



Er ist Herr über das Katastrophenlager

Josef Tschapik (65) ist seit 41 Jahren bei der Freiwilligen Feuerwehr Althofen.



Josef Tschapik wartet die Geräte im Katastrophenschutzlager

GEBENETER

Wenn es im Bezirk St. Veit zur Katastrophe kommt, dann ist Josef Tschapik (65) aus Althofen gefragt. Er kümmert sich seit Anbeginn, also seit 2006, um das Katastrophenschutzlager. „Meine Aufgabe ist es, die Gerätschaften instand zu halten und diese im Notfall an den jeweiligen Einsatzort zu transportieren“, sagt Tschapik, seit 41 Jahren bei der Freiwilligen Feuerwehr Althofen. Dort befindet sich auch das Lager, das mitunter Notstromaggregate, sämtliche Pumpen und 10.000 Sandsäcke beherbergt. „Menschen zu helfen, war schon immer ein persönliches Anliegen von

Fakten

Seit September 2006 gibt es in der Stadt Althofen das Katastrophenschutzlager für den Bezirk St. Veit.

Alle Porträts kleinezeitung.at/stillehelden

mir“, sagt Tschapik, der beruflich für den Wäschetransport im Kurbad zuständig gewesen ist. Er ist mit Irmgard (67) verheiratet, gemeinsam haben sie eine bereits erwachsene Tochter. Und auch heute noch rückt er – wenn es die Zeit erlaubt – aus. „Bei Einsätzen konnte ich meine Gefühle so gut es geht ausblenden“, so Tschapik.

Er rät den Jugendlichen, der Feuerwehr beizutreten. „Sie lernen etwas Sinnvolles und kommen nicht auf Dummheiten. Sie sehen auch, dass das Leben ernste Seiten hat und lernen, was es heißt, ein Kamerad zu sein.“

Simone Dragy

Genuss-Start für weltweites Konzept

Der Althofener Pionier Gottfried Bachler soll „Slow Food Villages“ aufbauen. Handbuch wird dann international als Vorbild genommen.

Von Michaela Auer

Die Bezeichnung „Slow Food“ heißt übersetzt „langsam“ und „Essen“. Sie bedeutet aber viel mehr: regionale Produkte zu verwenden, deren Zubereitung Zeit und Sorgfalt zu geben, mit den Ressourcen sorgsam umzugehen. Und diese Haltung soll sich in den Köpfen, den Herzen und dem Tun verankern.

Mit dem Vorhaben, „Slow Food Villages“ – Dörfer, Taltschaften, Orte – in Kärnten zu schaffen, will man diese Philosophie zum Essen in die Regionen bringen. Und das Dorf zu dem zurückführen, was es war: ein Ort der guten Lebensmittel. Gottfried Bachler, Gastronom in Althofen, leidenschaftlicher Kämpfer für regionale, wertvolle Lebensmittel und Obmann von „Slow Food Kärnten“ sowie des neuen Vereines „Gut Sauber Fair“ ist treibende Kraft. „Slow Food ist kein Projekt, es ist eine

Lebensphilosophie“, sagt er. Weltweit vernetzen sich Gleichgesinnte – etwa über „Slow Food International“, der größten Bewegung für die Erhaltung der regionalen Küche mit regionalen Produkten. Im Vorjahr erteilte „Slow Food International“ den Auftrag, „Slow Food Villages“ zu verwirklichen. Bachler: „Wir haben die Gemeinden angeschrieben, ob sie mitmachen, elf sind dabei.“ Albeck ist eine davon, Deutsch-Griffen wird eingebunden, denn man „teilt“ sich die Hochrindl, über die man die „Slow Food“-Philosophie ebenso legen könnte.

„Wir wollen das in der Gemeinde, in der Region umsetzen, Deutsch-Griffen macht mit“, sagt Annegret Zarre, Bürgermeisterin von Albeck. Die Arbeit wird intensiv“, sagt Bachler. „Ich finde es deshalb großartig, dass einige Gemeindechefs mitmachen.“ Um dabei zu sein, gab es Bedingungen. So muss es Betriebe, Produzenten

FÜR SIE DA

Redaktion St. Veit
Hauptplatz 27a, 9300 St. Veit,

Tel. (04212) 30 88 3,
Fax-DW 40, E-Mail:
st.veit@kleinezeitung.at

Redaktion: Christian Wetter-
nig (DW 26), Hannes Steinmetz
(DW 21), Simone Dragy (DW 27),

Sarah Holzer (DW 22), Michaela
Auer (DW 25)

Sekretariat: Hannelore Regenfel-
der, Gabi Schoblick (DW 10),
Mo. – Fr. 8 bis 12 Uhr.

Multimedialer Werbeberater:
Marija Stipic-Raatz 0699-158 00 466
Abo-Service: (0463) 58 00 100

Mit freundlicher Unterstützung

Raiffeisen
Meine Bank



CASINO VELDEN
Das Erlebnis.