

Genussfestival im ganzen Land Von Federnschleiß-Workshop bis Galamenü

Die Gans wird groß gefeiert

Zum siebten Mal präsentiert das Burgenland das Genussfestival „Gans Burgenland“, bei dem vom kommenden Wochenende an bis weit in den Dezember hi-

nein rund 30 Angebote und Veranstaltungen um das heimliche pannonische „Wappentier“ stattfinden – vom Federnschleiß-Workshop bis zu Galamenüs.

Oggau nicht nur die Gans in allerlei köstlichen kulinarischen Variationen und ihre Produzenten, sondern auch die hervorragenden Weine der Gegend. Erstmals kann man sich auf eine Genussreise quer durch Podersdorf am See begeben und sich sein eigenes, 5-, 7- oder gar 10-gängiges Menü zusammenstellen. In Bad Sauerbrunn (20.–21.10.) flaniert man auf der Genussmeile, die mit Produzenten, Winzern und Kunsthandwerkern besetzt ist. Martinikirtag und Martinsnacht-Gala sind die Höhepunkte in Markt St. Martin (9.–11.11.). Und St. Martin an der Raab lädt von 9. bis 11.11. zum großen Fest zu Ehren seines Kirchenpatrons. Infos gibt es auf www.burgenland.info

Beim Markt „Schmatz in TATZ“ in Bad Tatzmannsdorf (29.–30.9) bieten Produzenten der Region ihre Spezialitäten an. In der Vila Vita Pannonia in Pamhagen warten beim Genussfestival am 6. Oktober regionale Spezialitäten auf höchstem Niveau im zauberhaften Ambiente auf die Besucher. Mit dem Gans Burgenland Festival (12.–14.10) wird Rust zur Genuss-Metropole des Burgenlandes mit viel Kultur, Tradition und einem großartigen Bühnenprogramm. Bei „Gans Oggau“ (13.–14.10.) trifft man am Radweg zwischen Rust und



Das „heimliche Wappentier“ des Burgenlandes: die Gans

ANZEIGE

„So schmeckt das Burgenland“: 28. - 29. 9. 2018

Genussfest in Oberpullendorf

Heute Freitag und morgen Samstag verwandelt sich der Veranstaltungsort in Oberpullendorf in ein Feinschmeckerparadies. Mehr als 26 Top-Produzenten und Betriebe locken mit kulinarischen Köstlichkeiten. Außerdem gibt es ein umfangreiches Rahmenprogramm:

Freitag, 28. 9. 2018

16.00: Uhr Workshop mit Uschi Zezelitsch „Uschi hoch zu Beet“

Öffnungszeiten:

Freitag, 28. 9.: 14:00 bis 21:00 Uhr

Samstag, 29. 9.: 11:00 bis 21:00 Uhr

Gratis Shuttle – Haltestellen: Hauptplatz oder Kirchenplatz

Foto: Martina Lex



Mit Genuss regionale Köstlichkeiten probieren



Foto: privat

Akzeptanz statt Intoleranz

Die Schülerinnen der 5 HLW A in Pinkafeld, Susanne Filz, Bianca Höller und Natalja Maierhofer, organisierten im Rahmen ihrer Diplomarbeit zum Thema „Akzeptanz statt Intoleranz – Das Leben mit einer Behinderung in der heutigen Gesellschaft“ einen Stationenbetrieb. Diesen meisterten die Schüler der 2. und 3. Klassen der NMS Kirchschlag. Durch die unterschiedlichen Stationen wurden den Schülern die motorischen Einschränkungen von Gehbehinderten und die Herausforderungen von Menschen mit Sehbehinderung näher gebracht.

Weltrekord?

Die Vermessung des vermeintlich längsten Freundschaftsbandes der Welt als Zeichen der Solidarität findet heute, Freitag, ab 18 Uhr im Stadtpark Oberwart statt.

Fachkräftemangel

Im Zuge eines EU-Projekts arbeitet das BFI-Metallausbildungszentrum Großpetersdorf jetzt mit Slowenien zusammen. Es geht u.a. um die grenzüberschreitende Förderung der dualen Ausbildung im Metallbereich.

Kanufahrt

Eine Kanufahrt von Neu- Markt an der Raab bis an die ungarische Grenze startet morgen, Samstag, um 10 sowie um 14 Uhr. Treffpunkt ist bei der Wehranlage. Voranmeldung: ☎ 03329/48453.



Foto: Comedy Hirten

Stand up Comedy war gestern. Hier kommt die erste Start-up-Comedy! Im aktuellen Programm der Comedy Hirten geht es um den Wahn der Selbstoptimierung. Die Ö3-Stimmenimitatoren kommen mit „Alles Perfekt“ am 11. Oktober ins Kulturzentrum Oberschützen. Beginn: 19.30 Uhr. Karten auf www.oeticket.com

ANZEIGE

Abfallwirtschaftliche Verbesserungen durch grenzüberschreitende Initiative

EU-Projekt „NAREG“

Der Burgenländische Müllverband (BMV) nimmt als Projektpartner am grenzüberschreitenden Interreg-Projekt „NAREG“ (Nachhaltige REGIONALE Ressourcennutzung) teil.

Weitere Projektpartner sind der slowakische Abfallverband ZOHZO, der slowakische Landkreis Trnava, die Forschung Burgenland mit der Fachhochschule Pinkafeld und der Abfallverband Schwechat (AWS). Auf österreichischer Seite sind die Ziele des Projekts die Verbesserung der Trenngenauigkeit in den burgenländischen Abfallsammelstellen, die Bildung regionaler Sammelstellen, die landesweite Nutzung der ReUse-Potenziale und die Verbesserung des Trennverhaltens in Wohnhausanlagen. Auch die slowakischen Partner profitieren nachhaltig vom Know-How des BMV.

Abfall- und Altstoffströme aus den Abfallsammelstellen werden nach Projektumsetzung ökologisch sinnvoller und nachhaltiger in die Richtung gelenkt, dass eine bessere stoffliche und/oder energetische Verwertung ermöglicht wird. Damit werden ökologische und ökonomische Verbesserungen erzielt. Das ReUse-Potenzial wird durch dieses grenzüberschreitende Projekt in Österreich und der Slowakei besser nutzbar gemacht und eine nachhaltige Sammlung unter Einbeziehung der Sozialbetriebe, Gemeinden und zuständigen Behörden in den Verbandsgebieten von BMV,



Foto: BMV

Eines der Ziele ist die Verbesserung der Trenngenauigkeit

AWS und ZOHZO eingerichtet. Damit werden Ressourcen geschont – und zwar in Einklang mit Vorgaben der EU-Abfallrahmenrichtlinie

und des EU-Kreislaufwirtschaftspakets. Das Projekt wird drei Jahre laufen und endet im Dezember 2020.