

Disput zwischen Kaufleuten und SP-Vize Wimmer

WELS. Die Kaufmannschaft ist auf Hermann Wimmer sauer, weil er via Facebook Ehefrau Petra mit Fotos beim Einkaufen in Kitzbühel öffentlich macht. „Mit solchen Postings provoziert er alle Welser Kaufleute“, heißt es in einem offenen Brief, in dem die Fotos zu sehen sind. „Wir sollen stets pünktlich die Kommunalabgabe abführen, während es anscheinend für unseren Vizebürgermeister nicht notwendig ist, die Welser Kaufleute mit Einkäufen zu unterstützen. Für einen Politiker in seiner Position sollte es selbstverständlich sein, zur Welser Wirtschaft zu stehen.“

Wimmer ist erbost: „Sie verwenden unautorisiert zwei Fotos meiner Frau, ich fordere Sie auf, das zu unterlassen.“ Dass er in Wels vornehmlich in der Innenstadt einkauft, sollten die betroffenen Kaufleute wissen. Er verlangt: „Lassen Sie meine Familie aus dem Spiel.“

Überblick

Kein Unfall bei Adrian

GUNSKIRCHEN. Johann Stefan Adrian, Hausherr im Fernreither Hof, legt Wert auf die Feststellung, dass der Absturz eines Arbeiters am Mittwoch nicht bei einer Baustelle seines Hauses passiert ist. Die Welser Zeitung berichtet gestern von einem Unfall „bei einem Gasthaus in Fernreith“. Der Arbeiter stürzte vom Dach bei einem Ausflugsgasthof, der in der Fernreith situiert ist, allerdings die Adresse Strassern hat.

Kraftquellen für Kinder

THALHEIM. Einen Sonderpreis des „Gesundheitsförderpreises 2012“ erhielt die Marktgemeinde von Landeshauptmann Josef Pühringer. Gewürdigt wurde das Projekt „Kraftquellen für unsere Kinder“. Es wurde versucht, Buben und Mädchen vom Kindergarten, der Volksschule und des Hortes Bewegung schmackhaft zu machen.

Brennende Gasflasche

WELS. Gefährlicher Einsatz für die Feuerwehr gestern kurz vor 8.30 Uhr im Industriegebiet: Auf dem Areal der VA-Tech geriet eine Acetylen-Flasche in Brand. „Die Flammen schlugen beim Übergang vom Flaschenhals zu den Schläuchen empor“, sagt Einsatzleiter Roland Weber. Die Helfer, unterstützt von den Kräften der Betriebsfeuerwehr Fritsch, kühlten die Gasflasche, um eine Explosion zu verhindern. Dann wurde die „Schweißbatterie“ aus dem Gebäude gefahren, der Absperrhahn zugekehrt: Die Flammen waren weg. Aus Sicherheitsgründen wurde die Flasche noch in ein Wasserbad gelegt. Verletzt wurde niemand.



Feuerwehr barg Gasflasche. (laumat.at)



„Afrika“ in der OÖN-Galerie

WELS. Malerin Kerstin Kager vom Atelier Neinergut in Wels-Nord ist der nächste Gast in der Galerie der OÖNachrichten im Haus Stadtplatz 41. Die Mal- und Gestalttherapeutin holt „Afrika“ ins Welser Stadtzentrum und zeigt unter diesem Titel Werke mit Motiven aus dem unendlichen Kontinent. Seit 15 Jahren stellt die Künstlerin ihre Arbeiten aus.

Die Vernissage findet am Donnerstag, 19. April, um 19.30 Uhr statt. Martin Stieger, ehemaliger Kulturreferent der Stadt Wels, wird die in Graz geborene Künstlerin den Besuchern vorstellen.

Nirotec setzt Erfolgskurs in Pichl fort

Roman Aschl investiert im Betriebsbaugbiet Inn bis 2014 sechs Millionen Euro

PICHL. Der Entwässerungsspezialist mit Sitz in Geisensheim wechselt 2014 auf die andere Seite des Innbaches: Das von Roman Aschl gegründete Unternehmen errichtet im Betriebsbaugbiet Inn westlich von Voran auf 17.000 m² eine neue Zentrale. Nun wurde der Grundkauf fixiert. Nirotec hat eine Option auf weitere 8000 m². Sechs Millionen Euro werden investiert. Zur 20-Jahr-Feier im Juni 2014 soll der Neubau bezogen werden.

„Wir platzen aus allen Nähten, wenn eine große Lieferung kommt, jammern die Kollegen im Lager, weil der Platz schon so knapp ist“, beschreibt Gerald Rösslhuber die aktuelle Situation am Firmensitz in einem umgebauten Bauernhof nahe des Autobahn-Zubringers Geisensheim. Der Hof ist im Eigentum des Unternehmens. Rösslhuber ist seit acht Jahren im Unternehmen und die rechte Hand von Firmengründer Aschl.

NIROTEC

Der 1994 von Roman Aschl in der Garage seines Hauses gegründete Betrieb entwickelte sich zum Spezialisten für Entwässerungssysteme: von Parkhäusern über Hallenbäder bis zu Gastrozonen und privaten Wellness-Oasen. Nirotec ließ sich 2000 mit sieben Mitarbeitern in einem umgebauten Bauernhof in Geisensheim nieder. Nun hat der Betrieb 45 Beschäftigte, die 2011 zehn Millionen Euro erwirtschafteten.

Die Tage am bisherigen Firmensitz werden bereits gezählt. „Die Mitarbeiter beginnen schon Wunschzettel zu schreiben“, freut sich Aschl. „Mir ist wichtig, dass sie bei der Planung eingebunden sind. Arbeitszeit ist auch Lebenszeit, sich am Arbeitsplatz wohlfühlen hat oberste Priorität.“



Firmengründer Roman Aschl (privat)

Nirotec ist ein aufstrebendes Unternehmen, das eigenen Angaben zufolge Jahr für Jahr Wachstumsraten im zweistelligen Prozentbereich hat. Der Betrieb entwickelt und fertigt Systeme zur Entwässerung von Gebäuden. Eine

Parkdeckrinne namens „Securin“ ist derzeit Erfolgsprodukt. Herkömmliche Entwässerungsrinnen korrodieren durch Wasser und Streusalz; Asphaltbeläge und teilweise auch Betonelemente des Gebäudes werden schadhaft. Nirotec habe ein komplett abgedichtetes System entwickelt, sagt Rösslhuber. Es ist patentiert.

30 Prozent kaufen Deutsche

Fast ein Drittel des Jahresumsatzes von knapp zehn Millionen Euro lukriert das Pichler Unternehmen in Deutschland. Nirotec war im Boot, als im bayerischen Bamberg das erste Passivhaus-Hallenbad installiert wurde. Auch das umgebaute „Aquadulco“ in Bad Schallerbach setzt auf Qualität aus der Nachbargemeinde.

Der alte Firmensitz werde nach Angaben Rösslhubers nach dem Umzug von Nirotec weiterhin als Gewerbeimmobilie genutzt werden. (müf)

Die Spargelwochen sind nun auch offiziell eröffnet

Vor-, Haupt- oder Nachspeise: Die grünen und weißen Stangen sind in der Küche vielseitig einsetzbar

PUPPING. Das edelste Gemüse hat wieder Saison, das Warten für Feinschmecker endlich ein Ende. Gestern wurden die „Spargelwochen“ der Gastrovereinigung BÖG (Beste Österreichische Gastlichkeit) auch offiziell eröffnet.

Im Landgasthof Dieplinger in Popping servierte Chefköchin Paula Langmayr Variationen vom Spargel. Sie bewies, dass Spargel nicht nur als Vor-, Haupt- und Nachspeise ein wahrer Genuss ist, sondern auch als Tischdekoration perfekte Figur macht. Langmayr und ihr Team dekorierten mit Spargel-Blumensträußen und Tontöpfchen, in denen Spargel in Brotteig eingebakken war.

„Spargel muss in der Küche besonders behandelt werden, es macht mir riesigen Spaß, mit dem König der Gemüse neue Gerichte



Wirtin Paula Langmayr, Peter-Paul Frömmel (WKO), Andrea Langmayr Foto: cityfoto

zu kreieren“, sagt Langmayr. Ihre Kreativität bewies sie bei Spargelsuppe mit Eferdinger Gemüsesackerl – einer ganz besonderen

„Packerlsuppe“, einem filetierten Donauzander auf Spargel-Most-Risotto und einer herrlichen Spargel-Grießflammerie mit Minzpesto

„Es macht mir einen riesigen Spaß, neue Spargelgerichte zu kreieren. Spargel will in der Küche besonders behandelt werden und ist sehr vielseitig.“

Paula Langmayr, Landgasthof Dieplinger

und Erdbeersauce. So wie bei Langmayr kommt auch bei vielen anderen BÖG-Betrieben nur Spargel aus der Region auf den Tisch. „Der Wunsch vieler Gäste nach regionalen und qualitativ hochwertigen Produkten macht den Einsatz bezahlt“, sagt BÖG-Landesobmann Reinhold Baumschlager. (KraI)