



Am Samstag soll das Autokino am Urfahrner Jahrmarktgelände für 440 Autos pro Tag öffnen.

Foto: Weibold

„Verordnung wird angepasst“: Autokinos ohne Besucherlimit

Gesundheitsministerium schafft nun doch wieder Ausnahme für Betreiber – Kritik an Standort für Linzer Autokino reißt nicht ab

VON GABRIEL EGGER

LINZ. Die Verwunderung war groß. Noch gestern Vormittag mussten die Betreiber von Autokinos in ganz Österreich davon ausgehen, dass sie ihre Plätze nun limitieren müssen. Denn heute tritt die neue „Covid-19-Lockerungsverordnung“ in Kraft, die bei Veranstaltungen eine Besucherbegrenzung von maximal 100 Personen vorsieht.

Wie berichtet, hatte das Gesundheitsministerium gegenüber den OÖNachrichten angekündigt, dass es sich auch bei Autokinos „nach geltender Rechtslage um eine Veranstaltung handelt, die mit 100 Personen begrenzt ist“. Erst ab 1. Juli seien mehr Besucher zugelassen.

Eine Limitierung sah aber bisher keines der seit 15. Mai geöffneten Autokinos in ganz Österreich vor. Von dieser Regulierung wäre auch das neue Linzer Autokino betroffen gewesen. Ab Samstag sollen dort pro Vorstellung 220 Autos stehen.

Gestern Mittag ruderte das Gesundheitsministerium zurück: „Es fehlte eine Präzisierung. Eine Anpassung der Lockerungsver-



„Jede Maßnahme, die dazu führt, dass wieder mehr Autos in die Stadt kommen, ist Unsinn. Für ein Autokino gibt es deutlich geeignetere Plätze.“

■ **Siegfried Atteneder**, Professor für Architektur an der Linzer Kunstuni

ordnung wird vorgenommen, damit die bisherige Regelung für Autokinos fortgesetzt werden kann“, hieß es. Die Besuchergrenze für Autokinos falle weg. Nun werden doch wieder mehr als 200 Autos am Urfahrner Jahrmarktgelände auf- und wiederabfahren – und das täglich zweimal.

„Täglich Lärm, Müll, Verkehr“

Die Kritik an der Wahl des Veranstaltungsortes reißt nicht ab. Wie berichtet, kam es zu massiven Pro-

testen unter den Anrainern, die bei den bis Ende August angesetzten Filmvorführungen „täglich Lärm, Müll und starken Durchzugsverkehr“ erwarten.

„Das ist doch eine Verhöhnung“, sagte eine Anrainerin den OÖN. Eine andere erwartet einen „Autogrill“ statt eines Autokino. „Es wird im Sommer auf dieser Asphaltfläche so heiß, dass die Autos auch am Abend nicht ohne Klimaanlage auskommen und ihre Motoren laufen lassen werden.“

„Ein völlig falsches Signal“

Auch Siegfried Atteneder, Professor für Architektur an der Linzer Kunstuniversität, dessen Schwerpunkt auf nachhaltiger Architektur und räumlicher Entwicklung liegt, sieht in einem Autokino „mitten in der Stadt“ ein „völlig falsches Signal“. Jede Maßnahme, die dazu führe, dass wieder mehr Autos in die Stadt kommen, sei Unsinn. „Dafür gibt es deutlich geeignetere Plätze an der Peripherie der Stadt“, sagt er. Es sei aber „sinnbildlich“ für die Verkehrspolitik der Stadt. Für Atteneder sei eine „Aufwertung der Freizeitanlagen“ deutlich sinnvoller.

Neustart für Tourismus: Hotels öffnen ab heute

Zuversicht und Freude bei Hoteliers – auch Fitnessstudios, Bäder und Kinos nehmen Betrieb auf

LINZ. Mit Zuversicht öffnen die Hoteliers des Landes heute ihre Betriebe wieder für Touristen. In den Stadthotels ist die Zimmernachfrage aber noch überschaubar. „Es ist nicht der große Wurf, weil wir für Geschäftsreisende immer schon offen hatten. Wir fahren nur vorsichtig hoch“, sagt etwa Michael Ploberger vom Hotel Ploberger in Wels.

Über eine sehr gute Auslastung zu Pfingsten und die Wochen danach freut sich hingegen Peter Gruber vom „Inns Holz“ in Schöneben und vom „Almesberger“ in Aigen-Schlögl: „Die Vorfreude ist riesengroß. Die zweite Welle ist schon ein Schreckgespenst, aber wir bleiben jetzt einmal optimistisch.“ Auf die Öffnung der Grenze zu Deutschland warten vor allem die Hoteliers im Innviertel, wie Karl Zuser vom Hotel Riedberg sagt. Der Standort Ried lebe zu 70 Prozent vom Geschäftstourismus, dazu kommen Nächtigungen durch Messen und Veranstaltungen. Im Salzkammergut rechnet man mit großer Nachfrage aus Wien und Niederöster-



Auflagen auch für Hotels (Colourbox)

reich: „Über Pfingsten sind wir zu 70 Prozent ausgelastet. Die ausländischen Gäste fehlen uns aber“, sagt Franz Pernkopf vom Landhotel Grünberg in Gmunden.

Weitere Lockerungen treten heute in Kraft: In Oberösterreichs Schutzhütten darf wieder genächtigt werden, Freibäder, Thermen und Kinos können ihren Betrieb unter strengen Auflagen wieder aufnehmen. In Fitnessstudios darf, unter Einhaltung eines Zwei-Meter-Abstands, wieder trainiert werden. Bei Gottesdiensten fällt die Zehn-Quadratmeter-Regel pro Teilnehmer weg. Ein Mindestabstand von einem Meter gilt aber weiterhin.

NACHGEFRAGT



„Die Vorfreude ist riesengroß. Wir sind zu Pfingsten super gebucht. Wir freuen uns auf unsere Gäste.“

■ **Peter Gruber**, Inns Holz, Almesberger



„Wir sind guten Mutes. Die letzten drei Tage haben auch die Buchungen super angezogen.“

■ **Eva-Maria Pürmayer**, Hotel Bergergut Afiesl



„Wir hatten für Geschäftsreisende offen, es war ruhig. Es kommt auch jetzt nicht der große Ansturm.“

■ **Sophie Schick**, Hotel Hauser, Wels



„Bei uns haben alle Reisegruppen storniert. Wir hoffen auf Tagestouristen und Radfahrer.“

■ **Stefan Schneebauer**, Stiegenwirt, Schärding



„Unsere Buchungslage ist überschaubar, mit der Öffnung der Grenze zu Deutschland Mitte Juni wird es besser.“

■ **Karl Zuser**, Hotel Riedberg, Ried/I.



„Meine Gäste sind zu 90 Prozent Geschäftsleute, viele kommen aus Deutschland. Ich bin zuversichtlich.“

■ **Josef Gann**, Schüdlbauer's Braunau

Die Früchte des Waldes erobern den Grill

Tipps und Tricks auf oeljv.at/tv

Die Mehrheit tut es regelmäßig, am liebsten mit Familie und Freunden: 80 Prozent der Österreicher werfen laut jüngsten Umfragen regelmäßig den Grill an. Je größer die Haushalte sind, umso öfter wird gegrillt, am liebsten draußen.

Der Anteil der Grill-Fans ist seit 2007 von 70 auf 80 Prozent gestiegen. Am häufigsten tun es die 30- bis 49-Jährigen. Grillen hat sich bei uns als kulinarische Freizeitbeschäftigung ersten Ranges etabliert. Vor allem die Freude an der archaischen Zubereitungsart, aber auch der gesellige und familiäre Aspekt sorgen für die ungebrochene Beliebtheit.

Neue Sommerküche

Drei Viertel der Grill-Fans legen zwar immer noch Kotelett & Co. im Garten, am Balkon oder auf der Terrasse übers Feuer. Doch

auch am offenen Feuer hat sich längst der Gesundheitsaspekt durchgesetzt. Einen Siegeszug am Rost feiert diesbezüglich das Wildbret, das ab Mai frisch aus Oberösterreichs Revieren bezogen werden kann. Mit intensivem Geschmack und rustikalem Charakter passt es perfekt in die Küche. Besonders stechen hier der Hirsch und das Reh hervor, also zwei Wildarten, die in Oberösterreich in sehr guten Beständen vorkommen und unbedenklich in größerer Menge nachhaltig bejagt werden können, ja gesetzlich sogar müssen.

Längst gilt das Wildbret in vielen Haushalten auch nicht mehr als „Winteressen“. Der lukullische „Schatz“ aus den heimischen Gefilden lässt sich wie jede Fleischart verarbeiten: Zum Braten, als Fondue, als Ragout, als Pastete und vor allem zum sommerlichen Grillen. Dabei ist Wild-

bret fettarm, nährstoffreich, reich an Proteinen, feinfaserig und nicht zuletzt wohl-schmeckend. Aktuelle Ansprüche und menschliche Definitionen wie „natürlich“, „biologisch“, „freiland“, „artgerecht“, „ab Hof“, „fettarm“ werden von Natur aus erfüllt.

Vorsicht geboten

Bei der Zubereitung sollte unbedingt darauf geachtet werden, dass das Fleisch nicht zu trocken wird. Georg Mayr, Vize-Grillweltmeister und Inhaber der Kremstaler Grillschule in Schlierbach, rät daher zum vorsichtigen Grillen: „Das Fleisch sollte in dicke Stücke geschnitten sein und darf am Grill nicht tot gegart werden.“ Der Oberösterreichische Landesjagdverband hat auf seinem YouTube-Kanal Grilltipps von Georg Mayr veröffentlicht: www.oeljv.at/tv



Foto: Ch. Böck

WERBUNG