

RegionsINFO

Inhalt

Familie Gschaider machts gscheider

Unser Essen ist zu gut für den Müll!

Streetwork

Workshops zur Abfalltrennung

ÖLI – der Tauschkübel für Altspeisefett

Schon gewusst?

Neues aus der LEADER Region
Flachgau-Nord

online lesen





Familie Gschaider macht's gscheider!

Zu viele Lebensmittel landen zu Hause im Abfall

In Österreich werden pro Jahr rund 650.000 Tonnen an Lebensmitteln entsorgt. Über die Hälfte davon sind einwandfreie Lebensmittel oder Lebensmittelabfälle, die vermeidbar wären. Ein nachhaltiger Umgang mit unseren Lebensmitteln ist gut fürs Börserl und unsere Umwelt.

Familie Gschaider aus Salzburg hat festgestellt, dass auch bei Ihnen zu Hause viel zu viele genießbare Lebensmittel am Ende in der Tonne statt auf dem Teller landen. Oft bleibt von der Schulkasse etwas übrig oder Tellerreste werden nach dem Abendessen einfach weggeworfen. Und manchmal wird ein Brot hart oder etwas verschimmelt im Kühlschrank. Dies möchte die Familie Gschaider ändern und beschließt ein Experiment. Daran beteiligen sich nicht nur die Eltern, Karin und Michael Gschaider, sondern auch die Kinder, Anna (10 Jahre) und Lukas (8 Jahre).

Experiment Lebensmittelrettung

Um zu überprüfen, wie viel Geld durch Lebensmittelabfälle in der Mülltonne landet, berechnet Familie Gschaider den Wert der Lebensmittel, die bei ihnen in einer Woche entsorgt werden. In der Testwoche waren das Lebensmittel im Wert von € 16,20. Wenn diese Lebensmittel nicht im Abfall enden, könnte sich Familie Gschaider pro Jahr € 842 an Lebensmittel und Entsorgungskosten sparen. Außerdem könnte die Familie dadurch bis zu 576 kg an CO₂ und 800.000 Liter an Wasser einsparen, die für die Produktion dieser Lebensmittel aufgewendet

werden. Mit dieser Wassermenge könnte man bis zu 5.000 Badewannen füllen.

5 Tipps für einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln

Um in Zukunft Lebensmittelabfälle zu vermeiden, hat sich Familie Gschaider von der Abfallberaterin ihrer Gemeinde beraten lassen. Die Eltern und Kinder haben sich auf folgende Maßnahmen geeinigt:

- Die Menü- und Einkaufsplanung erfolgt gemeinsam und es werden ausschließlich Lebensmittel gekauft, die auf der Einkaufsliste stehen.
- Die Menge der Schulkasse wird an den tatsächlichen Bedarf der Kinder angepasst, damit nicht immer so viel übrigbleibt.
- Es werden bewusst Lebensmittel für Rezepte verwendet, die schon länger im Kühlschrank und im Vorratsschrank sind.
- Bevor Lebensmittel in der Biotonne landen, werden die Sinne eingesetzt, um zu

beurteilen, ob die Lebensmittel nicht doch noch genießbar sind.

- Familie Gschaider nimmt sich Zeit fürs gemeinsame Essen, um den Genuss und die Wertschätzung gegenüber den Lebensmitteln zu steigern.

Jeder Beitrag zählt

Familie Gschaider hat sich in den letzten Monaten an die Tipps gehalten und hat ihre Menge an vermeidbaren Lebensmittelabfällen bereits halbiert. Sie möchte das Experiment über das ganze Jahr weiterführen und freut sich, dass sie dadurch nicht nur Kosten

spart, sondern einen viel nachhaltigeren Umgang mit kostbaren Lebensmitteln pflegt. Das Experiment der Familie Gschaider zeigt auf, dass durch einfach umsetzbare Maßnahmen in jedem Haushalt viel erreicht werden kann und dadurch viele Lebensmittel vor der Entsorgung gerettet werden können.



ORDNUNG IM KÜHLSCHRANK

HAUPTFACH OBEN +5 bis +8 °C

- › Kuchen
- › Fertiggerichte
- › Speisereste

HAUPTFACH MITTE +4 °C

- › Milch
- › Joghurt
- › Topfen
- › Käse

GLASPLATTE 0 bis +2 °C

- › Fleisch
- › Fisch
- › Wurst

GEMÜSELADE +8 bis +10 °C

- › Gemüse
- › Obst



TÜRE +10 bis +12 °C

- › Butter
- › Eier
- › Saucen
- › Marmeladen
- › Getränke

Unser Essen ist zu gut für den Müll!

Jede Minute landen in Österreich bis zu einer Tonne an genießbaren Lebensmitteln im Abfall. Die Mehrheit dieser Lebensmittelabfälle entsteht nicht etwa in der Produktion oder der Gastronomie, sondern in unseren eigenen vier Wänden. Ursache sind oftmals fehlende Planung beim Einkauf, unsachgerechte Lagerung und missverständliche Angaben zur Haltbarkeit. Mit einfachen Tipps und Tricks kann jeder von uns dazu beitragen, dass in Österreich weniger kostbare Lebensmittel verschwendet werden.

Gekauft und gekübelt?

Unsere Routine beim Einkauf spielt eine große Rolle, wenn es um Lebensmittelverschwendung geht. Alles beginnt mit der richtigen Planung: Wer zuerst einen Menüplan erstellt, weiß genau, was auf der Einkaufsliste

stehen muss. Mit Hunger im Bauch neigen wir zu einem impulsiveren Kaufverhalten. So landen mehr Lebensmittel im Einkaufswagen, als wir benötigen. Mengenrabatte und Sonderangebote sollten stets abgewogen werden – insbesondere mit Blick darauf, ob die Lebensmittel wirklich benötigt und rechtzeitig verbraucht werden können. Qualität vor Quantität lautet die Devise.

Es zählen die inneren Werte

Volle Regale bis Ladenschluss und makelloses Obst und Gemüse gelten als selbstverständlich – und genau das fördert Lebensmittelverschwendung. Dabei sind kleine Makel meist nur äußerlich: Eine krumme Karotte oder eine Banane mit brauner Stelle schmecken genauso gut wie perfekte Exemplare. Oft sind sie günstiger und

jedes gerettete Stück ist ein kleiner Schritt gegen die Verschwendung.



Streetwork Flachgau Nord – Wir sind da, wo du bist. Vertraulich. Kostenlos. Für dich.



In Kürze

- Eure Ansprechpartner: Raphael, Michael und Jakob
- Tel.: 0650 4554880
- Mail: streetwork@sbg.kinderfreunde.de
- Instagram: streetworkflachgaunord
- Snapchat: Streetwork Flachgau Nord

Streetwork

Streetwork richtet sich an Jugendliche von 12 bis 21 Jahren, begegnet ihnen auf Augenhöhe und bietet freiwillige, vertrauliche Unterstützung – sei es bei Konflikten, Suchtproblemen, Einsamkeit oder Fragen rund um Schule, Wohnen und Arbeit.

Das Team (Michael, Raphael und Jakob) arbeitet in sieben Gemeinden

des Flachgau Nord, im Büro in der Oberndorfer Stadthalle und direkt auf der Straße. Neben fachlicher Beratung – auch durch psychologische und psychotherapeutische Ausbildung – werden Jugendliche bei Bedarf an andere Stellen weitervermittelt. Sie bieten auch Freizeitangebote wie Fußballturniere, Graffitiworkshops oder Spieleabende an – und das seit über elf Jahren.



Workshops zu Abfalltrennung und Kreislaufwirtschaft

In der Region Flachgau Nord stand dieses Jahr wieder ein ganz besonderes Ferienprogramm auf dem Plan: „Klima- und Energieheroes“.

Organisiert vom Verein LEADER Flachgau-Nord, zielte es darauf ab, Kinder spielerisch für Umwelt- und Klimaschutz zu begeistern.

Mit dabei waren auch die Abfallberaterinnen Maike Wenger (Regionalverband Flachgau Nord) und Christine Schnell (zuständig für die Gemeinden Anthering, Bergheim, Hallwang, Elxhausen und Elsbethen). Sie organisierten und setzten vier interaktive und lehrreiche Workshops um, die Umweltwissen auf spielerische und altersgerechte Weise vermittelten. So konnten insgesamt **48 Kinder** zu echten UmweltheldInnen werden.

Zwei Themenwochen – zwei starke Umweltthemen

Die erste Workshop-Woche fand in der **Volksschule Anthering** statt und widmete sich ganz dem Thema **Abfalltrennung**. Gemeinsam mit den Kindern wurde erarbeitet, welche Abfallarten es gibt – von Restmüll über Biomüll bis hin zu Papier, Kunststoff und Glas – und in welche Tonnen sie jeweils gehören.

Anhand praktischer Übungen wurde gezeigt, wie leicht Fehler bei der Mülltrennung passieren können und welche Auswirkungen unsachgemäße Entsorgung auf Recyclingprozesse hat. Mit anschaulichen Beispielen wurde erklärt, was mit getrenntem Müll passiert: aus Altpapier wird neues Papier, aus PET-Flaschen können Textilfasern entstehen, und richtig getrennte

Bioabfälle werden zu wertvollem Kompost.

Spielerische Elemente wie ein Sortierspiel mit echten Haushaltsabfällen sowie Anschauliches Material der Stoffkreisläufe mittels dem ARA4Kids- und/oder dem Elektroaltgerätekoffer sorgten für Begeisterung und verankerten das Gelernte nachhaltig. Auch Themen wie Lebensmittelverschwendung und „Müllvermeidung im Alltag“ wurden altersgerecht behandelt.

In der zweiten Woche ging es ins W&H Dentalwerk nach Bürmoos, wo das Thema Kreislaufwirtschaft im Mittelpunkt stand – also die Idee, dass Rohstoffe so lange wie möglich im Nutzungskreislauf bleiben und Abfälle zu neuen Ressourcen werden.

Die Kinder erfuhren, dass viele Dinge, die wir wegwerfen, eigentlich noch wertvoll sind: aus alten Dosen kann man neue Aluminiumprodukte herstellen, aus Glas neue Flaschen und aus kaputten Elektrogeräten können einzelne Bauteile wiederverwendet werden. Anhand kurzer Filme, Materialien zum Anfassen und anschaulicher Modelle wurde erklärt, wie

Recyclinganlagen funktionieren und welche Rolle jeder einzelne Haushalt in diesem Kreislauf spielt.

Bildung, die wirkt – für Kinder und ihre Familien

„Die Begeisterung und das Engagement der Kinder waren beeindruckend“, berichten Maike Wenger und Christine Schnell. „Besonders schön war zu sehen, wie viele der Kinder das Gelernte gleich mit nach Hause genommen und ihren Familien davon erzählt haben. Genau so entsteht nachhaltige Wirkung.“

Auch **Cornelia Ecker**, Obfrau des Regionalverbands Flachgau Nord, hebt die Bedeutung hervor: *„Mit solchen Workshops schaffen wir Bewusstsein für Umwelt- und Klimaschutz bereits in jungen Jahren. Das ist ein wichtiger Schritt, um unsere Region zukunftsfit und nachhaltig zu gestalten.“*

Bild (oben und unten): LEADER Flachgau-Nord; RVFN



TIPP: Fallobst kreativ verwerten

Jedes Jahr im Spätsommer und Herbst fallen in Gärten und auf Streuobstwiesen große Mengen Obst von den Bäumen. Viele dieser Früchte landen ungenutzt in der Biotonne oder auf dem Kompost oder bleiben gar einfach auf dem Boden liegen. Doch gerade dieses Fallobst ist ein wahrer Schatz: Es steckt voller Geschmack, wertvoller Nährstoffe und bietet eine nachhaltige Möglichkeit, Lebensmittelverschwendung zu vermeiden. Hier ein paar nützliche Tipps:

Saft & Most: Fallobst eignet sich hervorragend zum Pressen – ob purer Apfelsaft oder vergorener Most.

Mus & Marmelade: Gekochtes Obst verliert unschöne Stellen und wird zu feinem Apfelmus, Birnenkompott oder fruchtiger Marmelade.

Kuchen & Gebäck: Apfelkuchen, Crumble oder Muffins schmecken besonders aromatisch mit reifen Früchten.

Trockenobst & Chips: Dünn geschnittene Scheiben im Ofen oder Dörrgerät trocknen – perfekt als gesunder Snack.

Essig & Likör: Aus Fallobst lässt sich aromatischer Obstessig oder selbstgemachter Likör herstellen.

Und wenn das Obst einfach zu viel wird, um es selbst zu verarbeiten?

Teilen & Weitergeben

Nachbarschaft & Freunde: Oft freuen sich Nachbarn, Freunde oder Bekannte über eine Kiste Äpfel oder Birnen.

Tauschbörsen & Foodsharing: Über lokale Initiativen oder Nachbarschaftsgruppen lässt sich überschüssiges Obst unkompliziert weitergeben. Manchmal reicht es auch schon, eine Kiste mit Obst „zur freien Entnahme“ vor das Gartentor zu stellen.

Soziale Einrichtungen: Manche Tafeln oder Vereine nehmen Fallobst gerne an.



ÖLI – der Tauschkübel für Altspeisefett

Zu schade für den Ausguss – Altspeisefett kann gut verwertet werden.

Übrig gebliebenes Fett vom Frittieren oder Braten gehört nicht in den Ausguss, sondern in unser praktisches ÖLI-Kübel. So geht es als Rohstoff nicht verloren, sondern wird aufbereitet und als Biotreibstoff wiederverwendet. Und das sogar ohne Verluste – aus jedem Liter altem Fett wird so ein Liter Biotreibstoff.

Und das Beste: Das ÖLI Kübel gibt es für jeden Haushalt gratis am Altstoffsammelzentrum der Gemeinde. Das praktische Tauschsystem sorgt außerdem für eine unkomplizierte Sammlung zu Hause: Einfach das volle Kübel abgeben und ein leeres wieder mit nach Hause nehmen.

Aber bitte beachten: Die Kübel sind **NUR** Für Altspeisefett! Bitte nicht zweckentfremden! So können Sie nicht nur einen Beitrag für die Umwelt leisten, sondern auch etwas für Ihren Geldbeutel tun.

Was darf, was darf nicht:

Gehört hinein: Gebrauchte Frittier- und Bratenfette, Gebrauchte Frittier- und Bratenöle, Öle von eingelegten Speisen

Gehört **NICHT** hinein: Mineral-, Motor und Schmieröle, Andere Flüssigkeiten und Chemikalien, Mayonnaisen, Saucen und Marinaden, Speisereste und sonstige Abfälle

NO GO!

Batterien im Restmüll sind gefährlich



Schon gewusst?

Lithium-Batterien verstecken sich überall – fast wie kleine Energieninjas! Klar, Handy und Laptop brauchen Power. Aber wusstest du, dass auch dein Autoschlüssel, blinkende Kinderschuhe, sprechende Geburtstagskarten oder sogar manche Zahnbürsten heimlich auf Lithium setzen? Warum? Ganz einfach: Lithium-Batterien sind leicht, halten lange durch und liefern

ordentlich Energie – perfekt für kleine Geräte, die viel leisten müssen.

Aber wichtig: Wenn die kleinen Energiewunder leer sind, gehören sie niemals in den Restmüll. Batterien können sich entzünden und stellen eine Gefahr in der Entsorgung mit dem Restmüll dar. Also **immer ab zur Sammelstelle oder in die Batteriebox** im Handel.



Berichte aus den laufenden Projekten

Fertigstellung des Projekts #RausInDieNatur!

Im Oktober findet die Eröffnung des Projekts #RausInDieNatur statt. Die inklusive Spiel- und Freizeitanlage in Göming vereint Angebote für Kinder, Familien und Senior: innen. Das Projekt wird mit 72.000 Euro LEADER-Förderung unterstützt.

Regionales Empowerment Flachgau-Nord

Das Projekt des Diakonie Flüchtlingsdienstes bietet interkulturellen Austausch, Mutter-Kind-Lesen und Exkursionen in der Region an. In Bürmoos finden regelmäßig Konversationscafés statt. In Bergheim sind Bleib-Steh-Cafés und Eltern-Kind-Leseangebote geplant.

Erfolgreiches Ferienprogramm in der Region – Klima- und Energieheroes 2025

Die LEADER-Region Flachgau-Nord veranstaltete erneut in Kooperation mit dem *Forum Familie* und *akzente Salzburg* das beliebte Ferienprogramm „Klima- und Energieheroes“ – mit Fokus auf **Kreislaufwirtschaft und Bioökonomie**. 48 Kinder und Jugendliche aus den neun Mitgliedsgemeinden tauchten spielerisch in die Welt von **Mathematik, Informatik, Naturwissenschaft und Technik** ein.

Neben Workshops zu Abfallvermeidung, KI, Mikroskopie und Upcycling standen spannende **Workshops bei regionalen Betrieben** auf dem Programm. Dort lernten die Kids u. a. die Herstellung von Kräutersalz und Moorbrot kennen oder erforschten

erneuerbare Energien und physikalische Phänomene.

Abgerundet wurde die Woche mit der feierlichen Kür zu „MINT-Expert:innen“ samt Zertifikat.

Das Projekt wurde durch die Unternehmen SonnenMoor (Anthering) und W&H Dentalwerk Bürmoos GmbH (Bürmoos) unterstützt und von EU, Bund und Land Salzburg im Rahmen von LEADER gefördert.



Gewinner steht fest!

Der Flachgau-Nord hat viele eindrucksvolle Motive – das hat unser Fotowettbewerb mehr als deutlich gemacht. Zahlreiche beeindruckende Einsendungen haben uns erreicht – mit Landschaften, Orten und Perspektiven, die die Schönheit unserer Region auf besondere Weise einfangen. Wir freuen uns, den Gewinner des diesjährigen Wettbewerbs bekannt zu geben:



Olaf Harfmann aus Bürmoos hat den ersten Platz beim Fotowettbewerb belegt. Das Siegerfoto zeigt eine stimmungsvolle Aufnahme des Bürmooser Sees und hat die Jury durch seine besondere Perspektive und Lichtstimmung überzeugt. Den zweiten Platz belegt Katrin Brugger mit einer Aufnahme aus der Weitwörther Au.

Bild links:
O. Harfmann,
Bild Mitte: K.
Brugger, Bild rechts:
T. Ebner, Bild oben:
Gewinner:innen



Der dritte Platz geht an Tanja Ebner für ihr Foto von Mohnblumen in Nußdorf am Haunsberg.

Wir durften den Gewinner: innen gemeinsam mit unserer Obfrau Bgm.in Conny Ecker und der Geschäftsführerin Cathrine Maislinger ihre Preise überreichen. Herzlichen Glückwunsch – und ein großes Dankeschön an alle Teilnehmenden für ihre kreativen und sehenswerten Einsendungen!



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Einladung zum Unternehmerfrühstück

EINLADUNG ZUM UNTERNEHMER FRÜHSTÜCK
GEMEINSAM MIT EXPERT:INNEN AUS DER PRAXIS DISKUTIEREN WIR DABEIER, WIE DIE UNTERNEHMENSNACHFOLGE FUNKTIONIERT UND BETRIEBLICHE GESUNDHEITSFÖRDERUNG IM UNTERNEHMEN KNÄPFT.

23. OKTOBER 2025
07:30 - 09:30 UHR
IN DEN RÄUMLICHKEITEN DES THEATER „FREIRAUM“ GAISBERGSTRASSE 19 5110 OBERNDORF

ANMELDUNG BIS 13.10.2025 UNTER: REGION@FLACHGAU-NORD.AT

Themen: Unternehmensnachfolge & betriebliche Gesundheitsförderung

Am Donnerstag, den 23. Oktober 2025, laden wir Sie herzlich zum nächsten Unternehmerfrühstück ein.

Treffpunkt ist von 7:30 bis 9:30 Uhr in den Räumlichkeiten des Theater „Freiraum“, Gaisbergstrasse 19, 5110 Oberndorf.

Bei einem gemeinsamen Frühstück diskutieren wir mit Expertinnen und Experten aus der Praxis, wie erfolgreiche Unternehmensnachfolge gelingt und wie betriebliche

Gesundheitsförderung nachhaltig im Unternehmen verankert werden kann.

Nutzen Sie die Gelegenheit zum Netzwerken, zum Erfahrungsaustausch und zur Diskussion über zwei zentrale Themen der Unternehmensführung.

Melden Sie sich jetzt unter region@flachgau-nord.at an wir freuen uns auf Sie!

Unternehmer:innen herzlich Willkommen

Programm Oktober

Offene MINT-Werkstatt Bürmoos Oktober 2025

01.10. MINT4minis - Robotik (4 – 6 Jahre mit Begleitung)
03.10. Lasercutten
10.10. Naturwissenschaften erleben
17.10. Der Mond (auf der VEGA-Sternwarte am Haunsberg)
24.10. Energie und wie

ANMELDUNG UNTER: leader.flachgau-nord.at/mint
Anmeldungen bitte immer bis Donnerstagvormittag!

WIR FREUEN UNS AUF EUCH!

MINT hautnah erleben

In der MINT-Region Flachgau-Nord hat sich viel getan.

Die offenen MINT-Werkstätten in Bergheim und Bürmoos haben ihre Programme wieder aufgenommen. Anmeldungen werden auf nature-wakes.at für Bergheim und leader.flachgau-nord.at/mint für Bürmoos angenommen.

MINT Flachgau-Nord durfte sich auf der EdTech Messe in Salzburg und der österreich-weiten Jahreskonferenz des Netzwerk Zukunftsraum Land präsentieren. In der HAK Oberndorf präsentierte sich MINT Flachgau-Nord bei der Initiative Europa in meiner Schule. In Bergheim fand gemeinsam mit der MINT-Mittelschule Bergheim ein

MakerDay statt. Die Kids durften Programmieren, Robotik, Elektronik und Pneumatik kennenlernen sowie die Firma Binderholz in Sankt Georgen besuchen. Großer Dank gilt allen Beteiligten – der MS Bergheim, Nature Awakes, Binderholz, der Hacker School und PeP – Pongau entwickelt Potenziale.

Am 16.10. findet für alle MINT-Interessierte in Bergheim von 10:00 – 15:00 Uhr ein **Vernetzungstreffen mit Exkursion** statt. Anmeldung unter: <https://www.berchtesgadener-land.de/mint-beyond-borders-grenzenlose-mint-vernetzung-at>

Ideen gesucht!

- Nächste Projekteinreichung bis 29.10.2025
- Anfragen unter: region@flachgau-nord.at
- Vorstellen und Weiterentwickeln der Projektidee in jeder „Projektwerkstatt“ möglich
- Nächste Projektwerkstatt: 02.10.2025 von 14:00 – 17:00 Uhr im LEADER Büro, 2. OG der Stadthalle Oberndorf

Gemeinsam Ideen umsetzen

Haben Sie eine spannende Idee für die Region? Dann freuen wir uns mit Ihnen gemeinsam daraus ein LEADER-Projekt zu entwickeln.

Wichtige Termine und Fristen:

Die nächsten Projekteinreichungen sind im zwölften Fördercall 2025 bis 29.10.2025 möglich. Den Link dafür finden Sie auf unserer Website, oder Sie melden sich bei uns – wir helfen hier gerne weiter.

Ebenso können Sie Ihre Projektidee in sogenannten „Projektwerkstätten“ vorstellen und weiterentwickeln. Die nächste Projektwerkstatt findet am 02.10.2025 von 14:00 - 17:00 Uhr im

LEADER Büro im 2. OG der Stadthalle in Oberndorf statt. Anfragen und Anmeldungen nehmen wir unter region@flachgau-nord.at entgegen.

Mehr dazu unter: leader.flachgau-nord.at





So erreichen Sie uns



Regionalverband Flachgau Nord

Joseph-Mohr-Straße 4a
5110 Oberndorf b. Salzburg

Tel.: +43 (0) 6272 412 17

E-Mail: office@flachgau-nord.at

Öffnungszeiten:
Mo-Di: 07:30 – 13:30
Mi-Do: 07:30 – 17:00
Fr: 07:30 – 12:00

www.flachgau-nord.at

MINT & LEADER Region Flachgau Nord

Joseph-Mohr-Straße 4a
5110 Oberndorf b. Salzburg

Tel.: +43 (0) 664 189 429 4

E-Mail: region@flachgau-nord.at
mint@flachgau-nord.at

Öffnungszeiten:
Mo-Do: 07:30 – 17:00
Fr: 08:00 – 12:00

leader.flachgau-nord.at