

Amtliche Mitteilung

Mallnitz, 26.08.2022



Gemeinde Mallnitz
A-9822 Mallnitz
Bezirk Spittal an der Drau

Liebe Mallnitzerinnen, liebe Mallnitzer!

Bundespräsidentenwahl 2022

Auflegung des Wählerverzeichnisses

KÄRNTEN

Am 9. Oktober 2022 findet die Bundespräsidentenwahl statt. Wahlberechtigte können ihr Wahlrecht bei der bevorstehenden Bundespräsidentenwahl nur ausüben, wenn sie im Wählerverzeichnis eingetragen sind. Die Auflegung des Wählerverzeichnisses dient dazu, dass Wahlberechtigte überprüfen können, ob sie in diesem auch eingetragen sind.

Wahlberechtigt sind Personen, die die österreichische Staatsbürgerschaft besitzen, am Stichtag (9. August 2022) in der Wählerevidenz einer österreichischen Gemeinde geführt werden und spätestens am Wahltag (9. Oktober 2022) das 16. Lebensjahr vollendet haben oder als Auslandsösterreicherinnen und Auslandsösterreicher bis zum Ende des Einsichtszeitraumes am 8. September 2022 auf Antrag in die Wählerevidenz und in der Folge in das Wählerverzeichnis eingetragen worden sind.

Das Wählerverzeichnis liegt von Dienstag, 30. August 2022 bis Donnerstag, 8. September 2022 während der Amtszeiten und am Samstag, 3. September 2022 von 8.00 bis 12.00 Uhr auf.

Mölltaler Geschichten Festival

Die besten Kurzgeschichten des 7. Mölltaler Geschichten Festivals zum Thema „Sieben“ werden ab 10. September in den Gemeinden Mühldorf, Winklern, Großkirchheim und Rangersdorf vorgelesen. Nähere Infos unter <https://www.moelltaler-geschichten-festival.at/>

Produktverkauf der LLA Lienz

Die Landwirtschaftlich Lehranstalt Lienz kommt am Samstag, den 10.09.2022 wieder nach Mallnitz! Geliefert wird wieder Obst und Gemüse. Hendl und Fleisch bitte nur auf Bestellung unter 0650/5270138 bei Fam. Girstmair.

Tag der offenen Tür im Schachclub Obervellach am 24.9.2022 um 15:00 Uhr

Nähere Infos gibt es beim Sektionsleiter Gerald Hofer unter schachclub.obervellach@gmail.com oder 0664 6202 343

Mit freundlichen Grüßen

Bundesrat, Bürgermeister Günther Novak

Bitte wenden

Informationsabend für alle BürgerInnen aus Mallnitz, die zukünftig als Slow Food Village Teil der weltweiten Bewegung zum Schutz und zur Erhaltung einer guten, sauberen und fairen Lebensmittelkultur werden möchten

EINLADUNG

MALLNITZ AM WEG ZUM SLOW FOOD VILLAGE
Ein Ort guten Lebens im Nationalpark Hohe Tauern

**Auftaktveranstaltung am Mittwoch, 14.09.2022 um 18:30 Uhr
im Tauernsaal Mallnitz**

WARUM:

Mallnitz bietet mit der Lage im Nationalpark Hohe Tauern hochwertige, geschützte Berg- und Naturlandschaften in höchster Qualität.

Mit der Mitgliedschaft bei Alpine Pearls steht die nachhaltige Mobilität in der Gemeinde für eine saubere und klimafreundliche Umwelt.

WAS MACHT EIN SLOW FOOD VILLAGE AUS und WAS BRAUCHT ES DAFÜR:

- Die **Slow Food Gemeinschaft** ist eine Voraussetzung für die Entwicklung eines Slow Food Villages.
Darunter verstehen wir den Zusammenschluss von mindestens 10 Menschen im Ort, die sich für eine „enkeltaugliche Zukunft“ einsetzen und sich um gutes, gesundes Essen bemühen.
In der Gemeinschaft ist jede und jeder willkommen – je bunter, (Alter, Beruf, Interessen...) desto besser!
- Lebensmittelproduzenten im Ort (Bäuerliche Produzenten und Lebensmittelhandwerker), die gute und saubere Lebensmittel zu fairen Preisen erzeugen.
- Aktivitäten im Kindergarten und in der Volksschule, um schon den Kleinsten das Thema gesundes Essen näher zu bringen. Weiters soll auch die Herstellung von Lebensmitteln für die Kinder erlebbar gemacht werden (Schule, Kindergarten am Bauernhof und bei Produzenten)
- GastwirtInnen, KöchInnen, HüttenbetreiberInnen, die überwiegend frische, lokale und regionale Lebensmittel beim Kochen verwenden und die Information an die Gäste aktiv weitergeben (Herkunft, Zubereitung und aktive Kommunikation in der Speisekarte, wer hinter dem Produkt steht).
- Marktplätze bzw. Geschäfte im Dorf, wo die lokalen, frischen und regionalen Lebensmittel erhältlich sind (Direktvermarkter, Ab-Hof-Verkauf, Marktplatz des guten Geschmacks, Nahversorger, Märkte).
- Aktivitäten und Erlebnisse im Ort, bei denen die Erzeuger die Verarbeitung erlebbar machen (Verkostungen, Koch- und Backworkshops, etc.).