

Langfristig gesichert: Wasser für Bruck und Zell am See

Trinkwasser für beide Gemeinden kommt aus der Wölfelnquelle in Fusch an der Glocknerstraße. Die Anlage, inklusive Trinkwasserkraftwerk, wurde vergangene Woche offiziell in Betrieb genommen.

ERWIN SIMONITSCH

FUSCH/BRUCK/ZELL AM SEE. Bereits Anfang der 1970er-Jahre haben die Gemeinden Bruck und Zell am See gemeinsam die Wölfelnquelle im hinteren Fuschertal erschlossen. Das Wasser wurde über eine rund zehn Kilometer lange Kunststoffleitung zu einem Betonschacht am Brucker Berg geführt. Von hier aus führten getrennte Leitungen nach Bruck bzw. nach Zell am See.

„Viele Jahre hat alles bestens funktioniert“, schildert Manfred Nagl, Hydrologische Untersuchungsstelle Salzburg (HUS): „In der zweiten Hälfte der 80er-Jahre stellte man fest, dass es bakteriologische Probleme gibt. Es war auch die Zeit, zu der die Regelungen strenger wurden. Man ist draufgekommen, dass das Wasser sein Einzugsgebiet vor allem in der Schmalzgrube hat. Dort ist es nur kurz im Untergrund unterwegs, wird daher nur schlecht gefiltert, das war die Ursache für die



„Die Quelle ist sehr groß und von alters her bekannt.“

Manfred Nagl, HUS Salzburg



Zells Bürgermeister Peter Padourek (links) und Brucks Ortschef Herbert Burgschwaiger drehen symbolisch die Wasserzufuhr für die beiden Gemeinden auf.

BILD: ERWIN SIMONITSCH

Probleme.“ Daraufhin wurde ein Wasseraufbereitungswerk mit einer UV-Desinfektion errichtet.

Rund 20 Jahre lang lief wieder alles bestens, bis es zu ersten Rohrbrüchen kam. „Die PVC-Rohre machten Probleme, wir hatten bis zu zehn Rohrbrüche jährlich“, erzählt Hans Öttl, er war 34 Jahre lang Wassermeister in Bruck (heute ist er in Pension).

Nach einer intensiven Planungsphase wurde ein umfangreiches Sanierungs- und Erweiterungsprojekt ausgearbeitet. Umgesetzt wurde dieses in den Jah-

ren 2011 bis 2013. Nagl: „Die Quelle wurde vollständig neu gefasst. Die gesamte, rund zehn Kilometer lange Leitung wurde neu gemacht, nicht mehr mit Kunststoffrohren, sondern mit Sphärogussrohren, die ganz andere Drücke aushalten und auch langlebiger sind. Das ist eine wesentliche Verbesserung der Sicherheit.“

Erkannt hat man auch, dass der Höhenunterschied von rund 100 Metern für die Energieerzeugung genutzt werden kann. „So ist das Trinkwasserkraftwerk entstanden.“

Auch das Einlaufbauwerk berge eine Besonderheit, sagt Nagl. „Die Quelle führt viel Sand mit, den kann man herausfiltern oder heraussieben. Die maschinelle Filtration hätte Energie gekostet. So hat man sich entschieden, eine Mikrosiebanlage einzubauen. Damit scheidet man alle Teile aus, die größer sind als 18 Tausendstel-Millimeter, das sind 90 Prozent aller Feststoffe.“

Angekommen im Hochbehälter Brucker Berg, strömt das Wasser zuerst durch eine Turbine, welche einen Generator antreibt. In einem Jahr werden somit 360.000 kWh Strom erzeugt, damit könnte man 100 Haushalte mit Strom versorgen. Nach der Turbine rinnt das Wasser in Zwischenbehälter, von dort aus durchströmt es eine UV-Desinfektionsanlage. Dann fließt es in den nun 500 Kubikmeter großen Trinkwasserbehälter, bevor es in zwei getrennten Leitungen nach Bruck (1000 m³/Tag) bzw. Zell am See (3000 m³) weitergeleitet wird.

Die Gesamtkosten betragen 4,8 Millionen Euro. Deren Aufteilung erfolgt nach Nutzungsanteilen – 60 Prozent Zell am See und 40 Prozent Bruck. Für beide Bürgermeister ist es ein „Vorzeigeprojekt, an dem alle vorzüglich miteinander gearbeitet haben“.



Die Wölfelnquelle entspringt im hinteren Fuschertal, ca. 80 Meter über der Fuschertal-Ache. Das Quelleinzugsgebiet erstreckt sich auf das Gebiet der Schmalzgrube. Im Bild: Quellfassung mit Überlauf.

Helga Hammerschmied-Rathgeb erhielt Leoganger Ehrenbürgerschaft

LEOGANG. Das wurde in Leogang groß gefeiert: Mittwoch vor einer Woche wurde Bürgermeisterin a. D. Helga Hammerschmied-Rathgeb im Beisein ihrer Familie, zahlreicher Wegbegleiter und Mitarbeiter anlässlich ihres 65. Geburtstages die Ehrenbürgerschaft der Gemeinde Leogang verliehen. Bgm. Josef Grießner und Vizebgm. Hermann Unterberger würdigten in ihren Ansprachen ihre Verdienste zum



Nach der Verleihung (v. l.): Vizebgm. Hermann Unterberger, Gatte Kurt Rathgeb, Ehrenbürgerin Helga Hammerschmied-Rathgeb und Bgm. Sepp Grießner.

BILD: PRIVAT

Wohle von Leogang und der Leoganger Bevölkerung. Erika Scharrer, eine langjährige Wegbegleiterin, hob in ihrer Laudatio einige gemeinsame Projekte hervor, unter anderem den Um- und Neubau des Wohnhauses Prielgut. Hier war erstmals in Salzburg das Konzept der Hausgemeinschaften umgesetzt worden.

Hammerschmied-Rathgeb's politische Karriere begann 1980 in der SPÖ Leogang. Hier gründete sie die SPÖ-Frauen und half, die SPÖ-Ortszeitung zu etablieren. Ab 1984 war sie in der Gemeindevertretung, seit 1994 als Vizebürgermeisterin. Im Oktober 2001 wurde sie in den Landtag berufen, dem sie bis zu ihrer Wahl zur Bürgermeisterin am 7. März 2004 angehörte. Durch ihre Wahl wurde sie zur ersten SPÖ-Bürgermeisterin des Landes Salzburg. Ihr Amt in Leogang verteidigte sie bei der Wahl 2009 mit einer Zustimmung von 56 %. Zu den Bürgermeisterwahlen 2014 trat sie nicht mehr an.



Der frühere Brucker Wassermeister Hans Öttl (l.) und der jetzige Wassermeister-Stellvertreter Martin Lederer im Einlaufbauwerk.



Die Vertreter der an der Anlage beteiligten Partner und Firmen feierten die offizielle Eröffnung am Freitag vergangener Woche (im Bild vor dem Hochbehälter in Bruck).

BILDER: ERWIN SIMONITSCH

Viel Neues für Käseliebhaber

Der Salzburger Traditionsbetrieb *SalzburgMilch* hat vor Kurzem das neue Käsewerk in Betrieb genommen. Die Anlage zählt europaweit zu den modernsten ihrer Art – und ist dennoch tief mit der Salzburger Region verwurzelt. Wie das geht? Jeden Tag werden hier 300.000 Liter frische Milch zu feinstem Käse verarbeitet, die vorher direkt bei den Bauern in der Region abgeholt wurden.

Auch die Käseherstellung selbst ist und bleibt traditionell: Bergkäse und Emmentaler zum Beispiel kást *SalzburgMilch* als

eine der letzten Molkereien Österreichs noch mit Rohmilch. Das ist zwar aufwändiger, schmeckt aber auch viel besser. Ob feiner Rohmilch-Hartkäse, vielfältiger Gewürzkäse oder Österreichs Liebling, der mildfeine Almkönig: Für alle Käsesorten von *SalzburgMilch* gilt, dass sie zu 100 % gentechnikfrei und aus bester regionaler Milch gemacht werden.

Neu: Den ehrlichen und ursprünglichen Käsegeschmack von *SalzburgMilch* entdeckt man jetzt besonders leicht. Ab sofort kommen alle *SalzburgMilch* Käsesorten im neuen roten Design ins Kühlregal. Wer also im Supermarkt bald nur noch „rot“ sieht, ist dem besten Geschmack dicht auf der Spur.



ANZEIGE

Informationen zum Klimaschutz durch Energieeffizienz erhalten Sie von unseren Partnern am 17. Oktober, zwischen 9 und 21 Uhr, im Europark Salzburg.

Kommen Sie zum Energiespar- und Klimaschutztag der „Salzburger Nachrichten“.
Mehr Information auf www.salzburg.com/klimaschutztag

Energiespar- & Klimaschutztag

Nicht verzichten – besser nutzen.

Veranstalter: Partner: Aussteller:

Salzburger Nachrichten

EUROPAK
MAN TRIFFT SICH

APC

Salzburger Nachrichten & Isocell, HBLA Ursprung, Miele Center Rehr, LEDON LED, BMW Frey, proHolz, Biotech Energietechnik GmbH, SHT, Siemens Gebäudetechnik, Dimplex, Bergspezl & RKS, Biomasseverband, ProPellets Austria, Land Salzburg Energieberatung, Land Salzburg Umweltschutz, Starbucks, Sonnenkraft, Florawall GmbH, ARBO, Wolfgang Denzel Auto AG