



Gemeindezeitung Klam



- Kindertarteneinschreibung
- Heizkostenzuschuss
- Gebühren 2022
- Kanal
- Erste-Hilfe-Kurs
- Hundesachkundenachweis
- Gemeindeforstwart/in
- Forstpflanzenbestellung
- Gesunde Gemeinde - Rezept
- Impfaktion

Liebe Klamerinnen und Klamer!

KINDERGARTENEINSCHREIBUNG

Liebe Eltern!

Heuer bitte ich Sie, per Mail die vorläufige Anmeldung ihres Kindes bis spätestens 04. Februar 2022 bekanntzugeben. Es genügt dafür Name, Adresse und Geburtsdatum des Kindes und eine Telefonnummer für eventuelle Rückfragen. kindergarten@klam.at

Im Frühling werde ich mit Ihnen einen Termin vereinbaren, wo wir uns persönlich kennenlernen können.

Gudrun Rumetshofer
Kindergartenleitung



HEIZKOSTENZUSCHUSS

Die OÖ. Landesregierung hat wieder die Auszahlung eines Heizkostenzuschusses beschlossen. Der Zuschuss beträgt € 175,00.

Die Richtsätze betragen für Alleinstehende € 950,00 und für Ehepaare oder Lebensgemeinschaften € 1.500,00; pro Kind werden € 380,00 zugerechnet.

Der Heizkostenzuschuss gilt für alle Energieformen und kann in der Zeit von 01. Februar bis 09. Mai 2022 am Gemeindeamt beantragt werden. Zur Antragstellung sind sämtliche Einkommensnachweise, sowie die Heizkostenrechnung mitzubringen.



EUER
BÜRGERMEISTER
JOHANNES ACHLEITNER

GEBÜHREN 2022

Wassergebührenordnung	
Wasseranschluss bis zu einer Fläche von 150 m ²	€ 2.350,70 inkl. Mwst.
Wassergebühr/m ³	€ 2,50 inkl.
Wasserzählermiete	€ 23,76 inkl.
Häuslbauerpauschale/Jahr	€ 40,26 inkl.
Kanalgebührenordnung	
Kanalanschluss 1 Punkt	€ 392,15 inkl.
Kanalgebühr/m ³	€ 5,70 inkl.
Erhaltungsbeiträge	
für Kanal	€ 0,24/m ²
für Wasser	€ 0,11/m ²
Friedhofgebühren	
Wandgräber	€ 37,50/Jahr
Doppelgräber	€ 30,00/Jahr
Einzelgräber	€ 15,00/Jahr
Urnengräber	€ 15,00/Jahr
Kindergräber	€ 15,00/Jahr
Abfallgebühren	
Hausabfallbehälter 90l	€ 257,40
Container 1.100l	€ 149,60
Container 770l	€ 105,60
Abfallsack 90l	€ 6,00
Bio-Abfalltonne 23l	€ 79,20/Jahr

KANAL

Vieles wandert über den Weg der WC-Spülung in die Abwasseranlage, was dort absolut nichts verloren hat. Helfen Sie die Umwelt zu schützen und Kosten zu sparen.



Was gehört **NICHT** in den Kanal:

Küchenabfälle:

Speisereste und -öle, Gemüse- und Obstabfälle

Hygieneartikel:

Binden, Tampons, Slipenlagen, Watte-stäbchen, Windeln, Putztücher, Watte, Strümpfe, ...

Sonstige Abfälle:

Zigarettenstummel, Katzenstreu, Vogel-sand, Haare, Küchenrolle, Asche, Medikamente, ...

ERSTE-HILFE-KURS

Die Feuerwehr Klam veranstaltet am **Samstag, 05. Februar 2022** von 08.00 bis 17.00 Uhr im Feuerwehrhaus Klam für die Klamer Bevölkerung einen **Erste-Hilfe-Kurs**.

Kosten: € 75,00
(für Mitglieder der FF Klam kostenlos)



Anmeldungen bei Walter Riepert

Tel. 0664/8468337 oder ff-klam@pe.ooelfv.at

HUNDESACHKUNDENACHWEIS

Die Hundeschule Perg veranstaltet eine Präsenzveranstaltung betr. Sachkunde-nachweis NEU am

Mittwoch, 16. und 23. Februar 2022

jeweils um 18:30 Uhr im Vereinsheim Perg

Kosten: € 70,00

Anmeldung erforderlich unter:
info@hundeschuleperg.at oder Tel:
0650/4150344

GEMEINDEFORSTWART/IN

Die Gemeinde Klam sucht für forstwirtschaftliche Angelegenheiten, welcher als Kontaktperson zwischen Behörde und Waldeigentümer auftritt, eine/n engagierte/n Gemeindeforstwart/in. Die Tätigkeiten erstrecken sich auf den Kleinwald (Bauernwald).

Voraussetzungen wären forstfachliche Kenntnisse (z. B. durch Waldbesitz), Liebe und Interesse zum Wald und die Bereitschaft, an den Fortbildungskursen teilzunehmen.



Interessenten werden gebeten, sich bis spätestens **Ende März 2022** beim Gemeindeamt Klam zu melden!

FORSTPFLANZENBESTELLUNG

Die Forstpflanzen für die Frühlingsaufforstung können beim Gemeindeamt Klam bis spätestens **25.02.2022** bestellt werden.

Die dafür zu benötigenden Formulare liegen auf der Gemeinde auf. Den Antrag finden Sie auch auf unserer Homepage.

GESUNDE GEMEINDE – ROLLGERSTOTTO MIT ZANDER UND ZITRONE



Zutaten für 4 Portionen:

- ca. 600 g Zanderfilet geschöpft oder Lachsforelle
- 3 EL Öl
- 1 Knoblauchzehe in der Schale
- 1 Tymianzweig
- Filets von einer kleinen Zitrone
- Salz
- ca. 700 ml Gemüsefond heiß (für den Fisch und das Gerstotto)
- 120 g Rollgerste oder Perlweizen (am Besten eingeweicht)
- 1 Zwiebel gehackt
- 1 TL Öl
- 1 Schuss Weißwein od. weißer Balsamico
- 50 g Parmesan frisch gerieben
- 10 g kalte Butter

Zubereitung:

Zwiebeln in Öl anschwitzen, Gerste kurz mitrösten, mit Weißwein ablöschen und mit etwas Fond auffüllen und kochen lassen. Ist die Gerste auf den Punkt gekocht, vom Herd nehmen, Parmesan und die kalte Butter einrühren. Für eine cremige Konsistenz bei Bedarf Fond nachgießen.

Fischfilets salzen, in der heißen Pfanne mit Knoblauch in der Schale (leicht andrücken), Tymianzweig und Öl auf der Hautseite knusprig anbraten. Wenn der Fisch glasig ist, aus der Pfanne nehmen und mit der Hautseite auf ein Küchenpapier legen.

Etwas Fond mit 1 TL Butter aufschäumen lassen, Zitronenfilets kurz mitschwenken, abschmecken, Fisch einlegen und mit der Beilage anrichten.



JETZT IMPFFEN.

Jede Impfung zählt!
Egal ob 1., 2. oder 3. Dosis

ab 13. Jänner 2022

Donnerstag bis Dienstag

jeweils 08.00 – 12.30 und 13.00 – 17.00 Uhr

Grein, Hauptstraße 27
(ehem. Stadt-SPAR)

Anmeldung unter: ooe-impft.at

Weitere Impftermine im Bezirk unter: ooe-impft.at

