



19. Oktober 2020

# Verlautbarungen

## So schön ist der Herbst in St. Leonhard/Hw.!

Geschätzte St. Leonharderinnen und St. Leonharder!

Buntes Laub, immer kahler werdende Bäume und Sträucher, Nebel über den Feldern und in den Straßen - der heimische Herbst beeindruckt mit Farbspielen, kühlen Spiegelungen und einer gedämpft-magischen Atmosphäre. Ideale Bedingungen für besonders schöne Herbstmomente ...

Da auf Grund der derzeitigen Corona-Situation unsere diesjährige Familien-Herbstwanderung leider nicht stattfinden kann, würden wir uns sehr freuen, wenn Sie uns Fotos von „*St. Leonharder – Herbstimpressionen*“ übermitteln. Diese werden dann – zusammengefasst in einer Collage – auf unserer Homepage veröffentlicht.

Einsendungen der Fotos bis spätestens 31. Oktober 2020 an: [gemeinde@st-leonhard-hornerwald.gv.at](mailto:gemeinde@st-leonhard-hornerwald.gv.at)

Vielen herzlichen Dank!



Mit freundlichen Grüßen

*Eva Schachinger*

Bgm. Eva Schachinger

# Bäckerei Prinz aus Gföhl

Die Bäckerei Prinz aus Gföhl hat sich bereit erklärt, zweimal wöchentlich alle Liegenschaften im Ortskern von St. Leonhard/Hw. mit ihren Produkten zu beliefern.

Dies wäre vorerst immer donnerstags und samstags (*beginnend mit 29. Oktober 2020*) jeweils am Vormittag. Sollte sich weiterer Bedarf ergeben, wird seitens der Bäckerei Prinz gerne ein dritter Vormittagstermin in Erwägung gezogen.



## UNSERE BÄCKEREI IN FAMILIEN-TRADITION

Unsere Brote werden ausschließlich von Hand geknetet und geformt und mit Hilfe von Natursauerteig gelockert. Durch dieses altbewährte Verfahren der Brotherstellung entsteht ein Genuss der Extraklasse - vor allem, wenn man auf Geschmack und Erscheinung achtet, die sich in einer Feinporigkeit und Reschheit der Rinde zeigt. Ebenfalls durch unsere lang geübte und bewährte Herstellungsmethode resultiert eine lange Haltbarkeit unserer Produkte.



Auch beim Kleingebäck wird Wert auf Handarbeit gelegt, um die Kunst des Handwerks des Bäckers zu bewahren und auch an die nächsten Generationen weiter zu geben. Natürlich arbeiten wir mit Langzeitführungen für besseren Geschmack, bessere Aromen und überdurchschnittlich lange Frischhaltung.



### Unser Sortiment umfasst:

- Natursauerteigbrot (Normal)
- Natursauerteigbrot mit Gewürzen ( Anis, Kümmel, Fenchel)
- Roggenmalzbrot
- Reines Roggenbrot
- Holzofenbrot
  
- Weißbrote:  
Toskanabrot, Vorschussbrot, Sandwich, Toast, Baguette (Normal, Oliven, Tomaten)
- Diverse Vollkornbrote:  
Sonnenblumenbrot, Fitberrybrot (mit Traubenkernextrakt), Hildegard von Bingen, Reines Dinkelvollkornbrot, Dinkelsprossenbrot
  
- Kleingebäck:  
Semmel, Käsestangerl, Mohnweckerl, Salzstangerl, Kornspitz mit Streusalz, Kornspitz mit Käse oder Sesam, Gföhler Sonnen, Toskanaweckerl, Reines Vollkornweckerl, Joghurtriegel, Mürbe Kipferl, Kürbiskernknopf, Grahamweckerl, Dinkelkipferl, Dinkelvinschgerl

### Gebäck-Spezialitäten:

Kamptaler mit Kräutern der Provence und Knoblauch, Pizzastangerl, Speckstangerl, Knoblauchstangerl, Schinkenstangerl

### UNSER KONDITOREI-SORTIMENT FÜR FEINSCHMECKER umfasst:

- diverse Plundergebäcke
- diverse Germmehlspeisen
- feine Mehlspeisen: Sachertorte, Bananen-, Frucht-, Kardinal-, Esterhazyschnitte, Punsch- und Sacherwürfel
- Guglhupf
- diverses Linzergebäck
- Schaumrollen & Schaumbecher



## Kursangebot: Obstbaumschnitt & Veredelung in den Bezirken Krems, Zwettl, Horn

### Winterobstbaumschnitt – je ca. 3h Theorie und Praxis

Datum	Ort	Kursinhalt
Samstag, 20.02.2021	Seminarzentrum Stögersbach 43, 3900 Schwarzenau	Winterschnitt Jungbäume
Samstag, 27.02.2021	Gasthaus Kargl Jaidhof 10, 3542 Gföhl	Winterschnitt Grundlagen Jung- & Altbäume
Samstag, 06.03.2021	Gasthaus Höchtl – Poldiwirt Hornerstraße 201, 3571 Gars	Winterschnitt Altbäume

### Praxistage Winterobstbaumschnitt – ca. 1,5h Theorie, 4-5h Praxis

Datum	Ort	Kursinhalt
Samstag, 13.03.2021	Gasthof Gamerith Mottingeramt 41, 3532 Rastenfeld	Winterschnitt Jung- & Altbäume (Grundkenntnisse vorteilhaft)

### Sommerobstbaumschnitt – je ca. 3h Theorie und Praxis

Datum	Ort	Kursinhalt
Samstag, 19.06.2021	Gasthaus Staar Wolfshoferamt 38, 3572 St. Leonhard am HW	Sommerschnitt Jung- & Altbäume

**DAUER der Kurse: 09:00 - 16:00 Uhr | Teilnahmekosten: € 30,-**

Der Kursbeitrag wird vor Ort eingehoben! Inklusive Kursunterlagen. Baumschere und ev. Astschere bitte mitbringen.

### Veredelungskurs

Datum	Ort	Kursinhalt
Samstag, 20.03.2021	Gasthaus Spender Altpölla 28, 3593 Altpölla	Veredelung

**DAUER des Veredelungskurses: 09:00 - 13:00 Uhr | Teilnahmekosten: € 35,-**

Der Kursbeitrag wird vor Ort eingehoben! Im Preis enthalten: 2 Unterlagen und 2 Edelreiser sowie Verbindungsmaterial.

**Kursleiter:** MMag. Christoph Mayer, Ing. Georg Schramayr, DI Gerlinde Handlechner

**ANMELDUNG ausschließlich auf [www.gockl.at/moststrasse/kurse](http://www.gockl.at/moststrasse/kurse) bis 1 Woche vor Kursdatum**

Information: LEADER Region Moststraße, Hr. Gerald Prüller  
Tel.: 07475/533 40 500 | Mail: [gerald.prueller@moststrasse.at](mailto:gerald.prueller@moststrasse.at)

LEADER Region Kamptal, Tel.: 0664/39 15 751 | Mail: [office@leader-kamptal.at](mailto:office@leader-kamptal.at)





Projekt von der  
Europäischen Union  
kofinanziert

Verein LEADER-Region Kamptal  
Rathausstraße 4, 3550 Langenlois  
Tel. 0664-391 57 51  
office@leader-kamptal.at  
[www.leadere-kamptal.at](http://www.leadere-kamptal.at)  
ZVR: 489086365



## Obstbäume erhalten, pflegen und vermehren Kursangebot: Regionale Schnitt- und Veredelungskurse

In den 60er und 70er Jahren fielen viele hochstämmige Obstbäume der Motorsäge zum Opfer, da die Wirtschaftlichkeit angezweifelt und kaum Neupflanzungen vorgenommen wurden. In den letzten Jahren hat ein Umdenken stattgefunden und der Wert regionaler Obstbäume ist gestiegen.

Die Leader-Region Kamptal unterstützt den Trend und initiiert Schnitt- und Pflegekurse im Frühjahr und eine Pflanzaktion im Herbst.

238 Jungbäume wurden in den letzten Wochen bestellt, die demnächst ausgesetzt werden. Das bringt neues Leben in die Kulturlandschaft und trägt zur Eigenversorgung mit regionalem Obst bei.

Hochstämmige Obstbäume sind langlebige Gehölze, die bei guter Pflege ein Ertrags- und Lebensalter von fünfzig bis einhundert Jahren erreichen.

In den ersten Jahren sollte man sein Augenmerk auf den Aufbau des Kronengerüsts legen. Der regelmäßige jährliche Erziehungschnitt fördert den Aufbau einer langfristig stabilen Krone und die Entwicklung breiter, gut belichteter/belüfteter und gut beerntbarer Baumkronen.

Die Leader-Region Kamptal organisiert 1-tägige Schnitt- und Pflegekurse in der Region, die durch den NÖ Landschaftsfonds gefördert werden:

Schnitt- u. Pflegekurse – jeweils Samstag		
Datum	Ort	Kursinhalt
20.02.2021	Seminarzentrum Stögersbach 43, 3900 Schwarzenau	Schnittkurs: Jungbäume
27.02.2021	Gasthaus Kargl Jaidhof 10, 3542 Gföhl	Schnittkurs: Jung- & Altbäume
06.03.2021	Gasthaus Höchtl – Poldiwirt Hornerstraße 201, 3571 Gars	Schnittkurs: Altbäume
13.03.2021	Gasthof Gamerith Mottingeramt 41, 3532 Rastenfeld	Praxistag Baumschnitt: Jung- & Altbäume
20.03.2021	Gasthaus Speneder Altpölla 28, 3593 Pölla	Veredelungskurs

**Schnittkurse:** Kurszeiten: 9 – 16 Uhr | Teilnahmekosten: € 30,-  
Baumschere und ev. Astschere bitte mitbringen.

**Veredelungskurs:** Kurszeit: 9 – 13 Uhr | Teilnahmekosten: € 35,-  
Der Kursbeitrag wird vor Ort eingehoben! Inklusive Kursunterlagen.

Anmeldung erfolgt ausschließlich über [www.gockl.at/moststrasse/kurse](http://www.gockl.at/moststrasse/kurse) bis 1 Woche vor Kursbeginn.

Projektleitung: Leader-Region Moststraße, Hr. Gerald Prüller, Tel. 07475/533 40 500, E-Mail [gerald.pruller@moststrasse.at](mailto:gerald.pruller@moststrasse.at)

Fototitel: Fachgerechter Schnitt stärkt die Gesundheit von Obstbäumen  
Fotorechte: © Leader Kamptal

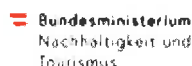
Kontakt für Rückfragen:

Verein LEADER-Region Kamptal - Danja Mlinaritsch

Tel: 0664/3915751

E-Mail: [office@leader-kamptal.at](mailto:office@leader-kamptal.at)

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



LE 14-20





# REZEPTAUFRUF

## Welche regionalen Schmankerln kochen Sie am liebsten?

Wir schätzen die Arbeit der Bauern, Hofläden und Bauernmärkte in unserer Region Kampseen, weil sie das produzieren, was wir gerne auf dem Teller haben. Deshalb möchten wir ein KLAR! - Kochbuch auf [www.kampseen.at](http://www.kampseen.at) gestalten und suchen dafür Ihr Lieblingsrezept.

Das Rezept können Sie mit Foto direkt auf der Homepage [www.kampseen.at](http://www.kampseen.at) eintragen oder an [klar@kampseen.at](mailto:klar@kampseen.at) bzw. per Post an KLAR! Region Kampseen, 3532 Rastendorf 30 senden.

Mit Ihrem Rezept nehmen Sie automatisch an unserem Gewinnspiel teil.

Wir verlosen 7 x € 100,00 Einkaufsgutscheine der jeweiligen Regionswohnsitzgemeinde!

**WIR FREUEN UNS AUF IHRE EINSENDUNG!**

Ihr KLAR! Team

Einsendeschluss ist der 31.12.2020. Die GewinnerInnen werden anschließend verständigt. Der Rechtsweg sowie eine Barablöse sind ausgeschlossen.

Peter von Bechen pixelio.de

Gföhl - Jaidhof - Krumau am Kamp - Lichtenau - Pölla - Rastendorf - St. Leonhard am Hornerwald



**Gans -  
oder gar nicht...**



**Gansessen**  
nur mit Voranmeldung  
unter 02987/24 378

**Sonntag,  
1. November und  
15. November 2020**



**Auch zum Mitnehmen  
bestens geeignet!**

**Albana und ihr Team freuen sich  
auf Ihren Besuch!**

3572 St. Leonhard/Hw. 84; Tel.Nr.: 02987/24 378