

Da will ich sein!

Das ENNSTAL-MAGAZIN



11. Oktober 2021

► *Berufserlebnistag*

► **HARALD SULZNER**

ist Ennstal-Botschafter!

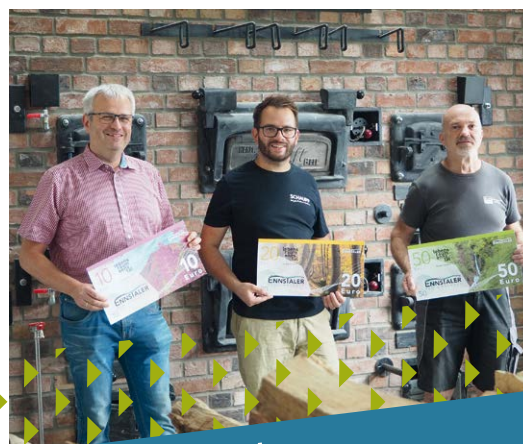
► **AKTUELLES**

— aus der Region

Ennstaler Kooperation

► *Holzofensemmerl*

Wir kriegen das gebacken!



03 | 21

lebens
raum
enns
tal



www.lebensraum-ennstal.at

8 GEMEINDEN

1200 BETRIEBE

112 KOOPERATIONSPARTNER*INNEN

INHALT

Liebe Leserinnen und Leser,

die Schulen des Ennstals sind Kooperationspartner der Initiative Lebensraum Ennstal, weil die regionale Versorgung auch in der Bildung wichtig ist. Gemeinsam versuchen wir Akzente in der Berufsbildung zu setzen. Meilensteine sind dabei der jährliche Berufserlebnistag, die Lehrlingsakademie und die Kurse zur Lehre mit Matura und zur berufsbegleitenden Matura im TDZ Ennstal. Der Berufserlebnistag findet heuer erstmals an einem Montag statt. Für die Schülerinnen und Schüler ist es gewinnbringend, wenn die Eltern die Veranstaltung gemeinsam mit ihrer Tochter oder ihrem Sohn am Nachmittag besuchen. Es ergeben sich interessante Einblicke und Kontaktmöglichkeiten.



Otto Schörkhuber // Direktor der Mittelschule und Polytechnischen Schule Großraming

Uns muss klar sein, dass der Fachkräftemangel nur durch Ausbildung von Fachkräften zu beheben ist. Eine Lehre ist keine Ausbildung zweiter Klasse. Ganz im Gegenteil, sie bietet vielfältige und nahezu unbeschränkte Chancen im Berufsleben.

Da will ich sein!

- 04 Aktuelles aus der Region
- 05 Theatergruppe Gaflenz
- 05 NEU: Reichraming-Krimi
- 10 Da schau her! // Schönes, Besonderes & Neues
- 13 Traditionsbetrieb // Sensenwerk Sonnleithner
- 15 Ennstal-Botschafter // Harald Sulzner
- 17 Wir kriegen das gebacken
- 19 Made im Ennstal // SIBU
- 20 Ennstal in Wort & Zahl

Da will ich lernen!

- 03 Berufserlebnistag 2021 // 11. Oktober im TDZ
- 03 Lehre mit Matura // Anmeldung für Englisch
- 07 Lehrlingsakademie // Nachbericht
- 07 Kurz nachgefragt // Ein Beruf stellt sich vor

Da will ich arbeiten!

- 08 Mutig & innovativ // Unternehmer*innen, die das Ennstal bewegen
- 14 Unsere neuen Kooperationspartner*innen



AUSGABE 03/2021 // Veröffentlicht: 16. September 2021 // Redaktionsschluss: 12. August 2021

FOTOS: Cover © Susanne Weiss, Barbara Haas, Bäckerei Schaupp // Seite 2: © privat, Reinhard Kleindl

WENN IM HERBST DIE BLÄTTER FALLEN,
WIRD BEWUSST – MIR, DIR, UNS ALLEN –
NICHT IMMER MUSS SCHÖNES AUCH EWIG BESTEHEN.
MANCHES DARF SICH WANDELN, MANCHES VERGEHEN.

-- Doris Hollnbuchner

DA WILL ICH DABEI SEIN: BERUFSERLEBNISTAG 2021

11. Oktober // 08:00 – 16:00 Uhr, TDZ Ennstal

Egal ob du noch auf der Suche nach dem passenden Lehrberuf bist oder schon ganz genau weißt, was du werden möchtest – ein Besuch beim Berufserlebnistag lohnt sich in jedem Fall!

INFORMIEREN & KENNEN LERNEN

Unentschlossene erfahren am Berufserlebnistag, welche interessanten Ausbildungsmöglichkeiten der Lebensraum Ennstal zu bieten hat. Und jene, die bereits einen Wunschberuf haben, bekommen die Möglichkeit, sich ausführlich über das Berufsbild zu informieren. Die Informationen bekommt ihr dabei aus erster Hand, denn am Berufserlebnistag informieren die lokalen Betriebe und ihre Lehrlinge

über ihre Lehrberufe, die Erzeugnisse des Unternehmens oder den Berufsalltag im Betrieb.

„Wir freuen uns sehr, dass wir mit dem Berufserlebnistag den Jugendlichen und den Betrieben eine Plattform bieten können, in Kontakt zu treten“, erklärt Erika Lottmann, Sprecherin der Initiative Lebensraum Ennstal und selbst mit der Lottmann Fensterbänke GmbH auf der Berufsmesse vertreten. „Der Berufserlebnistag ist für uns als Unternehmen eine erstklassige Möglichkeit, unseren Betrieb zu präsentieren und unsere zukünftigen Fachkräfte persönlich kennenzulernen“, führt die Firmenchefin weiter aus.

EINLADENDES RAHMENPROGRAMM

Ergänzt wird das Angebot beim Berufserlebnistag heuer mit dem „EnnsTaler-Planspiel“. Mit diesem Stationenspiel zum Thema „Wirtschaft spielend verstehen“ wird am Beispiel der Regionalwährung „EnnsTaler“ der Wirtschaftskreislauf erlebbar gemacht.

Also, auf zum Berufserlebnistag – wo deine Karriere beginnt!

LEHRE MIT MATURA & BERUFSREIFEPRÜFUNG

Nach Abschluss des Moduls Deutsch im Jänner 2022 **startet im TDZ am Samstag, 12. Februar 2022 (bis 14.01.2023) das Modul Englisch.**

Sowohl Lehrlinge, welche mit der Lehre mit Matura neu starten, als auch Berufs-

tätige, welche die Berufsreifematura absolvieren möchten, können in das Modul Englisch einsteigen.

In weiterer Folge bieten wir – wenn ausreichend Interesse besteht – im Frühjahr 2023 wieder das Modul Mathematik an.

Interessierte für das Modul Englisch kontaktieren bitte das TDZ Ennstal:

Barbara Ende / T 07254 20580 / office@lebensraum-ennstal.at

MODUL ENGLISCH: 12. Februar 2022 – 14. Jänner 2023 // Anmeldung unter office@lebensraum-ennstal.at



Aktuelles AUS DER REGION

Nächste Phase für die Renovierung des Bertholdsaal

Die notwendigen Einschränkungen der letzten Monate hatten natürlich auch Auswirkungen auf die Renovierung des Bertholdsaal. Dennoch ist viel passiert: Die Substanz des Gebäudes wurde inklusive neuem Dach saniert und um notwendige Zubauten erweitert. Nun geht es darum, sich um das Innenleben zu kümmern – von Lüftung bis WC-Installa-

tion, von Akustikdecke und neuem Schiffboden, bis Fliesenlegen, Malen und der gesamten Innenausstattung.

Der Plan ist, dass es ab Frühjahr 2022 im Bertholdsaal durch Konzerte, Lesungen, Filme etc. wieder laut wird und die Renovierung bis dahin abgeschlossen ist. Um diesen Zeitplan umsetzen zu können,

gibt es unter dem Motto "Jede*r kann was" jeden Samstag die Möglichkeit, bei dieser nächsten Etappe dabei zu sein – einfach per E-Mail melden (helfen@bertholdsaal.at) oder am Samstag ab 9:00 Uhr im Bertholdsaal vorbeikommen.

www.bertholdsaal.at

Netzwerktreffen der „KLEINEN“ Kooperationsbetriebe

Klein- und Kleinstunternehmen prägen mit ihrer Vielfalt maßgeblich das Erscheinungsbild der Ennstaler Unternehmerlandschaft!

Etwa die Hälfte unserer Kooperationspartnerbetriebe hat nicht mehr als fünf Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen, ca. 30 % haben keine oder eine/n. Es zeigt sich immer stärker, dass für den Erfolg eines Unternehmens nicht die Größe ausschlaggebend ist.

Engagement, geschicktes Agieren und ein gut funktionierendes Netzwerk sind die Schlagkraft der Klein- und Kleinstunternehmer*innen.

Am 26. Juli haben wir zu einem „kleinen“ Netzwerktreffen im TDZ eingeladen, um gezielt in Erfahrung zu bringen, wie wir bestmöglich unterstützen können bzw. was wir gemeinsam bewegen können.

Wir laden alle Kooperationspartnerbe-



triebe herzlich ein, uns auch weiterhin ihre Anliegen mitzuteilen und aktiv die Zukunft des Ennstals mitzugestalten.

NEUE RAD-SERVICESTATION

Im letzten Jahr hat der Tourismusverband Steyr + Nationalpark Region, gemeinsam mit Kolleginnen und Kollegen aus den Nachbarregionen, mit der „Traunviertel Tour“ eine neue Radroute rund um den Nationalpark Kalkalpen entwickelt. Ein großes Anliegen bei der Konzeption war, neben der Auswahl der Route, die Sicherheit und Servicequalität für die

Radfahrer*innen zu gewährleisten. Dank des Engagements des ÖAMTC OÖ konnte nun die erste Self-Servicestation beim Brunnbachstadl in Großraming eröffnet werden. Weitere Servicestationen beim Nationalpark Besucherzentrum Reichraming und bei der Arena Schallau folgen in den nächsten Wochen.

www.steyr-nationalpark.at



ÖAMTC Landesdirektor Harald Großbauer, Bürgermeister Günther Großbauer (Großraming) & Tourismusdirektorin Eva Pötzl

FOTO: © ÖAMTC



THEATERGRUPPE GAFLENZ

AUF NEUEN WEGEN

DIE THEATERGRUPPE GAFLENZ PRÄSENTIERT IHRE DIESJÄHRIGE PRODUKTION ALS „DINNER MIT POINTEN GARNIERT“

In Anlehnung an „Dinner and Crime“ serviert das „Gasthaus Heuberger“ ein 3-gängiges Menü, dazwischen präsentiert die Theatergruppe Gaflenz Sketches und Pointen, die das Leben so schreibt.

PREMIERE: SAMSTAG, 6. NOVEMBER, 19:00 UHR

WEITERE TERMINE:

Freitag, 12. November, 19:00 Uhr

Samstag, 13. November, 19:00 Uhr

Gespielt wird ausnahmsweise im Gasthaus Heuberger (vormals Pfandlwirt)

Kartenvorverkauf online über die Homepage www.theatergruppe-gaflenz.com und am Gemeindeamt Gaflenz. Keine Abendkasse.

Es gelten die zu den jeweiligen Aufführungsterminen gültigen Corona-Regeln.



Buchvorstellung NEU ERSCHEINEN

NATTERNKOPF

EIN REICHGRAMING-KRIMI VON ASTRID MIGLAR

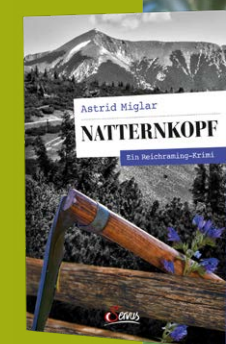
In der kleinen österreichischen Gemeinde Reichraming geht's auf einmal mörderisch zu. Gleich drei Leichen stören die sommerliche Idylle: eine schöne Wasserleiche, die zu Lebzeiten das hiesige Nackt-Yoga-Seminar besuchte; ein Bauer, in dessen Brust eine Sense steckt und ein Mann, dem offenbar sein zu lautes Mundwerk zum tödlichen Verhängnis wurde.

Hauptkommissar Georg Hammerschmied nimmt die Ermittlungen auf – notgedrungen, denn Mord zählt nicht zu seinen bevorzugten Aufgabengebieten.

Die Autorin Astrid Miglar stellt in ihrem ersten Krimi den eigenwilligen Kommissar vor eine knifflige Aufgabe: Spuren gibt es viele, Erkenntnisse eher weniger. Dafür scheint jeder Bewohner Reichramings irgendein Geheimnis zu verbergen.

Erhältlich im Ennstal: im Buchhandel, z. B. bei Ennsthaler

Natternkopf erscheint am 23. September im Servus Verlag // ISBN 978-3-7104-0234-0



LESUNG

DIENSTAG, 28. SEPTEMBER

20:00 - 21:30 UHR
KULTURZENTRUM AKKU STEYR

TICKETS: TEL. 0664/73115620

LEHRBERUFE BEI WEBER-HYDRAULIK

Bis zu
€ 4.500,-
PRÄMIEN
in Deiner
Lehrzeit

WIR SIND DEIN WEG ZUM ERFOLG!



METALLTECHNIK – ZERSpanungSTECHNIKER/IN

MECHATRONIK – AUTOMATISIERUNGSTECHNIKER/IN

FERTIGUNGSMESSTECHNIKER/IN

INDUSTRIEKAUFMANN/FRAU

BEWIRB DICH JETZT

Atl-lehre@weber-hydraulik.com

ausbildung.weber-hydraulik.com

DAS WAR DIE LEHRLINGS-AKADEMIE

FOTO: © Günter Stöffelbauer // TEXT: Judith Köster

SEIT MEHREREN JAHREN SCHLIESSEN SICH BETRIEBE IM LEBENSRAUM ENNSTAL ZUSAMMEN UND BIETEN IHREN LEHRLINGEN EINE ÜBERBETRIEBLICHE ZUSATZ-AUSBILDUNG IM BEREICH PERSÖNLICHKEITSENTWICKLUNG AN.

9 Lehrlinge aus 3 Unternehmen nutzten dieses Jahr die Möglichkeit und nahmen an den Lehrlingstagen im Flöberdorf Großraming teil.

KENNENLERNEN - TEAMENTWICKLUNG - SOZIALKOMPETENZ

Bei den gemeinsamen Aktivitäten mit dem Personal Trainer Günter Stöffelbauer wurden Teamfähigkeit, Präsentation und soziale Kompetenzen trainiert. Bei bestem Wetter konnte das Training am 15. und 16. Juni sowohl indoor als auch outdoor stattfinden und die Lehrlinge freuen sich schon auf eine Wiederholung im nächsten Jahr.



**KURZ
NACHGEFRAGT**

Name: MARIE-CHRISTIN SEILER

Alter: 19

Beruf: TAPEZIERERIN UND
DEKORATEURIN

Wohnort: REICHRAMING

Firma: STÖLLNBERGER GMBH



Am meisten an der Arbeit gefällt mir:
KREATIVITÄT UND ZUFRIEDENE KUNDEN

Damit fängt der Tag gut an:
MIT SONNENSCHEN UND KAFFEE



Typischer Handgriff: GRIFF ZUM TACKER

Das kostet Nerven:
LEERE UNTERSPULE DER NÄHMASCHINE

Aktuell schaue ich: THE LAST KINGDOM

Mein Werkzeug / Material: MÖBELSTOFF,
KLAMMERLMASCHINE, SCHAUMSTOFF

Mein schönster Urlaub:
INSEL KRK IN KROATIEN

Nach Feierabend gönne ich mir...
DAS LECKERE ESSEN VON MAMA UND OMA

Entweder ... oder ...?
Reichramingbach ☒ ☐ Hallenbad



MUTIG innovativ &

Unternehmer*innen,
die das Ennstal bewegen

Kern Musikinstrumente



In Bayern auf Materialtour im Instrumenten-
baustoffhandel



Stefan Kern, Blechblasmusikinstrumentenerzeuger

STECKBRIEF:

Name: **Stefan Kern**
Alter: **32**
Familienstand, Kinder:
ledig, keine
Wohnort: **St. Ulrich**
Firma: **Kern Musikinstrumente**
Firmenstandort:
Ternberg, Kirchenplatz 10

5 FRAGEN:

Am liebsten an meinem Job mag ich **die abwechslungsreichen Aufgaben als Selbstständiger, den netten Kontakt mit Musikern / Kunden**

Mein Betrieb ist im Ennstal angesiedelt, weil **ich hier aufgewachsen bin, und durch meine lange Zeit als Musiker sehr viele meiner Kunden persönlich kenne.**

Begonnen hat es **als ich meine Ausbildung abgeschlossen hatte (2012) und entschloss eine eigene Firma zu gründen. Gründung 2014, Wechsel zur Vollzeit 2019**

Meine Firma steht für **entscheidung, bewahren von traditionellem Handwerk**

Über diesen beruflichen Erfolg habe ich mich am meisten gefreut: **Über meine Mitarbeiter**



Die Werkstatt am Kirchenplatz in Ternberg

lebens
raum
ennst
tal

6. Ennstaler
BERUFS-
ERLEBNIS-
TAG

MO, 11.10. 2021 • 8⁰⁰ - 16⁰⁰ Uhr • TDZ Ennstal
Da will ich lernen!

Foto: Susanne Weiss

DER NEUE TIPO CROSS.
ITALIENISCHES CROSSOVER DESIGN.



DER NEUE FIAT TIPO ALS LIMOUSINE, 5-TÜRER, KOMBI ODER CROSS.
BEREITS AB € 13.990,-* BEI FINANZIERUNG.

4 JAHRE FIAT
GARANTIE

Kraftstoffverbrauch 4,3–5,8 l/100 km, CO₂-Emissionen 114–133 g/km (WLTP kombiniert). Symbolfoto Fiat Tipo Cross. *Aktionspreis Fiat Tipo FireFly Turbo 100 Limousine inkl. Modellbonus (enthält Händlerbeteiligung) und € 1.000,- Finanzierungsbonus bei Leasing- oder Kreditfinanzierung über LEASYS / FCBANK. Voraussetzung: Bankübliche Bonitätskriterien, Wohnsitz / Beschäftigung in Österreich. Nicht kumulierbar mit anderen Finanzierungsangeboten. **2 Jahre Neuwagengarantie ohne Kilometerbeschränkung und 2 Jahre Funktionsgarantie „Maximum Care“ bis 60.000 km Gesamtleistung. Freibleibendes Angebot bei Kauf bis 30.09.2021. Details auf www.fiat.at. Stand 06/2021.

AUTO & ZWEIRAD
SADLER
„Wir machen sie mobil“
3335 Weyer, Waldhofnerstraße 22 | Tel. 07355/6495 | e-mail: sadler@goodleder.at

lebens
raum
ennst
tal



◀ ES GEHT NICHT UM DEN PREIS, SONDERN UM DEN WERT

Unter diesem Motto kann bei Dalya Saeed und Katharina Hofmüller im „S'Umasonst“ in Weyer jeden Dienstag von 14:00 bis 18:00 Uhr Kleidung abgegeben oder mitgenommen werden. Denn was einer Person nicht mehr passt oder gefällt, kann für die nächste ein tolles neues Stück im Kasten sein. Somit trägt man nicht nur zum Umweltschutz bei, sondern bereitet auch jemand anderem eine Freude!

www.tauschplatzl-weyer.webnode.at/umasonst-textil

ALLES BEGINNT MIT DER SEHNSUCHT ▶

Mit einer Weglänge von 500 m und einer Gehzeit von 15 Minuten ist der Heilsweg in Maria Neustift ein Spaziergang – jedoch einer mit Tiefgang. Ausgehend von der Pfarrkirche entdecken interessierte Geher*innen fünf Stationen, die einerseits zum achtsamen Hinhören und andererseits zum Dialog auffordern. Gastgeberin am Weg ist die Natur und auf der Alberhöhe lädt sie alle Besucher*innen zum Staunen und Verweilen ein.

www.heilsweg.pfarre-mn.at



DA SCHAU HER!

SCHÖNES, BESONDERES & NEUES

Am Ende
wird alles gut.

WENN ES NICHT GUT WIRD,
IST ES NOCH NICHT DAS ENDE.

Oscar Wilde



In den Kochtopf geschaut...

bei Anja Kellnreiter
und ihrem Foodblog www.kuechenzauber.at

POLENTA-AUFLAUF MIT PILZEN für 4 Personen

Zutaten:

- 300 ml Vollmilch
- 300 ml Wasser
- Prise Muskat
- 1 TL Curcuma
- 200 g Maisgrieß
- 10 g Steinpilze getrocknet
- 300 g frische Pilze gemischt (Champignons und Kräuterseitlinge)
- 1/2 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Balsamico
- 1 Schuss Weißwein
- 80 ml Schlagobers
- Petersilie & Rosmarin gehackt
- Salz & Pfeffer
- 1 Kugel Mozzarella
- Olivenöl

Zubereitung:

Milch mit Wasser in einen Topf geben, Curcuma, Muskat, Salz und Pfeffer zugeben (ordentlich würzen). Alles aufkochen lassen und anschließend die Polenta unter Rühren einrieseln lassen. Kräftig einrühren, dass keine Klumpen entstehen und von der Herdplatte nehmen. Polenta ca. 15 Minuten ziehen lassen. Eine Auflaufform mit Butter ausfetten und die Masse darin glattstreichen.

Steinpilze mit 50 ml heißem Wasser übergießen und 5 Minuten quellen lassen. Die gemischten Pilze putzen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebel würfelig schneiden, Knoblauch hacken und in einer Pfanne mit etwas Öl andünsten. Pilze zugeben, ca. 2 Minuten kräftig anbraten, mit Weißwein ablöschen und mit Schlagobers Zwischenzeit den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Pilzmischung auf der Polenta verteilen. Mozzarella gratinieren, bis der Käse geschmolzen ist und leicht Farbe bekommt.

Tipp von Anja Kellnreiter:

- ▶ Polenta-Auflauf heiß servieren.



FOTO: © privat



NUR EIN KLEINES BISSCHEN

In seinem neuen Bilderbuch erzählt Olivier Tallec vom Leben in und mit der Natur. Was zuerst wie eine einfache Geschichte über ein Eichhörnchen und „seinen“ Baum aussieht, entpuppt sich als tiefsinnig sowie ironisch und regt zum Nachdenken an. Wie viele Zapfen darf ein Eichhörnchen nehmen? Wie viele Nadeln kann es essen? Wie viele Zweige braucht es für ein Lagerfeuer? Wer entscheidet, wann Schluss damit ist?

Olivier Tallec: Nur ein kleines bisschen. Aus dem Franz. v. Ina Kronenberger. Hildesheim: Gerstenberg 2021, 978-3-8369-6121-9

Ein Buchtipps von Andrea Kromoser:
www.familienlektüre.at



Illustration © Olivier Tallec/2021 Gerstenberg, Hildesheim



FOTO: © Adobe Stock, by-studio

DAS SCHWERSTE WORT HEISST NICHT CHICHICASTANENGO* –

Oft ist es „Danke“, das schwer über unsere Lippen kommt.

Unsere Dankbarkeit für die Erträge aus der Natur zeigen wir zum Erntedankfest. Daneben kann das Fest ein Anlass sein, wiederzuentdecken, wofür wir im Leben überdies dankbar sein können. Es bietet die Möglichkeit, ein Stück Selbstbezogenheit abzulegen, den Blick auf das Wesentliche zu richten und den einen oder anderen Gedankenschwung zu vollziehen.

* das ist eine Stadt in Guatemala

Ihre Profi-Haushaltshilfe!




**PERSÖNLICHE
FACHBERATUNG**
bei der Auswahl von
Haushaltsgeräten



ELEKTRO SCHILD BERGER

- Intelligente Haus-Steuerungssysteme
- Hochwertige Photovoltaik-Anlagen
- Blitzschutzanlagen
- Elektroinstallationen
- Energieverteilung / Zählerverteilung
- Alarmanlagen
- CAD Planung
- Haushaltsgeräte

Qualität und Service bis ins kleinste Detail!

Ledererstraße 22, 4452 Ternberg **T:** 07256/7065 **M:** 0650/266 90 80
E: office@elektro-schildberger.at **W:** www.elektro-schildberger.at



FOTOS: © Sensenwerk Sonnleithner // TEXT: Elisabeth Tejral

Da will ich sein!

Traditionsbetriebe im Lebensraum Ennstal
Sensenwerk Sonnleithner

UNSERE ZEITREISE STARTET IM JAHR 1477, ALS HANNS AN DER MUHL AM HEUTIGEN STANDORT DES SENSENWERK SONNLEITHNER DIE SOGENANnte „LICHTLMÜHLE AM LAUSSABACH“ ERRICHTETE.

Ab 1647 als Nagelschmiede betrieben, wurde das Werk 1807 von Josef Leopold Winkler trotz vehementem Widerstand der Zunft in eine Sensenschmiede umgewidmet. Mit dem Einsatz der Wasserkraft erlebte die Sensenindustrie in Oberösterreich einen spektakulären Aufschwung. So wurden im 18. und 19. Jahrhundert die hochqualitativen Sensen in die gesamte Welt exportiert. Dass viele Arbeiter „hammerderrisch“, taub oder schwerhörig vom Lärm der Hämmer wurden, konnte die innovative Produktionsmethode allerdings nicht verhindern. 1847 erwarb Franz Sonnleithner das Sensenwerk. Sein Sohn führte den Betrieb ab 1872 trotz schlechter wirtschaftlicher Lage in eine Blütezeit. Von 1929 bis 1959 lenkten Sonnleithners Töchter Anna und Marie, sowie Maries Ehemann und Geschäftsführer Hans Bauer, die Geschicke des Sensenwerks. Obgleich der ungleichen Verteilung des Besitzes unter den Schwestern, galt nicht Marie Bauer, sondern Anna Sonnleithner unter der Belegschaft als heimliche Chefin.

Kurz nach der Übernahme durch Otto Hammer stand das Unternehmen vor dem Aus und wurde 1962 an die traditionsreiche deutsche Sensenwerk-Dynastie Cronenberg verkauft.

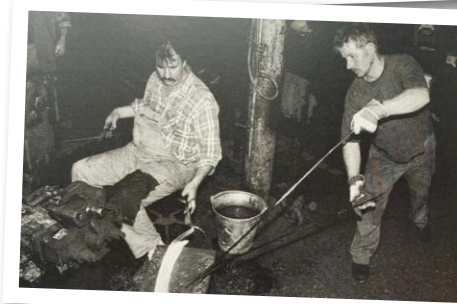
Nicht zuletzt durch die schrittweise Einführung neuer Produkte konnte der Betrieb

langsam wieder aufgebaut werden. So verkaufte man bei Sonnleithner z. B. die ersten industriell gefertigten Handschraken, die dem Erfindergeist der Brüder Cronenberg entsprangen. Um die Zufahrten in die eigenen Wälder absperren zu können, bauten sie aus alten Sauerstoffflaschen Schranken. Bald wurden andere Waldbesitzer darauf aufmerksam und aufgrund der Nachfrage ging man in serienmäßige Produktion. Die geöffnete, nach oben gerichtete Schranke führte zur nächsten Idee, den Fahnenmasten, die aktuell neben den versenkbaren Pollern das wichtigste Erzeugnis der Firma Sonnleithner sind.

Als eines der letzten drei Werke Österreichs, das noch handgeschmiedete Sensen produzierte, stellte Sonnleithner die Sensenfertigung 2001 endgültig ein.

Seit 2003 leiten Gerhard Furtner als externer Geschäftsführer und Wilm-Hendric und Carl-Julius Cronenberg als handelsrechtliche Geschäftsführer die Firma. Die Belegschaft beteiligt sich heute maßgeblich an der Entwicklung der Werkzeuge und den Produkten aus Metall, von denen fast 40 % exportiert werden. Man ist zu Recht stolz auf die traditionsreiche Firmengeschichte und die Entwicklung des Sensenwerk Sonnleithner.

Oben:
Das Sensenwerk
Sonnleithner
im Laussatal



Die Fertigung von Sichel und Sensen wurde im Jahr 2001 eingestellt.

Rechts:
Auf der Landesausstellung „Land der Hämmer“ präsentierte Sonnleithner 1998 die Kunst des Sensenschmiedens tausenden Besuchern. Dadurch war ein Rest-Sensenlager bis ins Jahr 2005 vorhanden, welches abschließend für ein Entwicklungshilfeprojekt zu günstigen Konditionen nach Afrika versendet wurde.

Unten:
Heute ist Sonnleithner bei der Herstellung von Parkplatz-Sperrbügeln und Pollern (wie hier in Steyr) führend.



Ist auch Ihr Unternehmen ein Traditionsbetrieb? Dann schreiben Sie uns an magazin@lebensraum-ennstal.at



HARALD SULZNER

Woanders als im Ennstal zu leben? Daran hat Harald Sulzner aus Ternberg noch nicht einmal im Traum gedacht. Viel zu sehr schätzt er die Vorzüge dieses „gelobten Landes“, wie er es nennt: die Natur, das soziale Netz und die Sicherheit, die er hier verspürt.

„Ich fahr schon gern auf Urlaub“, gibt Harald Sulzner zu. „Aber ich komme auch genauso gern wieder nach Hause.“ Zu Hause, das ist für den gebürtigen Reichraminger nicht nur der Ort, an dem Familie und Freunde sind, sondern auch der, an dem er mit seinem Installationsbetrieb Fuß gefasst hat und an den seine schönsten Kindheitserinnerungen gebunden sind.

„Wir haben als Kinder vom Vater einen Wanderhut und einen Stock bekommen und dann sind wir losmarschiert. Das waren damals unsere Ferien.“

Und wenn es einmal zu heiß zum Wandern oder Radfahren war, ging es ab in den Reichramingbach. „Der ist mir aber mittlerweile zu kalt“, lacht der 52-Jährige, „da bin ich dann doch lieber im eigenen Pool.“

Mit dem Fahrrad ist er aber auch heute noch gern unterwegs und auch in die Berge zieht es ihn im Zuge seiner Tätigkeit beim Alpenverein immer wieder mal. Außerdem genießt der stolze Opa die Zeit, die er mit seinem Enkel verbringen darf. Auch seine eigene Vorbildwirkung ist ihm dabei bewusst. „Die Jugend wächst ja so auf, wie sie es daheim vorgelebt bekommt.“

Für die zukünftige Generation würde er sich wünschen, dass wieder mehr junge Menschen einen Lehrberuf ergreifen, damit die Facharbeitskräfte im Ennstal erhalten bleiben. „Sonst haben wir hier irgendwann einen Haufen Akademiker, aber keine Handwerker mehr.“

Als Unternehmer vertritt Harald Sulzner einen klaren Standpunkt: „Mir ist es wichtig, dass das Geld in der Region bleibt und wir Unternehmer uns dabei gegenseitig unterstützen, regional einkaufen und beauftragen oder es uns im örtlichen Wirtshaus schmecken lassen. Davon haben wir am Ende schließlich alle etwas.“

„DA WILL ICH SEIN, weil hier alles ist, womit ich aufgewachsen bin und wir es hier einfach wunderschön haben!“



LOSENSTEIN

lebensraum ennstal

„MEHR BEWUSSTSEIN FÜR UNSER WASSER & ENERGIEGEWINNUNG!“

HARALD SULZNER
Installateur
und Naturgenießer

www.lebensraum-ennstal.at



Diese Figur wurde möglich gemacht durch Eigenmittel von Freunden und Belegschaft zum runden Geburtstag - ALLES GUTE!

15
lebensraum ennstal



AUS ZEIT LEBEN
BEWEGENDE SEMINARE UND TRAININGS

Firma AUS ZEIT LEBEN
Gesellschaftsform Einzelunternehmen
Geschäftsführerin Andrea Sulzer
Standorte 4463 Großraming | Donatistraße 11
8970 Schladming | Schiefersteinweg 552/6
Telefon +43 664 7510 5005
E-Mail andrea@auszeitleben.at
Homepage www.auszeitleben.at

Erfrischend | bewegend | abwechslungsreich | begeisternd | motivierend | lebendig | flexibel | professionell - so gestalten sich die Seminare, Trainings und Coachings von AUS ZEIT LEBEN. Gerne werden spielerische Übungen und Aktivitäten von mir eingebaut und auch Teile (je nach Wunsch und Möglichkeit) im Grünen durchgeführt.



BioLosbichl
Unser Lebensmittelzentrum am Sonnberg

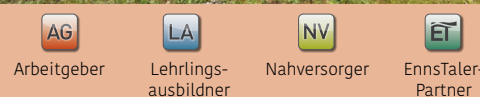
Firma Biohof Losbichl
Gesellschaftsform pauschalierter landwirts. Betrieb & Gsbr
Geschäftsführer Johannes und Kathrin Schörkhuber
Mitarbeiter*in 1
Standort 4461 Laussa | Sonnberg 6
Telefon +43 676 8415 33 215 | +43 676 8415 33 200
E-Mail office@biolosbichl.at
Homepage www.biolosbichl.at



Wir sind eine vielfältige Bio-Landwirtschaft mit Direktvermarktung von Fleisch und Würsten. Bio-Rindfleisch vom Pinzgauer Rind, Bio-Schweinefleisch vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein, Bio-Wildhendl und Hendlteile, sowie Bio-Putenfleisch gibt es auf Vorbestellung. Bio-Topfen, Joghurt, Aufstriche und Bio-Eier sind immer erhältlich, auch Jausenplatten für Ihre Feier richten wir gerne.



ALLE KOOPERATIONSPARTNER*INNEN
auf www.lebensraum-ennstal.at





IHRE STELLE IN Großraming

GROßRAMING IST EIN VIELSEITIGER ORT -
nicht nur zum Leben, sondern auch zum Arbeiten.

GROßRAMINGER GEWERBEBETRIEBE bieten eine große Anzahl unterschiedlicher Lehrberufe und Berufe an - eine Bereicherung für die ganze Region.

Folgende offene Stellen warten aktuell auf Sie:

BETRIEB	KONTAKT	OFFENE STELLEN
	ADEG Garstenauer Eva Garstenauer oder Barbara Garstenauer adeg.garstenauer@aon.at, 07254/8217	Lehrling ab 2022 Mitarbeiter Feinkost (15-20 h)
	CS-Metallbau Christian Scharnreitner office@cs-metallbau.at, 0664/5217424	Lehrling ab 2022 * ** Schlosser Voll- oder Teilzeit
	Elektrotechnik Guttmann Georg Guttmann office@guttmann-gmbh.at, 07254/8243	2 Lehrlinge ab Juli 2022 * ** Facharbeiter Voll- oder Teilzeit
	Flößerstube Herbert Lirscher office@floesserstube.at, 07254/20977	Aushilfe Küche Reinigungskraft Teilzeit
	Elisabeth Hirner Uhren u. Schmuck Elisabeth Hirner info@sportuhr.at, 07254/200203	Lehrling Einzelhandel ab 2022 * Reinigungskraft Teilzeit (4-6 h)
	Gebr. Haider Bauunternehmung Christian Haider christian.haider@gebr-haider.at, 07254/7355-0	Facharbeiter (Tiefbau, Schlosser/in, Maschinist/in) Lehrlinge (Tiefbau, Büro, KFZ-Technik, Bautechnische Assistenz, Vermessungs- technik, Land- u. Baumaschinentechnik)
	Holzinger Montagen Peter Holzinger holzinger.montagen@gmail.com	Mitarbeiter Voll- und Teilzeit Helfer Voll- und Teilzeit
	KFZ Reisinger Andreas Reisinger office@reisinger-kfz.at, 07254/8327	Lehrlinge ab 2022 * **, Kraftfahrzeug- technik, Karosseriebau- u. Lackiertechnik
	Kirchenwirt Ahrer Ahrer Angela info@kirchenwirt-ahrer.at, 07254/8256	Aushilfe Küche (30-40 h)
	M. komm Hair e.U. Friseursalon Magdalena Wölthaler M.kommHair@gmx.at, 0664/99458856	Mitarbeiter Teilzeit ab 2022
	Cafe/Bar Paletti Lisa Rohrweck cafebarpaletti@gmail.com, 0664/4086196	Mitarbeiter Teilzeit
	Gasthaus Hanusch Bettina Hanusch 0660/3199485	Aushilfe Sportplatzbuffet, Servicekraft, (Doppel-)Lehre möglich
	Schraml Glastechnik Anita Schraml, anita.schraml@lisec.com, 07254/8100-22	Reinigungskraft Teilzeit (4-6 h)
	Tischlerei Großalber Josef Großalber office@tischlerei-grossalber.at, 0664/6539197	Lehrling ab Juli 2022 * ** Mitarbeiter Voll- oder Teilzeit
	Hopf Installationen Günter Hopf office@maxhopf.at, 07254/8313	Lehrling ab 2022 * ** Fachkraft Vollzeit
	Friseursalon Kadir Christoph Kadir 07254/8281	Lehrling ab 2022

*) Lehre mit Matura möglich **) L-17 Förderung B-E



Wir kriegen das gebacken!

Ein Beispiel für Zusammenarbeit in der Region

ER IST WIEDER ANGEHEIZT, DER HOLZOFEN DER BÄCKEREI SCHAUPP IN MARIA NEUSTIFT. NACH EINEM HALBEN JAHR UMBAU SIND DIE ALLSEITS BEKANNTEN UND SEHNSÜCHTIG ERWARTETEN SCHAUPP-WECKERL SEIT MITTE AUGUST WIEDER ZURÜCK. UND NICHT NUR DAS: DER NEUBAU DER BÄCKEREI IST AUCH EIN MUSTERBEISPIEL FÜR DIE GUTE ZUSAMMENARBEIT IN DER REGION.

Keine Geheimzutaten, sondern viel Zeit und Handarbeit stecken in einem echten Schapp-Gebäck. Als die Sanierung des 100 Jahre alten Holzofens anstand, wurde daraus am Ende die Erneuerung des gesamten Gebäudes, inklusive Bäckerei, Verkaufsraum und privatem Wohnbereich. Für Wolfgang Schapp war besonders wichtig, bei der Auftragsvergabe möglichst in der Region zu bleiben. Die elektrischen Installationen hat er daher gleich an zwei regionale Unternehmen vergeben: Elektrotechnik Großalber aus Maria Neustift hat den gewerblichen Teil inklusive Backstube übernommen; Elektrotechnik Guttmann aus Großraming hat unter anderem den privaten Wohnbereich mit Elektrogeräten ausgestattet.

„Ich kenne beide Betriebe und wollte an diesem Projekt gern mit beiden zusammenarbeiten“, erklärt Wolfgang Schapp.

Für die beiden Unternehmen keine gänzlich neue Erfahrung. „Wir hatten schon oft miteinander zu tun und helfen uns gegenseitig, wenn Not am Mann ist“, erklärt Rosa Großalber. „Wir sehen den jeweils anderen weniger als Konkurrenz, sondern eher als Ergänzung.“

ENNSTALER ALS GEWINN FÜR ALLE

Auch für Georg Guttmann war das Miteinander an dieser Arbeit entscheidend. „Auf diese Weise können wir alle nur gewinnen!“ Als Gewinn sehen alle drei Unternehmen auch den Ennstaler. So manche Zahlung wurde untereinander bereits mit der regionalen Währung abgewickelt.

Das Ergebnis dieser guten Zusammenarbeit? Eine komplett neu gestaltete Bäckerei inklusive Verkaufsraum, von dem aus man durch eine Glaswand beim Ba-

cken mit dem neu gemauerten Holzofen zusehen kann. Und am wichtigsten: Die Semmeln und Weckerl schmecken wieder genauso saftig und aromatisch wie früher!



Wolfgang Schapp holt die frischen Semmeln aus dem neuen Holzofen



Wo gibt es die Schapp-Weckerl zu kaufen?

BROTVERKAUF BEI SCHAUPP

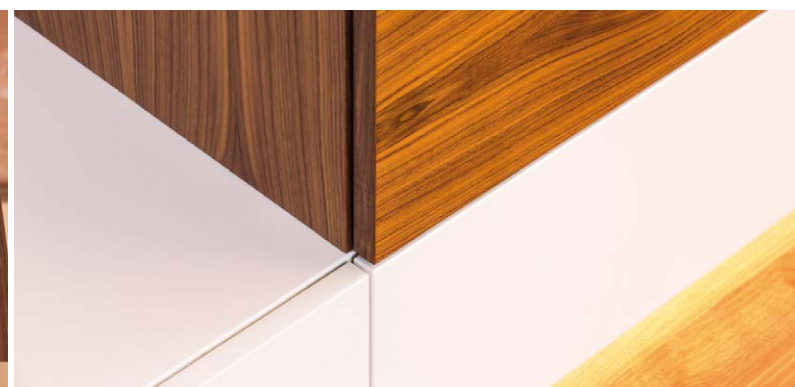
4443 Maria Neustift Nr. 4
Dienstag bis Samstag
6:30 bis 14:00 Uhr

 = Hier kann mit Ennstälern bezahlt werden.

PARTNER	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
ADEG Stubauer, Maria Neustift	X	X	X	X	X
Kaufhaus Merking, Maria Neustift	X	X	X	X	X
ADEG Kaubeck, St. Peter/Au	X			X	
Fleischerei Ellegast, Seitenstetten	X			X	
Ums Egg, Losenstein 	X				X
Strauss's Hofladen, Garsten	X	X			X
Spar Stix, Weyer 	X	X	X	X	X
ADEG Wiedemann, Ternberg				X	
Fleischerei Mandl, Großraming				X	
Fleischerei Fechter, Reichraming				X	X
Cafe Holzeck, Laussa					X

TischlerIn / TischlermeisterIn

BEZAHLTE ANZEIGE



Wir sind eine Tischler-Unternehmensgruppe aus Losenstein bzw. Steyr (OÖ) mit 50-jähriger Familientradition in Planung, Bau, Verkauf und Montage von hochwertigen Möbeln. Wir sind Einrichtungsspezialisten im Privatbereich genauso wie im Bereich hochwertiger Ladenbau und Ordinationseinrichtungen.

Beste Qualität, höchste Kundenorientierung sowie langjährige, bestens qualifizierte Mitarbeiter sind unsere Erfolgsfaktoren. Wir sind einer der wenigen Tischlereibetriebe welche nach EN ISO 9001:2015 zertifiziert sind.

IHRE AUFGABEN

- Anfertigung von exklusiven Möbelstücken
- teilweise Montage der gefertigten Möbel
- selbstständiges Arbeiten

DAS BRINGEN SIE MIT

- fundierte Ausbildung und handwerkliches Geschick
- Berufserfahrung
- Gefühl für Form und Estetik
- Genauigkeit & Zuverlässigkeit
- Teamfähigkeit und Kontaktfreudigkeit

ES ERWARTET SIE

- eine sehr interessante und kreative Aufgabe mit Entscheidungsfreiheit
- ein sehr kollegiales Team
- ein sicherer Arbeitsplatz in einem stabilen Familienbetrieb mit über 50 Jahren Erfolgsgeschichte
- leistungsgerechte Bezahlung ab € 2.200,- Überzahlung je nach Qualifikation und Erfahrung natürlich möglich

Wir freuen uns über Ihre Bewerbung

bei Herrn Martin Stöllnberger • buchhaltung@stoellnberger.com

Tel. +43 7255/44 45-0 • www.stoellnberger.com

MIT NACHHALTIGEN DESIGNS DIE WELT VERSCHÖNERN

SIBU DESIGN GmbH & CoKG



SEIT 1984 STELLT DIE FIRMA SIBU DESIGN IN TERNBERG DEKORATIVE DESIGNPLATTEN FÜR DEN INNENBEREICH HER. WAS ZUNÄCHST ETWAS ABSTRAKT KLINGEN MAG, BEGEGNET UNS TATSÄCHLICH HÄUFIGER, ALS MAN GLAUBEN WÜRD. UND DAS LÄNGST NICHT NUR IN ÖSTERREICH.

Beispielsweise wurden in den letzten Jahren nicht nur goldene Spiegelelemente für den Life Ball in Wien geliefert und die Bühne der Salzburger Festspiele mitgestaltet, sondern auch der Laufsteg der London Fashion Week mit Designelementen verspiegelt. Allerdings muss man nicht zwangsläufig auf derartige Events warten, um auf Dekor von SIBU DESIGN zu stoßen. Oft genügt es, im Alltag die Augen offen zu halten.

„Wer gern durch die Stadt bummelt und in die Schaufenster schaut, hat unsere Produkte mit Sicherheit schon einmal

gesehen“, sagt Geschäftsführer Julian Theisen. Denn mit den Kunststoffdesignplatten von SIBU DESIGN werden weltweit Shops und Schaufenster von großen Marken wie Zara, Geox oder Hugo Boss ausgestattet.

Auch im Restaurant- und Hotelbereich kommen die in Ternberg gefertigten Designelemente zum Einsatz – an der Rezeption, als Wandpaneele oder als Bettkopfteile. So darf man zum Beispiel in Kitzbühel, Paris und Moskau Ausschau nach SIBU-Produkten halten. Sogar am anderen Ende der Welt ist das Unternehmen vertreten und erfreut sich

etwa in Neuseeland großer Beliebtheit. Und selbst wer lieber mit dem Wohnmobil oder Wohnwagen unterwegs ist, als in Hotels zu nächtigen, ist laut Julian Theisen sehr wahrscheinlich schon einmal mit Oberflächen von SIBU DESIGN in Kontakt gekommen. „Da unsere Produkte sehr leicht und widerstandsfähig sind, eignen sie sich optimal für den Caravanbereich und schon heute sind wir bei allen großen Herstellern vertreten.“

Ein Grund, sich auf den Lorbeeren auszuruhen, ist das für das Unternehmen aber nicht: ganz im Gegenteil. „Wir arbeiten stets daran, ökologischer zu werden, indem wir zum Beispiel den Kunststoff in unseren Produkten reduzieren und nachhaltigere Alternativen suchen.“ Und wir werden beim nächsten Einkaufsbummel mit Sicherheit die Schaufenster etwas genauer unter die Lupe nehmen und nach SIBU-Produkten Ausschau halten.



Das Team von SIBU DESIGN in Ternberg arbeitet motiviert an nachhaltigen und dekorativen Designplatten



KAISERSCHMARRNDRAMA

FREITAG, 17. OKTOBER
SAMSTAG, 18. OKTOBER

BEGINN: 20 UHR
BEGINN: 20 UHR

Krimi, Komödie; Deutschland 2020; 97 Minuten / Regie: Ed Herzog
Darsteller: Sebastian Bezzel, Simon Schwarz, Lisa Maria Potthoff, Enzi Fuchs, Eisi Gulp

Im siebten Film der beliebten Krimi-Reihe bekommt es Franz Eberhofer mit einem pikanten Fall zu tun, hinter dem womöglich ein Serienmörder steckt.

4000ERLEBEN

FREITAG, 8. OKTOBER

BEGINN: 20 UHR

Multimedia-Vortrag in Full-HD bestehend aus 650 Fotos, 15 min Videomaterial, 10 Musikstücken, 3 Interviews, Animationen, O-Töne, Gitarre, Mundharmonika und einer verrosteten Konservendose

Sie faszinieren: die Alpen mit ihren zerklüfteten Gletschern und 4000 Meter hohen Gipfeln - und die ganz persönliche Geschichte, die Marlies quasi von Null auf die höchsten Alpenberge führte, als erste Österreicherin und eine von ganz wenigen Frauen.



Impressum

Blattlinie: Wir setzen uns für die regionalen Werte, Lehre, Aus- und Weiterbildung, Facharbeiter*innen, regionale Arbeitsplätze, regionale Aktivitäten, regionale Gewerbebetriebe und regionalen Konsum ein.

Herausgeber: Initiative Lebensraum Ennstal; www.lebensraum-ennstal.at
Eine Kooperation bestehend aus Wirtschaftstreibenden, Schulen und Gemeinden des Ennstals, dem TDZ Ennstal, der WKOÖ, dem Regionalmanagement OÖ und der Leader Region Nationalpark OÖ Kalkalpen.

Projekträger und Projektabwicklung: Technologie- und Dienstleistungszentrum Ennstal GmbH, Eisenstraße 75, 4462 Reichraming

Für den Inhalt verantwortlich:

Erika Lottmann, Sprecherin der Initiative, Reichraming

Layout & Design: Judith Köster, Grafikdesign, www.die-judith.at, Ternberg

Druck: Druckerei Haider, Schönau i.M., www.haider-druck.at

Auflage: 9.000 Stück, erscheint regelmäßig

Finanziert mit Druckkostenbeiträgen & Eigenmitteln der Kooperation.

powered by



UP TO DATE mit dem Infokanal Ennstal

Empfangbar in Weyer, Gaflenz, Großraming, Reichraming und Losenstein über das Kabel-TV!

Nächste Ausgabe:
WINTER 04/2021
in Ihrer Bezirks-Rundschau

Die Initiative Lebensraum Ennstal auf Facebook!



scho laung NIMMA G'HEART:

kudan

auf guat Deutsch:

Ein fröhliches Gerede, bei dem gelacht, gescherzt und gekichert wird.

Der Ausdruck könnte lautmalerisch aus den Geräuschen, die beim Kichern gemacht werden, entstanden sein. Doch egal woher der Begriff kommt, ein bisschen kudern tut ab und zu einfach gut!

DIE ZAHL IM QUARTAL

3 2021

107

Insgesamt **107 Ausstellerinnen und Aussteller** haben an bislang **5 Berufserlebnistagen** zahlreichen Jugendlichen Wissenswertes über ihren Betrieb und ihre Ausbildungsmöglichkeiten berichtet.

Berufserlebnistag: 11. Oktober 2021