

ÖÖ Nachrichten

Nr. 115 | € 3,00 | UNABHÄNGIG | SAMSTAG/SONNTAG/MONTAG, 18./19./20. MAI 2024 | WWW.NACHRICHTEN.AT | SALZKAMMERGUT

Die Traun: Der Lebensfluss Oberösterreichs hat das Salz ins Land gebracht »Seite 40

Reportage: Wie das Salzkammergut zu Oberösterreich kam »Wochenende & Reise



Grüne Kandidatin rutscht ab

Verluste im Vertrauensindex

WIEN. Unmittelbar nach Bekanntwerden der Vorwürfe gegen Lena Schilling - die inzwischen zugegeben hat, unwahre Gerüchte weiter erzählt zu haben, die ihr eine Unterlassungserklärung eingebracht haben - hat das OGM-Institut den jüngsten Vertrauensindex über Politiker erhoben. Dieser brachte für Schilling einen Totalabsturz auf den vorletzten Platz. Der Saldo aus „Habe Vertrauen“ und „Habe kein Vertrauen“ ergab minus 50.

Auch die anderen EU-Spitzenkandidaten im Politiker-Vertrauensindex der APA verschlechterten sich gegenüber der letzten Befragung von Ende Februar, jedoch im geringeren Ausmaß. »Seite 2



Heiliger Geist im Sinkflug

Pfingsten ist eines der ältesten und zugleich wichtigsten Feste des Christentums. Die Sendung des Heiligen Geistes, dessen Symbol die Taube ist, 50 Tage nach Ostern gilt als Initialzündung zur Gründung der Kirche. Im ganzen Land finden am Wochenende Firmungen statt - mit deutlich weniger Firmlingen als in den Neunzigerjahren. Ihre Zahl hat sich seitdem fast halbiert. »Seite 31

KULTUR

Pop-Wunder

Foto: epa



Der Bio-Bauernhof „Fattoria La Violla“ in der Nähe von Arezzo

Foto: Fattoria La Violla



Bandino Lo Franco, einer der drei Geschäftsführer von „Fattoria La Violla“

Foto: Egger

Ein Hauch Toskana weht über den Attersee

Der Bauernhof „Fattoria La Violla“ eröffnet heute in Attersee offiziell seine erste Speisekammer in Österreich

VON GABRIEL EGGER

ATTERSEE. Den Freitag meiden die Italiener. Zumindest den 17. Eine offizielle Eröffnung eines Geschäftslokals an diesem Tag könnte Unglück bringen. Aberglaube? Ziemlich sicher. Für Bandino Lo Franco zählt sich das Warten aber aus. Immerhin sei der Attersee so etwas wie die „Malediven Österreichs“. Er habe sich gleich in die Gegend verliebt, die Verbundenheit zu Natur und zu Heimat sei hier ähnlich wie zu Hause. La Franco lebt auf Chianti-Gebiet, in der Gemeinde Castiglion Fibocchi, zehn Kilometer von Arezzo und 60 von Florenz entfernt. Hier wollte sein Vater vor 47 Jahren ein altes Haus kaufen, restaurieren und am Land leben. Entstanden ist einer der größten Bio-Bauernhöfe der Toskana. Bandino und seine Brüder Antonio und Gianni führen ihn in zweiter Generation.

Weil jene, die Wein, Olivenöl, Nudeln, Soßen, Schafkäse oder Gebäck direkt vom Bauernhof haben wollten, immer mehr wurden, eröffneten die Brüder zunächst einen Onlineshop. Aber auch das reichte bald nicht mehr: In



Die Produkte gibt es nicht einzeln, sondern immer in Gebinden.

Foto: Egger



In der Speisekammer darf vor dem Kauf alles verkostet werden.

Foto: Egger

Deutschland und der Schweiz entstanden „Speisekammern“, in denen sämtliche Produkte aus der Toskana vor Ort gekauft werden können.

Der Clubgedanke

Heute, Samstag, öffnet auch in Österreich die erste Speisekammer. Im Gewerbegebiet von Attersee, gut versteckt, aber leicht erreichbar. Einkaufen können nur jene, die zuvor eine Zugangskarte bestellt haben. „Wir sind kein Einzelhan-

delsgeschäft, das ist eher ein Clubgedanke“, sagt Lo Franco. Dafür bietet die Speisekammer auch einiges: Alles kann vor dem Kauf verkostet werden. „Es gibt während den Öffnungszeiten immer jemanden, der kocht. Wenn du ein Sugo kosten willst, kochen wir Pasta dazu. Auch den Wein musst du nicht kaufen, bevor du nicht ein Glas getrunken hast“, sagt Lo Franco.

Das Kassensystem ist automatisiert, gezahlt muss nicht vor Ort

werden. Alle Produkte werden direkt am Bauernhof in der Toskana produziert und sind bio-zertifiziert. Zwischenhändler gibt es nicht. „Mein Vater wollte schon von Anfang an ohne Chemie arbeiten. Tu Gutes rein, kommt Gutes raus“, sagt Lo Franco, dessen „große Leidenschaft“ das Olivenöl ist.

Verkauft wird in der Speisekammer am Attersee nur in Gebinden, geöffnet ist ab heute immer von Montag bis Samstag zwischen 10 und 18 Uhr. Das Projekt entstand

bereits im Jahr 2018, drei Jahre später kam es zur Bauverhandlung. „Ich glaube, ein derartiger Bio-Betrieb passt wunderbar zu uns am Attersee“, sagt Rudi Hemsberger, Bürgermeister der Gemeinde Attersee (Grüne), der trotz Freitag den 17. gestern den Antrittsbesuch wagte. Bandino Lo Franco verbindet mit Österreich übrigens noch mehr als das Geschäft: Er studierte in Innsbruck Wirtschaft, Schwerpunkt: Landwirtschaft. **Info: lavialla.com**

Sieben Gemeinden, ein gemeinsames Radwegenetz

Gampern, Seewalchen, Timelkam, Lenzing, Neukirchen, Vöcklamarkt und Berg tun sich zusammen

GAMPERN. In der Freizeit ist der Sattel angenehm. Jene, die es schnell haben wollen, steigen aufs Rennrad, jene, für die Zeit nicht der wichtigste Antrieb ist, nehmen mit dem E-Bike vorlieb. Im Alltag schaut das allerdings ganz anders aus: Laut aktueller Verkehrserhebung werden in Oberösterreich nur 5,6 Prozent der Wege mit dem Rad zurückgelegt. In Vorarlberg beispielsweise wird dreimal so viel geradelt.

Das Potenzial ist noch deutlich größer: Zwei Drittel der Wege, die in Oberösterreich täglich zurückgelegt werden, sind kürzer als fünf Kilometer – eine optimale Rad-Distanz. Klimafreundlich, kostengünstig und gesund wäre man obendrein unterwegs.

Deshalb wollen die Gemeinden der Klima- und Energiemodellregion Vöckla-Ager dem Alltagsradfahren zu mehr Rückenwind verhelfen. Schritte in diese Richtung



Zwischen den Gemeinden sollen neue Radrouten entstehen.

Foto: Antonio Bayer

gab es schon. Im Alltagsradprojekt „Aktiv-Netz“ Vöckla-Ager (Leaderprojekt) wurden Hauptradrouten erarbeitet und deren Mängel und Lücken identifiziert.

Nun lud die Gemeinde Gampern zum Runden Tisch, um den Weg fortzusetzen: Vertreter und Radbeauftragte der Gemeinden Gam-

pern, Seewalchen, Timelkam, Lenzing, Neukirchen, Vöcklamarkt und Berg, des Landes Oberösterreich, der Straßenmeisterei und Polizei trafen sich, um gemeindeübergreifende Alltagsradmaßnahmen weiterzuentwickeln. V

Vor allem ging es bei dem Treffen darum, neue Radwege und

Routen zwischen den Gemeinden zu diskutieren. Deutlich wurde dabei, dass bestehende Radrouten für die Bevölkerung noch besser sichtbar gemacht werden müssen: Im Internet und in Apps auffindbare Routen müssen aktualisiert, Hauptrouten besser ausgeschildert werden.

Neues Treffen im Herbst

Um zusätzlich dazu systematisch auch weitere Radwege ausbauen zu können, die in Summe ein gut nutzbares Wegenetz ergeben, brauche es ein gut zwischen Land und Gemeinden abgestimmtes Vorgehen. Darum wurde für Herbst 2024 ein weiteres Treffen beschlossen. Bis dahin soll „das Stückwerk aus kommunalen Planungsschritten zum Radwegeausbau in ein größeres, regionales Bild zusammengeführt werden“, wie es von der Klima- und Energiemodellregion Vöckla-Ager heißt.

ÜBERBLICK

Altmünster wird zum Zentrum der Oldtimer

ALTMÜNSTER. „Legendär“ wird es genannt. Zumindest traditionell ist es bereits: Morgen, Sonntag, findet in Altmünster wieder das große Oldtimer- und US-Car-Treffen zu Pfingsten statt. Als Austragungsort dient das Gelände rund um das Schloss Ebenzweier. Ab 10 Uhr treffen die Oldtimer ein, die Feuerwehr Altmünster kümmert sich um das leibliche Wohl aller Besucher.

„Kunstigel“ in Gmunden wurde eröffnet

GMUNDEN. Im ehemaligen Stadtgarten in Gmunden wurde am Donnerstagabend der „Kunstigel“, eine Leihgabe aus Salzburg für das Kulturhauptstadtjahr, eröffnet. Bis 9. Juni ist in seinem Inneren die Wanderausstellung „Bodeng'scheit nutzen“ zu sehen, die über Baukultur und nachhaltigen Umgang informiert.