



Traunseetram soll durch Vorchdorfs Ortszentrum fahren

Gemeinderatsbeschluss: Vorchdorf will eine Durchbindung über den Schulcampus

VON EDMUND BRANDNER

VORCHDORF. Bereits Ex-Bürgermeister Gunter Schimpl dachte laut über eine Durchbindung der Traunseetram durch das Vorchdorfer Ortszentrum bis zum Schulzentrum nach. Sein Argument: Die Züge wären dann für viel mehr Menschen erreichbar.

Jetzt gab sich Vorchdorfs Ortspolitik einen Ruck und verabschiedete in der jüngsten Gemeinderatsitzung einstimmig einen Grundsatzbeschluss für die Durchbindung. „Das ist die Voraussetzung, um bei Land und Bund für die Finanzierung zu werben“, sagt Gunter Mackinger, Prokurist der Lokalbahn Gmunden - Vorchdorf AG.

Ausgangspunkt der Vorchdorfer Überlegungen ist Stern & Hafnerls Plan, einen neuen, barrierefreien und überdachten Bahnhof in

Vorchdorf zu errichten - nach dem Vorbild des neuen Bahnhofs in Gmunden-Engelhof. Er wird errichtet, wenn ab 2026 neue Zuggarnituren für die Lokalbahnlinie Lambach - Vorchdorf kommen.

Zum einen sollen nach dem Willen der Vorchdorfer die Normalspurzüge wieder bis zur Brauerei Eggenberg fahren. Sie ist ein beliebtes Ausflugsziel. Zudem bewirbt sich Vorchdorf als Standort für die OÖ. Gartenzeit 2027. (Auch das beschloss der Gemeinderat diese Woche.) Hier würde das Schloss eine wichtige Rolle spielen.

Potenzialanalyse gibt Hoffnung

Vor allem aber will die Ortspolitik auch die Schmalspurbahnlinie aus Gmunden (Traunseetram) weiterziehen - über die Bahnhofstraße, den Denk-Kreisverkehr, die Laudachbrücke und den Ortsplatz bis



Vorchdorf bekommt einen neuen Bahnhof. Das könnte der Impuls für etwas viel Größeres werden, meint die Ortspolitik. (ebra)

zum Bildungscampus und von dort weiter zum Einkaufszentrum am nördlichen Ortsrand.

Gunter Mackinger präsentierte dem Gemeinderat am Dienstag eine Potenzialuntersuchung. Sie kommt zum Ergebnis, dass durch die Verlängerung der Traunseetram bis zum Einkaufszentrum (vier neue Haltestellen) und der Vorchdorfer Bahn zur Brauerei (eine neue Haltestelle) sich der direkte Zugang der Bevölkerung zu Haltestellen um 60 Prozent erhö-

hen würde. 380 Auspendler pro Tag und 866 Einpendler hätten einen Gehweg von weniger als 200 Meter zu den fünf zusätzlichen Stationen.

Die Rückendeckung durch die Ortspolitik gibt Mackinger jetzt die Möglichkeit, am Konzept weiterzuarbeiten. „Daraus können wir dann einen Finanzierungsplan entwickeln und damit zu Bund und Land gehen“, sagt er. Das nächste Fünfjahresprogramm für Investitionen in Privatbahnen gilt ab 2026. Ma-

ckinger will es schaffen, die Vorchdorfer Projekte darin unterzubringen. „Dank des starken Votums der Ortspolitik sehe ich dafür sehr gute Chancen“, sagt er. „Trotzdem brauchen wir jetzt Geduld“, sagt Reinhard Ammer, Gemeindevorstand der Grünen. „Ich glaube nicht, dass die Durchbindung vor 2030 kommt. Die Revitalisierung des Bahnabschnitts bis zur Brauerei sollte schneller gehen. Wir möchten ja 2027 die Gartenzeit bei uns haben.“

Ermittlungen gegen Bürgermeister eingestellt

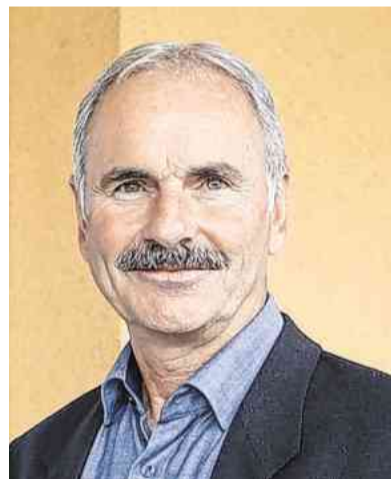
Vorwürfe gegen Vorchdorfs Ortshaupt und den Leiter des Bauamts reichen nicht für eine Klage

VORCHDORF. Entwarnung in Vorchdorf: Die Staatsanwaltschaft informierte die Gemeindeverantwortlichen darüber, dass sie ihre Ermittlungen gegen Bürgermeister Johann Mitterlehner (ÖVP) und den Bauamtsleiter der Gemeinde eingestellt habe. Im Raum gestanden war der Verdacht der „Untreue“. Über Jahre hinweg sei der Leiter des Bauamts mit dem Wissen der Bürgermeister und der Gemeindevorstände zu hoch bezahlt worden, lautete der Vorwurf. Die Gemeindeaufsicht hatte sich deswegen bereits eingeschaltet und auch die Liste Vorchdorf kritisierte diese Praxis seit langem. Die Anzeige bei der Staatsanwaltschaft gegen Bürgermeister Mitterlehner erfolgte anonym.

Tatsächlich geht die angebliche Überbezahlung auf das Jahr 2007 zurück, als der Bürgermeister noch Franz Kofler (ÖVP) hieß, und sie wurde 2022 unter Mitterlehner abgestellt. Wäre es zu einer Anklage gegen Mitterlehner gekommen, hätten sich auch viele weitere Funktionäre verantworten müssen, darunter der gesamte neunköpfige Gemeindevorstand.

Kein Schaden entstanden

Doch die Staatsanwaltschaft stellte nach einer Prüfung ihre Ermittlungen jetzt ein. Man könne weder beim Bürgermeister noch beim Bauamtsleiter von Untreue sprechen, weil der Gemeinde kein Schaden entstanden sei, begründet die Justiz diese Entscheidung. Außer-



Bgm. Johann Mitterlehner (ÖVP) (Gem.)

dienstliche Leistungen des Bauamtsleiters, die dieser der Gemeinde in Rechnung gestellt hatte, wä-

ren mindestens genauso teuer gewesen, wenn man sie an externe Firmen vergeben hätte müssen. Gegen den Vorwurf der Untreue spreche auch der Umstand, dass der Gemeindevorstand die Zahlungen mehrfach und oft einstimmig befürwortet hatte.

Das Schreiben der Staatsanwaltschaft wurde am Dienstagabend im Gemeinderat zur Gänze vorgelesen. Unter dem Tagesordnungspunkt „Allfälliges“ richtete Bürgermeister Mitterlehner dann noch persönliche Worte an die 36 Mitglieder des Ortsparlaments: Er sei enttäuscht von Menschen, die ihm im Schutz der Anonymität angezeigt hätten. „So verhält sich nur jemand, der feig ist“, so der Bürgermeister. (ebra)

ÜBERBLICK

Saisonfinale am Kasberg mit günstigen Preisen

GRÜNAU. Am Wochenende lädt der Kasberg zu einem spektakulären Saisonfinale ein. Auf der Kasbergalm erwarten die Besucher Sonnenskilaf, Gipfeltouren und kühle Getränke. Ein Shuttledienst in der Farrenau sorgt für einen bequemen Transfer zwischen Gruppenumlaufbahn und Kasbergalm. Am Samstag gelten Sonderpreise für das Skivergnügen, darunter auch vergünstigte Tarife für Kinder und Jugendliche. Höhepunkt des Saisonfinales ist die gemeinsame Abschlussparty „Bass Mountain“ am Sonntag. „Alle Sportvereine und Freunde des Kasbergs sind herzlich eingeladen, am Wochenende die Saison gemeinsam ausklingen zu lassen“, teilen die Organisatoren mit.

SIND WIR NOCH ZU RETTEN?
VON ULRIKE RUBASCH



Low-Waste-Mama

E-Mail: u.rubasch@nachrichten.at

Ein Kompliment von der jungen und jüngsten Generation (Gen Z bis Gen Alpha) zu bekommen, ist für meinen Jahrgang wie ein Ritterschlag. Dieser Tage machte mir meine Zwölfjährige ein solches Geschenk. Sie hatte nach einem Blick in den halbleeren Familienkühlschrank befunden, doch besser ins Asia-Restaurant essen zu fahren.

Als wir dann ein paar Stunden später zuhause bei einem unerwartet reichhaltigen vegetarischen Abendessen saßen, das offenbar ihren Geschmack getroffen hatte, seufzte sie: „Mama, wie machst du das? Wenn ich in den Kühlschrank schau, ist nichts da zum Kochen.

Und du machst aus den Restln so was Gutes, ich frag mich, wie das geht ...“ Das ehrt mich, habe ich aber vor allem meiner eigenen Mutter zu verdanken, die wie viele ihrer Generation das Restlverwerten zu einem beinahe zwanghaften Kult erhoben hat. Ich setze diese Tradition gerne und sehr bewusst fort, denn es kann gar nicht oft genug erzählt werden: Ein Drittel der produzierten Lebensmittel weltweit wird weggeworfen.

In Österreich sind das in einem Jahr 50.000 Lkw voll mit Lebensmitteln, in einer Reihe von Wien nach Zürich. Würden Lebensmittel weltweit entsprechend ihrer Bestimmung in Menschenmägen und

nicht im Müll landen, würden wir uns acht bis zehn Prozent der Treibhausgas-Emissionen ersparen.

Darum schreibe ich gerade vor Ostern darüber, das für viele Österreicher nach der Fastenzeit auch ein kulinarisches Fest ist. Die Einkaufswagen werden wieder voll beladen zu den Kassen gefahren, tendenziell mit dem panischen Gedanken „Überleben wir die Feiertage?“ statt mit der Frage „Habe ich nicht zu viel gekauft, und können wir das alles wirklich essen?“

Restlverwerten ist für viele kein Teil ihres Lebens, man kann es sich ja leisten, neues Essen zu kaufen. Das ist Old-School-Denken!



„Würden Lebensmittel in Menschenmägen und nicht im Müll landen, würden wir uns acht bis zehn Prozent Treibhausgas-Emissionen sparen.“

Unilever, ein Konzern, unverdächtig des vorauseilenden Klimaschutzes, ließ 1600 Kochprofis zu Essenstrends weltweit befragen. Fünf von acht Megatrends haben dennoch mit Klimaschutz zu tun: Plant Powered Proteins (pflanzliche

Proteine), Local Abundance (regionale Produkte), New Sharing (Essen teilen) und Low-Waste-Menüs.

Die befragten Gastronomen halten den Trend zum Low-Waste-Menü, dem Essen, bei dem nichts verschwendet wird, für den wichtigsten. Verschiedene „Techniken zur vollständigen Nutzung von Lebensmitteln einschließlich Tipps zur Verwertung von Resten“ werden von Fachleuten vermehrt den Köchen beigebracht. OMG - ich bin also total „lit“ (hell in der Birne), wie die Jungen zu sagen pflegen.

An dieser Stelle schreiben abwechselnd Edmund Brandner und Ulrike Rubasch.