

Dorfladen

An einen Haushalt.
Postentgelt bar bezahlt

Karrösten

Dorfgemeinschaft – Nachhaltige Entwicklungen – Soziale Kompetenz

Karröster Frauen-Power im Landhaus!

Eine Abordnung der Arbeitsgruppe „Dorfladen“ nahm am 22.1.2004 einen Termin bei der Abteilung Dorferneuerung in Innsbruck wahr. Ziel der Besprechung – fachliche und finanzielle Unterstützung für das Dorfladenprojekt.

Mit einer 20 seitigen Projektmappe „bestückt“, rückten die Damen an, um den Leiter der Abteilung Dorferneuerung, Dipl.Ing. Juen Klaus, den Stand in Sachen Karröster Nahversorgung aufzuzeigen. Für die Umsetzung der im Jahre 2004 geplanten Maßnahmen rund um den Dorfladen sind Finanzmittel in der Höhe von € 3.500.—und Projekt Know-how im Nahversorgungsbereich notwendig.



Juen mit der Projektmappe

Dipl.Ing. Juen Klaus – Dorferneuerung Tirol

„Ich bin von der Arbeit der Projektgruppe Dorfladen angenehm überrascht. Die bisherigen Tätigkeiten und das geplante Maßnahmenpaket 2004 sind erfolgsversprechend. Wir sind an einer Zusammenarbeit zur nachhaltigen Sicherung der Nahversorgung in Karrösten gerne bereit.“



Die „Verhandler“ in Innsbruck

Juen wird die Unterlagen und das Besprechungsergebnis mitte Februar der politisch zuständigen Landesrätin Dr. Anna Hosp überbringen. Eine Entscheidung über die Förderfähigkeit der Nahversorgungsbemühungen sollte noch im gleichen Monat fallen. Projekte dieser Art können zu 75% über EU-Fördermittel abgedeckt werden.

Landesrätin Hosp gab in der Tiroler Tageszeitung im Herbst 2003 bekannt, dass sie sich verstärkt für die Erhaltung der ländlichen Versorgungsstrukturen einsetzen möchte – in Karrösten kann sie die Ernsthaftigkeit ihrer Aussagen unter

Beweis stellen. Elfi, Monika und Klaudia waren unsere Vertretung bei der Dorferneuerung in Innsbruck.

Im Zuge des Gespräches (was in Karrösten so passiert) stellte Dipl.Ing. Juen auch eine Zusammenarbeit im Projekt „Biomasse“ in Aussicht. Diese Arbeitsgruppe nimmt Ende Februar ihre Arbeit auf und prüft die Möglichkeit einer Biomasse-Heizanlage für das Gemeindehaus und das neue Mehrzweckhaus in Karrösten. Für die Durchführung dieses Projektes liegt ein Gemeinderatsbeschluss vor. Ein Ansuchen um fachliche und finanzielle Unterstützung des genannten Vorhabens wurde der Dorferneuerung bereits nachgereicht.

Lichtmess und Fasching

von Marianne Thurner

Maria Lichtmess, der 2. Februar, war im bäuerlichen Jahreskreis ein ganz besonderes Datum.

An diesem Tag traten die Dienstboten ihre neue Stelle im Haus an. Mit diesem Stichtag waren auch viele Bräuche verbunden. Der 2. Februar war außerdem ein Lostag, an dessen Qualität man etwas über die Witterung des nachfolgenden Jahres zu deuten versuchte und an dem man erkennen konnte, ob das noch junge Jahr ein „frühes“ oder ein „spätes“ werden sollte. So heißt es nach einer alten Bauernregel, dass man am Lichtmess-Tag von 7^h morgens



Lichtmess

- Stichtag und Lostag
- Fasching ist's
- Tag zum Licht messen



bis 7 Uhr abends zum Scheiterklabn sehen müsse. Man kann also das Licht messen – normalerweise müsste es 12 Stunden hell genug sein um im Freien zu arbeiten. Bis Lichtmess musste auch spätestens ausgedroschen sein, denn es hieß – „Fasching ist, wenn ausgedroschen ist“. Aber auch so mancher Aberglaube rankt sich um diese Stichtage: Am Faschingsdienstag verkaufte die Bäuerin keine Milch vom Hof, da dies Unglück bringen würde. Jedes Stück Vieh bekam ein Stück Brot mit Salz. Im Fasching wurde Schmalzgebäck in Form von Perchtenkrapfen, Polsterzipfel und Hasenöhr, Krapfen und Kipferl gebacken, allesamt zeitbezogene Fruchtbarkeitssymbole und Liebesbilder der ausgelassenen närrischen Wochen.

Boche – Leber, aus der Serie alte Rezepte

von Maria Prantl

Für die Herausgabe des Februar Newsletter weihte uns Maria Prantl in die Zubereitung der „Boche - Leber“ bzw. „Ofenleber“ genannt, ein. Die, wie sie sagt, traditionell am Faschingsdienstag zubereitet und am Dienstag, aber auch noch am Aschermittwoch verspeist wird. Mit dieser Köstlichkeit begeistert sie kulinarisch jedes Jahr ihre Kinder und Enkelkinder.



Zutaten

- Von 5 Zeilen Knödelbrot schneiden
- 3 bis 4 Hand voll Zucker
- Rosinen nach Belieben
- 30 – 40 dag Butter / ½ Rama
- 14 ganze Eier
- 2 frische Germ - daraus mit etwas Zucker, Milch, 2 Esslöffel Mehl und Salz ein Dampfl bereiten

Zubereitung:

Zucker, Rosinen und Brot mischen, Fett zerlassen und über das Brot gießen. Eier mit einer Gabel aufschlagen und ebenfalls über das Brot gießen. Zum Schluss das Dampfl darüber geben und alles miteinander vermengen. Ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen und dann eine halbe Stunde bei 175° im Rohr backen.

Fleischangebote und Bauernprodukte

Bericht von Marianne T. und Hannes G.

Eine Angebotserweiterung ist in Vorbereitung - verschiedene Fleischsorten vom Metzger und saisonale bäuerliche Produkte sollten ab März 2004 im Dorfladen Karrösten erhältlich sein. Das Motto: „Klein aber fein“!

Bei vielen Konsumenten steht beim Lebensmitteleinkauf wieder Herkunft und Sicherheit im Vordergrund. Unsere heimischen Bauern (landesweit) sind bemüht, naturnahe und qualitativ hochwertige Lebensmittel zu erzeugen. Sie produzieren nicht nur gute und frische Produkte, sondern sind auch Botschafter ihrer Erzeugnisse.



Mag. Kathrin Schmid – Landwirtschaftskammer Ibk.

„Unsere Mitgliederliste der Direktvermarkter „Tiroler Speis aus Bauernhand“ umfasst zahlreiche Betriebe. Ich hoffe, dass wir gemeinsam Kooperationspartner für den Dorfladen in Karrösten finden und eine nachhaltige Einrichtung schaffen können.“

Aus diesem Grunde stellt die Familie Trenkwald in ihrem Geschäft eine Ecke für Waren aus der heimischen Landwirtschaft zur Verfügung. Bei einem Teil der bäuerlichen Waren ist ein ganzjähriger Verkauf geplant. Hauptsächlich dürften aber saisonale Produkte, die der Bauer im Jahreslauf produziert, im Regal zu finden sein.

Fleischangebote das ganze Jahr

Bei den verschiedenen Veranstaltungen und Befragungen im Dorfladen wurde von mehreren Kunden angeregt, ein kleines Fleischsortiment – hauptsächlich fürs Wochenende - im Laden einzurichten. So mancher fährt an Samstagen nur wegen der Fleischbesorgung nach Imst. Für die älteren Kunden ohne Mobilität ist der Erhalt von Fleischprodukten in Karrösten eine angenehme Erleichterung.

Nach der Klärung von zur Zeit noch offenen Fragen (Bestellsystem, gesetzliche Bestimmungen usw.) informieren wir im nächsten Newsletter über die Ergebnisse.

Einladung an die Karröster Bauern

Wir laden unsere Bauern in Karrösten ein, an der Umsetzung der „bäuerlichen Ecke im Dorfladen“ mitzuwirken und Erzeugnisse aus der eigenen Landwirtschaft anzubieten. Wer Interesse an einer Zusammenarbeit hat, möge sich bitte bis spätestens 20. Februar 2004 melden. Ansprechpartner – Gstrein Hannes, Telefon 0664/3222872.

Sonderangebote im Februar 2004

Jeden Monat neue Sonderangebote – wir informieren Euch mit dem Newsletter monatlich!

Hitpreise vom 7.2.2004 bis 28.2. 2004

- Kellys Chips, 200g1,19
- Nutella, 750g 2,79
- Knorr Suppen, verschiedene..... 0,69
- Amicelli, 200g 1,99
- Suchard Milka, 300g1,59
- Happy Day Orangensaft, 1l 0,89
- Substral Pflanzennahrung, 1l 4,99
- Pril Balsam, orange / lemon1,25
- Tempo Taschentücher, 1x121,49
- Toilp. Hakle Topa Kamille, 3lg/10er 2,49
- Nescafe Classic, kräftig/mild, 200g 4,99

Holt Euch Eure Aktionsartikel, wir freuen uns auf den Besuch – Familie Trenkwalder

Angebote gültig solange der Vorrat reicht!

Igor – der Preisprüfer



Ich habe die Aktionspreise geprüft, sie sind alle hitverdächtig!
So kostete z.B. das Topa Kamille Toilettepapier in einigen großen Imster Lebensmittelmärkten am 7.2. 2004 - € 3,99! Igor

Biomasse – wer hat Lust zur Mitarbeit?

Ende Februar startet die neue Arbeitsgruppe Biomasse. Es gilt zu prüfen, ob für das Gemeindehaus und das neue Mehrzweckhaus in Karrösten eine Hackgut-Heizanlage sinnvoll umsetzbar ist. Der bestehende Ölkessel ist mittlerweile 35 Jahre alt – Handlungsbedarf ist angesagt.

Für die Durchführung des Biomasseprojektes liegt ein Beschluss des Gemeinderates vor.

Aufgaben

Technische / finanzielle Machbarkeit prüfen, Exkursionen und Vorträge organisieren, Meinungsbildung und PR-Arbeit. Meldungen zur Mitarbeit bitte unter der Nummer 0664/3222872.

Impressum

Herausgeber: Arbeitsgruppe Dorfladen und Familie
Trenkwalder, alle 6460 Karrösten Nr. 66
Redaktion: Thurner Marianne, Krabacher Klaudia
Layout und Druck: Gstrein Hannes

Erscheinungsweise: Monatlich bis Juli 2004

Auflage: 260 Stück

Copyright by Dorfladen AG