Wir machen das Beste, nicht nur aus Holz!

- Innenausbauten / Holzfassaden
- Carports, Mülltonnen-Einhausungen, Zäune
- Gartenhäuser/Lauben, Hochbeete
- Poolumrandungen und Terrassenbeläge
- Verschiedene Holzarten, BPC und Feinsteinzeug
- Dachstühle und Holzriegelhäuser

4655 VORCHDORF
0664 88 24 66 19 // office@hip-holzbau.at

www.hip-holzbau.at

Keine Angst beim Heizungswechsel! KEM Traunstein unterstützt alle.

Die Förderung „Sauber Heizen für alle" richtet sich an Eigentümer von Ein- und Zweifamilienhäusern und unterstützt den Umstieg auf ein modernes, klimafreundliches Heizsystem. Je nach Einkommen können dabei bis zu 100 % der Kosten für den Heizungstausch gefördert werden.

Ein neues Heizsystem senkt laufende Kosten, macht unabhängiger von fossilen Energien und ist zugleich ein aktiver Beitrag zum Klimaschutz.

Trotzdem zeigt die Erfahrung: Viele Menschen nehmen diese Unterstützung nicht in Anspruch – nicht, weil sie sie nicht brauchen, sondern weil es schwerfällt, über finanzielle Themen zu sprechen. Diese Zurückhaltung ist menschlich und verdient Respekt. Wichtig ist: Die Förderung ist ein bewusst geschaffenes Unterstützungsangebot, um den Heizungswechsel für möglichst viele Haushalte erschwinglich zu machen.

Die KEM Traunsteinregion begleitet Interessierte dabei vertraulich und kostenlos – von der ersten Information bis zur Antragstellung.

Ohne Druck, ohne Bewertung, ohne Verpflichtung.
Wenn Sie überlegen, Ihr Heizsystem zu erneuern oder unsicher sind, ob die Förderung für Sie passt: Ein Gespräch kann viel bewirken. Für Ihr Zuhause, Ihr Budget und unsere gemeinsame Klimazukunft.

Schicken Sie eine E-Mail an:
office@kem-traunsteinregion.at

REZEPT-TIPP

BÄRLAUCH-SALZ

von Elfriede Winterleitner (Pettenbach)

ZUTATEN:

- 1/2 kg Bärlauch
- 1/2 kg Salz

ZUBEREITUNG:

Den gewaschenen und feinst pürierten Bärlauch mit dem Salz vermengen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen. Das Backrohr auf 40°C vorheizen und das Backblech reingeben.

Tipp: Einen Holzkochlöffel im Backrohr einklemmen, damit ein kleiner Spalt entsteht und das Salz langsam trocknen kann. Den Bärlauch und das Salz von Zeit zu Zeit zerreiben und mischen bis alles ganz trocken ist, ansonsten verdirbt alles. Das kann bis zu 2 Tage dauern.

Das selbstgemachte Bärlauchsalz ist ideal zum Würzen von Speisen.

Gutes Gelingen!

Dein Rezept ist uns 2 x 10,- Gutscheine wert!

Wir suchen Rezepte, besonders solche, die in die kommende Saison passen. Als kleines Dankeschön gibt's für ein veröffentlichtes Rezept Werbering-Gutscheine im Wert von 20 Euro. **Der nächste VORchdorfer Tipp erscheint am 5. Mai 2026. Eigenes Rezept einfach abfotografieren und per Whats App schicken - Telefon: 0699 15 05 88 57, Stichwort Rezepttipp, oder per Mail an: tipp@werbering-vorchdorf.at**

Schick uns den Rezepttipp einfach per Whats App! Gericht und Rezept abfotografieren und senden an: 0699 15 05 88 57 - Stichwort Rezepttipp.

Einstieg in den Golfsport leicht gemacht!

Noch nie war es so einfach und unkompliziert, mit dem Golfen zu beginnen: Denn der Golfclub Traunsee Almtal in Kirchham bietet gemeinsam mit dem VORchdorfer Tipp 25 Lesern die Möglichkeit, im Mai und Juni 2026 einen Golf-Platzreifekurs zum **Sonderpreis von nur € 99,-** (**statt** regulär **€ 219,-**) zu absolvieren.

Bei diesem 2-Tageskurs zu je 4 Stunden mit einem professionellen Golflehrer werden sowohl Praxis als auch Theorie (Regelkunde, Etikette etc.) vermittelt. Am Ende steht die Erlangung der Platzreife, die neben einer Mitgliedschaft Grundvoraussetzung zum Spielen auf einem Golfplatz ist. Und das Beste an diesem Angebot: Zwei Monate volles Schnupperspielrecht im GC Traunsee Almtal samt bester Betreuung durch unsere Golf-Buddies, die Einsteigern mit Rat und Tat zur Seite stehen, sind bereits inkludiert.

In diesem Sinne: Bis bald im wahrscheinlich freundlichsten Golfclub Österreichs!

Details und Infos gerne unter *0660 – 2024 224* oder *sekretariat@golfclubtraunsee.at*

BAM.wohnen setzt auf Nahwärme

Foto: vorchdorfmedia

Bewusste Investition in die Zukunft mit regionaler Energieversorgung: Sonja Huemer, August Schöfberger und Daniel Huemer

Für die Geschäftsführer von BAM.wohnen, Daniel Huemer und Sonja Huemer, eröffnete sich mit der Erweiterung der Nahwärme die Möglichkeit, die bestehende Ölheizung durch eine nachhaltige und regionale Nahwärmelösung zu ersetzen. August Schöfberger, Geschäftsführer der Nahwärme Vorchdorf zeigt sich erfreut. Schließlich war BAM.wohnen bereits im Vorjahr ein verlässlicher Partner bei der Errichtung des neuen Heizwerks in Sattledt. Ab der kommenden Heizsaison wird der Standort in Vorchdorf vom Heizwerk Feldham versorgt. Die Nahwärme Vorchdorf hat sich inzwischen zur größten Nahwärmegenossenschaft in Oberösterreich entwickelt.

EEG Laudachtal

Neuer Vorstand und neue Tarife

Die Erneuerbare Energiegemeinschaft Laudachtal (EEG) lud am 20. März 2026 zur Generalversammlung. Im Zuge der Versammlung wurde der Vorstand turnusgemäß neu gewählt. Die EEG setzt weiterhin auf eine Kombination aus Erfahrung und neuen Impulsen. Die Bedeutung engagierter Mitglieder für den Ausbau der regionalen Energieversorgung wurde besonders hervorgehoben.

Energiegemeinschaft LAUDACHTAL

Ein zentrales Thema waren die neuen Stromtarife ab dem 2. Quartal 2026:

Bezugspreis: 11 ct/kWh netto, mit reduzierten Netzgebühren (ca. 6 statt 9 ct/kWh), wodurch sich ein effektiver Preis von rund 8 ct/kWh ergibt.

Einspeisetarif: 9 ct/kWh netto für PV-Strom, 10 ct/kWh netto für Wasserkraft.

Damit bleibt die EEG Laudachtal eine attraktive Möglichkeit, regionalen Grünstrom zu beziehen oder einzuspeisen.