



Nachhaltiger leben und wirtschaften

Feronia-Nachhaltigkeitspreis: Die Liste der Bewerber wird täglich länger, darunter auch viele aus der Region Wels. Redakteurin *Michaela Krenn-Aichinger* stellt drei von ihnen vor

MEHR NACHHALTIGKEIT

Zum ersten Mal wird heuer der **Nachhaltigkeitspreis Feronia** vergeben. Gemeinsam mit dem Land Oberösterreich suchen die OÖNachrichten und die Oberbank nach den besten Konzepten, Produkten, Dienstleistungen und Initiativen zum Thema, in den Bereichen Wirtschaft, Kultur sowie Soziales.



Auf nachrichten.at/feronia können sich Unternehmen, Kultureinrichtungen und Initiativen sowie Vereine und andere gesellschaftliche Einrichtungen für den Feronia-Preis bewerben. Die **Frist** läuft bis **11. Februar**.

Skanbo: Aus alten Werbematerialien werden neue Taschen

WELS. Das Welser Unternehmen Skanbo, das aufblasbare Werbeträger herstellt, hat sich ebenfalls für den Nachhaltigkeitspreis Feronia beworben. In der Vergangenheit wurden jährlich einige Tonnen ausgedienter alter Werbematerialien wie alte Banner und Stoffe entsorgt. Um Müll zu vermeiden, entstand die Idee, daraus Taschen zu machen. Mittlerweile umfasst die Kollektion, die mit der Designerin Johanna Sperl entworfen wurde, acht verschiedene Modelle, zum Beispiel Einkaufs- und Laptop-Taschen.

„Materialien, die vorher weggeworfen wurden, weil es Logo- oder Designänderungen gab, werden nun einem neuen Verwendungszweck zugeführt und zu coolen Geschenken für Mitarbei-



Die Skanbo-Kollektion umfasst acht Modelle.

Foto: Matthias Hauer

ter und Kunden“, sagt Marketingleiterin Carolin Pumberger. Es sei vielen Unternehmen mittlerweile sehr wichtig, auch im Marketingbereich Nachhaltigkeit zu le-

ben. Gemeinsam werden alte Stoffe und Materialien gesichtet und anschließend wird entschieden, welche zu Taschen verarbeitet werden sollen.



Mit Müsli zum Vollerwerb: Biobäuerin Karin Fuchsberger Foto: Ewald Fohringer

Biomüsli vom fast autarken Bauernhof

GUNSKIRCHEN. Als Karin Fuchsberger vor zehn Jahren den „Schindlehner“-Hof übernommen hatte, brachte sie ein Neffe auf die Idee, Müsli herzustellen. Heute produziert die Biobäuerin im Vollerwerb jährlich fünf Tonnen Müsli aus Getreide, das auf den eigenen Feldern wächst. Die 41-Jährige und ihr Mann Johannes Mayr, der selbst eine eigene Landwirtschaft hat, beliefern 50 Hofläden. „Unser Ziel ist, so zu arbeiten, dass wir den Grund und Boden, auf dem wir wirtschaften, lebenswert für die nächste Generation erhalten“, sagt die Mutter von drei Kindern. Der Hof wird so

weit wie möglich CO₂-neutral betrieben. Mit einer großen PV-Anlage samt Speicher und einer Biomasseheizung sind sie der kompletten Eigenversorgung einen großen Schritt nähergekommen. Geplant ist in naher Zukunft die Anschaffung von einem Elektrofahrzeug für die Belieferung der Kunden.

Rohstoffe, die nicht im eigenen Betrieb erzeugt werden, kommen von Landwirten aus der Umgebung. Das Öl, mit dem das Müsli knusprig gebacken wird, kommt aus einer nahen Ölmühle, der Honig kommt großteils von den eigenen Bienen.

Trio Development: „Hygge“ – das Wohnglück aus dem Norden in Wels und Lambach

THALHEIM. Unter den Bewerbern für den Feronia-Preis ist auch der Immobilienentwickler Trio Development aus Thalheim mit seinem „Hygge“-Wohnprojekt nach skandinavischem Vorbild. Die erste Wohnanlage wurde in Wels in Holzbauweise und radfahrfreundlich umgesetzt. Dank des großzügigen Lifts und der überbreiten Laubgänge kann man bis vor die eigene Wohnungstüre fahren – dies nicht nur mit einem

„normalen“ Fahrrad, sondern auch mit einem Lastenrad. Zusätzlich stehen den Bewohnern Sharing-Fahrzeuge zur Verfügung: zwei Elektrofahrräder, ein Elektrolastenrad und ein E-Auto. Strom für die Auto- wie auch Fahrradladepunkte kommt von der am Dach installierten Photovoltaikanlage. Bereits fertig ist auch das Projekt in Lambach, in der Pipeline sind weitere Hygge-Wohnanlagen in Ranshofen und Wels-Neustadt.



Mit dem Rad bis zur eigenen Wohnungstüre

Foto: Trio Development

„Sehr gut aufgegangen ist beim ersten Hygge-Projekt das Konzept von Gemeinschafts- und Kommunikationszonen im Außenbereich, das wollen wir noch verstärken“, sagt Wolfgang Mairhofer, geschäftsführender Gesellschafter von Trio Development. So plant man für die nächsten Projekte Gemeinschaftsräume wie eine kleine Küche samt Sitzbereiche und/oder eine Werkstatt für die Bewohner ein.

Kritik an „Brot und Spielen“ in Wels

VP-Wirtschaftsstadtrat Martin Oberndorfer fordert, die Stadtteile zu stärken

WELS. Die Innenstadt werde mit Events geradezu überladen, meint Wirtschaftsstadtrat Martin Oberndorfer (VP). Während Veranstaltungsformate wie die Welser Weihnachtswelt oder die Shopping Night den Handel und die Gastronomie eindeutig stärken, würden sich andere nachteilig auf das Geschäft auswirken. Viele potenzielle Kunden würden die Innenstadt während Großveranstaltungen meiden. Und die Wirte hätten angesichts des Personalmangels gerade am Wochenende oft nicht mehr die Kapazitäten, die vielen Besucher ausreichend zu betreuen. „Noch mehr Events und ein noch dichter Veranstaltungskalender



Stadtrat Martin Oberndorfer will den Fokus auf die Stadtteile legen. (C. Schuetz)

als bisher, wie von Bürgermeister Andreas Rabl propagiert, helfen weder den Kaufleuten noch der Gastronomie in der Innenstadt“, sagt Oberndorfer. Außerdem würden die Innenstadtbewohner zu-

nehmend unter der hohen Dichte der Veranstaltungen stöhnen. Es gelte Qualität vor Quantität.

Er fordert, den Fokus stärker auf die Stadtteile zu legen, und zwar mit Einbindung der lokalen Händler und Gastronomen, um den „Wirt ums Eck“ zu stärken. Ziel müsse es sein, gegen Wirtesterben und Verweisen von Geschäftsvierteln außerhalb der Innenstadt anzukämpfen und die Stadtteile mehr zu bespielen.

Oberndorfer würde sich wünschen, das hervorragend arbeitende Standortmarketing noch mehr auf die Stadtteile auszuweiten, profitieren könnte davon etwa die Neustadt.

Karriere-LOKAL



WERBUNG



Um unser **Team zu vergrößern**, suchen wir in **Bad Ischl, Restauration Elisabeth** per sofort oder nach Vereinbarung motivierte Persönlichkeiten für die **Positionen Küche und Service**. Berufserfahrung von Vorteil.

Dienstwohnung vorhanden (Neubau) • familiäres Arbeitsklima • unbefristetes Arbeitsverhältnis auf Voll- oder Teilzeitbasis (je nach individueller Vereinbarung)

Deine Stärken:
Anpackend, flexibel, belastbar und teamorientiert • gewissenhafte, gründliche, **saubere (!)** & strukturierte Arbeitsweise • freundliche und gute Umgangsformen • Bezahlung nach KV, Bereitschaft einer Überzahlung gerne möglich (je nach Qualifikation und Erfahrung)

Wir freuen uns auf deine Bewerbung:

Restauration Elisabeth

Herr Erich Kühr • Pfarrgasse 2, 4820 Bad Ischl • 06132/21842 • office@restauration-elisabeth.at