

3 RO

Ikbrennen live

Schlosses Altenhof ab 21. Oktober ein Kalkofen gebaut.



Baumeister Thomas Rosenberger, Ge-
Wacha (Bundesdenkmalamt), Gräfin
stießen mit Labyrinth-Bier auf den
Ruine Falkenstein an. Fotos: Karin Wiesinger

gen. Der 10,10 Meter lange Balken
beinhaltet etwa 500 Kilogramm
Eisen und sichert den schönen Bogen
in der Ruine. In einer weiteren
Aktion wird die Betonstütze mit
Steinen originalgetreu ummantelt.
Baumeister Thomas Rosenberger
hat die Sanierung des Torbogens

unterstützt und ist begeistert, dass
das Wahrzeichen der Ruine erhal-
ten werden konnte.

„Es war fast ein Wunder, bis zum
Schluss haben wir nicht gewusst,
stürzt er ein oder nicht? An einer
Stelle war er nur mehr 30 Zenti-

**„ Dass die Bogenrettung
gelingen ist, war fast ein
Wunder. “**

THOMAS ROSENBERGER, BAUMEISTER

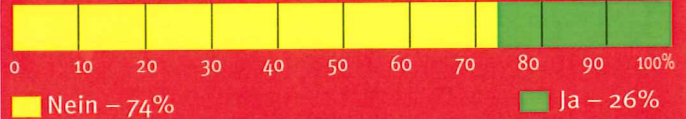
meter dick“, erklärt Rosenberger.
Den Bogen-Rettungseinsatz in der
Ruine haben die Gemeindefarbei-
ter Ewald Huber (Pfarrkirchen)
und Thomas Kehrer sowie Rupert
Mayrhofer (Hofkirchen) unter
strengsten Sicherheitsvorkehr-
ungen, angeleitet und auf dem Rücken
liegend, vollzogen. „Die Män-
ner haben tolle Arbeit geleistet, der
Bogen wurde gerettet, jetzt geht es
daran, die Ruinenpflege in Angriff
zu nehmen“, erklärt Bürgermeister
Martin Raab die Pläne für 2010.

40.000 Euro Kosten bisher

„Heuer wird der Bogen noch mit
einem Stahlnetz gesichert, damit
durch den Frost keine Steine her-
unterfallen können“, erklärt Robert
Wacha vom Bundesdenkmalamt.
Noch nicht ganz geklärt ist die
Frage der Finanzierung des Vorhabens.
Von Land und Denkmalamt
werden 14.000 Euro in Aussicht
gestellt, der Kostenvoranschlag für
die Bogenrettung betrug allerdings
40.000 Euro. Bürgermeister Raab
ist jedoch zuversichtlich: „Spon-
soren sind in Aussicht.“

RUNDSCHAU Abstimmung der Woche:

Wird in den Schulen im Bezirk genug Praxis unterrichtet?



Frage der Woche:

Werden Sie beim Kalkbrennen in Altenhof zuschauen?

Stimmen Sie mit auf: www.meinbezirk.at

Vitalhotel Lembacher Hof lädt zu Wild & Gansl-Spezialitäten



Köstlichkeiten aus Küche und Keller im stimmungsvollen
Ambiente bietet das Vitalhotel Lembacher Hof. Foto: Lembacher Hof

LEMBACH. „Wilde Zeiten“ begin-
nen jetzt im Vital Hotel Lembacher
Hof in Lembach. Pirschen Sie sich an,
Ihr Gaumen wird ein Halali singen
und begeistert sein von den Köst-
lichkeiten aus den heimischen Wäl-
dern. An den Wochenenden 10./11.,
17./18. und 24./25./26. Oktober gibt
es Schmankerl von Reh und Hirsch
& Co, köstlich zubereitet von Hotel-
und Küchenchef Erwin Altendorfer
und seiner Gattin Caroline. Und na-
türlich gibt's dazu auch edle Weine
zu genießen. Zu Gansl-Tagen lädt
der Lembacher Hof am Wochenende

14./15. November ein. Zarte Gansl
mit flaumigen Knödeln und schmack-
haftem Rotkraut werden die Gaumen
verwöhnen. Auch für die Weihnachts-
feiern hat sich Hotelchef Erwin Alten-
dorfer heuer ein besonders roman-
tisches Programm ausgedacht: Heißer
Glühmost & Christbäume im Gast-
garten, glitzerndes Ambiente & kulinarische
Köstlichkeiten bei der Feier
im Vital Hotel – sichern Sie sich jetzt
rasch Ihre Plätze. Reservierungen für
Wild, Gansl oder Weihnachtsfeier un-
ter: 07286-8257,
www.lembacherhof.com Werbung

BESTPREIS

JETZT

20 x 0,5 l exkl. Pfand

10.80 €

* unverbindliche Preisangebots

