

Jugend im Pfarrhof: Gebäude wird renoviert

Förderprojekt | Der Pfarrhof ist ein Standort der „Produktionsschule“ und wird nun Schritt für Schritt saniert und umgebaut.

Von Gertrude Schopf

GOBELSBURG | Neues Leben im alten Pfarrhof: Seit September lernen und werken hier (vorerst einmal zehn) Jugendliche, die nach ihrem Schulabschluss ein Jahr lang die Möglichkeit bekommen, grundlegende Kompetenzen für die angestrebte Berufsausbildung bzw. eine erfolgreiche Eingliederung nachzuholen. Sie lernen Ausbildungsmöglichkeiten kennen – angeboten werden die Bereiche Küche, Garten und eine Werkstatt Metall/Holz/Bau – und werden dabei von Coaches begleitet.

Die Einrichtung ist eine Außenstelle der „Produktionsschule Waldviertel“, in deren Rahmen im Stift Zwettl 24 Jugendliche auf diese Art und Weise betreut werden.

Gleich zweifachen Nutzen kann der Pfarrhof aus dieser Einrichtung ziehen: Einerseits wird das alte Gebäude wieder belebt, und es sind natürlich vielfältige Umbau- und Renovierungsarbeiten geplant. „Die sind dringend notwendig, die Pfarre könnte dafür allerdings nicht die finanziellen Mittel aufbrin-



Freude über die (dringend notwendige) Renovierung des Pfarrhofs: Wolfgang Schneider und Johann Wissenwasser.

Foto: Chris Leneis

gen“, freut sich Pfarrgemeinde- und -kirchenrat Johann Wissenwasser über die Erneuerung, die bereits angelaufen ist. Die Räume werden saniert, die Sanitäreinrichtungen neu errichtet. Eine neue Heizung (Fernwärme) wird installiert. „Schritt für Schritt sollen alle Räume wieder instand-

gesetzt und barrierefrei gestaltet werden. Auch der Pfarrgarten soll langsam aus seinem Dornröschenschlaf geweckt werden“, berichtet Standortleiterin Sonja Jachan.

Finanziert wird das Projekt durch das „Sozialministeriumservice“.

Junger Meister unter „Besten der Besten“

Ausgezeichnet | In dem Fleisergewerbe ist Lemp schon fest verankert.



Top-Fleischermeister Alexander Lemp (24).
Foto: WKNÖ/Schörg

LANGENLOIS | Meisterfeier des NÖ Handwerks und Gewerbes im WIFI St. Pölten: 180 Fachkräfte aus 35 Berufssparten holten sich ihre Meisterbriefe ab.

Die Besten der Besten wurden ausgezeichnet, darunter mit Alexander Lemp auch ein Jungmeister aus dem Fleisergewerbe. Er kommt aus Preinreichs, absolvierte seine Lehre in der Fleischerei Graf, in der er nun als Fleischermeister die Herstellung nach hauseigenen Rezepten verantwortet. „Wir schlachten nach wie vor selbst, sind mit den Landwirten in Kontakt und können so höchste Qualität von der Fütterung bis zur küchenfertigen Zubereitung garantieren. So macht das Fleischerhandwerk Spaß, diese Begeisterung möchte ich an unsere Lehrlinge weitergeben“, so Lemp. Der 24-Jährige ist seit zwei Jahren Mitglied der „Zunft der Fleischhauer in Gars“, in der er die junge Generation repräsentiert.