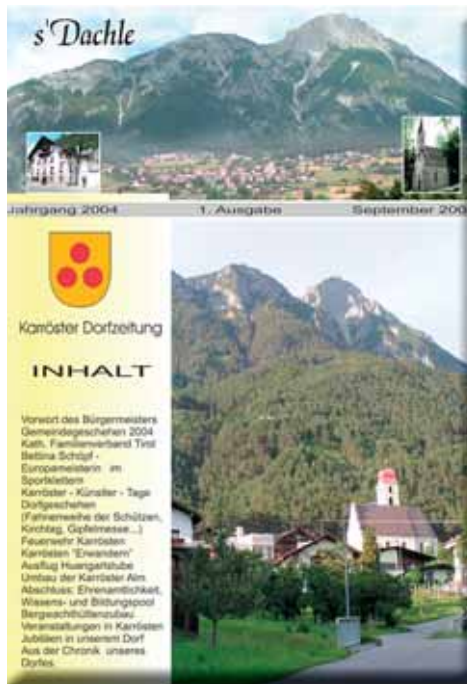


Foto: Günter Flür

nenswert erscheint auch die Tatsache, dass an die 30 Personen, die ehemals in unserer Gemeinde ihren Wohnsitz hatten, nach wie vor Interesse an unserem Dorf bekunden und Freude daran haben, über unsere Dorfzeitung auf dem aktuellen Stand gehalten zu werden.

Der Schwerpunkt der heurigen Arbeiten liegt nach wie vor bei der Errichtung des Veranstaltungszentrums, das einen intensiven Arbeitseinsatz aller Beteiligten, vor allem der Gemeindearbeiter, erfordert, da doch erhebliche Adaptierungsmaßnahmen im Altbau anstanden, die zum Teil in Eigenregie durchgeführt wurden. Erschwerend kam hinzu, dass im Bereich des Bestandsgebäudes massiver Zeitdruck auftrat, da zu Schulbeginn die notwendigen Räumlichkeiten bezugsfertig sein mussten. Erreicht konnte dies nur durch den unermüdlichen Einsatz unseres Gemeindevorarbeiters Bruno, der auch an der zeitlichen Einhaltung des Arbeitsablaufes wesentlich Anteil hatte, wie auch am Einsatzwillen unseres Gemeindearbeiters Stefan werden. Meinen innigsten Dank! Es konnten aber nicht nur im Bereich des Altbaus gravierende Fortschritte erzielt werden, auch schreiten die Bauarbeiten beim Neubau zügig voran, sodass die Baufirma STRABAG ihre Arbeiten im heurigen Jahr im Wesentlichen wird abschließen können. Vergeben wurden zwischenzeitlich auch die Trockenbau-, Bodenleger-, Estrich-, Isolier-, Maler-, Fliesenleger-, Spengler- und Innenputzarbeiten, wie auch



Foto: Günter Flür



Foto: Günter Flür

die Küchenausstattung, der Epoxyboden und die Falttore.

Bei der Gemeinderatsitzung am 21. Juni wurde einstimmig beschlossen, dass im Herbst dieses Jahres auch der Obergassenweg Richtung Friedhof saniert und teilweise auch verbreitert werden soll. Dabei wird im Bereich der Grundparzelle 89 (Gstrein Riccardo/Hannes) die bestehende Mauer teilweise abgetragen und entlang der Grundgrenze aufgeführt werden. Die Sanierung der Einbindung des Siedlungsweges in den Almweg wurde deshalb zurückgestellt, auch, weil die Umsetzung unseres Siedlungsprojektes hoffentlich alsbald realisiert werden kann, wenn nicht weitere Verfahren oder Einsprüche eine zusätzliche Verzögerung mit sich bringen.

Der Inspektionsbericht der letzten Trinkwasseruntersuchung entspricht in etwa jenen der Vorjahre und kann auf der Homepage der Gemeinde eingesehen werden.

Da sich der Pigerweg, der fast zur Gänze auf unserem Gemeindegebiet verläuft, in einem desolaten Zustand befand, die Gemeinde beziehungsweise der Bürgermeister somit bei einem Unfall haftbar waren, fanden Begehungen mit dem Tourismusverbandsobmann, dem Verkehrsreferenten der Stadtgemeinde Imst so-

wie dem Baubezirksamt statt, in der Folge wurde eine Sanierung festgelegt. Die Kosten übernahm zur Hälfte das Land Tirol, der Rest wurde zu je einem Drittel vom Tourismusverband Imst Gurgltal, der Stadtgemeinde Imst und der Gemeinde Karösten getragen.

Als Tiroler Umweltgemeinde erscheint es an der Zeit, einen neuen Akzent in Richtung Energiesparmaßnahmen zu setzen. Hierzu bietet sich das Dach des Mehrzwecksaales zur Situierung einer Photovoltaikanlage im Ausmaß von 25 kwp an. Von GR Günter Flür wurden in Zusammenarbeit mit der KEM (Klima- und Energie- Modellregion) Informationen bezüglich Förderungen und Planung eingeholt, wobei die Finanzierung im Wesentlichen durch ein Privatfinanzierungsprogramm abgedeckt werden sollte. Zur Planung und gesetzeskonformen Einreichung der Förderunterlagen wurde das Ingenieurbüro ehoch2 beauftragt. Eine Vergabe der Detailplanung und Ausschreibung erfolgt erst nach einer gesicherten Finanzierung.

Die Gemeindefinanzstatistik 2016 stellt unserer Gemeinde bezüglich Verschuldungsgrad von 10 % - wir sind damit Spitzenreiter des Bezirkes – ein vorzügliches Zeugnis aus, betrachtet man jedoch die Ge-

samtzahlen, so liegen wir in mehreren Bereichen, wie beispielsweise bei der Kommunalsteuer (64.000.-€) oder den ausschließlichen Gemeindeabgaben (130.000.-€) an letzter Stelle im Bezirk. Auch beim Bruttoüberschuss, jenem Geld also, über das wir frei verfügen können, da es nicht bereits gebunden ist, tragen wir die rote Laterne mit uns. Gott sei Dank gelingt es uns immer wieder durch Fördergelder des Landes, die ein Mehrfaches des Bruttoüberschusses ausmachen, jährlich Projekte, wie das derzeit laufende zeigt, zu planen und zu verwirklichen.

Diskutiert wurde im Gemeinderat auch eine 30er-Beschränkung im Ortsgebiet. Dazu benötigt es ein entsprechendes Gutachten von Sachverständigen, das nach einem bestimmten Kriterienkatalog aufgebaut ist. Eine 30 Seiten umfassende Broschüre des Landes über Geschwindigkeitsbeschränkungen im Ortsgebiet gibt darüber Auskunft. Darin geht klar hervor, dass nur in begründeten Fällen eine Geschwindigkeitsreduktion für sinnvoll erachtet wird, da die zulässige Höchstgeschwindigkeit von 50 km/h ja nur dann gefahren werden kann, wenn die Verhältnisse es auch zulassen. KFZ-Lenker sind verpflichtet, die Fahrgeschwindigkeit den jeweiligen Umständen, insbesondere den Straßen-, Verkehrs- und Sichtverhältnissen anzupassen. Es erscheint somit sinnvoller, Straßenrowdys die Stirn zu bieten, eigeninitiativ zu werden und in einer sinnvollen und sachlichen Art auf die sich daraus ableitende Gefahr hinzuweisen. Meist der bessere Weg als ein Straßenschild, das bei solchen Verkehrsteilnehmern wahrscheinlich kaum Beachtung findet. Bei der Erstellung des Gutachtens werden Faktoren wie zum Beispiel der Straßentyp, der über die örtliche Funktion und Nutzung Aufschluss gibt, Randnutzung, Geh-

steige, Straßenbreiten, Schutzwege, Sichtweiten bei Querungsstellen und dergleichen mehr beurteilt. Einen wesentlichen Faktor scheinen auch die Frequenzzahlen zum Fuß-, Rad- und KFZ-Verkehr darzustellen, die in unserer Gemeinde sich eher bescheiden darstellen. Zudem weist unsere Gemeinde mit Ausnahme der Siedlung, die bereits eine Geschwindigkeitsbeschränkung aufweist, kaum eine dichte Verbauung im unmittelbaren Straßenbereich auf. Der Gemeinderat erachtet deshalb im Bereich der Schule und des anschließenden Schulweges eine 30er-Beschränkung für sinnvoll, ansonsten wird an die Mündigkeit der Verkehrsteilnehmer appelliert, sich auf unseren Straßen rücksichtvoll und dem Gesetz und der Situation entsprechend zu bewegen.

Bezüglich Siedlungserweiterung wurde mit DI Winkler von der Bezirksforstinspektion versucht, einen Holzbringungsweg oberhalb

der neuen Siedlung bergseits zu projektieren, der Versuch musste auf Grund der zu steilen Auffahrt abgebrochen werden. Seitens des Raumplaners wurde deshalb der Grenzverlauf der westlichsten Parzelle abgeändert, sodass nun ein weiterer Anlauf genommen wird, diesen Forstweg dem Geländeverlauf folgend anzulegen. Vom Ingenieurbüro Gstrein und Partner ZT GmbH wurde ein Konzept für die Infrastruktur (Wasser und Kanal) erstellt, aus welchem hervorging, dass bei der derzeitigen Parzellierung der Bauplätze auf Grund der Höhenunterschiede für einzelne Baugründe in der mittleren Reihe Abwasserentsorgungsprobleme auftreten würden. Deshalb schuf der Raumplaner zwei Erschließungszugänge in einer Breite von drei Metern.

Im kommenden Jahr sollte wiederum eine Jungbürgerfeier stattfinden. Angedacht wird, dass die Jugendlichen sich Gedanken machen

sollen, wie ein künftiges Gemeindelogo für Karrösten ausschauen könnte, welches sodann auf Mitteilungen und der Homepage erscheinen würde. Ein Wettbewerb könnte einen zusätzlichen Anreiz schaffen. Die Preisverleihung würde im Rahmen der Jungbürgerfeier erfolgen. Ich darf unsere Jugend somit auffordern, frisch ans Werk zu gehen und kreative, unser Dorf charakterisierende, Ideen zu Papier zu bringen.



Krahnwald

Musikkapelle und Schützenkompanie Karrösten bei Jubiläumsfest in Vernich

Die St. Sebastianus Schützenbruderschaft Vernich feierte heuer ihr 150-jähriges Bestehen und organisierte aus diesem Anlass das Bezirksschützenfest des Bezirksverbandes Euskirchen vom Freitag, 30. Juni – Montag, 3. Juli 2017.

Zu diesem großen Schützen – und Volksfest war nach fünfjähriger Pause wieder die Musikkapelle Karrösten - und das bereits zum 22. Male - eingeladen. Auch die Schützenkompanie Karrösten war dieses Mal der Einladung gefolgt, die die Vernicher Schützen bei ihrem Besuch beim Bataillonsfest in Karrösten ausgesprochen hatten.

In der Nacht von Freitag auf Samstag machten wir uns gemeinsam mit einem Bus der Firma Auderer (samt Hänger) auf die doch recht anstrengende Reise. Am Samstag vormittags wurden wir in Vernich herzlich

willkommen geheißen und in die Privatquartiere eingeteilt.

Programm des Bezirksschützenfestes:

Freitag, 20 Uhr: Festkommers im Zelt; 22:30 Uhr: Großer Zapfenstreich mit dem Musikverein Eifel-land und dem Tambourkorps Freischütz-Gymnich

Samstag, 16:30 Uhr: Umzug mit Abholung der Majestäten und Ehrengäste unter Mitwirkung des Tambourkorps Vernich, der Musikkapelle Karrösten sowie der Schützenkompanie Karrösten

Sonntag, 9 Uhr: Kranzniederlegung am Kriegerdenkmal, 9:30 Uhr: Hl. Messe am Schützenplatz, anschließend Frühschoppen mit der MK Karrösten im Festzelt. 14 Uhr: Großer Festumzug mit Parade an der Kirche, im Anschluss Schießen auf Preis-, Haupt- und Ehrenvogel und

Platzkonzert mit dem Musikverein Eifel-land und der MK Karrösten. 20 Uhr: Königsball zu Ehren der Majestäten

Montag, 9:30 Uhr: Hl. Messe für verstorbene Mitglieder der Schützenbruderschaft, anschließend Frühstück im Zelt und Konzert der MK Karrösten. 13 Uhr: Schießen um die Würde des neuen Schützenkönigs, des Königs der Inaktiven, der Schützenliesel sowie der Jung- und Schülerprinzen. Nach dem Platzkonzert der MK Karrösten um 20 Uhr Krönungsball zu Ehren der neuen Majestäten

Die feierliche Krönung der Majestäten wurde von Präses Pastor Georg Bartylla und dem 1. Präsidenten Hans Jürgen Giesen vorgenommen. Neuer Schützenkönig wurde Peter Giesen, der Zwillingbruder des Präsidenten. Schützenkönig der

Schützenkompanie Karrösten wurde standesgemäß ihr Hauptmann Helmut Köll, was natürlich kräftig gefeiert wurde.

Das Bezirksschützenfest war ein rundum gelungenes, sehr gut organisiertes Fest, das uns allen in bester Erinnerung bleiben wird. Sowohl die Musikkapelle mit ihren musikalischen Beiträgen als auch die Schützenkompanie mit ihren gelun-

genen Salven und Salutschüssen aus ihrer neuen Kanone erhielten viel Applaus und trugen wesentlich zum Gelingen dieses großartigen Festes bei.

Wir bedanken uns bei der St. Sebastianus Schützenbruderschaft Vernich mit ihrem rührigen Präsidenten Hans Jürgen Giesen für die Einladung zu diesem großen Fest. Nicht zuletzt ist es uns ein großes

Bedürfnis, uns für die einmalige Gastfreundschaft der Vernicher Bevölkerung und die großartige Aufnahme bei allen Quartierleuten herzlich zu bedanken.

Besonders hervorheben möchte ich noch das äußerst kameradschaftliche Verhältnis zwischen Schützenkompanie und Musikkapelle während dieser gelungenen Ausrückung.

S. K.



MK Karrösten vor der Kirche



Die neuen Majestäten



Die Kameraden lassen ihren Schützenkönig hochleben



MV Eifelland und MK Karrösten beim Gemeinschaftskonzert im Festzelt



Schützenkompanie Karrösten bei der Kranzniederlegung beim Kriegerdenkmal

Fotos: Clemens Praxmarer

Bergandacht 2017

Zirka 60 Personen nahmen es sich am 27. August der Mühe wert, am Wortgottesdienst am Tschirgant teilzunehmen. Diakon Richard Höllrigel zelebrierte die Bergandacht am Karröster Gipfelkreuz, die in bekannt professionaler Weise von Mitgliedern der Musikkapelle Karrösten begleitet wurde. Ein kleiner Teil der Besucher wanderte weiter zum Karrer Almfest, der Großteil hielt Rast bei der Bergwachthütte. Dort kam man nach dem Abflauen der Sturmböen am frühen Nachmittag noch in den Genuss eines Konzerts der Musikkapelle. Trotz des eher später gewählten Termins dieser traditionellen Veranstaltung, um Sommergewittern auszuweichen, stellten sich diese abends im

Stundentakt ebenfalls traditionell ein. Wer das Glück hatte, in den Regenspauzen trocken sein Zuhause zu erreichen, wird sich an eine tolle Bergtour erinnern.

Ein herzliches Dankeschön an alle, die zum Gelingen dieses Festes auf unserem Hausberg beigetragen haben. Einen besonderen Dank an diejenigen, die an der Sisyphusarbeit beteiligt waren, einen Diakon für dieses Fest aufzutreiben. Und natürlich auch ein „saggrisches“ Danke an die fleißigen Mitglieder der Musikkapelle, die nicht nur die Andacht, sondern auch die Aftershowparty zu einem Erlebnis der besonderen Klasse machen.

M. Th.



Fotos:Michael Thurner

Der Sommer im KINDERGARTEN

Juni

Im Juni fand im Kindergarten das Familienfest statt. Die Kinder begeisterten alle Eltern und Geschwister mit einer außergewöhnlichen Zirkusshow. Im Anschluss staunten wir alle bei der Zaubershow von Jean-Jacques Chevalier. Bei Kuchen, Kaffee und Eis ließen wir unser Fest gemütlich ausklingen. Ein großes DANKE an alle Mitwirkenden, Helfer und für die großzügigen Spenden der Eltern zum Wohle der Kinder.

Das Kindergartenjahr haben wir mit einer gemütlichen Fahrt mit dem Bummelbärzug zu Happis Hütte abgeschlossen.



Mit unseren Großen, die das letzte Jahr im Kindergarten waren, ha-

ben wir einen Abschlussausflug zum Zammer Lochputz unternommen. Unter der Führung von Thurner Dominik haben die Kinder nicht nur die spannende Sage des Lochputz, sondern auch einen Einblick in die Stromerzeugung durch Wasserkraft erfahren.



Bei Familie Andrea und Martin Thurner durften wir bei der Honigernte helfen und Polizist Oliver Strigl besuchte uns mit dem Polizeimotorrad und stellte seinen Beruf vor. Wir möchten uns noch einmal bei allen Eltern für die spannenden Stunden bedanken!!

Juli

Heuer fand auch erstmals eine Sommerbetreuung im Kindergar-

ten statt. Wir hatten vier Wochen lang, jeweils am Montag und Mittwochvormittag, offen und betreuten dort bis zu sieben Kinder. Mit der Sommergruppe waren wir schwimmen, erlebten eine Schatzsuche im Wald und bastelten so einiges. Zum Abschluss gab es noch ein leckeres Eis im Gasthaus Trenkwald.



September

Das angehende Kindergartenjahr starten wir mit 14 Kindern. sechs – Große Schulvorbereitungskinder (Bären) vier – Mittlere (Schmetterlinge) vier – Kleine (Marienkäfer)

Unser Jahresthema heißt: „Lasst die Kinder träumen“ – Zeit zum Träumen, kreativ sein, Ideen haben, phantasieren und philosophieren.

C. Th.



Fotos: Corinna Thurner

MACH MIT BEIM NEUEN KINDERCHOR!

Du singst und musizierst gern:
Dann komm' und mach mit!

Jeden Freitag von 16:00 - 17:00 Uhr im neuen Proberaum des Männerchores Karrösten (Bibliothek im Mehrzweckgebäude Karrösten).

Beginn: Freitag 20. Oktober, 16:00 - 17:00 Uhr

Herzlich eingeladen sind alle Kinder und Jugendlichen ab dem 6. Lebensjahr, die Freude am Singen und Musizieren haben!

Mit unseren gelernten Liedern und Musikstücken möchten wir dann gerne beim Adventsingen in der Pfarrkirche Karrösten mitwirken, und den einen oder anderen Gottesdienst in unserer Gemeinde mitgestalten.



Auf euer Kommen freut sich Kathrin Schwarz, Tel.: 0650 / 75 30 820

K. Sch.

Rehkitze gerettet



Am 17. Juni 2017 um 9:00 Uhr vormittags wurden diese Rehkitze, insgesamt drei Stück, vor dem Mähen der Wiese im „Täl“ durch Harald Krajic und Michael Prantl vor dem tödlichen Mähbalken in Sicherheit gebracht. Die beiden „Jäger“ nahmen waidmännisch die Kitze mit einem Grasbüschel, auf und legten sie am Waldrand ab. Somit wurden die Kitze von der Rehgeiß wieder angenommen. Bravo!

G. F.



Fotos: Harald Krajic

3. Sagl-Bar Kleinfeld-Fußballturnier am 15. Juli 2017

Seit drei Jahren veranstaltet der FC Sagl-Bar Karrösten ein Kleinfeldturnier am Sportplatz. Auch heuer fand diese großartige Veranstaltung statt und es nahmen

16 Mannschaften aus nah und fern daran teil. Bei traumhaftem Wetter zum Spielen wurde das diesjährige Turnier wieder ein großer Erfolg. Unsere Mannschaft konnte leider an das Ergebnis vom letzten Jahr (1. Platz) nicht anknüpfen und wurde mit dem 5. Platz belohnt. An dieser Stelle möchte sich der FC Sagl-Bar bei allen teilnehmenden Mannschaften, Sponsoren, allen Helfern sowie bei den Zuschauern recht herzlich bedanken.

Ergebnisse:

- | | |
|-------------------------|-------------------------|
| 1.) Stammtisch Stampfer | 9.) Bravehearts |
| 2.) FC Beauty | 10.) FC Kassl |
| 3.) Soccerstars | 11.) Fortuna Längenfeld |
| 4.) Topline Kickers | 12.) FC Traube Karres |
| 5.) FC Sagl Bar | 13.) Youngstars Sautens |
| 6.) Die Bäcker | 14.) The Hangovers |
| 7.) Die Wolfauer | 15.) Dr. Sommer Team |
| 8.) Jungbauern Arzl | 16.) FC Firobad |



C. P.



Fotos: Martin Raffl

Jungbauernausflug nach Linz

Am Samstag, dem 03. Juni 2017 war es endlich soweit – der lang ersehnte Jungbauernausflug nach Linz stand vor der Tür. Bereits um 07:00 Uhr in der Früh versammelten sich insgesamt 33 Mitglieder der Jungbauernschaft/ Landjugend Karrösten beim Dorfplatz. Schon von Beginn an war die Stimmung im Reisebus sehr ausgelassen und die Vorfreude noch größer. Plötzlich mussten wir anhalten, da der Reisebus eine Panne hatte. Nachdem das Problem be-

hoben war, ging unsere Reise wieder weiter. Da für das Mittagessen in der historischen Kleinstadt Wels keine Zeit mehr war, fuhren wir gleich Richtung Donau. Dort erwartete uns eine Wikingerschiffahrt, bei der manche von uns tatkräftig rudern mussten, damit wir uns auf der Donau fortbewegen konnten. Diese schweißtreibende Arbeit musste natürlich mit einem großen Schluck Bier belohnt werden. Nachdem wir wieder festen Boden unter den Fü-

ßen hatten, wurde uns ein reichhaltiger Wikingerschmaus aufgetischt. Knusprige Stelzen und saftige Rippen durften dabei auf keinen Fall fehlen. Nach einem kurzen Aufenthalt am Donauufer, bei dem sich einige die Zeit mit Volleyball vertrieben, ging es weiter zum Hotel nach Linz. Da am Samstagabend Zeit zur freien Verfügung stand, stürzten sich die meisten Mitglieder bis in die Morgenstunden in die Linzer Nacht-Meile. Am darauffolgenden

Tag wurde zuerst im Hotel ausgiebig gefrühstückt. Um 10:00 Uhr startete die Heimreise, bei der ein Zwischenstopp bei der Brauerei Trumer eingelegt wurde. Dort erhielten wir eine Führung, die mit einer Biervorkostung endete. Somit waren wir gestärkt für die restliche Heimfahrt.

Schlussendlich trafen wir gegen Abend wieder in Karrösten ein, wo manche den Ausflug noch gemütlich bei „s'Paules“ ausklingen ließen.

Im Namen des Ausschusses der Jungbauernschaft/ Landjugend Karrösten bedanke ich mich bei den Mitgliedern, die beim diesjährigen

Ausflug dabei waren. Ein weiterer Dank gilt unserem Busfahrer Florian für die unterhaltsame und sichere Fahrt.

C. R.



Foto: Florian, Busfahrer

Jahreshauptversammlung Männerchor Karrösten

Am Dienstag, 29. September 2017 begrüßte Obmann Bernhard Krabacher die erschienenen Chormitglieder, BGM Oswald Krabacher und ganz besonders die neue Chorleiterin Kathrin Schwarz zur Jahreshauptversammlung im Schützenlokal. Im Zuge des Umbaus in der Schule steht dem Männerchor das bisherige Vereinslokal nicht mehr zur Verfügung. Sie erhalten jedoch ein neues Zuhause in den Räumlichkeiten der Bücherei, wenn diese in die Schule übersiedelt.

Zu Beginn seiner Ausführungen hielt er einen kurzen Rückblick über das vergangene Vereinsjahr, sowie eine kurze Zusammenfassung seines Wirkens als Obmann während der letzten 40 Jahre, bevor er zum Hauptpunkt der Tagesordnung, „den Neuwahlen“, kam. Er teilte mit, dass sein Entschluss den Obmann nicht mehr zu übernehmen, schon seit längerer Zeit feststeht, er aber dem Chor gerne weiterhin unterstützend zur Seite stehen wird. Ganz besonders freut es ihn, dass es ihm noch gelungen ist, für den Männerchor

Karrösten eine neue Chorleiterin zu finden. Kathrin übernimmt den Chor vorerst einmal für ein Jahr und wird dann sehen, wie es sich weiterentwickelt. Sie geht mit großer Motivation an die Sache heran und möchte darüber hinaus auch einen Kinderchor gründen.

Die Leitung der Neuwahl wurde von Bgm. Oswald Krabacher übernommen. Der neue Ausschuss setzt sich folgendermaßen zusammen:

- Obmann: Martin Thurner
- Ob.-Stv.: Bernhard Krabacher
- Kassier: Norbert Praxmarer
- Kassier-Stv.: Pepi Köll
- Schriftführer: Rudi Prantl

Der neue Obmann Martin Thurner dankte Bernhard Krabacher für seinen unermüdlichen Einsatz in den letzten 40 Jahren und bedankte sich bei allen Mitgliedern für das entgegengebrachte Vertrauen mit der Bitte um eine gute Zusammenarbeit.

A. P.



Foto: Anita Prantl

Vorankündigung: Der Männerchor plant wieder ein Adventsingen. Voraussichtlicher Termin ist der **15. Dezember 2017**

Firmung

Am 24. Juni 2017 spendete Abt German Erd 43 Firmlingen aus unseren vier Pfarren das Sakrament der Firmung, darunter auch drei Jugendlichen aus Karrösten (Tobias Oppl, Elias Prantl und Theresa Schatz). Der Gottesdienst fand in der Pfarrkirche Roppen statt. In der Predigt betonte der Abt von Stams, dass der Hl. Geist das Leben der Firmlinge von nun an spürbar begleitet und stärkt.

Wie können die Firmlinge nun auf die Frage antworten: „Was ist und bewirkt eigentlich die Firmung?“. Die Firmung ist das Sakrament, das die Taufe vollendet und in dem wir mit der Gabe des Heiligen Geistes beschenkt werden. Anders erklärt: Wenn ein Trainer einen Fußballspieler auf das Spielfeld schickt, legt er ihm die Hand auf die Schulter und

gibt ihm letzte Anweisungen. So kann man auch die Firmung verstehen. Uns wird die Hand aufgelegt. Wir betreten das Feld des Lebens. Durch den Heiligen Geist wissen wir, was wir zu tun haben. Er hat uns motiviert bis in die Fingerspitzen. Seine Sendung klingt uns im Ohr. Wir spüren seine Hilfe. Wir werden sein Vertrauen nicht enttäuschen und das Spiel für ihn entscheiden. Wir müssen nur wollen und auf ihn hören.

In der Firmung wird der Seele eines getauften Christen ein unverlierbares Siegel aufgeprägt, das man nur einmal empfangen kann und das diesen Menschen für immer als Christen prägt. Wie an Pfingsten der Heilige Geist auf die versammelte Jüngergemeinde herabkam, so kommt der Heilige Geist auf jeden

Getauften herab, der die Kirche um die Gabe des Heiligen Geistes bittet.

Bereits in der Apostelgeschichte, die wenige Jahrzehnte nach Jesu Tod entstand, sehen wir Petrus und Johannes auf „Firmreise“; die beiden legen neuen Christen, die vorher „nur auf den Namen Jesu, des Herrn, getauft“ waren, die Hände auf, damit ihr Herz erfüllt wurde mit Heiligem Geist. (Apg 8,14-16) So ist es bis heute geblieben! Allen Gefirmten viel Freude und Kraft aus dem Glauben! Gottes Geist macht uns lebendig!

„Gott hat die Kirchen wie Häfen im Meer angelegt, damit ihr euch aus dem Wirbel irdischer Sorgen dahin retten und Ruhe und Stille finden sollt!“ (Hl. Johannes Chrysostomus)

Pfr. Johannes Laichner



Foto: B. Benz

Neue Serie für uns alle ...

An alle die gerne kochen, backen und Rezepte ausprobieren! Ich würde gerne eine Rezeptreihe starten, in welcher Rezepte unserer Leser entsprechend der Jahreszeit vorgestellt werden. Dieser Versuch gelingt natürlich nur mit eurer Hilfe und eurer Unterstützung.

Es gibt ja – je nach Saison – eine „Gemüse-Schwemme“, „Pilz-Schwemme“, usw. ... die Liste könnte man ja beliebig erweitern, und doch kocht bzw. bäckt man meistens das Altbewährte. Aber sollte man nicht mal über den „Kochtopfbrand“ blicken und neue Rezepte oder Ideen ausprobieren?

Wie wäre es, wenn wir – jeweils passend zum Erscheinungstermin – ein Thema vorgeben und ihr uns euer Lieblingsrezept mit Foto zum jeweiligen Thema zukommen lasst?

Wir beginnen diese Serie mit Weihnachtskekzen. An dieser Stelle möchte ich mich ganz herzlich bei all jenen bedanken, die mir geholfen und ihre Rezepte mit Fotos zur Verfügung gestellt haben – ich hoffe auf eure weitere Mitarbeit! Wir platzieren diese Serie immer in der Ausgabenmitte, somit kann dieses Doppelblatt entnommen und gesammelt werden.

Die Rezepte können bei der Gemeinde, per Fax oder per Mail (gemeinde@karroesten.tirol.gv.at) abgegeben werden.


Für das Jahr 2018 ist geplant:

- Ausgabe März 2018: Kräuter – ansetzen und vieles mehr
 - Ausgabe Juni 2018: Alles, was der Garten hergibt – Zucchini, Brokkoli, Kohlrabi, Bohnen, usw.
 - Ausgabe September 2018: Herbstzeit ist Wild- und Pilzzeit
- Über Rückmeldung, Vorschläge, Anregungen würde ich mich sehr freuen.

B. G.

Agnesie

Zutaten:

- 
- 40 dag Butter
 - 28 dag Staubzucker
 - 12 dag Nüsse
 - 12 dag glattes Mehl
 - 8 Eiklar (kein Schnee)
 - Prise Backpulver

Butter und Zucker glattrühren, mit den anderen Zutaten einen Rührteig bereiten und auf ein gefettetes, bemehltes Backblech 1 cm dick streichen und bei 200° C backen.


Glasure:

8 Dotter, 28 dag Staubzucker schaumig rühren, auf die überkühlte Masse streichen und über Nacht trocknen lassen. Die Masse in 1 ½ cm dicke und 4 cm lange Streifen schneiden und die Enden in Schokolade tunken.

Inge Franz



Zutaten:

- 
- 125 g Backmargarine
 - 100 g Zucker
 - 2 Eidotter
 - 250 g Mehl
 - 1 Msp. Backpulver
 - 1 Prise Salz, etwas abgeriebene Zitronenschale

Belag:

- 160 g Honig
- 1 Msp. Zimt
- 150 g Walnüsse fein gerieben

Rumglasur:

- 250 g Staubzucker
- 4 EL Rum
- 2 EL Wasser

Walnuss-Honig-Kekse

Walnusshälften zum Verzieren

Zubereitung:

Margarine, Zucker, Eidotter, Mehl, Backpulver, Salz und Zitronenschale rasch zu einem Teig verkneten und diesen sofort weiterverarbeiten. Den Teig ca. 4 mm dünn auswalken und mit einem Ausstecher Kekse ausstechen, diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Für den Belag alle Zutaten gut vermengen und je ein Häufchen auf die ausgestochenen Kekse geben. Im vorgeheizten Backofen bei 160 – 170 °C 12-15 Minuten backen. Für die Glasur die Zutaten gut miteinander verrühren und auf den Be-

lag der ausgekühlten Kekse einen Klecks von der Glasur setzen, mit Walnusshälften verzieren.


Carina Konrad



Kaiserin-Maria-Theresia-Taler

Aufwändig – aber die Mühe lohnt sich!

Zutaten:

- | | | |
|--|--------------------|---------------------------------|
|  | 150 g Mehl | 250 g Marzipan |
| | 125 g Butter | 100 g Staubzucker |
| | 60 g Zucker | Ribiselgelee |
| | 1 TL Vanillezucker | 200 g dunkle Kuvertüre |
| | 1 Prise Salz | ganze Haselnüsse zum Dekorieren |
| | 150 g Haselnüsse | |




Zutaten zu einem Teig verkneten (wie Mürbteig) und 1 Stunde rasten lassen. Teig 4 mm dick ausrollen und mit einem runden Keksausstecher ausstechen. Bei 180° C ca. 10 - 15 min backen.

Marzipan mit Staubzucker vermischen, auf Kristallzucker ausrollen und mit einem runden Ausstecher ausstechen. Keks mit Marmelade bestreichen, Marzipanscheibe daraufsetzen, wieder mit Marmelade bestreichen und nochmals einen Keks daraufsetzen. Zuletzt die Taler in Kuvertüre tauchen und mit einer Haselnuss verzieren.

Michaela Prantl

LEBKUCHEN


Zutaten:

- | | |
|--|---------------------------------------|
|  | 31,5 dag Zucker |
| | 3 Eier |
| | 9 dag Honig |
| | 52,5 dag Mehl |
| | 7 g Lebkuchengewürz (Horniglebkuchen) |
| | 1 Vanillezucker |
| | 2 Messerspitzen Natron (= Gewürz) |

1. Zucker und Eier schaumig rühren
2. Honig dazugeben und diese Masse ziemlich lange (ca. 10 Min.) mixen
3. ca. die Hälfte vom Mehl dazugeben (dass die Masse fest ist), nicht mehr zu lange mixen!!
4. restliches Mehl auf das Nudelbrett und darauf Teig kneten
5. ca. 1 Std. den Teig rasten lassen
6. nun den Teig auswalgen und ausstechen (ca. 1 cm dick)
7. dann die Kekse ausstechen und dann mit Ei bestreichen auf 140°C mit Heißluft backen (sie sollten nicht zu braun werden) mit Mandeln verzieren. Wichtig: Die Kekse müssen kalt sein, bevor man sie in Dosen füllt

Englische Biskuitkekse (Andrea Lechner)


Zutaten:

- | | |
|---|--------------|
|  | 210 g Butter |
| | 500 g Zucker |
| | 3 Eier |
| | 1/4 l Sahne |
| | 1250 g Mehl |
| | 10 g Natron |

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren, Sahne untermischen, Mehl einrühren und kneten, mit Ei bestreichen und gelb backen, ca. 160° C auf Heißluft

Lebkuchenherzen (Erni Bartl)

Zutaten:

- | | |
|---|--------------------|
|  | 50 dag Roggenmehl |
| | 1 EL Natron |
| | 30 dag Honig |
| | 15 dag Staubzucker |
| | 7 dag Rama |

gut mit dem Mixer abrühren, dann Mehl und Natron aufs Nudelbrett und kneten

1 Lebkuchengewürz
etwas Anis

Zutaten gut abrühren und 12 Stunden stehen lassen, fertige Herzen mit Schokoglasur überziehen



Spritzlinzer

Zutaten:



- 330 g Butter
- 125 g Staubzucker
- 1 Prise Salz
- Zitronenschale - schaumig rühren
- 75 g Eier – nach und nach zugeben
- 450 g Mehl – unterheben

Kipferl, Stangen, Rosetten dressieren, bei 200 ° C backen – mit Marmelade füllen, mit Schokoglasur verzieren oder tunken



Marzipan-Mohn-Kekse

Linzeraugen

Zutaten:

- 200 g Butter, 50 g Butterschmalz, 250 g Zucker, 400 g Mehl, 40 g Dotter, 50 g Eier, 10 g Vanillezucker – Mürbteig herstellen

Teig gut auskühlen lassen, dünn ausrollen, ausstechen und mit Eiweiß anstreichen, bei 180 °C – ca. 15 min backen,

Oberteile in gehackte Haselnüsse drücken und backen, mit Marmelade zusammensetzen und anzuckern

Konditormeister
Griesser Manfred aus Ötz

Marzipan-Mohn-Kekse

Zutaten:



- 350 g Mehl
- 1 Backpulver
- 60 g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 200 g Marzipan-Rohmasse
- 180 g Butter
- 1 Ei
- 80 g Mohnmasse (40 g Mohn, 40 ml Milch, etwas Rum – Milch mit Mohn aufkochen, Rum dazugeben, Masse auskühlen lassen),
- Marillenmarmelade zum Füllen.

Aus den angegebenen Zutaten einen Teig herstellen und anschließend für ca. 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Dann Backofen auf 180°C vorheizen, Teig ausrollen, Kekse ausstechen und ca. 8 Minuten goldgelb backen.

Mit Marillenmarmelade bestreichen, zusammensetzen und mit Staubzucker bestreuen

Mayrhofer Gitti, Karres

Zutaten (für 20 bis 25 Stück):

Teig:



- 200 g Mehl
- 1 Msp. Backpulver
- 1 Ei
- 150 g Nuss-Nougat-Creme
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 70 g Puderzucker
- 1 Prise Salz

außerdem:

- Puderzucker
- 50 g Nuss-Nougat-Creme
- 20 – 25 ganze Pistazie

1. Das gesiebte Mehl mit dem Backpulver, den gemahlene Haselnüssen, dem Salz, dem Ei und der Butter oder Margarine zu einem glatten Teig verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank eine Stunde ruhen lassen.

2. Anschließend den Teig nochmals kurz durchkneten, auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und etwa 4 – 5 cm große Blüten ausstechen. Aus der Hälfte der Blüten in der Mitte ein Loch ausstechen.

3. Die Blüten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im auf 180 °C vorgeheizten Backofen 10 – 12 Minuten backen.

4. Herausnehmen und auf einem

Nuss-Nougat-Blüten

Küchengitter erkalten lassend, die Lochplätzchen mit Puderzucker bestäuben.

5. Jeweils ein ganzes Plättchen mit Nuss-Nougat-Creme bestreichen und ein Lochplätzchen daraufsetzten, die restliche Nuss-Nougat-Creme in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen und einen Tupfer in die Mitte spritzen, je eine ganze Pistazie dazustecken.

6. Die Nuss-Nougat-Blüten in einer geeigneten Dose aufbewahren.

Inge Franz



Orangenmonde

Zutaten:

100 g Rohmarzipan (kleinwürfelig geschnitten), 120 g zimmerwarme Butter, 100 g Staubzucker, 1 Pkg. Vanillezucker, 1 Ei, Orangenaroma, 150 g Mehl (gut mit 100 g Maisstärke vermischt), Orangenmarmelade zum Zusammensetzen.

Glasur: 100 g Staubzucker, 2 EL Orangenlikör (oder -saft)

Zubereitung:

Marzipanwürfel in einer Schüssel mit Butter, Staubzucker, Vanillezucker, Ei und ein paar Tropfen Orangenaroma zu einer schaumigen Masse mixen
das Mehlgemisch unter die Marzipan-Butter-Masse kneten und das

Ganze in Folie gewickelt ca. 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen und Halbmonde ausstechen, diese auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen und bei 160-170°C Heißluft ca. 12 Minuten goldgelb backen.

Die eine Hälfte der ausgekühlten Kekse mit Orangenmarmelade bestreichen und mit den restlichen Keksen zusammensetzen.

Für die Glasur Staubzucker mit Orangenlikör glattrühren, in einen Gefrierbeutel füllen und ein kleines Eck davon aufschneiden mit der Glasur quer über die Monde dünne Linien ziehen. Evtl. mit Orangen-

zesten oder Streusel bestreuen.

Carina Konrad



Pariser Spitzen:

Zutaten:

Mürbteig:

150 g Butter
230 g Mehl
110 g Staubzucker und
3 Dotter

Butter, Mehl und Zucker abbröseln – Dotter zugeben und kneten bis der Teig bindet, ca. 1 Stunde rasten lassen.

Aus dem Mürbteig sehr kleine runde Mürbteig Böden ausstechen und backen.

Pariser Creme:

¼ l Obers
¼ kg Kochschokolade

Obers mit klein geschnittener Schokolade aufkochen lassen (gut rühren – es brennt leicht an), in eine Schüssel geben und mindestens 2-3 Stunden im Kühlschrank auskühlen lassen.

Mit einem Mixer die Creme aufschlagen, bis eine feste Masse ist. Creme in einem Spritzsack füllen

(mit Lochtülle) und Spitzen auf die Mürbteig-Böden spritzen, kühlstellen und anschließend in Schokolade tauchen

Birgit Gstrein



Nougatringe

Zutaten:

Teig

300 g Mehl
100 g Staubzucker
2 TL Spekulatiusgewürz
150 g Butter
2 Eigelb

Glasur

200 g Nougat
240 g Kochschokolade
120 g Butter
3 TL Rum
100 g helle Schokoladeglasur
100 g weiße Schokoladeglasur

Zubereitung:

Mehl, Staubzucker und Spekulatiusgewürz mischen, Butterwürfel und Eigelb dazugeben, einen Teig kne-

ten und 30 min kaltstellen.

Den Teig 3 bis 5 mm dünn ausrollen erst Kreise von ca. 3 cm Durchmesser, dann jeweils in der Mitte ein Loch von ca. 1 cm (Fingerhut) ausstechen. Die Ringe auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Die Ringe im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft: 160 Grad) auf der zweiten Einschubleiste von unten 10 min backen, dann auskühlen lassen.

Nougat im heißen Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen, in einen Spritzbeutel mit Lochfülle Nr. 4 füllen und auf jeden Teigring Nougat spritzen, über Nacht kaltstellen.

Kochschokolade im Wasserbad schmelzen, Butter und Rum dazuge-

ben und rühren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Die Oberfläche der Nougatringe in die Schokoladeglasur tauchen und trocknen lassen. Helle und weiße Schokoladeglasur getrennt schmelzen, mit einem kleinen Spritzbeutel dünne Streifen darüber spritzen und trocknen lassen.

Sabine Raffl



Brennbichler Kirchtag

Es kann nicht immer nur die Sonne scheinen ... Dies war im Sommer zwar sehr oft der Fall, am 03.09.2017, dem Brennbichler Kirchtag, allerdings nicht. Somit fiel die Prozession buchstäblich ins Wasser. Die Entscheidung dazu musste schon gegen 5 Uhr früh getroffen werden, und da lief das Wasser noch in Strömen vom Himmel. Während der Hl. Messe - unsere Schützen standen in der Kirche -, sehr zum Wohlgefallen aller Kirchenbesucher.

Nach der Hl. Messe wurde vor der Kirche von der Musikkapelle Karrösten und der Schützenkompanie Aufstellung genommen, zwei Stücke gespielt und eine Salve geschossen. Im Anschluss daran marschierte die Schützenkompanie zum Hotel Auderer.

Die Sonne zeigte sich zunehmend immer mehr und damit war der Grundstein für ein geselliges Beisammensein gelegt.

G. F.



Foto: Günter Flür

Photovoltaik

Die Photovoltaik ist eine bereits millionenfach bewährte Technik zur Gewinnung von elektrischer Energie. Gemäß einer BMVIT – Studie können in Österreich je m² Photovoltaik 40-60 kg CO² je Jahr eingespart werden.

Die Gemeindeführung hat sich für die Aufstellung einer Anlage auf dem Dach des Veranstaltungszentrums entschieden. Diese Anlage wird derzeit geplant und sollte auf eine Leistung von ca. 25kwh/p ausgelegt werden. Nach Abschluss der Planung wird um entsprechende Förderungsmittel angesucht.

Wir möchten alle Gemeindeglieder über ein Beteiligungsmodell in dieses Projekt einbinden. Dazu laufen Gespräche mit GEMNOVA, um ein einfaches, günstiges und ri-



sikosicheres Beteiligungsmodell zu finden. Die Entscheidung sollte bis Ende Oktober dieses Jahres fallen.

Im November werden wir alle Gemeindeglieder zu einer Informationsveranstaltung einladen. An diesem Abend möchten wir das Beteiligungsmodell vorstellen und das Interesse unserer Bürger abwägen. Ich bitte jetzt schon um zahlreiche Beteiligung.

Ziel dieser Vorgehensweise ist, unsere Gemeindeglieder aktiv in dieses Projekt einzubinden, um eine bestmögliche Identifizierung mit diesem Projekt zu erreichen. Ebenso

ist es wichtig, wieder ein Projekt zu verwirklichen, das unserem Status als Klimabündnisgemeinde gerecht wird.

Auch für die Initiative Tirol 2050 mit ihrer Erfolgsformel „30% mehr erneuerbare Energie und 50% Energieeinsparung“ können wir somit GEMEINSAM näherkommen.

G. F.



Auf Spurensuche nach der EU

„Dia EU isch eh weit weg“, „Genau!“ „Vun da EU kriagen mir eh nix und überhaupt was tuat die EU schun für mi!“ - so ein Auszug aus einem Gespräch zwischen zwei Gästen einer Bar in Imst.



Nun gibt es drei Arten, wie man auf solche Aussagen reagieren kann: 1. ignorieren 2. zustimmen oder 3. die EU verteidigen. Mal ehrlich, letzteres wird wohl die Ausnahme sein. Ich gebe zu, ich bin eher bei Kategorie 1. Aber stimmen diese Statements eigentlich? Sollte ich die EU verteidigen und zu klären versuchen, was sie eigentlich tatsächlich direkt vor Ort für mich tut?

Diese Fragen habe ich mir vor einiger Zeit gestellt und damit begonnen der Sache auf den Grund zu gehen.

Kürzlich war ich in der Knappenwelt und habe dort ein EU-Logo im Eingangsbereich wahrgenommen. Denselben Sternenkreis habe ich - wenn ich mich recht entsinne - auch beim Ötzidorf in Umhausen gesehen. Sicher, man muss schon aufmerksamer schauen, aber wenn vor einem eine Reihe wartender Besucher vor der Kassa steht, dann fällt einem so manches auf. Interessanterweise war bei beiden auch ein Logo des „Regionalmanagement Bezirk Imst“ zu finden. Und neulich habe ich in der Rundschau gelesen, dass auch ein Projekt zum Thema Integration von der EU gefördert wird. Interessant, nicht wahr? Naja, zumindest für mich. Neugierig geworden, habe ich mich daraufhin weiter umgehört und umgeschaut und möchte euch gern an meinen Erkenntnissen teilhaben lassen. Da die EU mir doch ein wenig zu weit weg schien und ich beim Land auch nicht lästig sein wollte, dachte ich mir, ich probiere es mal beim Regionalmanagement. Zuvor hatte ich noch nichts von ihnen gehört, jedenfalls nicht bewusst, daher auch die üblichen Fragen wie: Was tun die? Wer sind die? Im Internet kann man lesen, dass es sich um einen Verein handelt, dem alle 24 Gemeinden des Bezirks angehören, und der irgendwie mit Förderungen zu tun hat. Gut, und weiter? Nichts geht über ein persönliches Gespräch, dachte ich mir, aus erster Hand erfahren, was da so abläuft. Also stattete ich dieser Organisation einen Besuch ab. Per Zug ging es nach Roppen, zu Fuß weiter zur Kirche und da war es – das Büro des „Regio-Vereins“.

Ich erfuhr, dass sie Regionalentwicklung betreiben. Interessant - „Danke, und wie arbeitet man da so?“, lautete meine nächste Frage.

„Der „Regio-Verein“ greift auf verschiedene Fördertöpfe der EU zu und hat für die derzeit laufende LEADER-Periode 2014 - 2020 ca. 5,3 Millionen Euro an Fördermitteln zur Verfügung, die für Projekte, wel-

LEADER-Projekte in der Region Imst

Kartengrundlage: TIRIS

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION

che zur Weiterentwicklung einer Region beitragen, zur Verfügung gestellt werden können“, so der Geschäftsführer des Vereins, Herr Markus Mauracher.

„Ein schöner Batzen Geld“, dachte ich mir und fragte gleich weiter: „Und was ist eine LEADER-Periode?“

„LEADER ist ein Förderprogramm der EU, mit dem der ländliche Raum unterstützt wird.“

Also Geld direkt von der EU für unsere Region, auch nicht übel. „Und wie kommt man an dieses Geld?“

In erster Linie müsse das Projekt der lokalen Entwicklungsstrategie entsprechen, lautete die Antwort. Diese Strategie sei die Basis für die Ernennung der Region zu einer „LEADER-Region“ und beinhalte die Vision der Region für ihre zukünftige Entwicklung. Darüber hinaus liefere sie die Auswahlkriterien, welche Projekte erfüllen müssen um Fördermittel zu erhalten. Im Anschluss, so der Geschäftsführer, werde das Projekt mit den Mitarbeitern des Vereins gemeinsam weiterentwickelt, würden die Förderanträge verfasst und dann müsse ein Entscheidungsgremium den Antrag freigeben, bevor dieser vom Land genehmigt wird.

„Klingt kompliziert!“

„Ist es aber nicht wirklich, man benötigt nur ein wenig Zeit.“

Meine Neugier war noch nicht ganz gestillt, ich wollte wissen, welche Projekte derzeit gefördert würden.

„Es wird nicht nur gefördert, sondern auch initiiert, begleitet und beraten“, betonte Herr Mauracher und zeigte mir eine Auswahl der laufenden Projekte. Die Bandbreite war enorm. Über 25 Projekte aus den verschiedensten Bereichen. Knapp über 550.000 Euro an Fördermitteln habe man bereits verbraucht. Somit wurde schon über eine Million Euro an Investitionen in und für die Region ausgelöst.

Dieser „Regio-Verein“ scheint also tatsächlich etwas zu bewegen! Mein Wissensdurst war noch immer nicht ganz gestillt, aber leider musste der Geschäftsführer dringend zur nächsten Projektbesprechung. Das „Regionalwirtschaftliche Programm Pitztal“ sei derzeit in Ausarbeitung und am Nachmittag müsse er noch zu einer Arbeitskreissitzung der „Terra Raetica“.

Wie bitte? Regionalwirtschaftliches Programm Pitztal? Terra Raetica? Was soll das sein? „Darf ich wieder einmal vorbeischauen?“, frage ich.

„Klar“, rief er mir zu. „Mach vorher einfach einen Termin aus.“

Immerhin, ich war jetzt um einiges klüger als vor meinem Besuch beim „Regio-Verein“. Die EU ist definitiv nicht weit weg, bei 25 Projekten in der Region stolpert man zwangsläufig über das eine oder andere, das von der EU gefördert wurde. Und was sie für mich tut? Naja, ich denke, eine halbe Million Euro an EU-Fördergeld, in unseren Bezirk investiert, spricht für sich.

Ach ja, bevor ich es vergesse: Herr Mauracher hat mir eine Karte mitgegeben, auf der die derzeitigen Projekte ersichtlich sind.

Bis zum nächsten Mal! Ich habe vor, an der Sache mal dran zu bleiben.

E.U.



REGIONALMANAGEMENT BEZIRK IMST
 A-6426 Roppen | Kirchplatz 8
 T: +43 (0) 5417 / 20018
 M: info@regio-imst.at | ZVR 69693322 | DVR 4017572

www.regio-imst.at

www.rm-tirol.at

#bildungwählen

Erkenne deine Möglichkeiten mit der kostenfreien Infoline 0800 500 820 - Die Tiroler Anlaufstelle bei Fragen rund um Bildung und Beruf

Die Themen Bildung und Beruf begleiten alle Tirolerinnen und Tiroler über den Großteil ihres Lebens. Alle sind irgendwann mit Fragen konfrontiert, die für die berufliche Entwicklung richtungsweisend sind. Wo liegen meine Interessen und Stärken? Welche Weiterbildung passt zu mir? Gibt es finanzielle Fördermöglichkeiten? Soll ich eine berufliche Neuorientierung wagen? Wie schaffe ich den Wiedereinstieg ins Berufsleben?

Zur Dienstleistung der Bildungs- und Berufsberatung zählen sämtliche Maßnahmen, die Menschen jedes Alters und in jedem Lebensabschnitt bei ihrer Wahl der Ausbildung oder des Berufs sowie bei ihrer Karriereplanung unterstützen. Das Angebot reicht dabei von Informationen zu Weiterbildungsangeboten oder finanziellen Förderungen über individuelle Beratung bis hin zur längerfristigen Begleitung.

Eine individuelle Bildungs- und Berufsberatung hilft dabei, die richtigen Antworten auf berufliche Fragen zu finden und in der Arbeitswelt am Ball zu bleiben. Von guten Entscheidungen profitieren nicht nur die Ratsuchenden selbst. Auch die ArbeitgeberInnen und der heimische Arbeitsmarkt freuen sich über motivierte und gut qualifizierte MitarbeiterInnen.

Die KOSTENFREIEN Angebote in Tirol:

Infoline 0800 500 820 – #bildungwählen

Die Infoline ist die zentrale Telefonnummer für alle Fragen rund um Bildung und Beruf in Tirol. Die kostenfreie und vertrauliche Infoline richtet sich insbesondere an Berufstätige, Arbeitssuchende und Personen mit beruflichen Veränderungswünschen im Alter von 18 bis 65 Jahren. Die Infoline ist unter 0800 500 820 oder per Email unter frage@bildungsberatung-tirol.at von Montag bis Freitag zwischen 9:00 und 15:00 Uhr erreichbar.

www.bildungsberatung-tirol.at - über 80 Beratungsstellen in ganz Tirol

19 Beratungseinrichtungen bieten in Tirol an über 80 Standorten eine kostenfreie Bildungs- und Berufsberatung an. Die Beratungsangebote richten sich an Jugendliche und Erwachsene in Tirol. Die wichtigsten Informationen zu allen Beratungsangeboten sind auf der Website www.bildungsberatung-tirol.at abrufbar.

Das breite Aus- und Weiterbildungsangebot der Tiroler Bildungseinrichtungen sowie die finanziellen Bildungsförderungen und -beihilfen des Landes Tirol werden durch ein vielfältiges und kostenfreies Angebot an Bildungs- und Berufsberatung ergänzt. Die Beratung erfolgt dabei stets durch kompetente und fachlich ausgebildete Bildungs- und BerufsberaterInnen. Im Mittelpunkt der Beratung stehen die individuellen Interessen, Stärken und Wünsche der Ratsuchenden. Gemeinsam mit den Ratsuchenden erarbeiten die BeraterInnen Lösungsvorschläge und Antworten auf ihre jeweiligen Fragen.



Gefördert aus Mitteln des Europäischen Sozialfonds, des Bundesministeriums für Bildung, des Landes Tirol, des Arbeitsmarktservice Tirol sowie der Tiroler ArbeitsmarktförderungsGmbH



Info zur Nationalratswahl und Volksbefragung

Nationalratswahl 2017 und Volksbefragung Olympia 2026

Sehr geehrte Damen und Herren!

Zur Nationalratswahl 2017 und auch zur Volksbefragung Olympia 2026 erhält jeder Wahlberechtigte / Stimmberechtigte eine Amtliche Wahlinformation / eine Amtliche Information durch die Post zugestellt (siehe Abbildung). Diese Amtliche Wahlinformation / Amtliche Information bildet somit die Grundlage für die Abgabe Ihrer Stimme.

Wahltag / Befragungstag ist Sonntag, der 15. Oktober 2017.

Nehmen Sie zur Wahl bzw. Befragung bitte den gekennzeichneten Abschnitt der Amtlichen Wahlinformation (Wählerverständigungskarte) bzw. der amtl. Information (Volksbefragung) und einen amtlichen Lichtbildausweis mit.

Sollten Sie an diesem Tag verhindert sein, haben Sie die Möglichkeit eine Wahlkarte bzw. eine Stimmkarte zu beantragen. Die entsprechende Anforderungskarte erhalten Sie ebenfalls mit der Amtlichen Wahlinformation / der Amtlichen Information. Falls Sie über einen Internetzugang verfügen, besteht auch die Möglichkeit, die Antragstellung online über "www.wahlkartenantrag.at" für die Nationalratswahl und gesondert über "www.stimmkartenantrag.at" für die Volksbefragung durchzuführen.

Wichtig:

- Wahlkarten / Stimmkarten können nicht per Telefon beantragt werden!
- Der letztmögliche Zeitpunkt für schriftliche und Online-Anträge ist der 11. Oktober 2017, für persönlich in Ihrer Gemeinde eingebrachte Anträge der 13. Oktober 2017, 12.00 h.
- Weitere Informationen finden Sie auf Ihrer persönlichen Wahlkarte / Stimmkarte!

Eine detaillierte Beschreibung zur Vorgehensweise ist in der Amtlichen Wahlinformation / in der Amtlichen Information enthalten. Für weitere Fragen stehen Ihnen die Mitarbeiter in Ihrem Gemeindeamt jederzeit gerne zur Verfügung.



Achtung:

Jeder Wahlberechtigte hat sich mit einem Lichtbildausweis (Personalausweis, Führerschein oder Reisepass) auszuweisen. Die Bekanntheit durch die Wahlkommission alleine berechtigt nicht zur Ausübung des Wahlrechts!



Zivilschutz in
ÖSTERREICH



Für Ihre Sicherheit

Zivilschutz-Probealarm

in ganz Österreich

am **Samstag, 7. Oktober 2017, zwischen 12:00 und 12:45 Uhr**

Österreich verfügt über ein Flächen deckendes Warn- und Alarmsystem. Mit mehr als 8.000 Sirenen kann die Bevölkerung im Katastrophenfall gewarnt und alarmiert werden.

Um Sie mit diesen Signalen vertraut zu machen und gleichzeitig die Funktion und Reichweite der Sirenen zu testen, wird einmal jährlich von der Bundeswarnzentrale im Bundesministerium für Inneres mit den Ämtern der Landesregierungen ein

österreichweiter Zivilschutz-Probealarm

durchgeführt.

Bedeutung der Signale

Sirenenprobe



15 Sekunden

Warnung

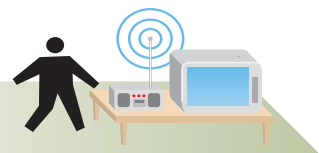


3 Minuten gleich bleibender Dauerton

Herannahende Gefahr!

Radio oder Fernseher (ORF) bzw. Internet (www.orf.at) einschalten, Verhaltensmaßnahmen beachten.

Am 7. Oktober nur Probealarm!



Alarm

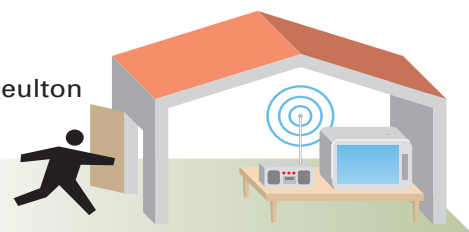


1 Minute auf- und abschwelliger Heulton

Gefahr!

Schützende Bereiche bzw. Räumlichkeiten aufsuchen, über Radio oder Fernsehen (ORF) bzw. Internet (www.orf.at) durchgegebene Verhaltensmaßnahmen befolgen.

Am 7. Oktober nur Probealarm!



Entwarnung

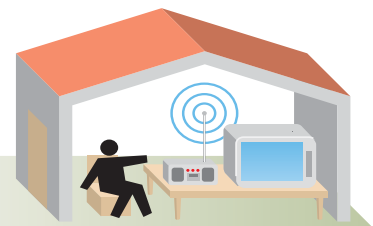


1 Minute gleich bleibender Dauerton

Ende der Gefahr!

Weitere Hinweise über Radio oder Fernsehen (ORF) bzw. Internet (www.orf.at) beachten.

Am 7. Oktober nur Probealarm!



Achtung: Keine Notrufnummern blockieren!



Buchtip

„Wir sind die Guten“ – ein Kriminalroman von Dora Heldt

Ausgerechnet kurz vor Saisonbeginn wird am Fuße der berühmten roten Klippen von Sylt ein unbekannter toter Mann aufgefunden. Der Mann war offensichtlich stark alkoholisiert, aber die Polizei möchte den Fall trotzdem nicht allzu schnell als tragischen Unfall in die Akten legen. Gleichzeitig herrscht Unruhe wegen dem spurlosen Verschwinden der Putzfrau Sabine Schäfer. Während Maren und ihr Team sich um den unbekannt Mann kümmern, stürzen sich der Rentner Karl, ein pensionierter Polizist und sein "Soko Gartenbau-Team", in die Ermittlungen zum Verschwinden der Putzfrau. Auch wenn es anfangs nicht so scheint, stehen beide Fälle doch in einem direkten Zusammenhang und es stellt sich schnell die Frage, wer hier eigentlich "die Guten" sind...

Der Schreibstil ist amüsant und lebendig. Jeder Charakter ist liebevoll gezeichnet und bringt seine Eigenheiten mit. „Wir sind die Guten“ ist nicht nur ein Krimi, sondern

beschäftigt sich mit Themen aus dem Leben. Das macht das Buch recht umfangreich, aber auch authentisch. Es gibt keine überraschenden Wendungen oder halsbrecherischen Verfolgungsjagden, sondern es steht das Leben und die geruhsamen Ermittlungen der Senioren im Vordergrund.

Der Leser ist dem Seniorenteam beim Ermitteln klar im Vorteil, denn es gibt Einblicke in ein altes Tagebuch, in die Arbeit der Polizei und Perspektivenwechsel. Nach und nach kann der Leser Schlüsse ziehen, wie das Verschwinden der Putzfrau, die Tagebucheinträge und der Tote von der Klippe miteinander in Zusammenhang stehen. Ein unterhaltsamer Kriminalroman, dem es nicht an Spannung mangelt.

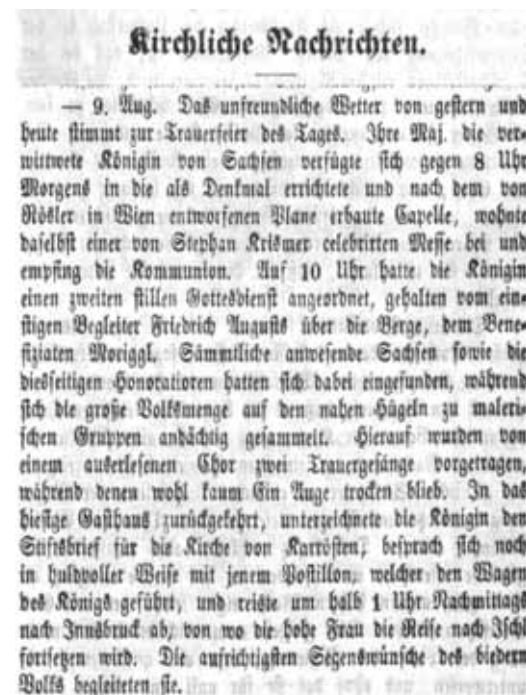


A. P.

Öffnungszeiten der Bücherei
 Jeden Sonntag und Mittwoch
 von 19:00-20:00 Uhr

Historische Zeitung, Sion. Eine Stimme in der Kirche für unsere Zeit
Ausgabe 29. August 1855

9. Aug. Das unfreundliche Wetter von gestern und heute stimmt zur Trauerfeier des Tages. Ihre Maj. die verwitwete Königin von Sachsen, verfügte sich gegen 8 Uhr morgens in die als Denkmal errichtete und nach dem von Rösler in Wien entworfenen Plane erbaute Kapelle, wohnte da selbst einer von Stephan Krismer celebrierten Messe bei und empfing die Kommunion. Auf 10 Uhr hatte die Königin einen zweiten stillen Gottesdienst angeordnet, gehalten vom einstigen Begleiter Friedrich Augusts über die Berge, dem Benefiziaten Moriggl. Sämtliche anwesende Sachsen sowie die diesseitigen Honoratioren hatten sich dabei eingefunden, während sich die große Volksmenge auf den nahen Hügeln zu malerischen Gruppen andächtig gesammelt. Hierauf wurden von einem auserlesenen Chor zwei Trauergesänge vorgetragen, während denen wohl kaum ein Auge trocken blieb. In das hiesige Gasthaus zurückgekehrt, unterzeichnete die Königin den Stiftsbrief für die Kirche von Karrösten, besprach sich noch in huldvoller Weise mit jenem Postillon, welcher den Wagen des Königs geführt, und reiste um halb 1 Uhr nachmittags nach Innsbruck ab, von wo die hohe Frau die Reise nach Ischl fortsetzen wird. Die aufrichtigsten Segenswünsche des biedern Volks begleiteten sie.



Rätsel

Das rechte Bild unterscheidet sich durch fünf Fehler vom linken Bild.



Rätsel-Auflösung Ausgabe 49

Wir gratulieren ...



Erika Svoboda zum 80er

In eigener Sache ...

Vor 13 Jahren, Ausgabe 1 war die Septemбераusgabe 2004. 13 Jahre, in denen s'Dache nun regelmäßig viermal im Jahr erscheint. Dies ist eine herzeigbare Leistung, die von vielen im Infoausschuss getätigt wurde. Ich möchte mich bei allen ,die regelmäßig an Sitzungen teilnehmen sowie die Bürgern, die ich kurzfristig mit einer Bitte um einen Beitrag oder um ein Bild überrasche, bedanken.

Behalten wir gemeinsam s'Dachle am Leben, wer weiß vielleicht gibt es eine Ausgabe Nr 100! DANKE





Bühne von außen



Küche



Bühne von innen



Foyer



Foyer von außen



Kindergarten innen

