



Marktgemeinde Rabensburg  
Bezirk Mistelbach, NÖ  
Postleitzahl 2274  
Tel.: 02535/2400 FAX: 02535/2750  
e-mail: [gde@rabensburg.gv.at](mailto:gde@rabensburg.gv.at)

Rabensburg, am 21. Juli 2021

Amtliche Mitteilung  
An einen Haushalt!

Zugestellt durch POST.at

Liebe Rabensburgerinnen und Rabensburger!

## NEUE ÖFFNUNGSZEITEN AB AUGUST 2021

Wegen der nachlassenden Nachfrage nach Testungen werden bei uns in Rabensburg die Öffnungszeiten ab August geändert. Die Teststraße ist ab August Montag und Donnerstag jeweils von 18.00 – 19.00 Uhr und an Samstagen von 10.00 – 11.00 Uhr, geöffnet. Sie haben daher weiterhin die Möglichkeit, sich im Feuerwehrhaus testen zu lassen. Das heißt, der 1. Testtermin im August ist der Montag, 02. August, 18.00-19.00 Uhr.

## VERKEHRSSPERRE WEGEN ASPHALTIERUNGEN

Über Wunsch der Fa. Pittel Brausewetter, verordnet vom Montag, 12. Juli 2021, wird zwischen Montag, dem 02. August 2021, 12.00 Uhr, bis Donnerstag, dem 05. August 2021, 12.00 Uhr, die Josef Zaniat-Straße, Karl Schön-Straße und der Marterlweg für den gesamten Verkehr gesperrt.

Detaillierte Angaben über Ausnahmen bekommen Sie von der Fa. Pittel Brausewetter (Herr Josef Müllner 0664/802003522).

Ich ersuche Sie, sich auf diese Maßnahmen einzustellen, dafür haben wir ab 06. August ein schöneres Rabensburg.

## KOMMENDE VERANSTALTUNGEN

Der ESV Rabensburg veranstaltet am Sonntag, dem 08. August ab 10.30 Uhr einen Fröhschoppen mit dem Brass-4tel. Der Eintritt ist frei.

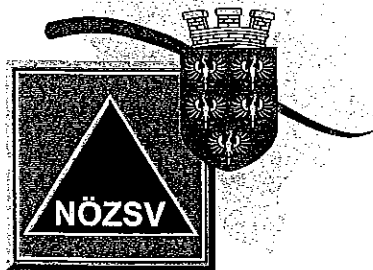
Der Tennisverein Rabensburg veranstaltet am Samstag, dem 14. August ab 18.00 Uhr ein Tennisfest, auch hier ist der Eintritt frei.

Bei beiden Veranstaltungen beachten Sie bitte die 3G-Regel.

Noch einen schönen Sommer wünscht Ihr Bürgermeister



Mag. Wolfram Erasim



# Der NÖ Zivilschutzverband rät: Ihre persönliche Krisenvorsorge für den Haushalt

Blackout, Hochwasser, Quarantäne - schlimm genug, wenn man in eine dieser Situationen kommt. Wer hier rechtzeitig und ausreichend vorsorgt, hat ein paar Sorgen weniger. Damit Sie und Ihre Familie Notsituationen ruhiger entgegnen können, hier ein paar Tipps und Tricks!

## Vorratshaltung

Alle wichtigen Verbrauchsgüter, besonders Lebensmittel, werden über ein gut funktionierendes Verteilersystem zum Einzelhandel transportiert. Das garantiert ständig frische Ware und erspart die kostspielige Lagerhaltung. Schon verschneite Straßen können die Lebensmittelversorgung beeinträchtigen, was aber ist bei Katastrophen wie Hochwasser oder Unfällen in Kernkraftwerksanlagen? **Für alle Fälle sollte jeder Haushalt einen Vorrat für zwei Wochen anlegen.**

### Tipps für die Vorratshaltung:

- nur Lebensmittel bevorraten, die den Essgewohnheiten der Familie entsprechen
- vorwiegend längerfristig haltbare Lebensmittel kaufen
- möglichst kühl und trocken lagern
- neu eingekauftes nach hinten stellen und ältere Produkte zuerst verbrauchen
- im Hinblick auf einen Stromausfall, Lebensmittel bevorraten, die ungekühlt gelagert werden oder auch kalt gegessen werden können
- vergessen Sie nicht auf Ihre 4-beinigen Mitbewohner



### Grundvorrat pro Person für 2 Wochen:

- |                      |             |                        |                 |
|----------------------|-------------|------------------------|-----------------|
| • Mehl               | 1 kg        | • Dosenaufstrich       | 2 Dosen         |
| • Reis               | 1 kg        | • Fischkonserven       | 2 Dosen         |
| • Teigwaren          | 1/2 kg      | • Kartoffeln           | 2 kg            |
| • Zucker             | 1 kg        | • Salate               | 2 Gläser        |
| • Brot (Vakuumverp.) | 1 kg        | • Haltbarmilch         | 2 Liter         |
| • Knäckebrötchen     | 1/2 kg      | • Streichfett          | 250 Gramm       |
| • Semmelwürfel       | 1 Pkt.      | • Speiseöl             | 1/2 Liter       |
| • Kartoffelpüree     | 1 Pkt.      | • Schmelzkäse          | 1 Pkt. (6 Stk.) |
| • Packerl-Suppe      | 2 Pkt.      | • Eier                 | 10 Stk.         |
| • Dosensuppe         | 2 x 1/2 kg  | • Marmelade (Honig)    | 1 Glas          |
| • Gemüsekonserven    | 3 x 1/2 kg  | • Fruchtsaftkonzentrat | 1/2 Liter       |
| • Hülsenfrüchte      | 1 x 1/2 kg  | • Kaffee, Kakao        | nach Bedarf     |
| • Fleischkonserven   | 10 x 1/2 kg | • Tee                  | nach Bedarf     |
| • Champignons        | 1 Dose      | • Gewürze              | nach Bedarf     |

## Lebensmittel

Die vorgeschlagenen Lebensmittel sind als Beispiel zu verstehen. Wie immer der Vorrat aussieht, es sollte ein Speiseplan überlegt werden, damit mit den einzelnen Produkten tatsächlich durch zwei Wochen hindurch entsprechende Gerichte zubereitet werden können. Achten Sie auf persönliche Vorlieben, Unverträglichkeiten und Allergien!