Wussten Sie, dass ...

... die **Ortsfeuerwehr Dünserberg**, bei der 20 Feuerwehrfrauen und -männer aktiv sind, seit heuer auch über eine Feuerwehrjugend verfügt?

... die **Sennerei Schnifis** bei der Milchagrar in Wieselburg in diesem Jahr fünfmal mit Gold (Bergkäse 8 Monate gereift, Bergkäse 10 Monate gereift, Laurentius vinus, Sennereijogurt Marille, Sennereibutter), einmal mit Silber (Laurentius) sowie einmal mit Bronze (Sennereitopfen) ausgezeichnet wurde?

... die **Pfarrkirche Satteins** in den Jahren 1822 bis 1824 nach den Plänen von Alois Negrelli errichtet wurde?

... das **Schlinser Feuerwehrhaus** um 2,86 Millionen Euro adaptiert und Mitte Mai dieses Jahres feierlich eröffnet und eingeweiht wurde?

... die **Gemeinde Düns** im Jahr 1224 erstmals urkundlich erwähnt wurde und die Ortschaft damals noch als Tunis, Thunis, Tuyns und Tunia benannt wurde?

... der **Pensionistenverein Satteins** am 27. September sein 50-jähriges Bestehen mit einer Fahrt nach Raggal bzw. einer Feier im Gasthof Stern in Satteins feiert?

... Dr. **Goran Samardzic** seit Anfang August in Satteins die Allgemeinärztliche Versorgung von Dr. Engelbert Zagonel übernommen hat?

... die **Gemeinde Dünserberg** mit ihren 152 Einwohnern die kleinste Gemeinde Vorarlbergs ist?

... die **Gemeinde Röns** seit Dezember letzten Jahres eng mit dem **DLZ Blumenegg** zusammenarbeitet?

... die **First-Responder-Gruppe Jagdberg** im Vorjahr zu 51 Notfalleinsätzen gerufen wurde?

Impressum

REDAKTION
Joachim Schwald

TEXTE UND FOTOS
Henning Heilmann, Beate Reutz

VERKAUF
Thomas Strele, Eveline Jutz, Brigitte Moser

„Grenzenlos kochen" verbindet und macht Integration lebbar

Initiative in Satteins zeigt gelebte Integration in der Gemeinde.

„Gemeinsam kochen, essen und trinken - das liegt so tief im Menschen wie Feuer machen oder säen und ernten. Es bedeutet Gastfreundschaft, Freundschaft und Frieden. Initiative ergreifen, Verbündete suchen und die Idee umsetzen!" So ging die Satteinserin **Ilse Fraisl** vor, als sie andernorts „Grenzenlos Kochen" entdeckte.

Die Voraussetzungen in Satteins waren überraschend gut, denn mehr als dreißig verschiedene Nationalitäten im Dorf, die Lehrküche in der neuen Mittelschule, die Unterstützung der Gemeinde und einiges mehr standen zur Verfügung. Schließlich gesellte sich die in Satteins verheiratete gebürtige Brasilianerin **Elisabeth de Lima** dazu, die gemeinsam mit Ilse Fraisl und **Doris Amann** die Kochabende organisiert.

Kochbegeistertes Trio: Doris Amann, Elisabeth de Lima und „Grenzenlos Kochen"-Initiatorin Ilse Fraisl (v. l.).

23 Kochabende

„Angetreten sind wir mit der Idee, Leute übers Essen zusammenzubringen, Junge und Alte, Einheimische und ‚Zuagraste'", erinnert sich Fraisl an die Anfänge. Schon bei der Premiere Ende 2009 fand die Veranstaltung regen Zuspruch und ist nach 23 gemeinsamen Kochabenden auf mehr als vierzig Teilnehmer aus Satteins und der näheren Umgebung angewachsen.

Elke Bässler und **André Baranowski**, selbst vor acht Jahren aus Deutschland ausgewandert, waren von Beginn an mit ihren Kindern **Luise** und **Charlotte** dabei und bereichern seither mit ihrer Begeisterung, Neugierde und Spaß am gemeinsamen Tun die Kochgruppe. „Wir kochen gerne ‚grenzenlos' aus Freude am gemeinsamen Zubereiten und Genießen von Mahlzeiten. Zusätzlich freuen wir uns jedes Mal darauf, neue Gerichte und Menschen kennenzulernen", betont Elke Bässler. Auch der 12-jähriger **Jan Müller** genießt die Speisenvielfalt an diesen Abenden und kocht auch sehr gerne mit seiner Familie mit. Für ihn hatte insbesondere das letzte Treffen eine ganz besondere Bedeutung, denn neu in der Kochgruppe waren **Isabella** und **Selçuk Akkaya**. Selçuk, erst kürzlich aus der Türkei nach Österreich eingewandert, begeisterte beim Kochabend mit einem ausgezeichneten Bulgursalat.

Offenes Miteinander

„Ich wollte gerne helfen und musste feststellen, dass ich mit Selçuk momentan nur Englisch sprechen kann", berichtet Jan. Mit einem „May I help you" wurden rasch die Weichen für ein offenes Miteinander gestellt, und Jan konnte feststellen, welche Bedeutung der Erwerb der englischen Sprache für ihn in diesem Moment hatte. Und beim Genießen der vielen Gerichte - einschließlich jener von Selçuk - durfte auch dieser spüren, wie das Miteinander hier in Satteins gelebt wird. Kinder, Jugendliche und Erwachsene, helle und dunkle, alte und junge Menschen - egal welche Religion und Kultur, alle sind mit Freude und Spaß dabei und genießen die Horizonterweiterung, die sie durch dieses Miteinander erleben.

Eine spannende und wundervolle Initiative, eine beeindruckende Aktivität, die mit „Grenzenlos Kochen" in Satteins initiiert wurde. Eine Idee, die zeigt, wie einfach Integration auch gelebt werden kann.

! Genauere Infos unter www.grenzenloskochen.jimdo.com.

Kochtermine

„Grenzenlos Kochen"
Schulküche der Mittelschule Satteins
Freitag, 24. Oktober 2014
Freitag, 16. Jänner 2015
Freitag, 13. März 2015
Freitag, 8. Mai 2015
Freitag, 19. Juni 2015
Beginn jeweils 18 Uhr

„Most vo Rös": Jetzt ist wieder Saison

Johann Gohm aus Röns weiß, wie man einen ausgezeichneten Most macht. Seit 6. September ist die Mosterei in der Jagdbergstraße wieder geöffnet. Kunden können ihr Obst zu leckerem Most verarbeiten lassen. Etwa 6000 Liter Most presst Johann Gohm derzeit pro Saison. „In den Sechzigerjahren waren es einmal 60.000 Liter", schwelgt er in alten Zeiten.

Beliebte Mostäpfel sind Boskoop, Jonathan und Grafensteiner. „Ein ausgezeichneter Most lässt sich auch aus der Zitronenbirne gewinnen", weiß Gohm. Es gibt auch einen Süßmostverkauf ab Presse. Derzeit bringen etwa 30 Kunden ihr Obst in die Mosterei.

In der Mosterei ist Johann Gohm in seinem Element.

Noch etwa bis Allerheiligen wird in der Mosterei leckerer Apfel- und Birnenmost gepresst. Um Anmeldung bei Johann Gohm unter Tel. 05524 22002 oder 0650 8408120 wird gebeten.