

Wenn Ökologie beim Hausbau Vorrang hat

PLUSENERGIEHAUS / In Sommerein wurde kürzlich ein modernes Haus mit der klima:aktiv Gold-Zertifizierung ausgezeichnet.

VON MARCO CORNELIUS

SOMMEREIN / Der Energieverbrauch steht bei vielen Familien an erster Stelle. Nicht nur wegen der Landesförderung, sondern auch der Umwelt zuliebe - sparen kann man mit solch einem Haus auch enorm.

Erst kürzlich wurde in Sommerein ein Haus fertiggestellt, welches im Bezirk Bruck/Leitha seinesgleichen sucht. Denn die Qualität des Plusenergiehauses ist so hoch, dass es 1.000 von möglichen 1.000 Punkten erreicht hat und somit die klima:aktiv Gold-Zertifizierung ohne Probleme schaffte. „Natürlich freut es mich, in der Gemeinde ein solches Haus stehen zu haben“, klingt Sommereins Bürgermeister Karl Zwierschitz sehr zufrieden, „der Trend geht immer mehr in diese Richtung, und dieses Haus ist ein Vorreiter in unserem Bezirk. Es werden in den nächsten Jahren sicher noch etliche folgen.“

Dieses Gebäude in klima:aktiv Qualität garantiert die Einhaltung hochwertiger Standards. So spielt der niedrige Energieverbrauch eine große Rolle. Neubauten und Sanierungen in klima:aktiv Qualität reduzieren den Wärmebedarf gegenüber Standardbauten um rund ein Drittel. Mit klima:aktiv Gold wird sogar nur mehr ein Viertel der Energie

benötigt. Natürlich spielen die Dämmung, die Raumluftqualität und die Gesundheit ebenfalls eine große Rolle. Die Anschaffung eines solchen klima:aktiv Hauses ist gegenüber herkömmlichen Häusern jetzt noch etwas teurer, rechnet sich aber nach 15 bis 20 Jahren. Der Trend geht immer mehr in Richtung Passivhäuser oder Plusenergiehäuser.



Bürgermeister Karl Zwierschitz (r.) ist vom Plusenergiehaus angetan.

Brot, Wasser & Wein beim traditionellen Ortskreuzweg

OSTERBRAUCHTUM / Auch heuer kamen trotz schlechtem Wetter über 100 Besucher zum Ortskreuzweg nach Götzendorf.

VON MARCO CORNELIUS

GÖTZENDORF/PISCHELSDORF / Der bereits traditionelle Ortskreuzweg, fester Bestandteil in der örtlichen Osterliturgie, fand auch im heurigen Jahr eine Fortsetzung. Wie auch schon die letzten Jahre führte er auch heuer wieder entlang des Kirchensteigs, verbindet die beiden Kirchen von Pischelsdorf und Götzendorf. Anders als der herkömmliche Kreuzweg gibt es beim Göt-

zendorfer 15 statt der üblichen 14 Stationen. „Die 15. Station soll nach dem Leiden und Sterben Christi an die Auferstehung erinnern“, erklärt Peter Vogel. Auch heuer sind trotz des kalten und stürmischen Wetters wieder mehr als 100 Teilnehmer der Einladung gefolgt und haben die Kreuzwegandacht mitgefeiert. Für Pfarrer Dr. Andreas Michalsky und die Organisatoren wieder ein voller Erfolg.

Zum Schluss des Kreuzweges

wird jedes Jahr im Garten hinter der Kirche in Götzendorf zu einer kleinen Agape mit Brot, Wasser und Wein eingeladen - auch heuer war es wieder so weit.

„Unser Kreuzweg befindet sich mitten in unserem Ort und steht daher allen Menschen ganzjährig, besonders aber natürlich während der Karwoche zur Verfügung“, meint Peter Vogel, „wir laden gerne ein, an den einzelnen Stationen auch alleine Andacht zu halten!“

TERMINE

SOMMEREIN

Ball. Einen besonderen Ball bekommen die Gäste am 28. April ab 20 Uhr im Veranstaltungszentrum in Sommerein präsentiert. Da steigt der traditionelle Frühlingsball.

Frühjahrsputz. Auf viel Unterstützung hofft die Gemeinde Sommerein beim Frühjahrsputz am Samstag, den 14. April. Ab 8 Uhr darf aufgeräumt werden. Treffpunkt dafür ist der Kirchenplatz. Für reichlich Verpflegung ist bestens gesorgt.

GÖTZENDORF

Tanz. Das Rote Kreuz Götzendorf lädt am Samstag, den 28. April ab 20 Uhr zum Frühlingsball ins Gasthaus Paus ein.

Mädelaabend. Jeden Mittwoch findet ab 21 Uhr in der Tanzdiele „Zu GEZENDORFF“ ein Mädelaabend statt. Bei Kerzenlicht und gutem Essen wird den Gästen die Möglichkeit zur Entspannung geboten. Reservierungen können unter ☎ 02169/2128 oder 0676/4332065 getätigt werden.

Speisen „a la carte“ testen

ESSEN / Das Service des Roten Kreuzes kann am 20. April verkostet werden.

GÖTZENDORF / Das Rote Kreuz bietet nun auch in Götzendorf „Essen á la carte“ an. Dabei kann aus über 110 Hauptspeisen in sieben verschiedenen Kostarten gewählt werden. Bestellt werden die tiefgekühlten Speisen entweder telefonisch oder persönlich und werden einmal pro Woche geliefert. Das Essen (Suppe, Hauptspeise, Salate und Desserts) können ganz nach Geschmack ausgesucht werden.

Am 20. April im Rahmen der Gesundheits- und Sozialen Dienste in Reisenberg gibt es eine Gratis-Verkostung der Gerichte.

Weitere Informationen gibt es bei Sabine Kirschenhofer unter ☎ 0676/844 42 24 12.