

## Beifahrer bei Unfall schwer verletzt

ANDORF — Auf regennasser Fahrbahn kam gestern ein 25-jähriger Lenker in Breitenberg in der Gemeinde Andorf (Bez. Schärding) von der Straße ab und prallte mit dem Heck des Fahrzeugs gegen mehrere Bäume. Während der Lenker nur kleine Schnittverletzungen erlitt, musste der 30-jährige Beifahrer, der ebenfalls aus Ried/Innkreis stammt, mit schweren Verletzungen ins Krankenhaus Ried gebracht werden. Am Pkw entstand Totalschaden. Die Landesstraße war eine Stunde lang für den Verkehr gesperrt.

## Vier Jugendliche bei Unfall in Weyer verletzt

WEYER — Vier Jugendliche wurden gestern bei einem Unfall auf der B 115 bei Weyer zum Teil schwer verletzt. Das Auto war aus noch ungeklärter Ursache von der Straße abgekommen. Die Verletzten wurden in umliegende Spitäler eingeliefert.

# Ressar hat Fieber, seine Zuschauer fiebern mit

Am 31. August will Ressar seinen 31. Ironman in Folge beenden

FELDKIRCHEN — Um Spendengelder für die Initiative Herzkinder zu sammeln, geht der 45-jährige Extremsportler Heinz Jürgen Ressar am jetzigen Feldkirchen an seine Grenzen. 31 Ironmans in 31 aufeinanderfolgenden Tagen: Ressar schwimmt dabei täglich 3,8 Kilometer, fährt 180 Kilometer mit dem Rad und läuft am Ende des Tages die Marathondistanz von rund 42 Kilometern. Neun der 31 geplanten Ironmans sind bereits geschafft, gestern früh plagte Ressar aber leichtes Fieber. Freunde und Zuschauer rieten ihm aufzugeben, doch der Sportler ist sicher, die restlichen Tage auch trotz der körperlichen Einschränkungen bewältigen zu können.



Ressar trifft letzte Vorbereitungen, bevor er mit der 3,8 Kilometer lange Schwimmdistanz startet.

Foto: Privat

# Speckhimmel und Kuhglocken

## SONNBERG Biofleisch bietet ein echtes Erlebnis

Ein verlockend duftender Speckhimmel, ein sinnlicher Genuss und ein gemütliches Ambiente im Kuhglockenrondell – was könnte das BIO WURST ERLEBNIS von SONNBERG Biofleisch besser beschreiben. SONNBERG Biofleisch stellt qualitativ hochwertige Produkte her und bietet im Wurstkino ein Erlebnis der besonderen Art. Den Besuchern steht eine faszinierende Reise in die Welt der BIO Wursterzeugung bevor. Wie leben die Tiere auf Biobauernhöfen? Woher kommen die Naturgewürze für die Wurstprodukte? Wie entsteht herzhafter Bio-Speck? All diese Fragen werden bei einem Besuch im SONNBERG BIO WURST ERLEBNIS beantwortet. Besuchergruppen dürfen einen Blick durch große Glaswände direkt in das Gewürzlager, die Wurstproduktion und

die Selcherei werfen. Im Kuhglockenrondell können im gemütlichen und edlen Ambiente die köstlichen BIO Wurst- und Fleischspezialitäten genossen werden. Der Besuch im Wurstkino wird mit einer herzhaften Speckverkostung im Speckhimmel abgerundet. Für Geburtstagsfeiern, Firmenfeiern oder Jubiläumsfeiern kann man das Kino auch buchen (20-50 Personen), um gemeinsam unvergessliche Stunden zu erleben. SONNBERG Biofleisch bedeutet Gesundheit, Genuss, echter Geschmack, Umweltfreundlichkeit sowie österreichische Herkunft. Zu den wichtigsten Grundsätzen biologischer Landwirtschaft gehört die artgerechte Tierhaltung der BIO-Landwirte. Dadurch sind die Erzeugung gesunder Lebensmittel und die nachhaltige Bewirtschaftung der Natur- und Kulturlandwirtschaft garantiert. Ge-



Das schmeckt!

Foto: SONNBERG BIOFLEISCH

nau dafür arbeiten die SONNBERG Biobauern und die SONNBERG Mitarbeiter mit großer Einsatzfreude. SONNBERG Biofleisch verarbeitet zu 100% Biofleisch und dies nur aus Österreich. „Bio ist unsere Philosophie und der Genuss ist unser Ziel – schmecken muass!“, so Man-

fred Huber, der Geschäftsführer der SONNBERG Biofleisch GmbH.

### SONNBERG BIOFLEISCH GmbH

Sonnbergstraße 1  
4273 Unterweißenbach  
Tel.: 079 56 / 79 70-81

[www.wurstkino.at](http://www.wurstkino.at)

bezahlte Anzeige

