

## Kein Krematorium für Niklasdorf

„Die Stadt Leoben nimmt vom Standort Niklasdorf für den Bau eines Krematoriums im Sinne eines guten Einverständnisses innerhalb der betroffenen Gemeinden Abstand. Dem sind intensive Gespräche mit diversen Gesprächspartnern, insbesondere der Bürgerinitiative gegen den Standort Niklasdorf vorausgegangen“, berichtete Bürgermeister Kurt Wallner am Donnerstag vergangener Woche in der Sitzung des Gemeinderates der Stadt Leoben.

Die Pietätgruppe – bestehend aus den sechs Stadtwerke-Betrieben Judenburg, Trofaiach, Leoben, Bruck, Kapfenberg und Mürzzuschlag – wird nun eine neue gemeinsame regionale Lösung für den obersteirischen Zentralraum erarbeiten. „Zur Versorgungssicherheit“, heißt es in der Presseaussendung der Stadt Leoben. Intensiven Gesprächen zwischen der Pietätgruppe, den Bürgermeistern von Niklasdorf und Proleb, der Bürgerinitiative und Landeshauptmann-Stellvertreter Michael Schickhofer folgte die Erkenntnis, dass es für einen kommunalen Betreiber fast unmöglich ist, bei derart massiven Bedenken seitens der Bevölkerung ein Projekt dieser Art durchzuziehen. Wallner versicherte, „dass es weder in Leoben, noch in den Umgebungsgemeinden einen Krematorium-Standort geben werde“.



Bgm. Kurt Wallner (li.) mit Amtskollegen Johann Marak. Freisinger

# Ein richtig resches

Was wäre Ostern ohne Pinze und Osterbrot? Die Bäckereien sorgen für eine richtig runde Osterjause.

So bunt wie die Osternester sind, die demnächst verteilt werden, so bunt ist auch die Vielfalt an Ostergebäck in den Vitrinen der heimischen Bäcker. Ein absolutes Muss bei der



Osterjause ist die beliebte Pinze. Diese besteht aus reichhaltigem Germteig, ist sehr dotterhaltig und mit viel Butter, für den weichen und saftigen Geschmack, verfeinert.

Die Osterpinze ist übrigens eines der wenigen Produkte,



Andreas Fuchs von der Kapfenberger Bäckerei J. Fuchs – ein Meisterweltenbetrieb. Meisterwelten/Ikarus.cc

für die noch kein Codex, keine Norm existiert.

Neben den nun besonders gefragten Osterspezialitäten und den klassischen Gebäcksorten lassen viele Bäcker ihrer Fantasie freien Lauf. Immer häufiger

kommen auch wieder alte Getreidesorten wie Dinkel, Grünkern oder Emmer zum Einsatz. Diese sind nährstoffreicher als andere Getreidesorten, enthalten Ballaststoffe, zahlreiche Vitamine und Mineralstoffe.

## Gesunde Ideen werden gefördert

„Xund und Du“: Jugendmanagement vergibt pro Projekt 300 Euro.

„Xund und Du“ ist ein Projekt des „Logo Jugendmanagements“, der steirischen Fachstelle für Jugendinformation und -kommunikation. Ziel ist es damit, die Gesundheitskompetenz bei Jugendlichen zu stärken. Dafür gibt es jetzt für Jugendeinrichtungen aus den Be-

Rundum gesund

meinbezirk.at/rundumgesund

zirken Bruck-Mürzzuschlag und Leoben Mikroprojektförderungen.

„Von Ernährung bis Bewegung, also vom Gratisapfel bis zum Kletterprojekt in den obersteirischen Bergen, vom g'sundn Gartln bis zum Anti-Stressprojekt passt vieles in die unkomplizierte 'Xund und Du'-Förderung“, so Martina Haßler, Jugendmanagerin im Regionalmanagement Obersteiermark Ost. „Logo“ lädt deshalb alle



Stellten das Projekt „Xund und Du“ vor: Heher (li.) und Fasching vom „Logo Jugendmanagement“, Jugendmanagerin Haßler. Foto: REM

Einrichtungen der schulischen und außerschulischen Jugendarbeit ein, sich mit Jugendlichen kreativ mit dem Thema „Gesundheitsförderung“ zu beschäftigen. Mithilfe einer Unterstützung von bis zu 300 Euro können neue Projekte leichter gestartet werden. Steiermarkweit stehen 30.000 Euro zur Verfügung. Erst kürzlich wurde das Projekt im Rahmen ei-

nes Netzwerktreffens von Johannes Heher und Gregor Fasching vom „Logo Jugendmanagement“ vorgestellt.

Bis Juni können Ideen für gesundheitsfördernde Projekte über [xund.logo.at/300](http://xund.logo.at/300) eingereicht werden. Die Ergebnisse der Projekte stehen im Mittelpunkt der Jugendgesundheitskonferenz am 3. Juli in Trofaiach.