

Pflege- und Betreuungszentren im Mostviertel:

Hohe Zufriedenheit der Bewohner

Erstmals fand in allen NÖ Pflege- und Betreuungszentren (PBZ) der NÖ Landesgesundheitsagentur eine Umfrage bei den Bewohnerinnen und Bewohnern statt. Vor allem die Zufriedenheit mit der Pflege und Betreuung, aber auch der wertschätzende Ton sowie das umfangreiche Veranstaltungs- und Beschäftigungsangebot wurden jeweils mit über 90 Punkten von 100 möglichen Punkten beurteilt. Eine hervorragende Bewertung erhielten die Pflege- und Betreuungszentren in der Region im Rahmen der Bewohnerbefragung, welche zwischen Juli und September 2023 durchgeführt wurde.

„Tagtäglich arbeitet unser Personal zuverlässig, voller Engagement und mit viel Einfühlungsvermögen für das Wohl unserer Bewohner. Dass diese mit der geleisteten Arbeit unseres Personals zufrieden sind, zeigen und bestätigen auch die Bewohnerbefragungsergebnisse: 95 % der Befragten können unsere PBZ weiterempfehlen. Außerdem wurden von 100 möglichen Punkten fast 94 vergeben, was die Zufriedenheit mit Pflege und Betreuung betrifft.“

Danke an die Pflegekräfte für die hervorragende Arbeit“, so Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister.

„In den Pflege- und Betreuungszentren der Gesundheitsregion Mostviertel steht der Mensch im Mittelpunkt. Mehr als 1.300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter tragen täglich mit Expertise, Engagement und Leidenschaft dazu



Die Vertreterinnen und Vertreter der Einrichtungen freuen sich mit LR Christiane Teschl-Hofmeister (2. v. r.) und Alfred Zens (r.), Vorstand der NÖ Landesgesundheitsagentur über das gute Abschneiden der Bewohnerbefragung.

© NÖ LGA / Daniela Matejschek

bei, ein Zuhause für die ihnen anvertrauten Menschen zu schaffen. Umso schöner ist es, dass sich dieser Einsatz im Ergebnis der Bewohnerbefragung widerspiegelt und mit einem sehr guten Punktwert in allen Einrichtungen gewürdigt wurde“, freute sich die Geschäftsführerin der Gesundheit Mostviertel GmbH Gabriele Polanzky.

Im Rahmen einer feierlichen Veranstaltung wurden die drei bestbewerteten PBZs der Region gebührend geehrt. Dabei durften sich das PBZ Mank, das PBZ Wallsee und das PBZ Ybbs über eine Urkunde freuen.

Sichtlich stolz nahmen die Vertreterinnen und Vertreter der Einrichtungen diese in Empfang und genossen die Wertschätzung. Den

Dank und die Anerkennung nehmen sie auch an alle hauptamtlichen und ehrenamtlichen Kolleginnen und Kollegen im Haus mit und geben diesen weiter.

In der Gesundheitsregion Mostviertel sind neun Pflege- und Betreuungszentren mit rund 1.180 Betten in unterschiedlichen Betreuungsformen angesiedelt.

Jäger sorgen für Bienenfutter

10.000 Kilogramm Saatgut schaffen wichtige Futterflächen und Lebensraum für Bienen und andere Tierarten

In diesem Jahr hat der NÖ Jagdverband 1.000 Säcke Saatgut zu je zehn Kilogramm an die Jägerinnen und Jäger in Niederösterreich verteilt, die damit wichtigen Lebensraum für unterschiedliche Tierarten und Futterflächen für Bestäuber wie etwa Honig- und Wildbienen schaffen. Das Saatgut wird im Rahmen der Initiative „Wir für Bienen“ vom Land Niederösterreich bereitgestellt, das die Aktion gemeinsam mit der Landwirtschaftskammer Niederösterreich ins Leben gerufen hat. Der NÖ Jagdverband gab

zudem 209 „Wir für Bienen“-Feldtafeln aus, die in den Blühflächen zur Information der Passanten aufgestellt werden.

„Unter dem Motto „Jäger geben Bienen eine Heimat“ schreiten Niederösterreichs Jäger voran und zeigen, wie man mit einfachen Maßnahmen zur Lebensraumentwicklung und damit auch Artenvielfalt beitragen kann. Jeder und jede kann Maßnahmen für eine steigende Artenvielfalt setzen“, so Landesjägermeister Josef Pröll.



Im Niederwildrevier Zillingdorf werden Blühflächen angelegt, die Bienen eine Heimat geben und wichtige Nahrung für das Niederwild bieten. © NÖ Jagdverband

„Tut gut!“ zeichnete 215 Institutionen aus

Niederösterreich. Die Plakettenverleihungen sind Wertschätzung und Anerkennung für Menschen, die im Sinne von „Tut gut!“ in Gemeinden, Betrieben, Schulen und Vitalküchen tätig sind



LR Ludwig Schleritzko (l.), Österreichs erfolgreichster Olympionike Felix Gottwald (Mitte) und „Tut gut!“-Geschäftsführerin Alexandra Pernsteiner-Kappl (r.) durften im Zuge der „Tut gut!“-Regionalgalas niederösterreichweit 215 gesundheitsförderliche Institutionen auszeichnen. © MS Fototeam | Martin Mathes

Die alljährlich stattfindenden „Tut gut!“-Regionalgalas waren von Februar bis Juni Schauplatz für die Auszeichnung von insgesamt 215 Institutionen. Im Zuge der Veranstaltungen in den vier Vierteln und der Region NÖ-Mitte freuten sich 125 „Gesunde Gemeinden“, 58 „Vitalküchen“, 24 „Gesunde Betriebe“ und acht „Gesunde Schulen“ über insgesamt 50 Plaketten in Gold, 107 Plaketten in Silber und 58 Plaketten in Bronze.

„Mit den Regionalgalas sagen wir mit „Tut gut!“ nicht nur Danke, sondern setzen auch ein sichtbares Zeichen für ehrenamtliches Engagement. Die 215 Ausgezeichneten sind unsere Botschafterinnen und Botschafter für Ge-

sundheit vor Ort. Sie engagieren sich dort, wo die Menschen leben, arbeiten, lernen und kochen und machen damit Gesundheitsförderung anhand von konkreten Maßnahmen und Programmen in den Regionen sichtbar und messbar“, betonten LR Ludwig Schleritzko und „Tut gut!“-Geschäftsführerin Alexandra Pernsteiner-Kappl.

Felix Gottwald als Motivator

Ein besonderes Highlight bei den heurigen Galas war die Keynote von Felix Gottwald, Österreichs erfolgreichstem Olympia-Sportler. Er referierte in seinem Vortrag „Bewegt.Bewusst.Belebt“ über das „Tun und Dranbleiben“ und gab damit den Gästen einen gehörigen Motivationsschub mit nach Hause.

Der NATUR im GARTEN TIPP

Speisekammer Garten – Kräuter ernten & trocknen

Die Speisekammer Garten steht jetzt im Hochsommer sowohl im Gemüse- als auch im Kräuterbeet in voller Pracht. Samtige Salbeiblätter, duftender Rosmarin, aromatisches Basilikum, leuchtende Ringelblumenblüten – nicht alle Schätze aus der grünen Speisekammer können frisch verbraucht werden – gut, dass sich viele Kräuter trocknen lassen. Das gilt für Thymian, Zitronenverbeine und -melisse, Oregano, Lavendel, Ringelblume, Rosmarin, Salbei, Bohnenkraut, Minzen und viele mehr. Schonendes Trocknen konserviert das Aroma optimal. So ist der Würz- und Wohlgefühl-Pflanzenvorrat für das ganze Jahr und insbesondere für den Winter gesichert. Jetzt ist zum Glück noch Sommer – verwöhnen Sie sich mit köstlichem Kräuteröl, würzigem Stockbrot, frischem Kräuterdip und gesunder Kräuterlimo aus der grünen Speisekammer – frische Kräuter schmecken natürlich am besten und sind perfekt für die Grillparty.

„Die Kräuter sollen bei der Ernte sauber und trocken sein. Ein z. B. dünn mit angetrocknetem Rasenschnitt gemulchter Boden im Kräuterbeet tut den Pflanzen und dem Bodenleben gut. Die Mulchschicht beugt bei Regen oder Wind zudem der Verschmutzung mit Erde oder Staub vor. So steht bester Erntequalität nichts im Wege“, so Katja Batakovic, fachliche Leiterin der Bewegung „Natur im Garten“.

Den Geschmack von Sommer für die Speisekammer sichern

• Ernten Sie bis zum späten Vormittag eines warmen, trockenen Tages saubere, ganze, ge-



„Blütensalz“ © „Natur im Garten“/K. Weber

sunde und frische Triebe. Achten Sie bei verholzenden Kräutern (Halbsträuchern) wie Rosmarin, Thymian oder Lavendel stets darauf, den Schnitt oberhalb des verholzten Triebabschnitts zu setzen. Sammeln Sie Ihre Gartenschätze in einem flachen Korb und nicht in einem Plastikgefäß, damit gut Luft dazukommt.

• Das Aroma ist bei Gewürzkräutern vor der Blüte am intensivsten. Nach der Blüte werden die Blätter oft zäh und bitter. Bei manchen Wohlgefühl-Kräutern wie der Gewöhnlichen Schafgarbe oder dem Echten Johanniskraut können sowohl Blüten als auch Blätter getrocknet werden. Petersilie wiederum sollte ab der Blüte nicht mehr verzehrt werden. Das Aroma von Basilikum lässt sich durch Trocknen oder Einfrieren nur mäßig gut erhalten – als Pestoi ist es dafür herrlich.

• Binden Sie fünf bis acht ganze Triebe mit einer Schnur an den Stielen zu einem lockeren Bündel zusammen. Hängen Sie die Bündel kopfüber an einem schattigen und luftigen, aber windstillen Platz, z. B. auf einen an der Decke befestigten Stock oder eine

Wäscheleine in der Wohnung, im Haus oder auf dem Dachboden auf.

• Machen Sie nach etwa einer Woche die Trocknungsprobe. Wenn die Kräuter so trocken sind, dass sie beim Berühren rascheln und sich zwischen den Fingern zerbröseln lassen, sind sie fertig getrocknet und werden abgenommen.

• Streifen bzw. schneiden Sie die Blätter und je nach Kräuterart auch die Blüten möglichst im Ganzen von den Stängeln. Das „Abrebeln“ funktioniert am besten über einem Bogen Backpapier. Füllen Sie die Aromaschätze in saubere, trockene und mit Datum und Pflanzenart beschriftete Schraubgläser.

• Bewahren Sie die Gläser an einem dunklen, trockenen Ort auf. Vermeiden Sie Hitze, Sonne und Feuchtigkeit, dann behalten die getrockneten Kräuter bis zu einem Jahr ihre Geschmacks- und Inhaltsstoffe.

• Würzige, duftende oder wohlthuende Naturgartenkräuter sind in allen Varianten – ob als Küchengewürz, feiner Tee, selbst gemachtes Kräuter-Blütensalz, entspannendes Badesalz oder Duftkissen – schöne, selbst gemachte Geschenke für die Winterzeit, die sich jetzt in Ruhe vorbereiten lassen.

Unter www.naturimgarten.at/infoblatter finden Sie unter „Essbares aus dem Garten“ im Infoblatt „Ernten, Lagern, Konservieren“ verschiedene Möglichkeiten, um die Gartenschätze Ihrer grünen Speisekammer haltbar zu machen. Wer sich jetzt die Mühe macht, kann auch im Winter den Geschmack des Sommers genießen.

Weitere Informationen zur Anmeldung für die Seminare bzw. rund um die ökologische Bewirtschaftung im Garten: „Natur im Garten“-Telefon +43 (0)2742/743 33 oder E-Mail an gartentelefon@naturimgarten.at, www.naturimgarten.at