

# Engagement, das verbindet

Freiwilligenwoche von 22. bis 30. April im Bezirk

(ahai) Bei der Freiwilligenwoche Tirol 2026 steht auch im Bezirk Landeck wieder das freiwillige Engagement im Mittelpunkt. Der Auftakt erfolgte am 22. April mit E-Rikscha-Probefahrten und einem offenen „s'Café“ im Wohn- und Pflegeheim Flirsch. Am selben Abend lud das Alte Kino Landeck zu einem Kinabend für freiwillig Engagierte ein. Am 24. April informieren verschiedene Organisationen wie Hospiz, Eltern-Kind-Zentrum, Caritas und das Freiwilligenzentrum von 9 bis 12 Uhr am Frischemarkt Landeck über ihre Arbeit. Parallel dazu können von 9 bis 13 Uhr bei der PV-Freiflächenanlage in Pians und Grins Naturschutzmaßnahmen entdeckt werden. Natur und Bewegung stehen auch am 25. April im Fokus: Bei einer Resilienz-Wanderung am „Phönixweg“ von 14 bis 17 Uhr in Fendels können Teilnehmende neue Kraft schöpfen. Wer sich sozial engagieren möchte, hat am selben Tag von 17 bis 20 Uhr die Möglichkeit, bei der Lebensmittelausgabe der

Rotkreuz-Tafel in Zams mitzuhelfen. Am 27. April wird ab 14 Uhr freiwilliges Engagement bei einem geführten Spaziergang durch Landeck sichtbar gemacht. Eine große Lebensmittel-Sammelaktion für den Martinladen organisieren Schüler der Praxismittelschule Zams am 28. April von 14 bis 16 Uhr vor mehreren Geschäften in Landeck und Zams. Den Abschluss bildet am 30. April von 9 bis 16 Uhr eine Naturschutzaktion im Naturpark Kaunergrat unter dem Motto „Artenvielfalt gemeinsam erhalten“. Zudem findet am 29. April im Hotel Enzian in Perjen von 18 bis 20 Uhr ein Vernetzungstreffen zum Thema „Gemeinsam gegen Einsamkeit“ statt.

**ANMELDUNG.** Interessierte sind eingeladen, sich zu beteiligen und neue Erfahrungen im Ehrenamt zu sammeln. Anmeldungen sind im Freiwilligenzentrum Landeck, per Mail an [freiwilligenzentrum@regiol.at](mailto:freiwilligenzentrum@regiol.at) oder telefonisch unter 0677 61756030 möglich.

# Abschluss verordnet

Wolf in See von Wildkamera festgehalten

(dgh) 23 Nachweise von Wolf und Bär gab's heuer schon im Bezirk Landeck (teilweise sicherlich dieselben Tiere); ein Fall eines Wolfes in See ist noch in Abklärung, aber er ist schon zum Abschuss freigegeben. Der Risikowolf wurde nämlich vergangene Woche im Gemeindegebiet von See wiederholt in unmittelbarer Nähe zu bewohnten Gebäuden nachgewiesen – einmal durch Aufnahmen einer Wildkamera und einmal im Zusammenhang mit einem Rissereignis (zwei Tiere werden begutachtet). Die Verordnung ist mit der Kundmachung am 17. April in Kraft getreten und gilt bis 10. Juni. Die betroffene Jägerschaft wurde bereits informiert. Das Land Tirol appelliert, Sichtungen

von Großraubtieren möglichst rasch über das Sichtungsfeld auf der Website des Landes Tirol oder an die zuständige Bezirkshauptmannschaft zu melden.



Ein Wolf in See wird als Risikowolf eingestuft und soll erlegt werden.

Symbolfoto: RS-Archiv

# Kimm wieder amål

(dgh) Bis zum Beginn des Sommerbusbetriebes am 13. Juni greift die Gemeinde St. Anton ihren Senioren wieder unter die Arme: Sie übernimmt einen Beitrag zur Mobilität, indem Taxifahrten finanziell unterstützt werden. Man muss Gemeindebürger und mindestens 60

Jahre (Jahrgang 1966 und älter) sein, das Angebot gilt bis 12. Juni von 7.30 bis 20 Uhr für Taxifahrten innerhalb des gesamten Ortsgebietes. Die gesammelten Taxirechnungen bringt man nach dem 12. Juni zum Gemeindeamt und erhält dort 10 Euro pro Fahrt bar ausbezahlt.

## „Vorsicht Falle: So haben Betrüger keine Chance“

Die Kriminellen werden immer dreister, ihre Maschen immer perfider. Deshalb organisieren AK Tirol, Land Tirol, Landeskriminalamt Tirol und KSÖ (Kompetenzzentrum Sicheres Österreich) kostenlose Infoabende in allen Bezirken: am Di. 28. April um 18 Uhr in der AK Landeck.

Immer wieder warnt die AK Tirol vor betrügerischen Anrufen, in denen potenzielle Opfer emotional geschickt unter (Zeit-)Druck gesetzt werden. Große Summen werden gefordert, z. B. für lebenswichtige Medikamente für Familienmitglieder oder Kautionen, die angeblich dringend zu bezahlen seien. Auch an der Haustür geben sich Täter als hilfsbedürftige Personen oder Handwerker aus, um in die Wohnung zu gelangen. An Ihr Bares wollen Betrüger außerdem mit vorgetäusch-

ten Gewinnversprechen, für welche Sie allerdings eine „Gebühr“ oder „Steuer“ entrichten müssten, oder mit falschen Inkassoforderungen u. v. m.

Am Di. 28. April findet um 18 Uhr in der AK Landeck der kostenlose Infoabend „Vorsicht Falle! So haben Betrüger keine Chance“ statt. Dort erfahren Sie, wie Sie Betrugsaschen erkennen und sich davor schützen können. Melden Sie sich gleich an unter Tel. 0800/22 55 22 – 3434 oder [landeck@ak-tirol.com](mailto:landeck@ak-tirol.com)

Gleich anmelden und Platz sichern!

Foto: Thuri/imagofoto.com



## GLANZLICHTER

### Guylás und Pörkölt

Liebe Freunde kulinarischer Genüsse! Politische Machtwechsel haben etwas Gutes. Ein Land, das sich über Nacht von einer illiberalen in eine liberale Demokratie verwandelt, wird alsbald wieder mehr Touristen anlocken. Für alle Feinspitze, die demnächst nach Ungarn reisen wollen, darf ich die Küche der Magyaren empfehlen. Nachstehend ein paar wichtige Infos dazu. Gulasch ist nicht gleich Gulasch. Unter Guylás versteht man in Ungarn nicht den in aller Welt bekannten Eintopf, sondern eine Suppe. Diese aus Rindfleisch zubereitete Spezialität wurde früher vorwiegend von Viehhirten gegessen. Nahezu jede Familie hatte ihr Geheimrezept. Zu den Grundzutaten gehören Zwiebeln, Rindfleisch und Gewürzpaprika. Gerne wird in ungarischen Lokalen auch Szegediner serviert. Dabei handelt es sich um eine vitaminreiche Variante mit Sauerkraut. Dazu ein Geheimtipp: Gulaschsuppe schmeckt aufgewärmt noch besser. Was dagegen

in aller Welt als Gulasch bekannt ist, nennen die Ungarn Pörkölt. Für diese dickflüssige Speise verwenden Köche verschiedene Fleischsorten wie Kalb, Rind, Schwein oder Geflügel. Das Geheimnis des einzigartigen Aromas liegt in der Zubereitung. Das Fleisch schmort nämlich auf einer dicken Schicht aus Zwiebeln und wird beim langsamen Garen besonders saftig und zart. Wer Lust auf ein weiteres deftiges Gericht hat, der greift am besten zu Debreceni páros kolbász. Die hierzulande als Debreziner bekannte Wurst ist nach Debrecen, einer Stadt nahe der rumänischen Grenze, benannt. Das ungarische Original besteht aus Rind- und Schweinefleisch und ist mit edelsüßem Paprika gewürzt und leicht geräuchert. Die Würste werden gekocht, gebacken oder gebraten und mit Kren, Senf und Weißbrot serviert. Im Gegensatz zur Politik ist dabei auch der Eintopf köstlich!

Meinhard Eiter

[glanzlichter@rundschau.at](mailto:glanzlichter@rundschau.at)