

Bezirkshauptmannschaft Freistadt
4240 Freistadt • Promenade 5

Wa10-191-2009

Fröhlich Fleisch GmbH, Linzer Straße 21, 4283 Bad Zell;
Schlacht- und Fleischerlegebetrieb –

- a) Kühlwasserableitung in den Kettenbach -
Wiederverleihung
- b) Einbindung der betrieblichen Abwässer in die
systematische Ortskanalisation -
wasserrechtliche Bewilligung

NIEDERSCHRIFT

aufgenommen von der Bezirkshauptmannschaft Freistadt am 28. November 2012 in Bad Zell.

Teilnehmer:

Von der Bezirkshauptmannschaft Freistadt:	Katharina Wagner als Verhandlungsleiterin und Schriftführerin
Vom Amt der Oö. Landesregierung, Direktion Umwelt und Wasserwirtschaft, Abt. Oberflächengewässerwirtschaft, Aufgabenbereich Abwasserwirtschaft:	Ing. Christian Leonhartsberger als Amtssachverständiger für Abwassertechnik
Vom Amt der Oö. Landesregierung, Direktion Umwelt und Wasserwirtschaft, Abt. Oberflächengewässerwirtschaft, Aufgabenbereich Gewässerschutz:	DI Maria Buchner als Amtssachverständige für Chemie
Konsensinhaber:	Fröhlich Fleisch GmbH, Linzer Straße 21, 4283 Bad Zell, vertreten durch Geschäftsführer Karl Hitzker
Von der Marktgemeinde Bad Zell:	Robert Tischberger

Die Verhandlung wird um 09:00 Uhr eröffnet.

Die Verhandlungsleiterin überzeugt sich von der Persönlichkeit der Erschienenen, sie prüft ihre Stellung als Parteien oder Beteiligte sowie allfällige Vertretungsbefugnisse. Sie gibt bekannt, dass die Verhandlung mit Kundmachung der Bezirkshauptmannschaft Freistadt vom 8. November 2012 obige Zahl, ausgeschrieben wurde.

Gegenstand

bildet die mit Kundmachung vom 8. November 2012 gleiche Zahl, auf den heutigen Tag anberaumte mündliche wasserrechtliche Verhandlung über das Ansuchen der Fröhlich Fleisch GmbH, Linzer Straße 21, 4283 Bad Zell, vom 10. Dezember 2009, zuletzt ergänzt am 30. Mai 2012, um die Erteilung der Wiederverleihung der wasserrechtlichen Bewilligung für die Ableitung von Kühlwässern in den Kettenbach als Vorfluter sowie für den Betrieb der hiezu dienenden Anlagen.

Nach Erläuterung des Projektes wird der Lokalausgleich durchgeführt.

Gemeinsamer Befund

des Amtssachverständigen für Abwassertechnik und der Amtssachverständigen für Chemie:

Mit Bescheid des Landeshauptmannes von OÖ., Wa-6000784/9/Kes/Pir vom 31.01.1994, wurde der Firma Fröhlich Fleisch OHG, Linzer Straße 21, 4283 Bad Zell, die wasserrechtliche Bewilligung für die Einleitung der im Schlacht - und Fleischzerlegungsbetrieb anfallenden betrieblichen Abwässer nach entsprechender Vorreinigung über eine Siebmaschine und eine Fettabscheideranlage in die systematische Ortskanalisation der Marktgemeinde Bad Zell sowie die Ableitung der Kühlwässer zum Kettenbach befristet bis zum 31.12.2009 erteilt.

Mit Bescheid der Bezirkshauptmannschaft Freistadt vom 12.04.1999, Wa-10-111-1997-Kue-Mos, erfolgte die positive wasserrechtliche Überprüfung für die Kühlwassereinleitung in den Kettenbach sowie die Löschung der wasserrechtlichen Bewilligung für die Indirekteinleitung der betrieblichen Abwässer in die systematische Ortskanalisation der Marktgemeinde Bad Zell und in weiterer Folge in die Anlagen des RHV Kettenbach I.

Von der Wasserrechtsbehörde war das Erlöschen auszusprechen, weil einerseits die Vorreinigungsanlagen nicht fristgerecht errichtet wurden und andererseits durch eine Novelle des Wasserrechtsgesetzes bzw. des zwischenzeitlichen Erlasses einer Indirekteinleitungsverordnung keine wasserrechtliche Bewilligungspflicht mehr bestand sondern lediglich eine Zustimmung des Kläranlagenbetreibers erforderlich war.

Diese Zustimmung wurde lt. Indirekteinleiterkataster am 1.10.2001 vom RHV Kettenbach I mit Befristung bis zum 31.12.2020 erteilt.

Mit Schreiben vom 10. Dezember 2009 ersuchte Herr Karl Hitzker, Geschäftsführer der Fröhlich Fleisch GmbH um Wiederverleihung des Wasserbenutzungsrechtes für die Ableitung der Kühlwässer in den Kettenbach.

Die Schlachtmengen haben sich gegenüber der Bewilligung nicht geändert. Es werden weiterhin entsprechend der Angaben vom 30. Mai 2012 rd. 45 Schweine (Schlachttag Montag) und 15 Rinder (Schlachttag Donnerstag) pro Woche geschlachtet. Die Schlachtungen erfolgen jeweils am Morgen des Arbeitstages ab 06:30 Uhr (Schweine) bzw. ab 05:00 Uhr (Rinder) als Einzelschlachtungen. Weiters werden im Betrieb 1.000 kg pro Woche verarbeitet. Im Betrieb sind 6 Personen beschäftigt. Die Arbeitszeiten werden von 04:00 – 12:30 Uhr angegeben. Der Wasserverbrauch wird für das Jahr 2011 mit 6.039 m³ angegeben, wobei davon 4.070 m³ für die Kühlmaschinen verwendet wurden. Diese Kühlwässer werden direkt in den Kettenbach geleitet. Am heutigen Tag zeigte sich, dass mit der konsentierten Menge von max. 8 m³/Tag und der Temperatur von max. 12 °C für die direkte Ableitung in den Kettenbach nicht immer das Auslangen gefunden werden kann. Als Grund wird die nicht ausreichende Wärmerückgewinnung angeführt. Es wird zwar mittels Wärmetauscher Wärme rückgewonnen, doch ist es technisch zu aufwändig bzw. zu kostspielig, Anlagen zu errichten, die insbesondere in den heißen Sommertagen eine Ableitungstemperatur von höchstens 12 °C gewährleisten. Diesbezüglich wurde telefonisch Kontakt mit der ASV für Biologie Frau Dr. Spiess aufgenommen und angefragt, ob negative Auswirkungen auf den Kettenbach zu erwarten wären, wenn eine Kühlwassermenge von max. 10 m³/Tag und 20 °C

eingeleitet werden. Laut Aussage von Frau Dr. Spiess sind negative Auswirkungen nicht zu erwarten, weil der Kettenbach ein leistungsfähiges Gewässer ist.

Die Wasserversorgung erfolgt grundsätzlich über einen eigenen Brunnen bzw. bei Bedarf aus der Ortswasserleitung. Es sind 3 Wasserzähler im Einsatz (Subzähler I, II und III). Der Wasserverbrauch für die Kühlmaschinen wird über den Subzähler II gemessen. Die Kühlwässer werden nicht über den Ortskanal entsorgt sondern in den Kettenbach eingeleitet. Der gesamte Wasserverbrauch wird über den Subzähler I erfasst. Die anfallenden Abwässer werden in den Ortskanal eingeleitet.

Laut vorgelegten Sicherheitsdatenblättern werden branchenübliche Reinigungs- und Desinfektionschemikalien verwendet. Am heutigen Tag wurde das Chemikalienlager besichtigt, wobei aufgefallen ist, dass keine ordnungsgemäße Lagerung über ausreichend dimensionierten, chemikalienbeständigen Auffangwannen erfolgt. Auf die Notwendigkeit der ordnungsgemäßen Lagerung über Auffangwannen, getrennt nach Säuren und Laugen, wurde Herr Hitzker hingewiesen.

Am heutigen Tag wurde auch über die Ableitungsmodalitäten des Brühkessels (ca. 1,8 m³) gesprochen und vereinbart, diesen künftig erst am nächsten Tag abzulassen, damit die Wirkung der nachfolgenden Fettscheideranlage nicht negativ beeinflusst wird.

Die anfallenden Abwässer gelangen direkt in die innerbetriebliche Vorreinigungsanlage. Zu bemerken ist, dass die Ableitungsrigole nicht mit Siebeinsätzen ausgestattet sind, sodass auch kleinere Fleischstücke in die Fettscheideranlage gelangen können. Auf die Notwendigkeit der Trockenreinigung vor Nassreinigung wurde am heutigen Tag hingewiesen. Die Reinigung sämtlicher Betriebsräume erfolgt durch das eigene Personal nach Arbeitsende.

Die im ursprünglichen Bewilligungsbescheid genehmigten innerbetrieblichen Vorreinigungsanlagen wurden nicht errichtet. Am heutigen Tag wurde eine Fettscheideranlage (Fabrikat Purator, Type FAKom. 6,0-15-1,10, Nennleistung = 6 l/s) vorgefunden. Laut Aussage von Herrn Hitzker werden 1 x wöchentlich der Überstand abgeschöpft, das abgeschöpfte Material gelangt zur Entsorgung in die TKV. Zusätzlich erfolgt 1 x jährlich eine Totalentleerung mittels Saugwagen. Am heutigen Tag wurde er darauf hingewiesen, dass nach Entleerung die Fettscheideranlage wieder mit Reinwasser aufzufüllen ist.

Für die Wartung der Vorreinigungsanlage sind Herr Hitzker und Herr Halilovic verantwortlich.

Vom Antragsteller wird am heutigen Tag ein von der AEV Fleischverarbeitung abweichender Konsensantrag für den Parameter abfiltrierbare Stoffe mit 1.000 mg/l gestellt. Die Verordnung lässt im Einzelfall eine höhere Emissionsbegrenzung als die festgelegten 150 mg/l zu, sofern sichergestellt ist, dass es zu keinen Beeinträchtigungen infolge der Einleitung beim Betrieb der öffentlichen Kanalisations- bzw. Abwasserreinigungsanlage kommt und der Bedarf auch tatsächlich gegeben ist. Aus fachlicher Sicht ist der Bedarf branchenüblich und somit gegeben. Um negative Beeinträchtigungen beim Betrieb der öffentlichen Kanalisation ausschließen zu können, wird zusätzlich der Parameter absetzbare Stoffe festgelegt.

Unter Zugrundelegung der Daten gemäß ATV ergibt sich bei einer Schlachtung von 15 Rindern und 45 Schweinen ein theoretischer Schmutzwasseranfall vom max. 28,50 m³ (1000 l/Rind und 300 l/Schwein), sowie eine Schmutzfracht von max. 500 EGW (Schwein 6 EGW, Rind ohne Kuttel 12,5 – 20 EGW).

Am heutigen Tag wurde vereinbart, dass sämtliche unter der Bodenplatte verlegten Abwasserleitungen (Fett- und Fäkalkanäle) bis zum Übergabeschacht der Ortskanalisation mittels TV-Kamerabefahrung in Augenschein genommen werden und hierüber ein Bericht vorgelegt wird. Sollten offensichtliche Mängel festgestellt werden, die auf eine Undichtigkeit der Kanäle schließen lassen, ist auch ein Sanierungsvorschlag auszuarbeiten.

Gemeinsames Gutachten

des Amtssachverständigen für Abwassertechnik und der Amtssachverständigen für Chemie:

Die vorhandene Vorreinigungsanlage besteht aus einem Fettabscheider des Fabrikates Purator, Type FAKom. 6,0-15-1,10, Nennleistung = 6 l/sec, und kann auf Grund der intensiven Wartung und oftmaligen Räumung als dem Stand der Technik beurteilt werden.

Die bis dato alle 2 Jahren vorgelegten Abwasseruntersuchungsbefunde bestätigen die Einhaltung der in der AEV Fleischverarbeitung festgelegten Grenzwerte ausgenommen dem Parameter abfiltrierbare Stoffe, der jedoch erst im Jahr 1999 mit aufgenommen wurde. Aus fachlicher Sicht wird ein Grenzwert von 1.000 mg/l für den Parameter abfiltrierbare Stoffe als bedarfsgerecht angesehen, wie bereits im Befund näher erläutert. Zur Kontrolle der Wirksamkeit der Vorreinigungsanlage wird zudem die Vorschreibung eines Grenzwertes für absetzbare Stoffe als erforderlich erachtet.

Aufgrund der großen Messunsicherheiten bei der analytischen BSB₅-Bestimmung (Schwankungen bis zu 30% sind trotz normgemäßer Messung möglich), wird es aus fachlicher Sicht als problematisch angesehen, einen definierten Grenzwert festzusetzen. Da der Parameter CSB ebenfalls eine Aussage über die organische Schmutzfracht zulässt und ein direkter Zusammenhang zwischen den Parametern CSB und BSB₅ besteht, wird aus fachlicher Sicht vorgeschlagen, nur den Parameter CSB festzulegen, den Parameter BSB₅ jedoch in die periodisch durchzuführenden Messungen aufzunehmen, damit der Betreiber der kommunalen Anlage bei Bedarf eine Übersicht über die zu erwartenden BSB₅ - Größenordnungen erhält.

Gegen die Erteilung der wasserrechtlichen Bewilligung zur Ableitung der vorgereinigten betrieblichen Abwässer bestehen bei Einhaltung nachstehender Bedingungen, Auflagen und Fristen keine Bedenken:

1. Die Anlagen sind ordnungsgemäß zu betreiben, zu warten und instand zu halten, sofern sich aus dem Folgenden keine Änderungen ergeben.
2. Die wasserrechtliche Bewilligung ist bis **31. Dezember 2023** zu befristen.
3. Das Maß der zulässigen Einleitung in die Ortskanalisation wird wie folgt festgelegt:
Betriebliche Abwässer von max. 10 m³/d, bzw. max. Spitzenabfluss 6 l/s.
4. Es sind folgende Grenzwerte beim Ablauf aus dem Fettabscheider einzuhalten:

Temperatur	max. 35°C
Abfiltrierbare Stoffe (bedarfsgerechten Konsens festlegen!)	max. 1000 mg/l
Absetzbare Stoffe	max. 10 ml/l
pH-Wert	6,0 - 9,5
Gesamtchlor (ber. als Cl ₂) - <i>nur bei Fleischverarbeitung, da aufgrund der Eigenfärbung bei Schlachtung nicht möglich</i>	max. 0,4 mg/l
CSB	max. 42 kg/d
AOX (ber. als Chlor)	max. 1,0 mg/l
Schwerflüchtige lipophile Stoffe	max. 150 mg/l

Die Parameter CSB, AOX und schwerflüchtige lipophile Stoffe gelten in der qualifizierten Stichprobe, die Parameter Temperatur, pH-Wert, Gesamtchlor, absetzbare Stoffe und abfiltrierbare Stoffe in der Stichprobe. Ansonsten sind die Regelungen der branchenspezifischen Verordnung hinsichtlich Probenahme und Analyse anzuwenden.

5. Bei der Reinigung von Arbeitsräumen und Geräten hat der Nassreinigung eine Trockenreinigung vorzuzugehen.
6. Mit der Ableitung des Brühkessels darf frühestens am dem Schlachttag folgenden Arbeitstag begonnen werden.
7. Streugut, Stechblut, Jauche, Gülle, Magen- Darm- und Panseninhalte sowie Darmschleim, Feststoffe wie Borsten, Haare, Klauen, Fett und dergleichen, sowie andere Verarbeitungsabfälle dürfen nicht abgeleitet werden.
8. Die betrieblichen Abwässer aus dem Schlacht- und Verarbeitungsbereich sind über die Fettabscheideranlage zu führen.
9. Es ist ein Betriebsbuch zu führen, in das mindestens einzutragen ist:
 - Abwassermenge (monatlich, Näherungsweise über Wasserverbrauch)
 - Schlachtzahlen und Verarbeitungsmengen (arbeitstäglich)
 - sämtliche besondere Vorkommnisse, welche im Zusammenhang mit dem Betrieb der Fettabscheideranlage stehen (zB Kontroll-, Wartungs- und Instandhaltungsarbeiten/Räumung)

Dem Betriebsbuch sind folgende Unterlagen anzuschließen:

- Sicherheitsdatenblätter der im Betrieb verwendeten Reinigungs- und Desinfektionsmittel.
- Nachweise über die Entsorgung sämtlicher anfallender Schlachtabfälle sowie der abgeschiedenen Stoffe bei der Fettabscheideranlage.
- Bedienungs- und Wartungsvorschrift entsprechend den Vorschriften der Herstellerfirmen

Die Führung des Betriebsbuches kann auch in elektronischer Form erfolgen und ist mind. 3 Jahre aufzubewahren.

10. Im Rahmen der Fremdüberwachung ist jährlich durch eine amtlich anerkannte Person oder Stelle **an einem repräsentativen Schlachttag**, frühestens 3 Wochen nach Räumung des Fettabscheiders eine Abwasseruntersuchung auf Einhaltung der festgesetzten Grenzwerte durchführen zu lassen. Im Untersuchungsbericht ist auch der Parameter BSB₅ aufzunehmen. Probenahme und Analytik sind entsprechend den Regelungen der branchenspezifischen bzw. der Allgemeinen Abwasseremissionsverordnung durchzuführen. Die am Untersuchungstag durchgeführten Schlachtungen und die Verarbeitungsmengen sind im Untersuchungsbericht anzugeben.
Das Untersuchungsergebnis ist gemeinsam mit einer Aussage über den Wartungszustand der Fettabscheideranlage und einer Auswertung des Betriebsbuches (monatlicher Wasserbezug) bis jeweils 31.12 des Untersuchungsjahres unaufgefordert der Aufgabengruppe Oberflächen-gewässerwirtschaft - Gewässerschutz vorzulegen. Die nächste Vorlage hat bis zum 31.12.2013 zu erfolgen.
11. Die Fettabscheideranlage ist stets ordnungsgemäß zu warten und instand zu halten. Wöchentlich ist eine Sichtkontrolle durchzuführen und das abgeschiedene Fett zu entfernen. Zumindest 2 x jährlich ist die gesamte Fettabscheideranlage vollständig zu entleeren und entsprechend den gesetzlichen Vorgaben zu entsorgen. Die für die Wartung der Anlage verantwortliche Person und dessen Stellvertreter sind der Behörde namhaft zu machen, derzeit ist Herr Hitzker und Herr Halilovic zuständig.
12. Sämtliche Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind getrennt nach Säuren und Basen über ausreichend dimensionierte chemikalienbeständigen Auffangwannen zu lagern.

13. Den Vertretern der Oö. Landesregierung und des Reinhaltverbandes Kettenbach I ist jederzeit während der Betriebszeiten der Zutritt zu den gegenständlichen Anlagen zu gewähren und die Entnahme von Wasserproben und die Einsicht in das Betriebsbuch zu gestatten.

14. Die Kanäle, Schächte und Bauwerke (Fettabscheider) sind sorgfältig zu warten und instand zu halten.

Die betrieblichen Schmutzwasserkanäle sind in Abständen von max. 10 Jahren durch eine Fernsehkamerabefahrung zu überprüfen. Dabei ist eine Schadensklassifizierung durchzuführen (z.B. gemäß den "Richtlinien des Amtes der Oö. Landesregierung vom 10.5.1993 über die Kanalzustandserhebung" wobei bei Schadensklasse 2 zusätzlich eine Druckprüfung vorzunehmen ist). Die festgestellten Mängel bzw. Undichtigkeiten sind zu beheben.

Ein Bericht über die Durchführung dieser Kamerabefahrungen ist von einem unabhängigen Fachkundigen zu erstellen und erstmals mit **31.12.2013**, danach im Abstand von 10 Jahren, unaufgefordert und schriftlich die Direktion Umwelt und Wasserwirtschaft, Abteilung Oberflächengewässerschutz/Gewässerschutz, Kärntnerstraße 10-12, 4021 Linz, vorzulegen.

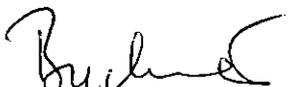
Dieser Bericht hat zu enthalten:

- eine zusammenfassende Darstellung inkl. planlicher Darstellung der Ergebnisse der vorgenommen Kanalkamerabefahrungen
- eine zusammenfassende Darstellung der Sanierungsmaßnahmen (Sanierungskonzept mit Zeitplan) bei festgestellten Mängeln und Undichtheiten
- einer Stellungnahme über die Durchführung der Eigenüberwachung gemäß nachfolgendem Vorschreibungspunkt

15. Die Durchführung der vorgeschriebenen Maßnahmen ist spätestens bis zum 31.12.2013 schriftlich unter Anschluss einer Fotodokumentation der Chemikalienlagerung der Wasserrechtsbehörde bei der BH. Freistadt unaufgefordert anzuzeigen.

Gegen die Wiederverleihung der wasserrechtlichen Bewilligung betreffend die Kühlwasserableitung in den Kettenbach besteht bei Vorschreibung folgender Auflagen und Fristen kein Einwand:

1. Das Maß der zulässigen Ableitung von Kühlwässern in den Kettenbach wird mit max. 10 m³/d und einer Temperatur von max. 20 °C. begrenzt.
2. Es ist ein Betriebstagebuch anzulegen und die Ableitungsmenge zumindest wöchentlich während den Sommermonaten von Mitte April bis Ende September, in der übrigen Zeit monatlich zu dokumentieren.
3. In Abständen von 5 Jahren ist durch eine amtlich anerkannte Person oder Stelle ein Untersuchungsbericht über die Ableitungstemperatur, die Ableitungsmenge an einem Untersuchungstag während den Sommermonaten, sowie einer Aussage über die Einhaltung der Ableitungsmengen zu erstellen und der Abteilung OGW – Gewässerschutz bis zum 31.12. unaufgefordert vorzulegen. Die Erstvorlage hat bis zum **31.12.2012** zu erfolgen.

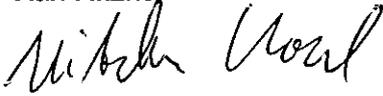

(DI Maria Buchner)


(Ing. Christian Leonhartsberger)

Stellungnahme des Vertreters der Konsensinhaberin:

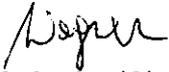
Das Verhandlungsergebnis wird zur Kenntnis genommen.

Karl Hitzker



Feststellungen der Verhandlungsleiterin:

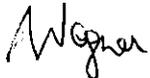
Diejenigen Parteien und Beteiligte, die trotz ordnungsgemäßer Ladung zur heutigen Verhandlung nicht erschienen sind und diejenigen, die zwar erschienen sind, jedoch keine gesonderte Stellungnahme abgegeben haben, unterliegen den Rechtsfolgen des § 42 AVG.



Katharina Wagner

Weitere Beteiligte sind zur Verhandlung nicht erschienen. Zum Gegenstand der Verhandlung wird nichts mehr vorgebracht. Auf die Verlesung der Verhandlungsschrift wird einvernehmlich verzichtet und nach deren Fertigung die Verhandlung um 12:00 Uhr geschlossen.

Dauer der Amtshandlung: 6/2 Stunden, 3 Amtsorgane
davon 1 angefangene Stunde Begehung



Katharina Wagner

Anlage A)



LAND
OBERÖSTERREICH

Amt der Oö. Landesregierung
Direktion Umwelt und Wasserwirtschaft
Abteilung Anlagen-, Umwelt- und Wasserrecht
4021 Linz • Kärntnerstraße 10 - 12

Geschäftszeichen:
Wa-2012-417729/1-He

An die
Bezirkshauptmannschaft Freistadt
Promenade 5
4240 Freistadt

Bearbeiterin: FOI Bettina Hehenberger
Tel: (+43 732) 77 20-13493
Fax: (+43 732) 77 20-213409
E-Mail: auwr.post@ooe.gv.at

www.land-oberoesterreich.gv.at

Linz, 13. November 2012

**Fröhlich Fleisch GmbH., Linzer Straße 21. 4283
Bad Zell, Schlacht- und Fleischzerlegebetrieb –
Einbindung der betrieblichen Abwässer in die
systematische Ortskanalisation und
Kühlwasserableitung in den Kettenbach,
Inanspruchnahme von öffentlichem Wassergut
(Kettenbach), wasserrechtliche Bewilligung
zu Wa10-191-2009 vom 8.11.2012
für die Verhandlung am 28.11.2012**

Bezirkshauptmannschaft Freistadt		
	15. NOV. 2012	ZiWR
Wa10	- 191 -	2009

Sehr geehrte Damen und Herren!

Der Verwalter des öffentlichen Wassergutes teilt mit, dass gegen die Erteilung der beantragten Bewilligung unter folgenden Voraussetzungen keine Einwände bestehen:

1. Den Forderungen des Vertreters des Gewässerbezirkes Linz ist Folge zu leisten.
2. Sollte durch das Ableitungsbauwerk der Kühlwässer in den Kettenbach öffentliches Wassergut beansprucht werden, so ist mit dem Verwalter des öffentlichen Wassergutes nach Baufertigstellung ein entsprechendes Benutzungsübereinkommen abzuschließen.
3. In diesem Fall sind spätestens nach Baufertigstellung Lagepläne (3-fach) vorzulegen, aus denen die Lage des Bauwerkes auf öffentlichem Wassergut ersichtlich ist.

Mit freundlichen Grüßen
Für die Republik Österreich

Bettina Hehenberger

