

Wirtschaft

Internet-Alternative in Tragwein

Während in vielen Gemeinden unseres Bezirkes schnelles Internet via ADSL noch gar nicht möglich ist, gibt es in Tragwein für viele Nutzer und Interessierte eine zusätzliche Alternative: In wenigen Tagen geht die Richtfunkanlage der Firma "My Wave" in Betrieb und ermöglicht schnelles Internet ohne der Notwendigkeit einer Telefonleitung bzw. der damit verbundenen Grundgebühr.

Seit Anfang 2003 ist vom Tragweiner Wähleramt her ADSL

möglich, mittlerweile kann es bis zu einer Luftlinien-Entfernung von 4 bis 5 km angeboten werden.

Ab nächster Woche gibt es auch die Möglichkeit per Funk ins Internet zu kommen, mit bis zu 1536 kbit/s Download und 512 kbit/s Upload. Grundsätzlich ist bei dieser Art der Datenübertragung eine Sichtverbindung zwischen Empfänger und Sender notwendig. Der Tragweiner Sender befindet sich am Dach des Gemeindeamtes. Die notwendi-

JVP-Initiative beschleunigte Ausbau:

ge Antenne hat einen Durchmesser von etwa 20 cm und kann überall am Haus (Fassade, Dach, Antenne, Sat-Anlage) montiert werden.

Wenn die Sichtverbindung momentan nicht gegeben ist, sollen sich Interessenten aber nicht abschrecken lassen ihr Interesse zu bekunden, denn es ist die Ausweitung des Netzes geplant, die bei entsprechendem Bedarf realisiert wird.

Besonders für Haushalte die eigentlich kein Festnetz mehr



brauchen oder Anwender mit größeren Downloadvolumen kann das eine interessante Alternative sein. Näheres unter www.mywave.at.

Ihr

N. Eder

74.000 Krapfen gehen durch Roswithas Hände

Die Auftragslage ist so gut, dass Familie Lichtenegger am Baderer-Hof in Hinterberg ein eigenes Tiefkühlhaus für ca. 50.000 Bauernkrapfen errichtet hat, wo sie ihr Erfolgsprodukt lagern können. Als Harald Schmidberger vor vier Jahren die Idee hatte, die Krapfen seiner Schwester Roswitha Lichtenegger im größeren Stil abzusetzen, da ließ sich nicht erahnen, welches Ausmaß die Herstellung der köstlichen Süßspeise einmal annehmen wird.

Im Vorjahr sind 74.000 Bauernkrapfen durch die Hände von Lichtenegger gegangen. „Tatsächlich durch meine Hände“, betont sie. Denn außer einer Waage und einer Fritteuse befinden sich keine Maschinen in der Backstube. Also keine große Kenwood, die die Zutaten unter Höllenlärm vermengt. „Darunter würde die Qualität leiden“, sagt

die gelernte Köchin. Verpönt sind auch chemische Zusätze. Die Krapfen bestehen aus Mehl, Zucker, Milch, Germ, Butter und Eier - damit hat's sich. An einem Backtag verarbeitet die ehemalige Tragweiner Ortsbäuerin 80 Kilo Mehl, 40 Liter Milch und 320 Eier. Das genaue Rezept verrät sie nicht. Nur so viel: „Die Basis stammt von Rosa Eder,

der Pankrazhoferin, bei der ich einmal einen Kurs gemacht habe. Ich hab's dann leicht abgeändert.“ Jeder Krapfen wird einzeln gewogen und hat im Endzustand ca. 100 Gramm.

Nach dem Backen werden die Bauernkrapfen gefriereschockiert, verpackt und bei Minus 20 Grad gelagert. Über Harald Schmidberger, der

seit 1996 ein eigenes selbstständiges Unternehmen mit Zustelldienst für Tiefkühlprodukte in der Gastronomie betreibt, kommen die Tragweiner Krapfen in ganz Österreich an den Mann bzw. die Frau. Zu den Abnehmern zählen natürlich auch heimische Unternehmer wie das Gasthaus Morawetz in Tragwein, die Arena in Bad Zell, und die Fleischhauerei Fürst in Pregarten mit ihren Filialen in Tragwein und Gutau. Auch wenn der Betrieb noch nicht an die Kapazitätsgrenze gestoßen ist und weiter wachsen wird, versprechen Roswitha Lichtenegger und Harald Schmidberger: „Wir werden nie eine Industrie werden. Wir wollen Qualität liefern der Erfolg hat es uns bestätigt.“

Ps: Am 18. September dieses Jahres wird zum Tag der offenen Tür mit Bauernkrapfen schaubacken eingeladen.



Geschwisterliche Aufgabenteilung: Krapfenvertreiber Harald Schmidberger und Krapfenbäckerin Roswitha Lichtenegger.