



GEMEINDE

STEINBACH AN DER STEYR

informiert

Aktuelles aus dem Leben in unserer Gemeinde!

Schmankerlroas



50 Jahre Gemeindewappen

26. Oktober ab 11:00 Uhr



Kulturquartier



Pils Hallen



Mimler
Goldschmiede

Genießen
Sie den
kulinarischen und
künstlerischen
Spaziergang durch
die Hochgasse



Arkade

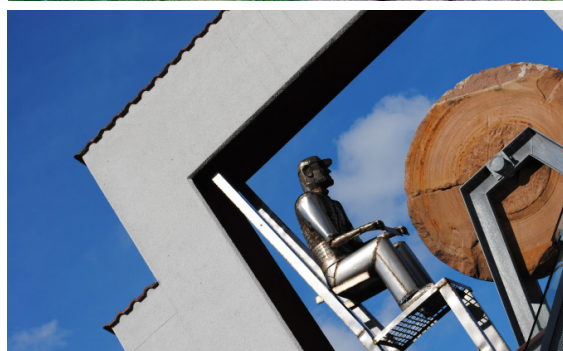


Galerie am Färberbach



Messner Museum

Steinbach an der Steyr



SEITE 2-3
Vorwort Bürgermeister
Aktuelles aus der Gemeinde

SEITE 4-5
Soziales
Gesunde Gemeinde

SEITE 6-8
Wohnungen, Freizeit
Veranstaltungen

Gesellschaftlicher Höhepunkt

50 Jahre Gemeindewappen

Liebe Steinbacherinnen und Steinbacher!

Ein arbeitsreiches Jahr 2024 ist weit fortgeschritten:

Das umfangreiche Straßenbauprogramm ist für heuer abgeschlossen. Volksschule, Kindergarten und Krabbelstube sind gut gestartet und setzen alles daran, unsere Kinder bestmöglich auf ihr weiteres Leben vorzubereiten. Unsere Feuerwehren konnten durch zwei neue Einsatzfahrzeuge ihre Schlagkraft verbessern und sind bereit, für Schutz und Sicherheit in unserer Gemeinde zu sorgen. Wir blicken auf eine erfolgreiche Saison im Freibad zurück - wirtschaftlich und weil sie unfallfrei verlaufen ist. Unterm Strich können wir sagen, dass wir alles, was wir uns für heuer vorgenommen haben, umsetzen konnten. Ich bedanke mich sehr herzlich bei allen, die hier tatkräftig mitgewirkt haben.

Das Jahr bringt noch einige gesellschaftliche Höhepunkte. Unser Musikverein lädt am 9. November zum Jubiläumskonzert. Hier ersuche ich um zahlreichen Besuch, denn auf diese Weise können wir unsere Wertschätzung für unsere Ehrenamtlichen am besten zum Ausdruck bringen.

Und eine Großveranstaltung steht unmittelbar bevor, zu der ich herzlich einlade:

Die Schmankerlroas am 26. Oktober. Sie ist ja seit Jahren beliebter Treffpunkt und „Genussmeile“ regionaler Produkte unserer Bauern. Heuer steht sie unter einem besonderen Motto: Wir feiern das 50-Jahr-Jubiläum unseres Gemeindewappens, das dem alten Messerer-Siegel aus dem Jahr 1446 entspricht und der Gemeinde im Jahr 1974 verliehen wurde. Die drei gekreuzten „Schwerter“ im Wappen symbolisieren auch,

dass Zusammenarbeit und Gemeinschaftssinn die Basis für eine erfolgreiche Zukunft sind. Das gelingt uns in Steinbach.

Und darauf sollten wir anstoßen!



Ihr Bürgermeister

Christian Bittel

EXPERTENTIPP

UNGENUTZTE IMMOBILIEN – LEERSTAND KOSTET

Viele Eigentümer gebrachter Immobilien lassen nicht benötigte Wohnungen oder Häuser leer stehen: Weil sie den Aufwand der Vermietung scheuen, oder in der Annahme, dass die Preise weiter steigen werden und Immobilien somit nicht an Wert verlieren können. Dies trifft vielleicht bei Grund und Boden zu, jedoch keineswegs für die darauf errichteten Gebäude. Im Gegenteil: Wer ein Haus längere Zeit leer stehen lässt, riskiert einen Wertverlust von bis zu 5 % pro Jahr. Auch leerstehende Wohnungen können zum Verlustgeschäft werden: Steigende Betriebskosten und der Sanierungsaufwand übertreffen häufig eine mögliche Wertsteigerung und wirken sich somit negativ auf die Rendite aus. Daher ist es wichtig, sich rechtzeitig von ungenutzten Objekten zu trennen.

TIPP: Ihr Raiffeisen Immobilien Makler hat Zugang zu zahlreichen Interessenten und erzielt die besten Verkaufspreise.

UNSER LEISTUNGSANGEBOT FÜR SIE:

- Immobilienbewertung / Immobilienvermittlung
- Projektvermittlung mit Umsetzungskonzeption
- Verwertungskonzeption sowie Anlegerberatung
- Fundierte Informationen über Preisentwicklung
- Objektbesichtigung mit Markteinschätzung
- Überregionales Vertriebsnetz

IHRE ANSPRECHPARTNERIN:

Ursula Mizelli
 Real-Treuhand Immobilien Vertriebs GmbH
 Garnisonstraße 1, 4560 Kirchdorf
 T +43 676 8142 82862
 E mizelli@raiffeisen-immobilien.at
raiffeisen-immobilien.at

Raiffeisen
 Immobilien



In Wolfersn wurde ordentlich gefeiert

Ortsbildmesse Wolfersn

Am 8. September nahm die Gemeinde Steinbach an der Steyr an der Ortsbildmesse in Wolfersn teil. Dabei wurde die Nachhaltigkeit der

Projekte Hochgasse und Kulturquartier präsentiert, sowie regionale Produkte unserer Bauern als Kostproben angeboten.



Ein OÖ Symbol für Heimatverbundenheit & Gemeinschaft

Die Goldhaube

Das Besondere an dieser Tracht ist die reichbestickte Kopfbedeckung in Gold und das farbenprächige Festgewand aus Seide. Sie wird von verheirateten Frauen zu kirchlichen sowie zu festlichen Anlässen getragen. Viele Gemeinden haben ihre Goldhaubengruppe, so auch Steinbach. Aktivitäten sind kirchliche, aber auch

gemeindebezogene Feste (Erntedank, Kräutersonntag, 100 Jahre Steyrtalbahn, Fronleichnam, ...) Finanziell unterstützt unsere Kirche Menschen mit Behinderungen und andere wichtige Anliegen. Die Gruppe ist sehr bemüht, das Kulturgut der Goldhauben und der Kopftücher weiterzuführen.



Foto Quelle: Goldhaubengruppe, Erntedankfest

Hausbesuch vom Nikolaus

Auch dieses Jahr wird es die Nikolo-Hausbesuche der Steyrtaler Perchten am 5. und 6. Dezember geben.

Anmeldungen sind bis 2. Dezember am Gemeindeamt unter 07257/7203 möglich.

Christbäume aus Steinbach

Am Christbaumhof Großlehner (Ternberger Straße 6, Tel.: 07257/7655) gibt es auch dieses Jahr wieder eine große Auswahl an Nordmannstannen. Ab-Hof-Verkauf von 7. bis 24. Dezember.

9 Plätze - 9 Schätze

Am 26. Oktober werden um 20:15 Uhr live im ORF 2 die schönsten Orte des Landes gewählt. Mittels Telefon-Voting können Sie den Jahressieger Ihre Stimme geben. Diesmal unter den Finalisten dabei: Die Steyrtalbahn

Wir drücken die Daumen!

Erstmals bereits zu Beginn der Heizperiode:

So erhalten Sie den Heizkostenzuschuss in OÖ.

Von 1. Oktober bis 30. November 2024 ist es möglich den Heizkostenzuschuss bereits zum Beginn der Heizperiode 2024/25 online zu beantragen.

200 Euro je Haushalt



Hauptwohnsitz in Oberösterreich seit zumindest 1. September 2024



Sie leben **alleine** und haben 2023 nicht mehr als 19.070 Euro brutto verdient

oder Sie leben **mit anderen Personen zusammen** und haben gemeinsam 2023 nicht mehr als 26.940 Euro brutto verdient.



Sie stellen online bis 30. November 2024 einen Antrag unter www.land-oberoesterreich.gv.at/heizkostenzuschuss

Bei Unterstützungs-Bedarf wenden Sie sich bitte an Ihr Wohnsitzgemeindeamt.

Amt der Oö. Landesregierung, Direktion Soziales und Gesundheit, Bahnhofplatz 1, 4021 Linz | E-Mail: anfrage@soe.gv.at

Soziales

Nanny Granny-Omadienst - Kinderbetreuung mit Beziehung

"Hurra, die Oma kommt heute!"

Das Thema Kinderbetreuung ist für viele eine große Herausforderung. Der Nanny Granny Omadienst ist ein Angebot des kath. Familienverbandes.

Es gibt viele Anfragen, kaum hat sich eine neue Oma bei uns gemeldet, wird sie schon bei einer Familie freudig erwartet und vermittelt.

Aktuell suchen Familien in Kirchdorf/Krems, Micheldorf, Pettenbach, Molln, Ried/Tr., Steinbach/Steyr, und Kremsmünster nach einer liebevollen Leihoma.

Durch die neue Bezeichnung 'Nanny Granny' dürfen sich auch junge Frauen und Studentinnen angesprochen fühlen.

Ziel ist es, junge Familien und Alleinerziehern regelmäßig für einige Stunden die Woche zu entlasten.

Was muss eine Leihoma mitbringen? Die Liebe zu Kindern, Mobilität und einige freie Stunden pro Woche. Vertrauen und Respekt ist Voraussetzung.

Nach einem persönlichen Infogespräch mit der Zweigstellenleitung und einem eintägigem Basisseminar sowie einem Kindernotfallkurs (8h) kann es losgehen.

Die Leihoma ist durch die Mitgliedschaft im Verein, haftpflicht- und unfallversichert und erhält von den Familien eine Aufwandsentschädigung zwischen €10- €14 pro Stunde, sowie die Fahrtspesen.

Die Kinder werden zuhause, im gewohnten Umfeld betreut und genießen die Aufmerksamkeit mit der Oma. Es entstehen wertvolle Bindungen zwischen den Generationen.

Interesse Nanny Granny zu werden? Dann melden Sie sich Maria Mittermair omadienst-ki@familie.at 0650/8071002



Zeit schenken

Rotes Kreuz

Nette Gespräche führen, gemeinsam spielen, vorlesen, spazieren gehen oder einfach einen Kaffee gemeinsam trinken. Immer mehr ältere Menschen leben alleine und haben niemanden, der diese alltäglichen Dinge mit ihnen unternimmt. Für diese Menschen ist der freiwillige Besuchsdienst des Roten Kreuzes da. Die Mitarbeiter:innen schenken Zeit, Nähe und Halt – aus Liebe zum Menschen! Bei Interesse zur freiwilligen Mitarbeit melden Sie sich bitte unter 07582/63581-24 oder monika.felbermayr@o.rotekruz.at!

Gemeindezeitung | Steinbach an der Steyr



**Wir suchen lebenserfahrene Menschen für den
BESUCHSDIENST!**

Foto Quelle: : Rotes Kreuz Kirchdorf
v.l.n.r. Waltraud Österreicher, Hannelore Seebacher, Bezirkskoordinatorin
Monika Felbermayr, Eva Schaupp, Erika Verhofnik

Bewährte Anwendungen



Hausmittel im Trend

Hausmittel erleben gegenwärtig eine Renaissance und erfreuen sich immer größerer Beliebtheit. Bei leichten Beschwerden sind Hausmittel einfach naturheilkundliche Maßnahmen, die den Körper bei Krankheiten und Beschwerden für eine Linderung unterstützen. Ob bei Magen-Darm-Problemen, Venenschmerzen oder Insektenstichen. Bewährte Hausmittel wurden in vielen Familien von Generation zu Generation weitergegeben. Schon unsere Großmütter wussten, dass Essigpatscherl fiebersenkend wirken und Topfenwickel bei Halsschmerzen und Entzündungen helfen. Ob kalt oder warm: Wickel und Umschläge zählen zu den klassischen Hausmitteln und ihre Anwendungsmöglichkeiten sind vielfältig. Sie helfen, die körpereigenen Selbsthilfekräfte zu aktivieren und unterstützen die Linderung der Beschwerden. Heilkräuter-Tees werden nicht nur getrunken – sie eignen sich auch für Mundspülungen und zum Inhalieren. Zum Beispiel wird als einfaches Hausmittel gegen Halsschmerzen das Gurgeln mit Salbeitee empfohlen. Dafür sollte der Tee eher stark zubereitet sein. Es kann, muss aber nicht geschluckt werden (bitterer, adstringierender Geschmack), drei bis fünfmal täglich wiederholen.

Salbei wirkt entzündungshemmend und beruhigt die Schleimhäute.

Hausmittel Zwiebelschmiere:

Wer kennt nicht die altbekannte Zwiebelschmiere unserer Omas zur Linderung des Hustens. Der Saft der Zwiebel besitzt eine entzündungshemmende und schmerzlindernde Wirkung. Zwiebelschmiere lässt sich relativ einfach und schnell herstellen. Dafür wird eine kleingeschnittene Zwiebel in heißem Fett gedünstet. Wichtig dabei ist, die Zwiebel muss glasig bleiben. Dann auf ein Geschirrtuch aufstreichen, das Tuch zusammenfalten und noch warm auf die Brust auflegen, ein Handtuch darüberlegen und mit einer Decke zu decken.

Natürlich können Hausmittel keinen Arztbesuch ersetzen. Tritt durch die Anwendung keine Linderung der Beschwerden ein, bitte unbedingt einen Arzt aufsuchen!



Rückenfit im Herbst

Mit gezielten Übungen (Kräftigung-Stabilisation-Mobilisation-Dehnen) wird die Muskulatur gekräftigt, die Beweglichkeit gefördert und somit die Körperhaltung verbessert.

Bitte zum Kurs mitbringen: bequeme Kleidung, Handtuch, Trinkflasche, Matte, ev. kleiner Polster.

Wann: 06.11., 15.11., 20.11., 27.11., 04.12., 11.12.

Zeit: von 18:00 bis 19:00 Uhr

Wo: Nachhaltigkeitsschmiede

Teilnehmer: 8 bis 12 Personen

Kosten: 60 €

Eine Anmeldung am Gemeindeamt ist unter 07257/7203 bis 4. November erforderlich!

Rotkrautsteaks

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Rotkraut
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Orange
- 1 Bund Thymian frisch oder getrocknet
- 3 EL Walnusskerne
- 100 gr rote Weintrauben
- 150 gr Feta
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Balsamico Essig
- 1 EL Senf
- 2 EL Honig
- ½ TL Chiliflocken
- Pfeffer
- Salz

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Rotkraut waschen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Gehackten Knoblauch, 1 EL Orangenschale, 2 EL Orangensaft sowie Olivenöl, Balsamico Essig, Senf und Honig zu einer Marinade verrühren. Mit Chiliflocken, Pfeffer und Salz abschmecken. Auf die Rotkrautscheiben großzügig verteilen und 15 Minuten backen. Weintraubenhälften, Walnüsse, Feta und Thymian auf das Rotkraut verteilen und weitere 25 Minuten backen. Die letzten 5 Minuten der Garzeit eventuell die Grillfunktion einstellen.

Bei Belieben mit Kartoffelpüree servieren und genießen.

Die Gesunde Gemeinde wünscht gutes Gelingen!

Rotkraut, das Wintergemüse:

Gesund, lecker und eine echte Nährstoffbombe

Es stärkt das Immunsystem, liefert Vitamin C und wirkt sich positiv auf unsere Darmgesundheit aus.

Freie Mietwohnungen in Steinbach an der Steyr

Ortsplatz 5/5

Größe.....84,34 m²
 Miete.....767,29 €
 (inkl. Betriebskosten und Heizung)
 Baukostenbeitrag.....1.364,16 €
 Kautions.....1.000,00 €

Ortsplatz 5 - EG

Größe.....78,90 m²
 Miete.....698,90 €
 (inkl. Betriebskosten und Heizung)
 Baukostenbeitrag.....2.100,00 €

Ortsplatz 5/3

Größe.....75,17 m²
 Miete.....683,86 €
 (inkl. Betriebskosten und Heizung)
 Baukostenbeitrag.....1.211,88 €
 Kautions.....900,00 €

Für weitere Informationen melden Sie sich bitte am Gemeindeamt bei Frau Karin Kronschnacker unter der Tel.Nr. 07257/72 03-511

Private Wohnung Hochgasse 3

Größe.....75 m²
 Miete.....890,00 €

Eine Besichtigung ist nach einer telefonischen Vereinbarung jederzeit möglich.

Melden Sie sich bitte bei Frau Faderl unter der Tel.Nr. 0650/4342513

Herbstkonzert am 09.10. um 20:00 Uhr in Waldneukirchen

175 Jahre MV Steinbach

Unter Leitung von Florian Gegenhuber bietet der MV Steinbach „Musik für jeden Geschmack“. Neben traditionellen Marsch- und Polkaklängen erwartet die Besucher auch eine Klangcollage des Wilden Westens (Die glorreichen Sieben). Für all jene, die keine Karten für die COLDPLAY Konzertreihe erhalten haben, wird der Musikverein die größten Hits der britischen Pop-Rock-Band zum Besten geben. Auch von der erfolgreichsten österreichischen

Mundartband „Die SEER“ haben die Musiker:innen einen bekannten Hit vorbereitet, bei dem sich die Konzertbesucher auch vom Gesangstalent einiger Musiker:innen überzeugen können. Nach dem Konzert wird die böhmische Formation „Stoahaufn“ für einen gemütlichen Ausklang sorgen. Konzertkarten sind bei allen Musikern des MV Steinbach und an der Abendkasse erhältlich. Die Musiker:innen freuen sich schon auf Ihren Besuch!



Gewinner Leseaktion

Weit über 60 Kinder haben das Angebot der Bücherei auch in den Sommerferien fleißig genutzt und bei der Lesepass-Aktion des Landes OÖ teilgenommen. Nun ist es soweit:

Andrea, Melanie, Dominik, Andreas & Eva dürfen sich über je 1 Jahreskarte unserer Bücherei freuen. Gratulation an die Gewinner! Mitmachen lohnt sich – lesen in den Ferien auch!



Ab 2025: Pfand auf PET-Flaschen und Metall Dosen

Neuerungen beim Gelben Sack

Ab 01.01.2025 kommt es bei der Abfallsammlung im Gelben Sack zu einer Veränderung. Es wird auch im Bezirk Kirchdorf die so genannte „Gemischte Sammlung“ eingeführt. Das bedeutet, dass auch Metallverpackungen im Gelben Sack entsorgt werden dürfen. Neben den Leichtverpackungen aus Kunststoff (wie Becher, Folien, Hohlkörper, Getränkeverbundkartons), gehören dann auch Verpackungen aus Metall, wie zum Beispiel Konservendosen, Metallschalen oder Metall Dosen ohne Pfand in den Gelben Sack. Der Gelbe Sack wird auch weiterhin von den Echten Mistkerlen, den Entsorgungspis der Firma Steiner im 6-Wochen-Rhythmus abgeholt.

Ab 2025 wird in Österreich das Pfandsystem für Einweggetränkeverpackungen aus Kunststoff- und Metall eingeführt.



Foto Quelle: Recycling Pfand Österreich; ARA

Ab 1.1.2025 gibt es auf alle PET-Flaschen und Metall Dosen mit einer Füllmenge von 0,1 bis 3 Liter ein Pfand von 25 Cent. Die betroffenen Gebinde sind am einheitlichen Logo erkennbar. Wichtig ist es, Verpackungen leer, unzerdrückt und mit Etikett zu retournieren. Zurücknehmen müssen die Flaschen und Dosen grundsätzlich alle, die sie verkaufen. Weitere Informationen unter: www.recycling-pfand.at; www.ara.at.



JUBILÄUMSFEST 09.11.2024

30 JAHRE

FRAKAM

09. 11. 24

JUBILÄUMSFEST

www.frakam.at

FEIERE MIT UNS 30 JAHRE FRAKAM!

Genieße Live-Musik, köstliche Speisen
und erfrischende Getränke

GEWINNSPIEL mit tollen Preisen

Kaufe für € 500,- ein und sichere dir deine Chance
auf Gewinne im Wert von bis zu € 8.500,- !
Nähere Infos auf unserer Homepage.

Wir freuen uns darauf,
mit euch zu feiern!

Das Frakam-Team
Kaiblinger Kogel 3
4596 Steinbach/Steyr



Was ist los?

Veranstaltungsübersicht

Termin	Veranstaltung	Veranstalter	Wann & Wo
Sa., 26. Oktober	Buchflohmarkt	Bücherei Steinbach	ab 11:00 Uhr bei Schmankerlroas
Sa., 26. Oktober	Schmankerlroas	Kulturausschuss	ab 11:00 Uhr Hochgasse
Sa., 09. November	Herbstkonzert	MV Steinbach	20:00 Uhr Turnhalle Waldneukirchen
Sa., 23. November	Punsch- und Kekserlmarkt	Pensionistenverband	10:00 Uhr Pils Halle
Sa., 30. November	Adventkranzweihe		19:00 Uhr Pfarrkirche
So., 01. Dezember	Adventauftakt mit Bratwürstl-Sonntag		ab 13:00 Uhr Krippenhaus, Ortsplatz
Sa., 07. Dezember	Adventmarkt mit Nikolaus		ab 13:00 Uhr Ortsplatz
So., 08. Dezember	Adventmarkt		ab 10:00 Uhr Ortsplatz
Sa., 14. Dezember	Adventmarkt - Perchtenlauf, Friedenslichtmarathon		ab 13:00 Uhr Ortsplatz
So., 15. Dezember	Adventmarkt, Tag der Jagd		ab 10:00 Uhr Ortsplatz
Sa., 21. Dezember	Wintersonnwendfeuer	Alpenverein	18:00 Uhr Grünburgerhütte
So., 22. Dezember	Advent - Tag der Bergrettung, Christkindl		ab 08:30 Uhr Pfarrkirche, Ortsplatz



Aktuelle Urlaubstage unserer Ärzte:

Dr. Baumschlager	07257 / 73 20	28. bis 29. November, 27. Dezember
Dr. Fimberger	07257 / 762 10	30. Dezember bis 03. Jänner
Dr. Hörtenhuber (Adlwang)	07258 / 296 33	

AMTSSTUNDEN MIT PARTEIENVERKEHR:

Montag - Freitag: 8:00 bis 12:00 Uhr,
Dienstag: 14:00 bis 16:00 Uhr
Donnerstag: 14:00 bis 18:00 Uhr
Kein Parteienverkehr an Zwickeltagen

Sprechtag des Bürgermeisters:

Der Freitag-Sprechtag (14:00 - 16:00 Uhr) findet nur nach telefonischer Voranmeldung statt.

BAUBERATUNG

Sollten Sie als Bauwerber den Bauberatungstermin in Anspruch nehmen wollen, wird um Anmeldung bei Horst-Peter Röck gebeten, Tel. Nr. 07257/72 03-515

Nächster Termin: wird auf der Homepage veröffentlicht
Unterlagen zur Prüfung sind bis spätestens 5 Tage vor der Verhandlung abzugeben!

IMPRESSUM.

Amtliche Mitteilung. Medieninhaber und Herausgeber: Gemeinde Steinbach an der Steyr. Für den Inhalt verantwortlich: Bürgermeister LAbg. Dr. Christian Dörfel. Quelle Titelfoto: Gemeinde Steinbach an der Steyr. Fotos: Gemeinde Steinbach, Privat oder namentlich gekennzeichnet
Nächster Erscheinungstermin: Mitte/Ende Dezember 2024, Redaktionsschluss: 01. Dezember 2024
Layout/Redaktion: Romana Reitner (romana.reitner@steinbach-steyr.ooe.gv.at). Kontakt: Tel. 07257/72 03, Fax 07257/72 03-516, E-Mail gemeinde@steinbach-steyr.ooe.gv.at, Web www.steinbachsteyr.at. DVR-Nummer 0497011. Druck: www.haider-druck.at