

ERÖFFNUNG

Freistädter West-Umfahrung wurde für den Verkehr freigegeben

FREISTADT. Nach nur 13-monatiger Bauzeit kann die Umfahrung Freistadt West für den Verkehr freigegeben werden. Die neue Umfahrung soll eine wesentliche Entlastung für die Innenstadt erzielen.

„Staus, Unfälle und Lärm im Stadtzentrum werden deutlich verringert. Diese Entlastung bringt eine Verbesserung der Lebensqualität für die Freistädter mit sich und sorgt darüber hinaus für eine Steigerung der Verkehrssicherheit“, betont Landeshauptmann Josef Pühringer. „Es freut mich, dass durch dieses wichtige Projekt die Lebensqualität für die Freistädter verbessert und die Ver-



LH Josef Pühringer, LR Günther Steinkellner und weitere Vertreter aus der Politik eröffneten die neue West-Umfahrung. Foto: Stadtgemeinde

kehrssicherheit gesteigert wird“, meint auch Landesrat für Infrastruktur Günther Steinkellner. Die B 38 Böhmerwaldstraße ist eine wichtige Verkehrsverbindung für das Mühlviertel und verläuft

von der niederösterreichischen Landesgrenze bis zur deutschen Staatsgrenze. Mit der Umlegung der B 38 Freistadt West wird nun für das neue Straßennetz der S 10 und der Spange Walchshof eine

durchgängige und leistungsfähige Verbindung in Richtung Bad Leonfelden geschaffen. Das Projekt sieht im Kreuzungsbereich der B 38 mit der L 1498 Hirschbacher Straße die Errichtung eines Kreisverkehrs vor, umfährt anschließend das Stadtgebiet von Freistadt im Südwesten und bindet beim bereits errichteten Kreisverkehr der Spange Walchshof (S 10) in die B 310 Mühlviertler Straße ein. Mit Ende 2016 soll die Straße komplett fertig gestellt sein. Die Gesamtkosten betragen rund 9,5 Millionen Euro (davon ca. 1,5 Mio. Euro Gemeindebeteiligung, ca. 1,1 Mio. Euro Brückenbaukosten und 2 Mio. Euro Grundeinlöskosten). Mehr auf tips.at ■



Wegschaiders mehrfach ausgezeichnete Haschee-, Speck- und Grammelknödel

WEGSCHAIDER

Hausgemachte Knödel-Spezialitäten

Außen flaumiger Kartoffelteig, innen frisches Haschee, würziger Mühlviertler Speck oder knusprige Grammelknödel. Das sind Wegschaiders hausgemachte und mehrfach ausgezeichnete Haschee-, Speck- und Grammelknödel. Mit Herz und von Hand gefertigt, sind sie das ideale Essen für zwei Personen und können bereits nach einer Kochzeit von

zehn bis 15 Minuten – in leicht gesalzenem, kochendem Wasser – genossen werden. Frisch zubereitet und gleich verpackt, lassen sie sich ideal im Kühlschrank aufbewahren oder aber auch gut einfrieren. Erhältlich in der praktischen 4-Stück-Packung im gut sortierten Kühlregal. Mehr Infos unter www.wegschaiders.com ■

Anzeige

INNOVATIONSPREIS

Ehrung für Firma

WALDBURG. Das Ingenieurbüro GROMA aus Schöndorf belegte beim Landespreis für Innovation OÖ in der Kategorie Kleinunternehmen mit ihrem neuartigen, vollautomatischen Brand-Früherkennungssystem den dritten Platz. Eine dazugehörige maßgeschneiderte Software unterscheidet und erkennt verschiedene Wärmebereiche eines Feuers und vermeidet Fehlalarme. GROMA hat sich mit diesem Sys-

tem schon vor mehr als zwei Jahren bei der neuen Grünberg-Seilbahn einen Namen gemacht. „Die Sonne, Reflektionen von Blechdächern und Autos oder auch der Grillen in den Gärten der Wohnhäuser müssen zwar erkannt, dürfen aber nicht als Brand gewertet werden. Deshalb hat das GROMA-Team eine maßgeschneiderte Software geschrieben“, sagt Markus Groiss, Erfinder dieser Technik. ■



Groma erzielte den dritten Platz beim Innovationspreis.

Foto: Land OÖ/Schaer