

# wohn *träume*

Nr. 2 | 2020  
KUNDENMAGAZIN OÖ WOHNBAU



## MYHOME

Mit der neuen App  
alles im Blick

**Neubau**  
Seniorenheim Schwanenstadt

**Aktuelles**  
Die neue OÖ Wohnbau-App

  
**OÖWOHNBAU**



# Schnappschüsse

## *Spatenstiche, Schlüssel- und Preisübergaben*



Gleichenfeier von 24 Doppelhäusern in Gschwandt, Zaunerweg (25.08.2020)



Gleichenfeier von einem Wohnhaus mit 14 Einheiten in Steinerkirchen, Sportstraße (27.08.2020)



Spatenstichfeier zum Baubeginn des Kompetenzzentrums (Amtsgebäude und Feuerwehr) in Steinerkirchen an der Traun (10.07.2020)



Übergabe von 2 Wohnhäusern mit 32 Einheiten in Mattighofen, Franz-Bachleitner-Siedlung (12.08.2020)

## Ein Platz an der Sonne

### *4 Liegestühle von der OÖ Wohnbau*

Über den Gewinn eines OÖ Wohnbau-Liegestuhls freuen sich Sabrina Steininger aus Tragwein, Christine Hehenberger und Walter Zauner aus Linz sowie Bernhard Wögerbauer aus Wels.



Bei der Preisübergabe: Geschäftsführer Ferdinand Hochleitner mit Sabrina Steininger und Tochter sowie Walter Zauner



# Gemeinsam für unsere Kunden

# Inhalt Überblick



Geschäftsführung Dr. Markus Rosinger, MSc und Dr. Ferdinand Hochleitner, MBA

Auch wenn wir uns seit einiger Zeit leider wieder im Lockdown befinden und mit neuen Herausforderungen konfrontiert werden, sehen wir der Zukunft stets positiv entgegen und sind bemüht, unser Service für die Kunden bestmöglich aufrechtzuerhalten. Wir haben uns seit einiger Zeit sehr intensiv mit der Entwicklung einer neuen mobilen Kommunikationsplattform beschäftigt und es freut uns sehr, dass wir Ihnen nun unsere neue Kunden-App MyHome präsentieren können.

Mit der App wird für Sie vieles einfacher. So können Sie nun auch rund um die Uhr auf die wichtigsten wohnungsbezogenen Daten, wie Kontoauszüge, Jahresabrechnungen etc., zugreifen. Auf recht einfachem und schnellem Wege können Sie uns Ihre Anliegen mitteilen. Zusätzlich können auch wir Sie rasch mit wichtigen Nachrichten rund um Ihre Wohnimmobilie versorgen.

Auch wenn uns mit der App ein großer Sprung in Richtung Digitalisierung gelungen ist, wird auch in Zukunft der persönliche Kontakt zu unseren Kunden an erster Stelle stehen! Ihre Anliegen sind uns wichtig.

Gerade in Corona-Zeiten soll die App ein Hilfsmittel sein, um uns allen die Kommunikation und Information zu erleichtern. Unter my-home.ooewohnbau.at können Sie die App jetzt downloaden. Nutzen auch Sie dieses zusätzliche Service! Sie werden begeistert sein!

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen und Ihrer Familie eine schöne Weihnachtszeit, alles Gute im neuen Jahr 2021 – und bleiben Sie gesund!

**Dr. Markus Rosinger, MSc und Dr. Ferdinand Hochleitner, MBA**  
Geschäftsführung



## 02 Rückblick

Schnappschüsse und Gewinner

## 04 Aktuelles

Charityprojekt der OÖ Wohnbau

## 05 Leitartikel

Die neue OÖ Wohnbau-App MyHome

## 08 Aktuelles

GO-Gastro-Weihnachtsrezepte laden zum Nachkochen ein

## 12 Aktuelles

Kellerräume: richtig lagern und lüften

## 13 Service

FAQ zum Immobilienrecht

## 14 Kommunalbau

Neubau Seniorenheim Schwanenstadt

## 17 Aktuelles

Umfrage zur Kundenzufriedenheit

## 19 Aktuelles

OÖ. Rotes Kreuz und Gewinnspiel

## In der Heftmitte:

wohnraum aktuell zum Herausnehmen



## Wir unterstützen eine Familie zu Weihnachten

### *Spenden statt schenken*

**Tatsächlich sind es die kleinen Dinge, die die größte Wirkung erzielen. Und die uns selbst sehr glücklich machen, denn nicht nur zu Weihnachten fühlt sich Geben ganz oft seliger an als Nehmen.**

Anstatt Geschenke an Kunden und Geschäftspartner zu verschicken, möchten wir dieses Jahr zu Weihnachten eine Familie in Not finanziell unterstützen. Bei der Vergabe unserer Spende ist es uns sehr wichtig, Menschen zu unterstützen, bei denen wir wissen, dass das Geld auch dort ankommt, wo es wirklich gebraucht wird. Deshalb möchten wir mit dieser Aktion jenen Menschen helfen, die einen schweren Schicksalsschlag hinter sich haben und eine Stütze in dieser schweren Zeit benötigen, wie Michaela Donaubauer (35) aus Wesenufer.

#### Wenn das Schicksal zuschlägt

Beim Fortgehen in Linz im Oktober 2003 haben sich Michaela und Jochen kennen gelernt. Schnell war den beiden klar, dass es die große Liebe ist, und so schlossen sie bereits im Juli 2004 den Bund der Ehe. Das junge Familienglück sollte mit der Geburt der ersten Tochter perfekt werden. Doch es kam leider anders und das Schicksal schlug zum ersten Mal hart zu. Drei Wochen vor dem errechneten Geburtstermin kam die kleine Lisa-Marie tot zur Welt.

Daraufhin zog es Michaela und Jochen für 5 Jahre nach Wien, wo sowohl Sohn Tobias als auch Tochter Victoria gesund zur Welt kamen. Weil die beiden mit ihren Kindern aber wieder näher bei der Familie sein wollten, zogen

sie 2010 zurück nach Linz, wo Sohn Fabian zur Welt kam. 2017 kehrten sie zurück in Jochens Heimatort Wesenufer. Zu der Zeit begannen Jochens gesundheitliche Probleme. Ein Lungenfacharzt verordnete dem jungen Mann Wassertabletten und Sauerstoff.

Am 1.1.2018 wurde Jochen mit totalem Nierenversagen ins Krankenhaus eingeliefert. Die Ärzte stellten fest, dass er eine neue Herzklappe

unerwartet und hinterließ seine Frau Michaela mit den 3 Kindern Tobias (13), Victoria (11) und Fabian (6).

#### Ein Lichtblick zu Weihnachten

Für Michaela und ihre Kinder ist die ganze Welt zusammengebrochen. Mit Jochen verlor sie nicht nur ihren Ehemann, sondern auch einen Menschen an ihrer Seite, der sich um alles kümmerte, insbesondere auch um die Kinderbetreuung. „Wir möchten Michaela mit dieser Spende einen Lichtblick geben und ihr damit helfen, wieder positiv in die Zukunft zu blicken“, so Geschäftsführer Dr. Ferdinand Hoch-



Geschenkübergabe im Wesenufer Hotel & Seminarkultur an der Donau (v.l.n.r.): Thomas Mühlberger (Küchenchef), Victoria, Fabian und Michaela Donaubauer, Margarete Durstberger (Hotelleitung), Ferdinand Hochleitner (GF OÖ Wohnbau)

benötigte, die er im März 2018 erhielt. Nach und nach erholte sich der damals 40-jährige von der OP, bis dann 2 Jahre später am 10.08.2020 das Schicksal erneut hart zuschlug. Im Alter von 42 Jahren verstarb Jochen Donaubauer völlig

leitner, MBA. Gerade jetzt ist für Michaela Mobilität besonders wichtig, doch hatte sie bisher noch keine Möglichkeit, den Führerschein zu machen – mit dieser Spende geht auch dieser Wunsch in Erfüllung.





Die neue App der  
OÖ Wohnbau  
jetzt downloaden!  
[myhome.oowohnbau.at](http://myhome.oowohnbau.at)

## Alles im Blick mit *MyHome* Die neue App der OÖ Wohnbau



Gerade in Zeiten von Corona wird Online-Kommunikation immer wichtiger. Wir freuen uns, Ihnen unsere neue App *MyHome* präsentieren zu können. Mit der App soll nun vieles einfacher werden. Denn im Wohnalltag gibt es viel zu kommunizieren: von kleineren Schäden bis zur Betriebskostenabrechnung. Das erfordert nicht nur für unsere Mitarbeiter, sondern auch für unsere Mieter und Eigentümer viel Zeit und Aufwand. Mit der neuen App *MyHome* wird jetzt vieles leichter. Alle Anliegen rund um Ihre Wohnung können Sie ab sofort online abrufen.

### Praktische Hilfe und voller Überblick

*MyHome* hilft Ihnen bei Ihren Anliegen und schafft Überblick über alle wichtigen Informationen zur Wohnung. Auch können Schäden direkt über die App gemeldet werden. Die Dateneingabe ist einfach und Ihr Anliegen rasch kommuniziert.

### Immer und überall up to date

Die neue App hält Sie überall auf dem Laufenden. So haben Sie an jedem Ort und zu jeder Zeit Zugang zu allen wichtigen wohnungsbe-

zogenen Informationen, wie beispielsweise Jahresabrechnung, Finanzamtsbestätigungen oder Energieausweis. Ihre Kosten behalten Sie ab sofort ganz einfach im Blick: Sie können zu jeder beliebigen Zeit einen Einblick in Ihre laufenden Abbuchungen oder Ihre aktuellen Kontoauszüge bekommen.

Ein wesentlicher Vorteil der App liegt in der schnellen und einfachen Kommunikation: Sie können Ihre Anliegen rund um die Hausverwaltung auf recht einfachem Weg abklären. Über

wichtige Vorkommnisse, wie kurzfristige Störmeldungen, beispielsweise die Behebung einer Liftstörung, werden Sie per Push-Nachricht oder E-Mail informiert. Und sollten Sie selbst einmal eine Störung oder einen Schaden entdecken, können Sie die Meldung mit der App einfach und schnell an die Hausverwaltung weitergeben. Machen Sie zusätzlich ein Foto oder Video und schicken Sie es mit. Einfacher geht es nicht!

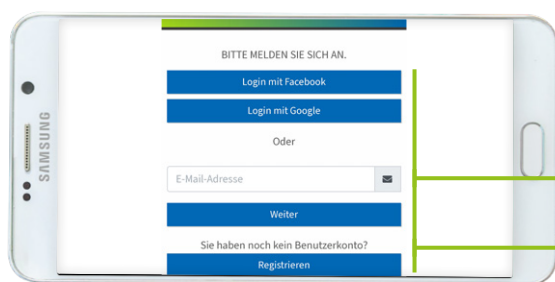
Termine wie Eigentümerversammlungen oder Wartungsintervalle haben Sie im Überblick. Sollten sich Ihre persönlichen Daten wie Telefonnummer oder Bankdaten ändern, können Sie diese jederzeit problemlos aktualisieren lassen. Außerdem finden Sie alle wichtigen Ansprechpartner in der App, vom zuständigen Hausverwalter, Buchhalter oder Haussprecher bis hin zur Grünanlagenpflege – keine aufwendige Telefonnummernsuche mehr. ►

# Was bietet die neue App?



- ➔ Alle **Daten und Dokumente** Ihrer Wohnung, wie z. B.: Jahresabrechnungen, **auf einen Blick** und jederzeit über die App abrufbar
- ➔ Einblick in tagesaktuelle **Abbuchungen und Kontoauszüge**
- ➔ **Einfache und schnelle Kommunikation:** Benachrichtigungen von der Hausverwaltung gehen über Push-Nachrichten oder E-Mails direkt an Ihr Handy oder Ihren PC
- ➔ Alle **Ansprechpartner** und deren Kontaktdaten haben Sie auf einen Blick und können direkt kontaktiert werden
- ➔ **Einfache Schadensmeldung** direkt an die Hausverwaltung: mittels Kurzbeschreibung und Versenden eines **Fotos oder Videos**
- ➔ Alle wichtigen **Termine im Überblick:** z. B.: Eigentümerversammlungen

## In 4 einfachen Schritten zur MyHome-App



1

Geben Sie den Link **<https://myhome.oowohnbau.at>** in Ihrem Browser ein oder nutzen Sie den **QR-Code** auf Ihrem persönlich adressierten Brief – so gelangen Sie zur Anmeldemaske.

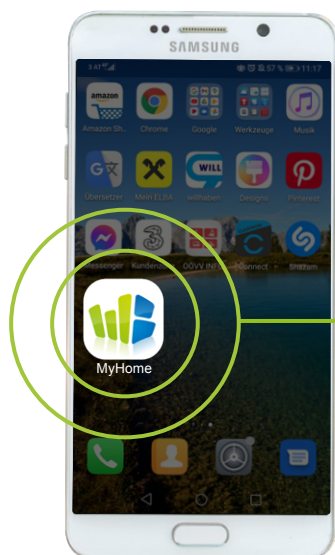
2

**Registrieren** Sie sich: entweder mit einer E-Mail-Adresse und einem beliebigen Passwort oder mit Ihrem bestehenden Facebook- oder Google-Konto.

Wenn Sie sich zum ersten Mal mit einer E-Mail Adresse und einem Passwort registrieren, müssen Sie Ihre E-Mail Adresse bestätigen, indem Sie nach der Anmeldung auf den **Verifizierungslink** in Ihrem Mailpostfach klicken. Bei einem bestehenden Facebook oder Google-Account entfällt die Verifizierung.

3

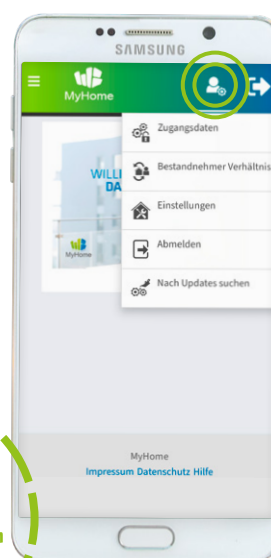
**Legen** Sie die App gleich auf Ihrem Startbildschirm, um möglichst einfach und schnell auf Ihre Daten zugreifen zu können.



4

Geben Sie nun unter Bestandnehmerverhältnis den 10-stelligen Code (Token) ein, den Sie per Brief erhalten haben. **Bei Verwendung des QR-Codes ist dieser bereits hinterlegt.** So wird die App automatisch mit Ihrem bestehenden Kundenkonto verknüpft und Sie erhalten somit Einsicht in alle Daten und Dokumente Ihrer Wohnung.

**HINWEIS:** Sie erhalten in einem persönlich adressierten Brief Ihren individuellen Code (Token).



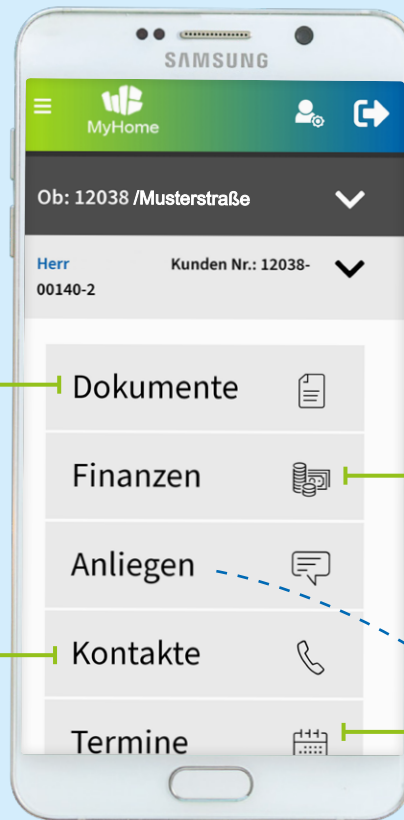
**Und schon können Sie die neue App in vollem Umfang nutzen.**



## Das Hauptmenü:

Erhalten Sie unter dem Menüpunkt **Dokumente** alle wichtigen Infos (wie Jahresabrechnungen, Finanzamtbestätigungen, Energieausweise etc.) auf einen Blick.

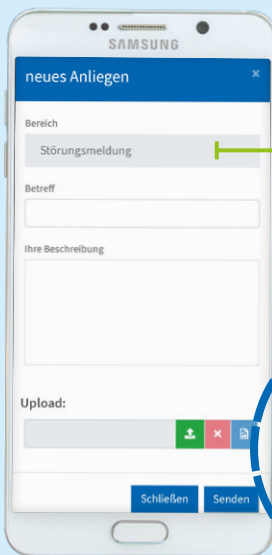
Unter **Kontakte** finden Sie alle wichtigen Ansprechpersonen, wie Hausverwalter, zuständige Buchhalter, Haussprecher, Gebäudereinigung oder Grünanlagenbetreuer.



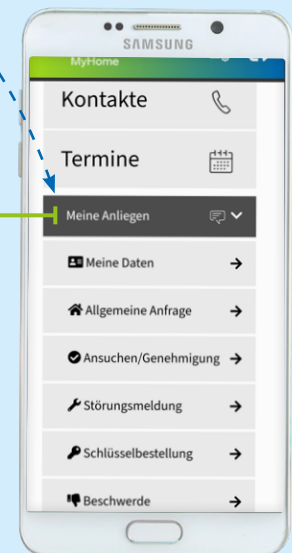
Unter dem Menüpunkt **Finanzen** können Sie jederzeit Ihre aktuellen Kontoauszüge, alle Vorschriften und Abbuchungen einsehen.

Falls ein **Termin** für Sie ansteht, finden Sie unter diesem Menüpunkt alle wichtigen Termine auf einen Blick, wie z. B. ein Termin für die nächste Eigentümerversammlung oder Wartungstermine etc.

Einfache Schadensmeldungen (wie ein Ausfall, eine Reparatur oder eine Störung) sowie allgemeine **Anliegen** können rasch und unkompliziert versendet werden. Zudem können Schäden mittels Fotos oder Videos belegt und mitversendet werden. Per Klick erreichen Ihre Anliegen direkt das zuständige Team der Hausverwaltung. Unter dem Unterpunkt *Meine Daten* können Sie uns gewünschte Änderungen Ihrer Daten bekannt geben.



Schadensmeldung einfach mit Video oder Foto dokumentieren.



## Noch Fragen?

Bei Fragen rund um die App oder Ihren Zugangsberechtigungen sind wir selbstverständlich auch weiterhin persönlich für Sie da, kontaktieren Sie einfach unser Kundenservice telefonisch unter: +43 (0) 732 700 868, oder schreiben Sie uns per Mail an: [myhome@ooewohnbau.at](mailto:myhome@ooewohnbau.at)



## Kulinarische Weihnachten

### Vier Gänge für ein frohes Fest

*Weihnachten ist Genuss pur. Der Küchenchef des Catering-Teams von GO Gastro & Catering hat deshalb ein ganz besonderes, festliches Weihnachtsmenü für Sie zusammengestellt. Was dabei selbstverständlich nicht fehlen darf: ein gutes Glas Wein aus dem GO Wine Shop. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Nachkochen, gutes Gelingen und allem voran ein kulinarisches Weihnachtsfest.*

### Weihnachtsmenü

Perlhuhn | Topinambur | Vogelbeeren

\*\*\*

Crème von der Kerbelknolle

\*\*\*

heimischer Hirsch | Winterwurzeln | schwarze Nuss

\*\*\*

Red Velvet | Tonkabohne | Kaki | Butterkekseis



#### Eine Vielfalt an gastronomischen Möglichkeiten

Seit 2002 sorgt GO Gastro & Catering als „fair“trauensvoller Partner, mit Sitz in Linz, in den Bereichen Betriebsverpflegung, Catering, Hotelcatering, Restaurant und mit dem GO Wine Shop ([www.go-wineshop.at](http://www.go-wineshop.at)) für kulinarisches Wohlbefinden.

Dabei ist ein konstantes Bestreben nach erstklassiger Qualität das oberste Prinzip. Ganz nach meinem Geschmack.

Mehr Informationen unter:  
[www.go-gastro.at](http://www.go-gastro.at)



## Rezept Vorspeise

### Zutaten Perlhuhn

2 Perlhuhnbrüste, 75 g Hühnerbrust,  
75 g Schlagobers, 25 g geröstete Pini-  
enkerne, 1 Eiweiß, 20 g geklärte Butter,  
Trüffelöl, 40 g geröstete Pinienkerne,  
Salz, Pfeffer

### Zutaten Topinamburcreme

750 g Topinambur, 150 g Butter,  
200 ml Gemüsefond, etwas Ahornsirup,  
500 ml Öl, 2 EL Walnussöl,  
2 EL Zitronensaft, Salz, Zucker

### Für die Dekoration

50 g ganze Walnusskerne,  
1 Apfel, Blätter vom Stangensellerie,  
eingelegte Vogelbeeren

### Grüner Veltliner

„Theyerner Berg“ 2019  
Tom Dockner, Traisental  
Gemischter Satz 2018  
Ott, Wagram



## Vorspeise

Die Hühnerbrust fein würfeln und mit Schlagobers, Eiweiß, geklärter Butter, Trüffelöl sowie Salz und Pfeffer zu einer Farce pürieren. Nicht zu lange pürieren, da die Farce sonst zu warm wird. Ggf. 1 oder 2 Eiswürfel hinzugeben. Die Farce mit gerösteten Pinienkernen vermengen. Die Perlhuhnbrust vom Knochen auslösen, enthäuten, mittels Schmetterlingsschnitt aufklappen und anschließend unter Frischhaltefolie hauchdünn klopfen. Die Brust soll dabei nicht zerreißen oder löchrig werden.

Das Fleisch anschließend auf einer Frischhaltefolie auslegen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Farce gleichmäßig bestreichen. Mit Hilfe der Folie stramm einwickeln und an beiden Enden gut zuknoten. Anschließend ca. 12 min dämpfen (Zeit kann variieren, je nachdem, wie dick die Rolle ist).

Die Rolle auskühlen lassen und danach in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Für die Topinamburcreme 500 g Knollen waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Butter schmelzen und die Knollen darin weich schmoren. Durch ein Sieb abtropfen und anschließend mit einem Pürierstab mit etwas „Schmorbutter“ pürieren. Gemüsefond vorsichtig nach und nach beimengen – Creme sollte nicht zu flüssig werden. Die Schale des Topinambur in einem heißen Öl zu Chips frittieren und anschließend auf einem Küchepapier abtropfen lassen. Den restlichen Topinambur ebenfalls schälen und mit einem Apfel in feine Stifte schneiden oder reiben.

Mit Walnussöl, Zitronensaft, Zucker und Salz marinieren. Topinamburcreme, Salat, Perlhuhnscheiben und die fertigen eingelegten Vogelbeeren auf Tellern anrichten. Mit ganzen Walnusskernen und feinen hellgrünen Blättern vom Stangensellerie dekorieren.

## Rezept Suppe

### Zutaten Suppe

400 g Kerbelknolle, 1 l Gemüsefond,  
80 g frische Butter, 5 Schalotten,  
40 g Lauch (weiß), 100 ml Riesling,  
150 ml Sahne, 30 g gekühlte Butter,  
1 TL Ahornsirup, Salz, Pfeffer,  
Kerbelkraut

Riesling Kamptal DAC  
Urgestein 2019  
Hiedler, Kamptal



## Rezept Hauptgang

### Zutaten Hirschrücken

1 kg Hirschrücken, 4 EL Öl, 40 g Butter,  
Salz, Pfeffer, 200 g Karotten, 200 g gelbe  
Rüben, 200 g Petersilienwurzel, 200 g Pas-  
tinake, 200 g Steckrübe, 200 g Navetten

### Zutaten Sauce

2 Zwiebeln, 1 Karotte, 150 g Sellerie,  
1 EL Tomatenmark, 300 ml Rotwein,  
1 l Gemüsefond, ½ TL Wacholderbeeren,  
½ TL Pfefferkörner, ½ TL Piment,  
½ TL Koriander, 1 Lorbeerblatt,  
1 EL Preiselbeeren, Salz, Pfeffer,  
1 EL Balsamico (dunkel), Orangenschale

Für die Sauce Zwiebeln, Karotten, Sellerie schälen und in 1–2 cm große Würfel schneiden. Das Gemüse anrösten, Tomatenmark unterrühren und kurz mitrösten. Mit dem Wein ablöschen und etwas einköcheln lassen. Mit Gemüsefond aufgießen und knapp unter dem Siedepunkt 1 h ziehen lassen. In der Zwischenzeit Wacholderbeeren, Pfeffer-, Koriander- und Pimentkörner in der Pfanne rösten, bis sie duften, und gemeinsam mit dem Lorbeerblatt zur Sauce

## Hauptgang



GO WINE

Ihren perfekten Weinbegleiter  
finden Sie unter:  
[www.go-wineshop.at](http://www.go-wineshop.at)

geben. Weitere 20 min nochmals knapp unterm Siedepunkt ziehen lassen. Durch ein Sieb streichen und mit der

## Suppe

Für die Suppe die geschälten Knollen mit der Butter und dem Lauch farblos anschwitzen. Anschließend mit dem Riesling ablöschen und mit dem Gemüsefond sowie der Sahne aufgießen. Das Ganze leicht köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Suppe fein mixen und mit etwas Ahornsirup sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren noch ein paar kalte Butterflocken untermixen, damit eine Schaum-  
suppe entsteht. Als Dekoration: Kerbelkraut.

Speisestärke 1–2 min sämig kochen. Preiselbeeren und etwas Orangenschale dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Aceto balsamico abschmecken.

Für den Hirschrücken das Gemüse waschen, schälen und in beliebig gleich große Stücke schneiden. In einem flachen Topf etwas Zucker karamellisieren, das Gemüse kurz durchschwenken und mit Weißwein sowie Gemüsefond ablöschen. Aus den Aromaten ein Gewürzsäckchen basteln und zum Gemüse geben. Den Topf ins Rohr schieben und weich schmoren.

Das Backrohr auf 120 Grad vorheizen. Öl und Butter erhitzen und den Rücken von allen Seiten scharf anbraten. Das Fleisch würzen, auf einem Ofengitter mit untergelegtem Abtropfblech ca. 15–20 min rosa garen. Das Fleisch herausnehmen und kurz rasten lassen. Das weich geschmorte Gemüse in einer Pfanne mit etwas Schmorsaft und einer Butterflocke erhitzen, das Hirschfleisch tranchieren und alles schön anrichten. Mit etwas Sauce nappieren und die dünn aufgeschnittenen, eingelegten schwarzen Walnüsse zwischen dem Gemüse als Deko einstecken.

**Cuvée Triade 2017**  
Maria Kerschbaum,  
Mittelburgenland  
**Riesling Smaragd Ried**  
**Vorderseiber 2012**  
Mazza, Wachau



## Rezept Nachspeise

### Zutaten Butterkekseis

1 Ei, 1 Eigelb, Tonkabohne je nach Geschmack, 175 g weiße Kuvertüre, 2 cl Amaretto, 2 Blatt Gelatine, 250 ml Schlagobers

### Zutaten für Marmelade

300 g Kaki, Gelierzucker (2 : 1), Zitronensäure, 3 EL Weißwein

### Zutaten Butterkeks

250 g Sahne, 300 g Joghurt, 300 g Butterkekse, 2 Päckchen Vanillezucker, 1 Ei

### Beerenauslese 2015

Triebaumer, Neusiedler See

## Nachspeise

Die weiße Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen und die Gelatine in kaltem Wasser einlegen. Das Ei mit dem Eigelb, dem Amaretto und der fein gemahlenden Tonkabohne über dem Wasserbad schaumig schlagen. Die Gelatine ausdrücken und in die Masse geben. Anschließend die geschmolzene und etwas abgekühlte Kuvertüre unterrühren.

Zum Schluss das geschlagene Obers vorsichtig, gleichmäßig unter die nicht zu warme Masse unterheben. Die Mousse in Halbkugelformen füllen und einfrieren. Zutaten für

die Kaki-Marmelade zu einem Ragout bzw. einer Marmelade kochen und pürieren. Für das Butterkekseis alle Zutaten zusammen in einen hohen Becher geben und ganz fein pürieren. Anschließend in eine Eismaschine geben und einfrieren.



## Gewinnspiel

Mitmachen und genießen  
Gewinnspiel auf Seite 19





**LIWEST**

Gut beginnt mit L.

# „Mein Homeoffice“



**Internet**  
**ohne Wenn und Aber.**  
Stabiles Glasfaser-Internet  
mit Bandbreitengarantie.

liwest.at

# Kellerräume: mehr als nur eine Rumpelkammer

*Platzreserven im  
Untergeschoß werden heute  
längst nicht mehr nur als  
Abstellflächen genutzt.*



**Fitnessstudio, Heimkino, Weinlager etc. sind Nutzungsvarianten. Nur als Wohn- bzw. Aufenthaltsraum tauglich sind Kellerräume meist nicht, denn die landesgesetzlichen Bauvorschriften hinsichtlich Raumhöhe, Belichtung und Belüftung sind im Regelfall nicht gegeben. Denn gedacht ist der Keller eigentlich als Lagerraum, und dabei ist es sinnvoll, nachstehende Hinweise zu beachten:**

## Lüften

Im Prinzip gelten die gleichen Regeln wie für Wohnräume: Je kälter es draußen ist, desto kürzer lüften (wenn Fenster vorhanden). Vorzugsweise nur nachts lüften (dann ist die Außenlufttemperatur am geringsten). Im Sommer sollen die Fenster geschlossen bleiben. Bei Notwendigkeit nur kurz lüften – keine Dauerlüftung!

## Grundsätzlich gilt:

Ist die Außentemperatur um 5 °C niedriger (ohne Regen) als die vorhandene Raumluft im Keller, so kann bedenkenlos gelüftet werden!

## Lagerung

Eine kritische Zeit für Kellerräume stellt das Frühjahr und der Sommer dar, wenn warme feuchte Luft in den kalten Keller strömt. Die in der Luft vorhandene Feuchtigkeit kondensiert an kalten Oberflächen (z. B.: Wand, Boden, gelagerte Gegenstände) aus und es kommt zur Oberflächenfeuchtigkeits- und Schimmelbildung.

**Besonders gefährdet sind gelagerte Kleidungsstücke, Schachteln, Holzregale, Schuhe und sonstige Stoffe.**

Speziell die dicken Wintersachen – Pullover, Jacken, Mäntel, Stiefel – nehmen im Schrank viel Platz weg und werden deshalb den Sommer über gern im Keller aufbewahrt. Dafür

eignen sich ein geschlossener Kleiderschrank oder Regale, in denen die Kleidung in Wäschekörben oder Kartons gelagert wird.

Zum Schutz vor Staub und Schmutz können die Kleidungsstücke auch in Leintücher gewickelt werden. Zwischen die einzelnen Lagen wird Seidenpapier als Knitterschutz gelegt. Für einen angenehmen Geruch sorgt ein Stück Seife oder ein Duftsäckchen.

Eine Alternative sind Vakuumboxen oder -säcke, aus denen nach dem Einpacken der Kleidung die Luft abgesaugt wird. Sie schützen nicht nur vor Staub und Feuchtigkeit, sondern sparen auch Platz.

Ungeeignet zum Verstauen von Textilien sind normale Plastiktüten. Sie können Feuchtigkeit einschließen, sodass sich darin leicht Schimmel bildet.

## Vorsicht: Motten!

Vor allem Kleidungsstücke mit Wollanteil sind für Motten ein gefundenes Fressen. Die Insekten bevorzugen zwar wärmere Räume, nehmen aber bei entsprechendem Nahrungsangebot auch Kellertemperaturen von um die 10 °C in Kauf. Wichtigste Schutzmaßnahme: Kleidung vor dem Einlagern waschen oder reinigen, denn auf Getragenes, auf dem noch

Hautpartikel oder Haare zu finden sind, fliegen Motten ganz besonders.

Bitte beachten Sie, dass Kellerräume unge-dämmte, nicht beheizte Räume sind. Daher kann es zu Kondensatbildung und erhöhter Luftfeuchtigkeit kommen. Dies kann punktuell z. B. bei Außenwänden oder auch witterungsbedingt im gesamten Kellerbereich möglich sein.

Daher sind Kellerräume generell für die Lagerung von Kleidung, Schuhen, Schachteln, Holzregalen oder Ähnlichem nicht unbedingt geeignet, da an diesen Gegenständen sehr schnell eine Schimmelbildung einsetzen kann. Die Lagerung derartiger Gegenstände erfolgt daher auch im Hinblick auf eine etwaige diesbezügliche Schimmelbildung auf eigenes Risiko und eigene Gefahr der Bewohner.

## Tipps zur Kellerlagerung

### 3 Tipps, um hoher Luftfeuchtigkeit und Schimmel vorzubeugen:

- 1. Regale,** Kellermöbel oder Werkbänke nicht an kalten Außenwänden, sondern möglichst an Kellerinnenwänden aufstellen.
- 2. Kartons** nicht direkt auf dem Boden, sondern auf Paletten oder in Regalen lagern, damit Luftzirkulation möglich ist.
- 3. Trocknen Sie Wäsche** nur im dafür vorgesehenen Trockenraum und nicht im Lagerraum.



# Immobilienrechte

*Erfahren Sie mehr über Ihre Rechte und Pflichten und darüber, auf welche unterschiedlichen Vereinbarungen Sie achten sollten.*

**Was ist ein Eigentümerversorger, kann er die Stelle eines Verwalters einnehmen?**

Als Eigentümerversorger kann nur eine aus dem Kreis der Eigentümer natürliche Person auftreten. Diese muss mit Zustimmung von der Eigentümergemeinschaft für die Dauer von maximal 2 Jahren bestellt werden und hat die Weisungen der Mehrheit der Eigentümer zu befolgen. Der Eigentümerversorger kann nicht anstelle des Verwalters bestellt werden, sondern setzt die Bestellung eines Verwalters voraus. Er vertritt die Interessen der Eigentümergemeinschaft gegen den Verwalter, soweit dieser die Belange der Gemeinschaft – etwa im Fall einer gerichtlichen oder außergerichtlichen Auseinandersetzung – nicht ausreichend wahrnehmen kann.

**Was bedeutet das Grundbuch?**

Das Grundbuch ist ein öffentliches Verzeichnis, in welchem Grundstücke und die damit verbundenen dinglichen Rechte wie Eigentum, Wohnungseigentum, Pfandrecht, Baurecht sowie Dienstbarkeiten und Reallasten eingetragen sind. Darüber hinaus können auch Anmerkungen, wie etwa Rangordnung, Konkurs, laufendes Versteigerungsverfahren etc., darin vermerkt sein. Das Grundbuch besteht aus dem Hauptbuch und der Urkundensammlung. Im Hauptbuch ist jede Liegenschaft mit einer eigenen Nummer (Einlagezahl) bezeichnet. Die nach Kalenderjahren geordnete Urkundensammlung enthält alle Urkunden, wie etwa Kauf-, Wohnungseigentums- oder Darlehensverträge, aufgrund deren eine Grundbucheintragung vorgenommen wurde. Die Bedeutung des Grundbuches liegt darin, dass die dinglichen Rechte nur durch Eintragung ins Grundbuch erworben werden können und dass jeder auf die Richtigkeit des Grundbuches vertrauen kann. Jede Grundbucheinlage besteht aus dem A-, dem B- und dem C-Blatt. Das A-Blatt gibt u. a. Auskunft über die Art und Größe des Grundstückes und die Grundstücksnummern, aus welchen sich die Liegenschaft zusammensetzt, im B-Blatt sind die Eigentümer der Liegenschaft ersichtlich, und im C-Blatt sind die mit dem Eigentum verbundenen Belastungen, z. B.: Pfandrechte von Banken, Veräußerungsverbote, Dienstbarkeiten, eingetragen. Jedermann kann bei jedem Bezirksgericht kostenlos in die Eintragungen des Grundbuches Einsicht nehmen und sich gegen eine Gebühr einen Grundbuchauszug ausdrucken lassen.

**Ich habe die neben meiner Wohnung liegende Nachbarwohnung käuflich erworben und möchte die beiden Wohnungen zusammenlegen und teilweise Wände durchbrechen. Ist das rechtlich erlaubt?**

Im Prinzip ist die Zusammenlegung zweier Wohnungen möglich. Zu beachten ist jedoch, dass die Zustimmung aller übrigen Wohnungseigentümer, aus welcher hervorgeht, dass alle mit den beabsichtigten Bestandsänderungen einverstanden sind, vorliegt (§ 16 Abs. 2 WEG). Das genehmigungslose Zusammenlegen zweier Wohnungen ist, trotz Zustimmung der Baubehörde, jedoch dann unzulässig, wenn es sich um verschiedene Eigentümer handelt, weil hier unterschiedlichen Personen Wohnungseigentumsrechte zukämen.

**Schneeräumpflicht – ein wichtiger Hinweis zur bevorstehenden Jahreszeit**

Gemäß § 93 der Straßenverkehrsordnung haben Eigentümer von Liegenschaften im Ortsgebiet zwischen 06.00 Uhr und 22.00 Uhr dem öffentlichen Verkehr dienende Gehwege, Gehsteige und Stiegen von Schnee und Verunreinigungen zu säubern und bei Schnee und Glatteis zu bestreuen bzw. wenn Gehsteige nicht vorhanden sind, den Straßenrand in der Breite von 1 m zu säubern und zu bestreuen. Darüber hinaus besteht auch die Verpflichtung, dafür zu sorgen, dass Schneeweichen oder Eisbildungen von den Dächern der – an der Straße gelegenen – Gebäude entfernt werden. Außerdem sind Schneehaufen, die durch Schneepflüge der Straßenverwaltung etwa auf den Gehsteig geschoben werden, ebenfalls zu entfernen. Der Verwalter einer Liegenschaft hat für einen funktionierenden Winterdienst zu sorgen und überträgt diesen einem spezialisierten Unternehmen oder es gibt eine entsprechende „Winterdienst-Regelung“ unter den einzelnen Bewohnern. In beiden Fällen ist es ratsam, möglichst gewissenhaft seinen Räum- und Streupflichten nachzukommen. Dabei hängen Art und Umfang naturgemäß von den räumlichen Gegebenheiten und der Zumutbarkeit der jeweiligen Maßnahmen ab. Eine Verletzung der Schneeräumpflicht stellt nicht nur eine Verwaltungsübertretung dar, die mit Geldstrafen geahndet wird, vielmehr können dadurch auf den Liegenschaftseigentümer bzw. das Schneeräumdienstunternehmen erhebliche Schadenersatzforderungen zukommen.





# Schwanenstadt

## *Neubau Seniorenheim*

Nach einem geladenen Architekturwettbewerb wurde die OÖ Wohnbau in ARGE mit der Neuen Heimat von der Stadtgemeinde Schwanenstadt als Totalübernehmer für den Neubau eines Seniorenheimes mit 81 Pflegeplätzen (davon 5 Kurzzeitpflegeplätze) und einer Mutterberatungsstelle beauftragt. Das Projekt wird im August 2021 an den Bauherrn übergeben.





*Durch die ausgezeichnete Zusammenarbeit mit dem Architekten, der Heimleitung und den ausführenden Firmen konnte in nur 7 Monaten der Rohbau fertig gestellt werden.*

Heimleiter Egon Mittermair  
Büro Karrer Oehlinger, Architektin DI Martina Schickmair  
Büro Karrer Oehlinger, Mag. arch. Klaus Oehlinger  
OÖ Wohnbau, Baumeister Ing. Markus Hofko



Das neue Gemeindealten- und Pflegeheim wird ein Z-förmiger Baukörper im wunderschönen Rainerpark in Schwanenstadt. Über den Haupteingang im Erdgeschoß gelangt man direkt in ein Foyer, welches als Knotenpunkt dient, um entweder in den Küchenbereich zu gelangen oder sich in die öffentlichen Räumlichkeiten zu begeben. In den Obergeschoßen wird der Mitteltrakt, bedingt durch den Z-förmigen Grundriss, den Übergang zwischen den Pflegestützpunkten inklusive der Gemeinschaftsbereiche und der Bewohnerzimmer bilden. Für das Personal werden alle Aufenthaltsbereiche im Sichtfeld sein. An allen Seiten sind gerundete Terrassen vorgesehen.

Klare Strukturen und Zonierungen sowohl im Erdgeschoß als auch in den Wohngeschoßen: Foyer und Café werden schön zum Vorplatz hin orientiert, der Saal in Richtung Garten. Das neue Gebäude zum bestehenden benachbarten Gesundheitszentrum wird als Ensemble gesehen, die runden Ausformungen der Balkone reagieren hier auf die Architektur des Gesundheitszentrums.

Überlegte Planungen, wie z. B. die Situierung der Kapelle zum Garten oder die zentralen Aufenthaltsbereiche, sorgen dafür, den zukünftigen Bewohnern Individualität und ein Höchstmaß an einem Gefühl des „Zuhause“ zu geben.

#### Besonderheiten:

- Integrierte Mutterberatungsstelle
- Kurze Bauzeit
- Teilweise Holzbau

#### facts

|                         |                                                              |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------|
| <b>Bauphase:</b>        | Februar 2020 bis August 2021                                 |
| <b>Baukosten netto:</b> | 12.000.000,- EUR                                             |
| <b>Projektleiter:</b>   | Baumeister Ing. Markus Hofko                                 |
| <b>Planung:</b>         | Karrer Oehlinger Architekten aus Linz, DI Martina Schickmair |





# MEINE GELDANLAGE MACHT DEN UNTERSCHIED.

**FÜR EINE LEBENSWERTE ZUKUNFT:  
NACHHALTIG VERANLAGEN MIT RAIFFEISEN.**

Mit den nachhaltigen Geldanlagemöglichkeiten von Raiffeisen können Sie heute mitentscheiden, wie die Welt morgen aussieht. Investieren Sie jetzt in eine saubere Umwelt, in verantwortungsvolles Wirtschaften und in faire Arbeitsbedingungen – für eine lebenswerte Zukunft. Mit Raiffeisen OÖ und der KEPLER-FONDS KAG haben Sie in Sachen ethischer Veranlagung echte Pioniere an Ihrer Seite. Mit persönlicher Beratung und online.

[www.raiffeisen-ooe.at](http://www.raiffeisen-ooe.at)



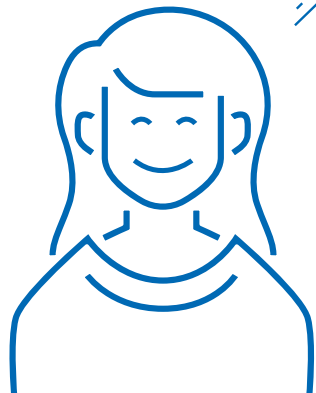
**Raiffeisen  
Meine Bank**





## Ihre Meinung zählt

### Umfrage zur Kundenzufriedenheit



**Die OÖ Wohnbau wird zu Jahresbeginn 2021 eine Umfrage zur Servicequalität und Kundenzufriedenheit durchführen. Die kontinuierliche Weiterentwicklung und Verbesserung des Kundenservice ist uns bei der OÖ Wohnbau ein großes Anliegen. Dafür brauchen wir Ihr Feedback.**

Die Durchführung erfolgt durch das Beratungsunternehmen evonis, um eine unabhängige und objektive Außenperspektive zu gewinnen und um Anonymität zu gewährleisten. Sie erhalten dazu eine gesonderte Einladung per E-Mail, weiters sind die Bekanntgabe und der Zugang über die Homepage der OÖ Wohnbau geplant.

**Bitte unterstützen Sie uns mit Ihrem Feedback und nehmen Sie am angeschlossenen Gewinnspiel mit attraktiven Preisen teil.**

## Einer für Alles. Alles von Einem.®



**Zu einem Betrieb mit mittlerweile rund 400 Mitarbeitern hat sich das Traditionsunternehmen Wohlschlager & Redl entwickelt. Das alteingesessene, kundenorientierte Sanierungsunternehmen steht für Kompetenz aus einer Hand.**

Im Jahr 1954 von Johann Wohlschlager gegründet, wurde das Unternehmen 1998 mit 38 Angestellten von Georg Redl erworben und befindet sich seitdem in Familienbesitz. 2019 wurde die Geschäftsführung an die beiden Söhne Markus Redl und Philipp Redl übergeben.

Rund 400 Mitarbeiter beschäftigt das Unternehmen aktuell, davon rund 45 Lehrlinge in fünf Lehrberufen (Installations- und Gebäudetechniker, Elektrotechniker, Maler & Beschichtungstechniker, Maurer, Fliesen- und Plattenleger). Als Garantie für eine qualifizierte nächste Generation an Mitarbeitern legt Wohlschlager & Redl großen Wert auf die interne Lehrlingsausbildung. Die Schwerpunkte der Ausbildung liegen sowohl auf der fachlichen Ebene als auch bei der Weiterentwicklung der Persönlichkeit und der sozialen Kompetenzen. Bereits mehrmals wurde Wohlschlager & Redl mit dem INEO-Award als vorbildlicher Lehrbetrieb ausgezeichnet.

„EINER FÜR ALLES. ALLES VON EINEM.“® – dieser Leitsatz des Unternehmens bringt viele Vorteile für den Kunden, durch die Koordination und Ausführung allein aus eigenem Haus. Wohlschlager & Redl bietet ein breites Spektrum von verschiedenen Gewerken: Baumeister, Installateur, Elektriker, Fliesenleger, Maler, Bodenleger, Tischler und Schlosser sowie Fenster und Türen.

**Wohlschlager & Redl**  
Sanierung & Service GmbH & Co KG  
Freistädter Straße 226, 4040 Linz  
Tel.: +43 (0) 732 750 405-0  
[www.wohlschlager-redl.at](http://www.wohlschlager-redl.at)







# WABS

Objektsanierung schnell & professionell

[www.wabs.at](http://www.wabs.at)

WABS Objektsanierung GmbH  
NOTRUF 0800 | 203 500 – [SOFORTHILFE@WABS.AT](mailto:SOFORTHILFE@WABS.AT)

# Die Kraft der Zivilgesellschaft

## *Ein Spirit, der verbindet*

**Sie schauen hin, wenn andere wegsehen, und helfen, wenn Hilfe benötigt wird. Immer mehr Menschen engagieren sich freiwillig im ÖÖ. Roten Kreuz. Sie sind Teil einer lebendigen Zivilgesellschaft, die besonders in Krisenzeiten für Mitmenschen da ist. Ihr Engagement steht am Tag der Freiwilligkeit, (5. Dezember) im Mittelpunkt.**

Mit Notfallrucksack, roter Jacke und einem zufriedenen Lächeln stehen Johannes Haidinger und Sandra Hammerl vor dem Rettungsauto an der Ortsstelle Wels. Ihr freiwilliges Engagement und der verbindende Rotkreuzgedanke machten sie zu guten Freunden, die auch in ihrer Freizeit viel gemeinsam unternehmen.

4 von 10 Oberösterreichern engagieren sich freiwillig für ihre Mitmenschen. Sie finden Sinn und Spaß im Leben, sammeln Erfahrungen, schließen neue Freundschaften und sind wertvoller Teil einer lebendigen Gemeinschaft, die unsere Zukunft positiv mitgestaltet. „Ihr Engagement kommt von Herzen und zeigt, dass gemeinwohlorientierte Werte wie Menschlichkeit, Zusammenhalt oder zivilgesellschaftliches Enga-

gement tragende Säulen in unsicheren Zeiten sind“, meint ÖÖ. Rotkreuz-Präsident Dr. Aichinger Walter. „Gemeinsam können wir viel be-



„Uns verbindet der Rotkreuzspirit. Wir wollen Menschen helfen.“ Johannes Haidinger (l.) und Sandra Hammerl starten ihren freiwilligen Rettungsdienst an der Ortsstelle Wels. Credit: ÖÖRK/Andreas Schwarzlmüller.

wältigen.“ Beispiele dafür sind das Hochwasser 2013, die großen Flüchtlingsbewegungen 2015 oder die 2020 aufgetretene Coronakrise.

Egal, ob im Rettungsdienst, in den freiwilligen sozialen Diensten, in der Katastrophenhilfe, in der Jugendarbeit, im Blutspendewesen oder in der Vermittlung von Erste-Hilfe-Kenntnissen: „Wir haben die passende Jacke für jeden“, lädt Aichinger ein, Teil der Rotkreuzfamilie zu werden. Mehr: [www.roteskreuz.at/ooe](http://www.roteskreuz.at/ooe)



**ÖSTERREICHISCHES ROTES KREUZ**  
**OBERÖSTERREICH**

*Aus Liebe zum Menschen.*

## Genussvolle Momente

### *Gewinnen Sie einen von 4 Genuss-Gutscheinen*

**Gemeinsam mit GO Gastro & Catering verlosen wir 2 Gutscheine für einen Weinabend in der Börserie am Südbahnhofmarkt sowie 2 Gutscheine für ein Frühstücksbuffet im Hotel am Domplatz – jeweils für 2 Personen.**

Mehrmals jährlich finden in der Börserie Weinabende mit ausgewählten Weingütern statt. Dabei ist der Winzer immer persönlich vor Ort und gibt Einblicke in sein Weingut. Verkosten Sie dabei die Weine des Weinguts und lassen Sie sich kulinarisch mit verschiedenen Köst-

lichkeiten verwöhnen. Im Hotel am Domplatz in Linz starten Sie mit einem reichhaltigen Frühstücksbuffet gut gestärkt in den Tag. Genießen Sie dabei den Blick auf den wunderbaren Mariendom. Gleich folgende Gewinnfrage auf [www.ooewohnbau.at](http://www.ooewohnbau.at) beantworten und genussvolle Momente gewinnen:

#### GEWINNSPIELFRAGE

**Wie heißt die neue App der ÖÖ Wohnbau?**

- 1) MyHouse
- 2) MyHome



**GO**  
GASTRO & CATERING

Das Gewinnspiel endet am 10.01.2021. Die Teilnahme am Gewinnspiel ist kostenlos und ohne Verpflichtung für die Teilnehmer. Mitarbeiter der ÖÖ Wohnbau und ihre Familienangehörigen sind nicht berechtigt, am Gewinnspiel teilzunehmen. Für die Teilnahme am Gewinnspiel muss sich der Teilnehmer mit seinem vollständigen Namen, vollständiger Adresse sowie E-Mail-Adresse anmelden. Die Auszahlung des Gewinns erfolgt in Sachwerten. Tausch oder Übertragung auf andere Personen ist nicht möglich. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.





mein  
**keine sorgen**  
gefühl

Ihr verlässlicher Begleiter  
für Keine Sorgen im Leben.

Ober  österreiche  
[www.keinesorgen.at](http://www.keinesorgen.at)

