



Gemeindenachrichten

Mitteilungen des Bürgermeisters
der Marktgemeinde Aschach a. d. Donau

Nr. 7/2021



„Lokale Agenda 21 – Zukunft Aschach“

Was ist die Vision für Aschach?

Wie soll sich der Ort weiterentwickeln?

Wie steht 's um die Lebensqualität in Aschach?

Ideen einbringen und mitreden – Eure Meinung zählt!

„Zukunftswerkstatt Aschach 2030“

Ideensammlung, Diskussion & Präsentation Befragung

**Mittwoch, 3. November um 19 Uhr
im Veranstaltungszentrum**

Voranmeldungen sind
nicht notwendig!

IN ZUSAMMENARBEIT MIT

cima.

Auf Euer Kommen freuen sich
der Bürgermeister und die Mitglieder
der Arbeitsgruppe „Zukunft Aschach“

GEFÖRDERT AUS MITTELEN DES LANDES OBERÖSTERREICH

agenda 21
NETZWERK OBERÖSTERREICH





Achtung Wildwechsel!

Der Herbst erfordert besondere Vorsicht im Straßenverkehr.

Jetzt, wo die Tage wieder kürzer werden, steigt die Gefahr des Zusammentreffens mit Wildtieren stark an. Zudem fällt die Hauptverkehrszeit genau in die Dämmerung oder Dunkelheit, wo viele Tiere besonders aktiv und die Sichtverhältnisse meist schwierig einzuschätzen sind. Besondere Aufmerksamkeit ist auf Straßen entlang von Waldrändern und vegetationsreichen Feldern geboten. Mit dem Abernten der Maisfelder verlieren die Wildtiere ihren sicheren, gewohnten Einstand und sind auf der Suche nach neuen Lebensräumen. Dabei überquert das Wild jetzt öfter und unerwartet die Fahrbahnen.

Die gewaltigen Kräfte, die bei einer Kollision mit Wild auf das Fahrzeug einwirken, werden häufig unterschätzt: So beträgt das Aufprallgewicht eines Wildschweins mit 80 kg Körpergewicht auf ein 50 km/h schnelles Auto 2.000 kg, also 2 Tonnen! Ein Reh bringt es auf immerhin 800 kg! Nicht angepasste Geschwindigkeit ist die häufigste Ursache für Kollisionen mit Wildtieren.

Was kann man als Autofahrer tun, um Kollisionen zu vermeiden?

- Warnzeichen „Achtung Wildwechsel!“ beachten.
- Tempo reduzieren, vorausschauend und bremsbereit fahren
- ausreichend Abstand zum Vorderfahrzeug einhalten



Foto: OÖ. Landesjagdverband

Springt Wild auf die Straße

- Gas wegnehmen
- abblenden
- hupen (mehrmals kurz die Hupe bestätigen, nicht dauerhupen)
- abbremsen, wenn es die Verkehrssituation zulässt (vermeiden Sie riskante Ausweichmanöver oder abrupte Vollbremsungen)

Damit gibt man den Tieren ausreichend Zeit, um aus dem Gefahrenbereich zu entkommen. Und bitte beachten Sie: Wild quert selten einzeln die Straße, dem ersten Tier folgen meist weitere.

Kommt es trotzdem zu einer Kollision, muss wie bei jedem anderen Unfall reagiert werden: Warnblinker einschalten, Warnweste anziehen, Warndreieck aufstellen, gegebenenfalls Verletzte versorgen. Die Polizei muss auf jeden Fall verständigt werden. Wer dies verabsäumt, macht sich wegen Nichtmeldens eines Sachschadens strafbar und bekommt auch keinen Schadenersatz durch die etwaige Versicherung. Selbst wenn das Tier nur angefahren wurde und noch weglaufen konnte, muss die Polizei verständigt werden. Diese kontaktieren dann die zuständige örtliche Jägerschaft, die sich mit einem Jagdhund auf die Suche nach dem Tier macht, um es gegebenenfalls von seinem Leid zu erlösen. Keinesfalls dürfen Sie getötetes Wild mitnehmen. Dies gilt als Wilderei und ist strafbar.

Eine innovative Maßnahme zur Steigerung der Verkehrssicherheit sind optische und akustische Wildwarngeräte. Die Wildunfälle haben sich auf den Teststrecken um bis zu 93 % reduziert. Mittlerweile wurde seit Projektbeginn im Jahr 2003 über 650 Straßenkilometer durch solche Wildwarngeräte entschärft! Die Gesamtkosten belaufen sich jährlich auf rund 120.000 Euro und werden vom Land Oberösterreich sowie durch die einzelnen Jagdgesellschaften finanziert. Die örtliche Jägerschaft übernimmt die Selbstkostenbeteiligung von 15 % der Gesamtsumme, wartet und pflegt die Geräte mit großem persönlichen Einsatz.

Weitere Informationen rund die Jagd finden Sie auf unseren Websites www.oeljv.at und www.fragen-zur-jagd.at oder auch auf Youtube mit unserem neuen Format „OÖJagdTV“.

Gesunde Gemeinde—Gesundheitstipp

GESUND WERDEN.
Wo bin ich richtig?

Gesund werden: Tipps und Orientierung auf www.wobinichrichtig.at

An wen soll ich mich wenden? Das ist bei gesundheitlichen Problemen nicht immer klar. Hausärztin oder Hausarzt? Fachärztin oder Facharzt? Spitalsambulanz? Oder ist vielleicht gar keine Ärztin/kein Arzt notwendig?

Oberösterreich bietet viele hochwertige medizinische Angebote. Da kann es schwierig sein, die jeweils passende Anlaufstelle für sich zu finden. Die Initiative **GESUND WERDEN: Wo bin ich richtig?** bietet Orientierung im Gesundheitssystem, denn wer Hilfe an der richtigen Stelle sucht, erspart sich oft unnötige Wege, Wartezeiten und womöglich Kosten.



Häufige Beschwerden: so helfe ich mir!

Durch leicht verständliche Informationen soll der Umgang mit häufigen harmlosen Beschwerden gestärkt werden, denn nicht immer ist ärztliche Hilfe notwendig.

Unter „**KRANK? So helfe ich mir**“ finden sie auf der Homepage Infoblätter Videos u.a. zu den Themen: Augenbeschwerden, Husten, Erkältung, grippale Infekte, Erbrechen, Übelkeit, Hautausschläge, Insekten- und Zeckenstiche, Kreuzschmerzen, Ohrenschmerzen bei Kleinkindern, Schwindel



Wichtig bleibt dennoch, gesundheitliche Warnsignale ernst zu nehmen und rechtzeitig medizinische Hilfe zu suchen sowie Versorgemaßnahmen in Anspruch zu nehmen.

Machen auch Sie sich schlau und besuchen Sie die Seite www.wobinichrichtig.at

GESUND WERDEN: Wo bin ich richtig? ist eine gemeinsame Initiative der oberösterreichischen Gesundheitspartner: Land OÖ, Österreichische Gesundheitskasse, Ärztekammer OÖ, die oberösterreichischen Spitalsträger, Rotes Kreuz und FH Gesundheitsberufe OÖ.

Der gesunde Rezept-Vorschlag

Lauch-Curry-Suppe mit Ingwer

Für 20 Personen: 178 g pro Portion - 3,56 kg Gesamtmenge

Zutaten:

1600 g Lauch, 800 g Kürbis, 4 Stk. Zwiebel, 4 Stk. Ingwer, 8 EL Sonnenblumenöl, 4 TL Currypulver, 300 g süße Sahne, 3200 ml Gemüsebrühe Salz, Pfeffer, Zitronensaft



Zubereitung:

Den Lauch putzen, längs aufschneiden, gut waschen und in feine Scheiben schneiden. Kürbis schälen und ebenfalls in feine Scheiben schneiden.

Zwiebel und Ingwer schälen, möglichst klein würfeln.

Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel, Ingwer und Lauch darin andünsten. Kürbis und Currypulver unterrühren, kurz mitdünsten. Sahne und Gemüsebrühe angießen und aufkochen.

Etwa die Hälfte des Gemüses mit der Schaumkelle herausheben, den Rest im Topf pürieren. Herausgehobenes Gemüse wieder unterrühren. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

