

ÖSTERREICHS ERSTES FOOD MAGAZIN

GUSTO

Alle Rezepte
3 mal
getestet

So schmeckt
der JÄNNER

WÄRMENDE SUPPEN

Cremig, würzig, köstlich

ALLE LIEBEN NUDELN

Rezepte, die glücklich machen

SAFTIGES FLEISCH

Kalb, Schwein, Reh,
Lamm & Ochse



0.1
Österreichische Post AG MZ 022032933 M. VGN Medien Holding GmbH, Taborstraße 1-3, 1010 Wien. Retouren an Postfach 100, 1350 Wien
4,20 Euro
9 0 0 4 3 7 8 0 4 8 0 3 0
Barcode: 9 0 0 4 3 7 8 0 4 8 0 3 0

Süße Träume aus dem Backrohr

Nockerl, Strudel
und Schmarrn



NESPRESSO®

what else?

Liebe Leserinnen und Leser!

Zwei Meinungen – diesmal zum Thema **Kulinarisches Silvester**



Anna Wagner

wagner.anna@gusto.at

Chefredakteurin

Wolfgang Schlueter

schlueter.wolfgang@gusto.at

Herausgeber

Zugegeben: ich habe erst vor etwa sechs Jahren damit begonnen, mir darüber Gedanken zu machen, was es an Silvester zu essen gibt – seit meinem Sohn Faris. Davor standen eher das richtige Outfit und die flüssigen Kostbarkeiten im Vordergrund. Silvester hatte für mich keinen kulinarischen Wert. Ich assoziierte es eher mit dem Feiern. Es ist eines der unzähligen Dinge, die ich Faris zu verdanken habe: Seit es ihn gibt, liebe ich es, mit meiner Familie und Freunden zum Jahreswechsel zu Hause zu bleiben und ein wenig aufzukochen. Liebe Leserinnen und Leser, Sie fragen sich vielleicht gerade, ob Sie die richtige Spalte auf dieser Seite lesen. Denn normalerweise würde ich an dieser Stelle wohl vom Essengehen schwärmen – und Schlu rechts davon mit seinem kulinarischen Können punkten. ABER: Im Fall von Silvester ist es tatsächlich anders herum! An dieser Stelle, lieber Schlu: Warte ab, ich komme auch in das Alter, in dem mein Kind aus dem Haus ist und ich die Nacht wieder zum Tag machen werde! :-)

Was dieses Jahr auf den Tisch kommt, weiß ich übrigens noch nicht. Es wird aber eines (oder mehrere) der Rezepte dieser Ausgabe sein. Denn egal ob die köstlichen Suppen, die schmackhafte Pasta oder die feinen Fleischgerichte – ich habe alles probiert. Und ich kann Ihnen versichern: Sie sind alle köstlich! Ich wünsche Ihnen ein tolles Silvester, einen atemberaubenden Rutsch und viel Energie, Freude und Gesundheit für 2019! Bis nächstes Jahr, alles Liebe!

Foto: Dieter Brasch

Ihre
Anna Wagner

Als meine Kinder Tina und Tobias noch klein waren, feierten wir Silvester mit Freunden, die ebenfalls Kinder hatten. Zumeist waren wir eine Gruppe von sechs Ehepaaren mit acht bis zehn Kindern. Jedes Jahr trafen wir uns bei jemand anderem. Die perfekte Lösung für die Verköstigung war ein Buffet. Jeder brachte einfach etwas zum Essen und Trinken mit. Längst gehen Tina und Tobias ihre eigenen Wege, und auch meine Frau Bärbel und ich feiern nun auf unsere Art. Ob wir Silvester mit Städteflügen, Freundetreffen oder Konzert- und Kabarettbesuchen verbringen – der kulinarische Aspekt steht für uns in den meisten Fällen im Vordergrund. Dabei ist es uns eigentlich egal, ob wir ein Sternelokal, ein Wirtshaus oder eine gemütliche Bar besuchen – die Stimmung und das Angebot müssen passen. An solch speziellen Tagen kann es dann auch passieren, dass wir uns zu fortgeschrittenster Stunde am Würstelstand einfinden und eine „Waldviertler“ ordern. Am ersten Tag des Neuen Jahres starten wir dann gemütlich mit einem ausgedehnten Frühstück, zumeist geht sich dazu als Begleitung das Neujahrskonzert aus. Für den allenfalls vorhandenen „Kater“ bedeutet dies schon mal die erste Beruhigung und es stimuliert die Lebensgeister. Als spätes Mittagessen gibt es dann ein Gulasch mit Nockerln. Mögen Ihnen unsere vielseitigen Rezepte bestens gelingen und schmecken. Ich wünsche Ihnen auf diesem Wege erholsame Feiertage, ein tolles Fest und einen guten Rutsch ins Neue Jahr!

Ihr Wolfgang Schlueter

Jetzt
2 Ausgaben
GUSTO
gratis testen!
GUSTO.at/testen



38



28

Inhalt

22 Süßes aus dem Ofen

- 22 Salzburger Nockerl
- 24 Topfen-Soufflé-Auflauf
- 26 Milchrahmstrudel
- 28 Panettone-Scheiterhaufen
- 30 Gebackener Kaiserschmarrn

32 Herzerwärmende Suppen

- 32 Käsesuppe mit Pastinakenstroh und Chorizochips
- 34 Karfiolsuppe mit Macadamianüssen und Estragon
- 36 Erbsensuppe mit Wachteleiern und Laugencroûtons
- 38 Linsensuppe mit Paprika, Chili, Ingwer und Kokosmilch
- 40 Rote-Rübensuppe mit Krennockerln

42 Alle lieben Pasta

- 42 Alles-aus-einer-Pfanne-Pasta mit Huhn
- 44 Spaghetti mit Rote-Rüben-Pesto und Feta
- 46 Maccheroni mit Salsiccia-Sauce
- 48 Überbackene Gnocchi mit Faschiertem und Kürbis
- 50 Pappardelle mit Nusspesto, Zucchini und knusprigem Schinken
- 52 Tagliatelle mit Spinatsauce und Garnelen



44



Neu!

Koch- und
Backvideos auf
GUSTO.at



54 Kochschule

54 Mohnnudeln

58 Hot Pots

60 Asiatische Kräutersuppe

61 Hühnersuppe mit Erdnuss-Kokosmilch

64 Gemüsecroutons

65 Nussmix

66 Asiatisches Pesto

66 Chili-Sojasauce

66 Erdnuss-Sauce

68 Süßkartoffel-Dumplings

68 Fleisch-Dumplings

70 Kulinarischer Ausflug zu Norbert Payr

72 Zwiebelfleisch mit Rotwein, Mispelmus und Rahmnockerln

76 Familienrezepte für jeden Tag

76 Bohnenfleisch mit Ripperl

78 Glacierter Rehrücken

80 Paniertes Lamm mit lauwarmem Erdäpfel-Lauch-Gemüse

82 Ochsenkotelett mit Gemüsegröstl

84 Kalbsgulasch mit Nockerln

88 Zwerg am Herd

88 One Pot Mac and Cheese

Standards

3 Editorial

4 Inhalt

8 Neues im Jänner

20 Lieblingsprodukte im Jänner

94 Produktvergleich: Räucherlachs

96 Der Blick hinter die Kulissen

96 Impressum

98 Vorschau



Abkürzungen: **EL** = Esslöffel (ca. 15 ml), **TL** = Teelöffel (ca. 5 ml),
MS = Messerspitze, **kcal** = Kilokalorien, **EW** = Eiweiß,
KH = Kohlenhydrate, **BE** = Broteinheit, **Chol.** = Cholesterin



Immer in Bewegung



MIT BESTZEIT INS ZIEL

Wir vollbringen Höchstleistungen und brechen gemeinsam Rekorde – auf der Schiene und im Schnee die Nummer Eins!



AU^SKI^IRIA

ÖBB – Offizieller Mobilitätspartner

Deshalb lieben wir den JÄNNER ...

Der Jänner hat's in sich, es gibt viel zu entdecken! Wir stellen Ihnen neue Lokale, interessante Bücher, tolle Weine und anderes Spannendes vor. Außerdem haben wir die besten Tipps für Silvester.



Fotos: LSD Einrichtung, Huber Linz



FINE DINING

Restauranttipp

Kürzlich hat **Christoph Parzer** das Gourmetrestaurant Fortino in Wels übernommen. Das Lokal bekam ein Facelifting, die Küchenlinie ist völlig neu, die Weinkarte punktet mit **350 sehr individuellen Tröpfchen** und an der Bar gibt's allein **33 Sorten Gin**. Der junge Spitzenkoch setzt auf modern interpretierte, zugleich bodenständig verwurzelte Kreationen. Bei den Produkten geht er in Sachen Qualität, Nachhaltigkeit und Regionalität keine Kompromisse ein. So kommt das Fleisch aus artgerechter Tierzucht, die Steaks – ein Schwerpunkt auf der Karte – reifen im hauseigenen Dry Ager unter strengster Kontrolle.

Tipp: Donnerstags gibt es ein „Steak Dinner 4 Two“, (4-Gang-Menü inkl. 1 kleinen Flasche Bordeaux Grand Village, und 1 Flasche Mineralwasser, € 90,- für 2 Personen).

Restaurant Fortino

Di. bis Sa. 11–24 Uhr; Küche 11:30–14 und 18–21:30
4600 Wels, Europastraße 45
www.fortino.at



MAJESTIC IMPERATOR TRAIN

Silvestertipp

Fernab vom Trubel in einem nostalgischen Waggon das alte Jahr ausklingen lassen und das neue begrüßen. Die nächtliche Rundfahrt führt über historische Bahnhöfe diverser Wiener Vororte und es gibt ein 5-Gang-Menü. Pünktlich um Mitternacht macht der **Train de Luxe** Halt auf einer Donaubrücke, wo man das grandiose Feuerwerk vor der Skyline von Wien erleben kann. Im Tanzwaggon kann man beim traditionellen Donauwalzer ins neue Jahr schwingen.

Pro Person: € 405,- inkl. Sektempfang, Rundfahrt,

5-Gang-Gala-Dinner, Mitternachtssnack, alle Getränke

Route: Franz-Josefs-Bahnhof Wien/Klosterneuburg/Tulln/Absdorf/Stockerau/Korneuburg/Floridsdorf/Handelskai/Praterstern/Ottakring/Penzing/Hernals/Franz-Josefs-Bahnhof Wien

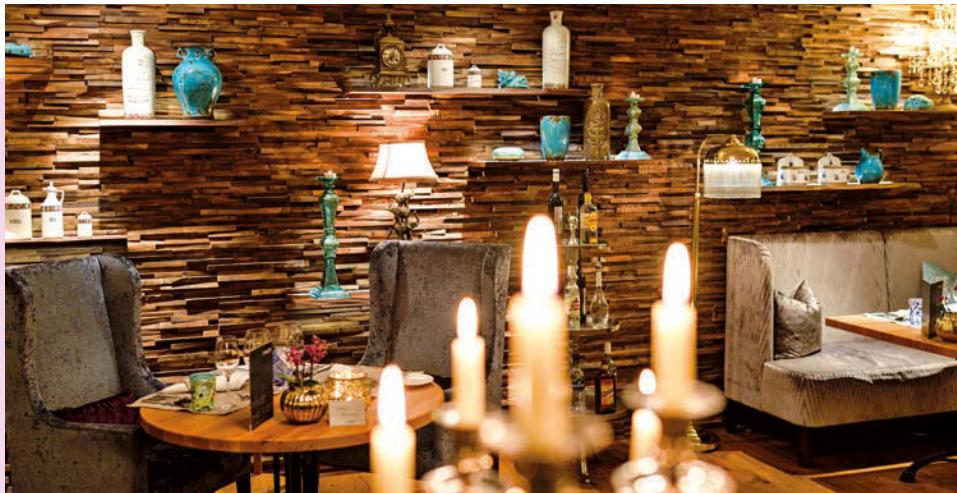
Empfang am Bahnsteig: 31. Dezember, um 19:30 Uhr

Ankunft: 1. Jänner 2019, um 2:15 Uhr

www.majestic-train.com

SILVESTER-DINNER IM BERGERGUT

Lokaltipp



Auf ins Mühlviertel und genussvoll ins neue Jahr starten! Im Culinariat im Romantikhotel Bergergut stellt **Zwei-Hauben-Koch Thomas Hofer** ein exquisites Menü zusammen.

Ein kleiner Auszug:

- Brot / Butter / Blattgold
 - Tartar & Bries vom Afiesler Milchkalb / Istrischer Trüffel
 - Wildfang-Hecht / Kraut / Kaviar / Sauerrahm / Bauchspeck
 - Vacherin Mont-d'Or / Erdäpfel / Schwarzbrot / Dotter
 - Zotter Schokolade / Brombeeren / Kakao / Kandierte Oliven
- Pro Person € 109,- (Galadinner, Mitternachtssnack in der Küche, Feuerwerk, Live-Band)

Tipp: Im Bergergut gibt's romantische Suiten nur für Paare, dazu ein Wellnessangebot der Superlative (zu Silvester buchbar ab 3 Nächten).



Culinariat by
Bergergut
4170 Oberafiesl 7
www.romantik.at

FEUERWERK AM STRAND

Silvestertipp

Im Seefischer am Millstätter See wird Silvester zum fulminanten Erlebnis. Gestartet wird mit einem Cocktail. Genussvoll geht es mit einem herrlichen Galadinner, das **Haubenkoch Christian Gölles** und sein Team zubereiten, durch den Abend. So verfliegt die Zeit bis zum Jahreswechsel im Nu. Knapp vor 24 Uhr knallen die Sektkorken, pünktlich um Mitternacht klingen die Gläser. Gemeinsam schlendert man zum Strand des Romantikhotels, wo das **große Feuerwerk** geplant ist. Ein Rauchfangkehrer schaut im Seefischer vorbei und gibt ein Stück von seiner Glückssträhne ab. Auch Bleigießen steht auf dem Programm. Nach Mitternacht wird das reichhaltige Buffet eröffnet. Und nachdem es eine lange

Nacht wird, gibt's am nächsten Tag für Langschläfer ein spätes Frühstück mit süßen und pikanten Köstlichkeiten.

Package: 7 Nächte (zwischen 25.12.2018 und 2.1.2019), Gourmet-Halbpension, inkl. Spa-Angebot, Silvesterprogramm und Ski-Taxi, ab € 900,- pro Person im Doppelzimmer.

Romantik Hotel Seefischer
9873 Döbriach, Fischerweg 1
www.seefischer.at



Fotos: Gert Perauer



BUFFET & PARTY

Silvestertipp

Im Imperial Riding School Renaissance Hotel gibt's für Silvester und Neujahr ein buntes und abwechslungsreiches Programm.

Los geht's **um 19 Uhr** im Restaurant **Borromäus** mit einem extravaganten Silvesterbuffet und Live-Entertainment (€ 74,- pro Person, inkl. 1 Glas Sekt; Kinder € 30,-).

Ab 22 Uhr lautet das Motto in der **Lobby Bar** Snow Ball! Dresscode: cooles Party-Outfit in Schwarz/Weiß. DJ Danny Marx aus London legt bis 3 Uhr auf.

The Morning After im Restaurant Arsenal: Frühstücken bei den Klängen des Neujahrskonzerts der Wiener Philharmoniker. Es gibt ein herrliches Frühstücksbuffet, das Konzert kann man auf einem großen Screen mitverfolgen. 10:30 bis 14 Uhr (€ 19,- pro Person, € 29,- inkl. Bloody Marys).

Imperial Riding School
Renaissance Vienna Hotel
1030 Wien, Ungargasse 60
www.imperialrenaissance.com



Dazu
gratis
Tablet

Samsung
Galaxy Tab E

Es weihnachtet *mehr*:

Das Huawei Mate 20 um 0 Euro.
Dazu ein Samsung Tablet geschenkt.

Drei. Macht's einfach.

Im Tarif Christmas XXL um 39,90 € / Monat. 24 Monate Mindestvertragsdauer.
22 € Servicepauschale / Jahr. 29 € Aktivierungsentgelt. Details: www.drei.at/christmas



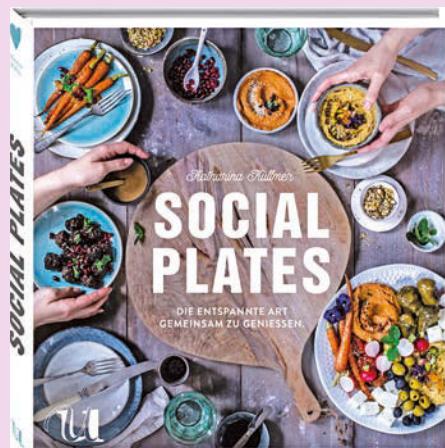
ESSEN VERBINDET

Buchtipp

Gemeinsam genießen ist etwas Wunderbares. **Katharina Küllmer** beschreibt in Social Plates diese Art des gemütlichen Zusammenseins. Es

gibt neben Tapas, Mezze und Antipasti ganz neue Interpretationen zu entdecken. Jedes Kapitel ist einem Thema gewidmet – etwa Länderküche, einer bestimmten Jahreszeit oder Trendfood. Ein Großteil der Rezepte ist vegetarisch und zum Teil auch vegan.

Social Plates
Katharina Küllmer
Umschau Verlag, € 20,60



ENTSPANNT VORBEREITEN

Buchtipp

In diesem Buch geht es darum, **schmackhafte Menüs in Ruhe vorzubereiten**, damit man den Abend in vollen Zügen genießen kann, anstatt sich bereits beim Eintreffen der Gäste erschöpft zu fühlen, weil man sich im Vorfeld voll verausgabt hat. **Ursula Furrer-Heim** hat für jede Jahreszeit fünf Menüs, die sich gut vorbereiten lassen, einfach in der Zubereitung sind und dennoch Überraschungseffekte bereithalten, zusammengestellt. Dazu gibt es genaue Angaben über Ablauf und Planung – welche Arbeiten in welchen Zeiträumen vor der Einladung erledigt werden können –, damit auch sicher nichts schiefgehen kann.

Kochen für Freunde
Ursula Furrer-Heim
AT Verlag, € 29,-

FÜR VINOPHILE TOSKANAFANS

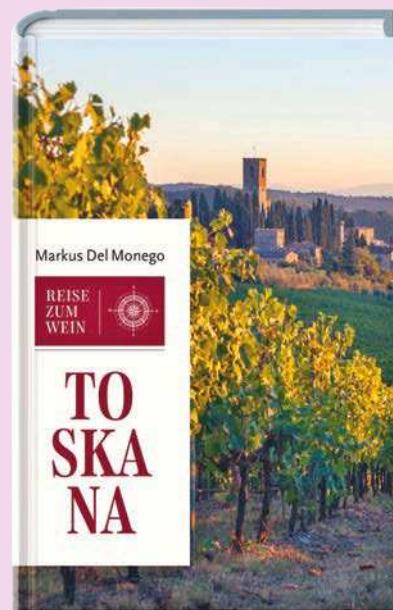
Buchtipp

Traumhafte Landschaft, große Weine, hervorragendes Essen, erlesene Kunst, prachtvolle Bauwerke – die Toskana hat vieles zu bieten.

Markus Del Monego erlag dem Charme dieser Region schon in jungen Jahren.

In diesem Buch nimmt er die Leser mit auf eine Reise in vornehme Schlösser und alte Gehöfte, in deren Kellern die feinsten Tropfen gekeltert werden, zu seinen Lieblingsorten und zu traditionellen Festen. Er beschreibt die Weine der Toskana bis ins Detail und verrät ein paar typische Rezepte.

**Reise zum Wein
Toskana**
Markus Del Monego
Süddeutsche Zeitung, € 16,90





BIO-WEINE

Winzertipp

Das Weingut **Ubl-Doschek** ist ein wunderbares Kleinod mitten in den Kitzendorfer Weinbergen. Die urige Atmosphäre des Heurigen mit herrlicher Aussicht, gutem Bio-Wein und einer Mischung aus regionalen und mediterranen Spezialitäten, kann man immer genießen, wenn ausg'steckt ist. Ein Genuss ist es allemal, denn jeder Gast spürt die Atmosphäre des liebevoll, familienbetriebenen Weinguts mit seinem wildromatischen Garten. Die Weingärten befinden sich auf den steilen Süd- und Südosthängen an den Ausläufern des Wienerwaldes, entlang des Donautals von Klosterneuburg flussaufwärts, und werden biologisch bewirtschaftet. Dort reifen klare, frisch-fruchtige, trockene Weißweine ebenso wie gehaltvolle, körperreiche Grüne Veltliner, Rieslinge und Weißburgunder. Familie Ubl-Doschek legt Wert darauf, den Weinstock durch die Vegetationsperiode zu begleiten und die Weinbergböden für die nächsten Generationen gesund zu erhalten.



Weingut Ubl-Doschek
3420 Kitzendorf, Schelhammargasse 64
www.ubl-doschek.at

GROSSE KUNST. OHNE ALLÜREN.



Sekt g.U. aus Österreich ist die eleganteste Möglichkeit, jeden Tag mit Kunst zu veredeln. Lassen Sie sich verführen von starken Charakteren und

genießen Sie geprüfte Qualität mit geschütztem Ursprung in drei Stufen: Klassik, Reserve und Große Reserve.

oesterreichwein.at

ÖSTERREICH WEIN
Große Kunst. Ohne Allüren.



Foto: Lukas Lorenz

MEHL-GREISSLEREI

Alles rund ums Brot

Barbara van Melle hat sich des wirklich guten Brotes angenommen. Jetzt hat sie ihr Brotatelier Kruste & Krume, in dem Workshops zum Thema Brotbacken abgehalten werden, um eine Greißlerei erweitert. Hier gibt's die **besten Bäckermehle österreichischer Mühlen** in verschiedenen Ausmahlungsgraden wie W1600, R500, R2490, Hartweizenmehle und -grieße, hervorragende italienische Mehle, Malze, Gewürze, Quellsalz und Backzubehör, darunter Gärkörbe, Weigerl, Baguetteleinen, Bäckerleinen aus dem Mühlviertel, Teigabstecher und vieles mehr. Eine nette Idee ist die **Sauerteig-Pension**. Wenn man verreist, kann man seinen Sauerteig vorbeibringen, in der Greißlerei wird er gehegt und gepflegt, bis man zurückkommt.

Kruste&Krume Greißlerei
1040 Wien, Heumühlgasse 3
Do. und Fr. 10–13 und 13.30–18.30
Sa. im Dez. 10–17 Uhr

THERMOMIX

Gewinnspiel

Die Küchenmaschine Thermomix® vereint die Funktionen von zwölf Geräten in einem und kann wiegen, vermischen, zerkleinern, mahlen, kneten, mixen, dampfgaren, kochen, schlagen, kontrolliert erhitzen, rühren und emulgieren. Doch nicht nur das: Mit Thermomix® kochen Sie einfach clever – denn mit dem Cook-Key® können Sie Rezepte direkt auf den Touchscreen laden und nachkochen. Das einmalige „Guided Cooking“ führt Sie schrittweise durch das Rezept und auf dem Rezept-Portal www.cookidoo.at können Sie aus über 2.000 Rezepten wählen. Leistungsstark, vielseitig und innovativ – der Thermomix® nimmt Ihnen in der Küche viel Arbeit ab.

Preis: € 1.299 im Premium-Paket mit TM5 inkl. Cook-Key® und einem 6-monatigen Cookidoo® Probe-Abo. Erhältlich in den Vorwerk Stores und bei über 950 RepräsentantInnen in ganz Österreich. Mehr Informationen unter: thermomix.vorwerk.at

GUSTO verlost eine Thermomix® Küchenmaschine!
Mitspielen unter GUSTO.at/gewinnspiele – viel Glück!





marionnaud.at

NEU &
NUR BEI M



PFLEGE DEINE NATÜRLICHKEIT!

Skincare Green, die neue naturnahe
Pflegelinie von Marionnaud.



Sei du selbst

WERBUNG



FEINKOST- KISTL

Für Gourmets

Die monatliche Überraschung mit den Spaltenprodukten von rund 200 Kleinproduzenten! Entdecken Sie die Genusswelt abseits der Supermarktregale. Auch ein tolles Geschenk! Infos & Bestellung: feinkostkistl.at

WERBUNG



HERZHAFTER GENUSS

SteirerKren – Das Original aus dem grünen Herzen der Steiermark

ist reibungslose Gaumenfreude und Regionalität mit Herkunftsgarantie.

Holt euch die ideale Würze fürs winterliche Menü - passt perfekt zu Fisch, Fleisch, Brötchen und zur wärmenden Suppe. Herzhaft, scharfer Genuss für die kalte Jahreszeit. Köstliche Rezeptideen unter www.steirerkren.at

WERBUNG



GESCHIRR NIESSNER

Ihr Spezialfachgeschäft für Geschirr in Wien seit 1852

Bei uns finden Sie eine große Auswahl an Küchenhelfern und Kochgeschirr, feines Porzellan und edles Geschirr sowie Küchenmesser und mundgeblasene Gläser unterschiedlichster Marken. Unser Team freut sich Sie beraten zu dürfen. Sie finden uns in der Kirchengasse 9a, 1070 Wien.

Informationen über unser umfangreiches Sortiment erhalten Sie unter Tel.: 01/523 36 73 oder www.geschirr-wien.at



TEA TIME

Tee auf Knopfdruck

Gerade in der kalten Jahreszeit wünscht man sich einen **persönlichen Tea Master**, der einem eine köstliche Tasse Tee nach allen Regeln der Kunst zubereitet. Master.T, die innovative Kapselmaschine, ermöglicht dank neuer Funktionen personalisierten Teegenuss nach präziser Kunst des Aufbrühens. Sie erkennt die jeweilige Kapsel automatisch und brüht sie auf Grad und Sekunde genau auf. Zusätzlich kann man zwischen fünf Intensitätsgraden mit unterschiedlichen Brühtemperaturen und Ziehzeiten wählen. Special.T hat 35 Tees im Repertoire, darunter sechs Bio-Tees.

MASTER.T

im Elektrohandel sowie im SPECIAL.T-Onlineshop
UVP € 129,-

GROSSER SEKT FÜR GROSSE TAGE

WERBUNG

Kommt das Jahresende, kommt die Zeit des Feierns. Weihnachten und Silvester bieten Gelegenheit, etwas Besonderes ins Glas einzuschenken: österreichischen Sekt mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.). Er ist das Feinste, das die heimische Schaumweinwelt zu bieten hat. Egal ob frischer, saftiger Sekt g.U.

Klassik oder die opulenteren Kategorien Reserve und Große Reserve, für sie alle gelten höchste Standards von der Arbeit im Weingarten bis hin zur Versektion. Somit muss sich Sekt g.U. keinesfalls hinter internationalen Größen wie Champagner verstecken. Erkennbar ist er am rot-weiß-roten Siegel „Geschützter Ursprung. Geprüfte Qualität.“ auf dem Flaschenkopf – ein Versprechen, das in jedem Fall gehalten wird.



Weitere Informationen unter www.oesterreichsekt.at



LOLA JETZT NEU

Lovely Food To Share

GUSTOs Lola ist erschienen – vollgepackt mit köstlichen Rezepten, DIYs, Ausmalbildern und spannenden Interiorideen! Skandinavische Wohlfühlspesen, selbstgemachte Geschenkideen, die darauf warten vernascht zu werden, süße Basteltutorials und eine genaue Step-by-Step-Anleitung für die perfekte Kokos-Winter-Torte sind nur einige der vielen Highlights, auf die Sie sich freuen können. Tauchen Sie in die Welt von Lola ein, und verwandeln Sie mit ihren Tipps und Tricks ihren Winter zur Kuschel-Jahreszeit! **Viel Freude beim Schmökern, Nachkochen und Lesen!**

www.lolaswelt.at

ABGEBRÜHT

Kaffeezubereiter

Der Kaffeebereiter ist aus Borosilikat-Glas, Silikon und Edelstahl. Damit dem frisch gebrühten Kaffee nicht kalt wird, hat er ein Neoprenmäntelchen. Der Flip-Top-Deckel öffnet sich beim Ausgießen automatisch und schließt sich dann wieder. Gibt's in Schwarz, Dunkel- und Hellgrau.

Eva Solo Kaffeezubereiter
ca. € 80,-; www.einrichten-design.de



Ölz
Der Meisterbäcker

KÖSTLICHE REZEPTE AUF
WWW.OELZ.COM

Angeln Sie sich
diesen Genuss.

Der **Ölz Butter Toast** mit zarter Alpenbutter aus Österreich wird Sie begeistern und eignet sich perfekt für viele Rezept-Ideen.

Zum Beispiel für eine verführerische Komposition aus Räucherlachs, Ricotta und Dillkraut.

Das Rezept zum Nachmachen und noch mehr Inspirationen gibt es jetzt auf www.oelz.com



...jeder schmeckt, dass Ölz mit Liebe bäckt!
Ölz der Meisterbäcker • www.oelz.com

HAUBENKÜCHE ZUM VALENTINSTAG

mit Joachim Gradwohl

Premiere: Der Haubenkoch und Koch des Jahres 2007 zeigt Ihnen exklusiv, wie regionale und frische Produkte kreativ kombiniert und verfeinert werden.

Ihre Liebsten werden ein unvergessliches Valentinstagsdinner erleben.



Di., 12. Februar 2019, ab 18 Uhr

Anmeldung: shop.gusto.at/kochkurse



EXKLUSIVER FISCHKURS

mit Suat Takan

Der Meeresfischspezialist und Wirt vom Kutschkermarkt ist erstmalig zu Gast in der GUSTO Kochschule und verrät Ihnen die Zubereitung seiner besten Rezepte. Für alle Fischliebhaber ein Muss!

Mo., 25. Februar 2019, ab 18 Uhr

Anmeldung: shop.gusto.at/kochkurse

DIE SCHÄRFSTE KÜCHE CHINAS

mit Lucy Liu Jun

Sichuan gilt als die schärfste Provinz Chinas. Die regionale Küche hat den Ruf, geschmackliches Dynamit zu sein! Lernen Sie Originalgerichte kennen und wie Sie Ihren Gaumen an seine Grenzen führen.



Mi., 13. März 2019, ab 18 Uhr

Anmeldung: shop.gusto.at/kochkurse



PRALINEN & KONFEKT ZUM VALENTINSTAG

mit Jürgen Vsetecka

Mit ein wenig Übung kann jeder tolle, einzigartige Pralinen zaubern. Wichtig sind dabei die richtigen Küchenutensilien, ein wenig Fingerspitzengefühl und viel Lust am Naschen. Perfekt, um Ihre Liebsten am Valentinstag zu beschenken!

Mo., 11. Februar 2019, ab 18 Uhr

Anmeldung: shop.gusto.at/kochkurse

STRUDEL-PIKANT & SÜSS

mit Charlotte Cerny

Kneten, rollen, walken, ziehen, füllen und eindrehen. Lernen Sie viele verschiedene Variationen der gefüllten Teigrollen.



Sa., 23. Februar 2019, ab 10 Uhr

Anmeldung: shop.gusto.at/kochkurse

ewe
... und nicht irgendeine Küche

Miele

Wir kochen in einer exklusiven ewe Küche
auf hochwertigen Miele Geräten.

WURST IM RAUCH

Die „Kasmugler“ von Moser.

Diese Spezialität mit würzigem Bergkäse von den Salzburger Almen, wandert zuerst durch den Heißrauch. Dann darf sie wochenlang trocknen. Dabei wird sie um 30% ihres Gewichtes leichter und gleichzeitig intensiver im Geschmack. Die „Kasmugler“ gilt deshalb auch als die „ultimativ härteste Bergkäswurst Österreichs“.

An der Bedientheke wird sie extra hauchdünn aufgeschnitten, weil der Käse nicht klebt.



Geschenk-Tipp: Die „Kasmugler“ edel verpackt, online auf moserwurst.at bestellen.



STYLISCHE GLÄSER

Schönes für den Tisch

Diese mundgeblasenen Gläser punkten mit klaren Linien und glamouröser Metallic-Lackierungen. Die Serie Deco zeichnet sich durch einen Mix aus verschiedenen Verzierungen aus, die zusammen ein perfektes Ganzes ergeben und auf jeder Tafel oder auch dem Küchentisch gute Figur machen.

Deco Wasserglas 8er-Set (Inhalt 390 ml)
€ 68,-; www.desiary.de

SKI AUSTRIA

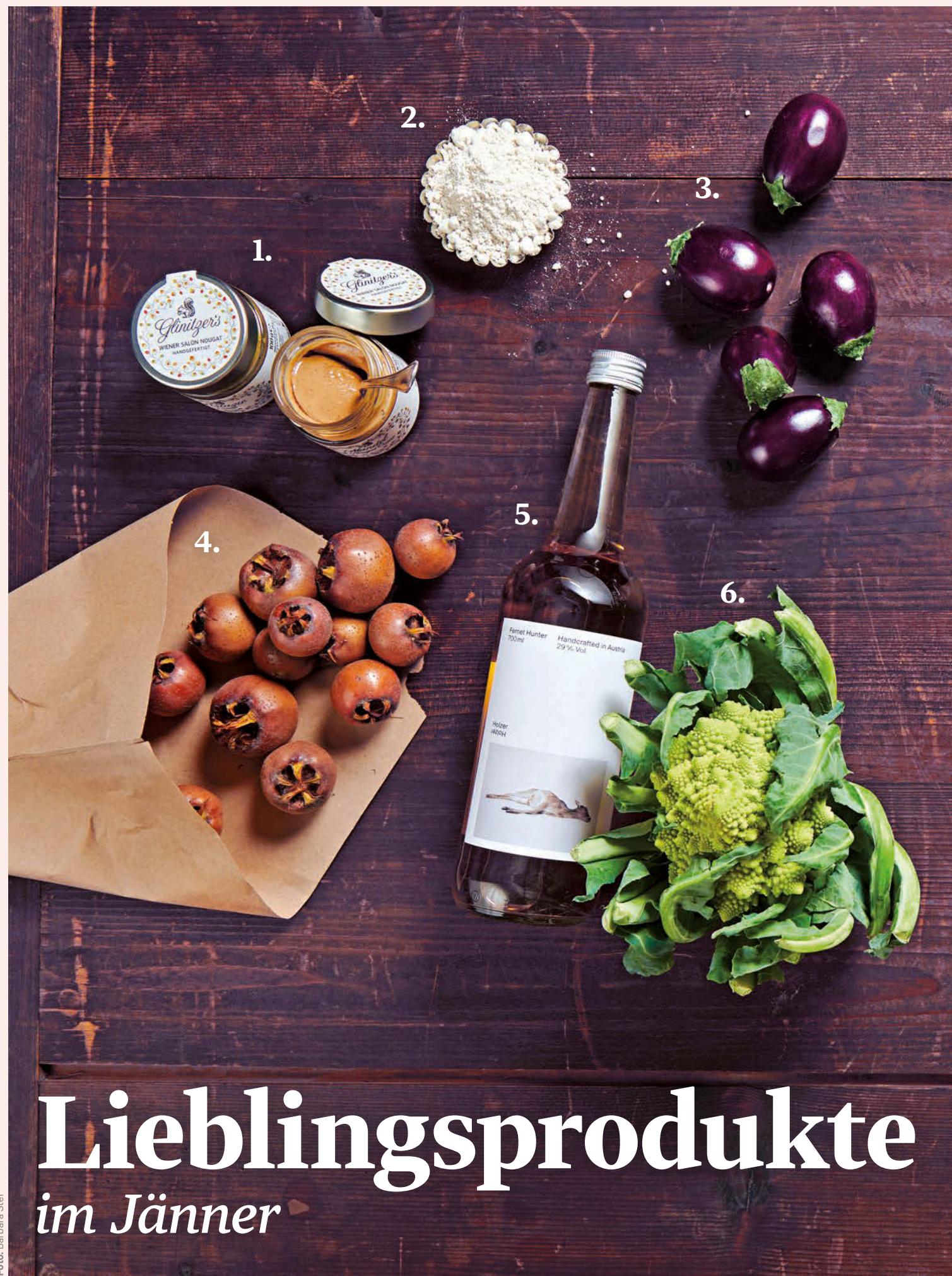
VOLKSBANK



Zuhören. Und dabei Visionen, Träume aber auch Sorgen ernst nehmen. Sich ständig weiterentwickeln. Niemals stehen bleiben und als Teil eines starken Teams erster Ansprechpartner sein: Vor allem, wenn es um Ihre Zukunft geht!

All das macht eine Bank zur Hausbank – Ihrer Hausbank!

www.volksbank.at



Lieblingsprodukte im Jänner

7.



8.



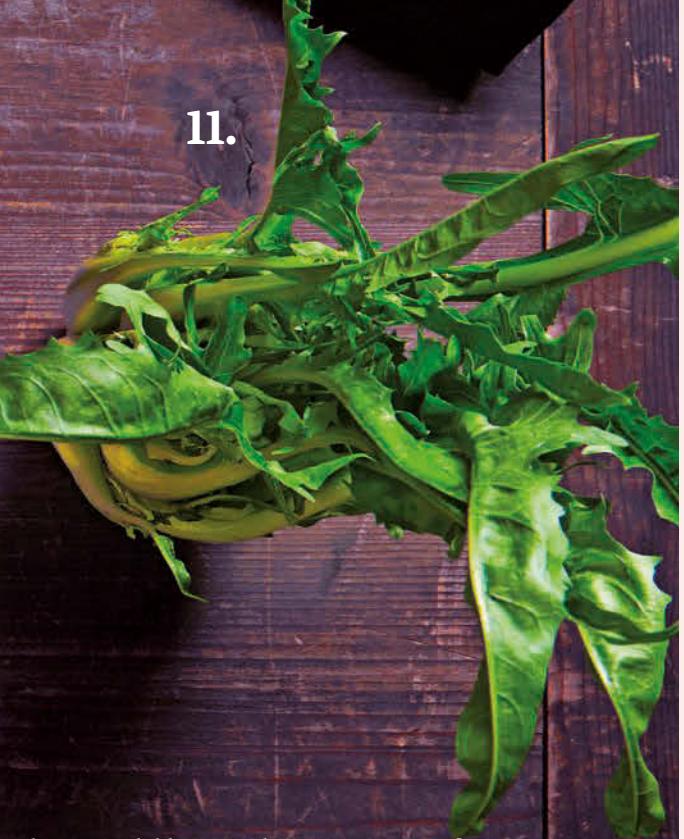
10.



9.



11.



1. Wiener Salon Nougat Die handgefertigten Nusscremen von Kokos-Mandel bis Haselnuss-Nougat verfeinern jedes Frühstück (www.wienersalonnougat.at)

2. Kastanienmehl Das glutenfreie Mehl eignet sich hervorragend für

Kuchen oder Gnocchi

3. Mini-Melanzani Im Ganzen im Rohr gegart werden sie besonders cremig

4. Mispeln Auf S. 72 verkochen wir die Früchte zu einem herrlichen Mus

5. Fernet Hunter Ein klassischer,

italienischer Bitter aus Österreich, mit handgepflückten Kräutern aus dem Brunnwald (www.fernethunter.com)

6. Romanesco Er hat einen hohen Anteil an Vitamin C und ist blanchiert eine tolle Beilage

7. Pumuckl Kizzl Wasser Ein Kindergetränk mit Waldfruchtgeschmack – und das ganz ohne Zucker und Süßstoffe (www.pumucklwasser.com)

8. Traunkirchner Melange Die Kaffeerösterei Hrovat's gestaltet Kaffee

und Verpackung nach Ihren Wünschen (www.hrovatsroestet.at)

9. Mini-Patisson Aushöhlen, mit Faschiertem

füllen und ab ins Rohr – einfach köstlich!

10. Panther Weinbrand Die erlesenen steirischen Jahrgangswine

werden schonend destilliert und reifen in österreichischen Eichenfässern. Limitierte Abfüllung, jede Flasche ist nummeriert (www.weinbrandmanufaktur.at)

11. Puntarelle Die Chicorée-Variante peppt mit ihrer herben Note Salate auf!



Süßes aus dem Ofen

Wenn draußen eisige Temperaturen herrschen, sind warme Süßspeisen aus dem Rohr immer gern gesehen. Ob flaumiger Kaiserschmarrn, Ruckzuck-Scheiterhaufen oder fruchtig-leichter Topfen-Soufflé-Auflauf. Es ist für jeden Geschmack etwas dabei!

FOTOS Barbara Ster **REZEPTE** Charlotte Cerny

Salzburger Nockerl

4 Portionen, Zubereitung ca. 30 Minuten

- ◆ 4 EL Preiselbeercompott
- ◆ 1 Pkg. Vanillezucker
- ◆ 6 Eiklar
- ◆ 2 EL Staubzucker
- ◆ 3 Dotter
- ◆ 1 EL glattes Mehl
-
- ◆ Butter, Staubzucker

1. Rohr auf 160°C Umluft vorheizen. Den Boden einer Auflaufform (Ø 20 cm) mit Butter ausstreichen und das Preiselbeercompott darauf verteilen. Vanillezucker darüber streuen.
2. Eiklar mit Staubzucker steif schlagen. Dotter und Mehl vorsichtig und kurz unterheben.
3. Schnee mit einer Teigkarte in die Form füllen und im Rohr ca. 16 Minuten backen. Herausnehmen, mit Staubzucker bestreuen und sofort servieren.

Pro Portion: 187 kcal | EW: 9 g | Fett: 7 g | KH: 23 g | BE: 1,8 | Chol: 195 mg

Topfen-Soufflé-Auflauf

mit Gewürz-Clementinen

4 Portionen, Zubereitung ca. 1 ½ Stunden, zum Kaltstellen ca. 2 Stunden

- ◆ 3 mittlere Eier
- ◆ 60 g Kristallzucker
- ◆ 250 g Sauerrahm
- ◆ 250 g Topfen
- ◆ 50 g glattes Mehl

Clementinen:

- ◆ 100 ml Wasser
- ◆ 80 g Kristallzucker
- ◆ 1 kleine Zimtstange
- ◆ 2 Nelken
- ◆ 1 Sternanis
- ◆ 5 Bio-Clementinen
-
- ◆ Butter, Staubzucker

1. Für die Clementinen Wasser, Zucker, Zimtstange, Nelken und Sternanis aufkochen. Ca. 10 Minuten köcheln, bis ein Sirup entsteht. Die Schale einer Clementine abreiben und für das Soufflé zur Seite stellen. Alle Clementinen so schälen, dass auch die weiße Innenhaut entfernt wird. In Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben und mit dem Sirup übergießen. Für mind. 2 Stunden kalt stellen.
2. Rohr auf 180°C Umluft vorheizen. Auflaufform (30 x 20 cm) mit Butter ausstreichen. Eier trennen. Eiklar mit 30 g vom Zucker zu cremigem Schnee schlagen. Dotter und restlichen Zucker cremig mixen. Sauerrahm, Topfen und Mehl unterrühren. Schnee und abgeriebene Clementinenschale unterheben. Masse in die Form füllen, verstreichen und im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) ca. 30 Minuten backen.
3. Auflauf herausnehmen, mit Staubzucker bestreuen und mit den Clementinen sofort servieren.

Pro Portion: 447 kcal | EW: 17 g | Fett: 18 g | KH: 54 g | BE: 4,3 | Chol: 200 mg





Milchrahmstrudel

12 Stück, Zubereitung ca. 2 Stunden, zum Rasten ca. 1 Stunde

Strudelteig:

- ◆ 500 g gutes Mehl
- ◆ 4 EL Öl
- ◆ 240 ml lauwarmes Wasser
- ◆ 1 MSP Salz

Füllung:

- ◆ 250 g Toastbrot (*entkern*)
- ◆ 130 ml Milch
- ◆ 120 g Butter
- ◆ 130 g Kristallzucker
- ◆ 1 Pkg. Vanillezucker
- ◆ 5 mittlere Eier
- ◆ 300 g Sauerrahm
- ◆ 40 ml Rum
- ◆ 60 g Rosinen
- ◆ Schale von 1 Bio-Zitrone
(*abgerieben*)

Royal:

- ◆ 150 ml Milch
- ◆ 2 Dotter
- ◆ 1 Pkg. Vanillezucker
-
- ◆ Mehl, Öl, Butter, Staubzucker

1. Für den Teig Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben, in die Mitte des Mehlhäufchens eine Mulde drücken. Öl, Wasser und Salz in die Mulde geben, verrühren und immer mehr vom Mehl untermischen. Teig glatt kneten und halbieren. Teig zu Kugeln schleifen, auf einen bemehlten Teller legen und dünn mit Öl bestreichen. Teigkugeln mit Frischhaltefolie zudecken und mindestens 1 Stunde rasten lassen.

2. Für die Füllung Toastbrot in Würfel schneiden. Milch, Butter, Zucker und Vanillezucker erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Vom Herd nehmen. Eier trennen. Dotter, Sauerrahm, Rum und Rosinen zur Milchmischung geben und mit einem Schneebesen unterrühren. Zitronenschale und Toastwürfel untermischen. Füllung kalt stellen.

3. Eiklar zu cremigem Schnee schlagen.

4. Für die Royal Milch, Dotter und Vanillezucker verrühren.

5. Rohr auf 180°C vorheizen. Eine Auflaufform (38 x 26 cm) mit Butter ausstreichen.

6. Ein Teigstück auf einem gut bemehlten Küchentuch ausrollen und dünn ausziehen. Schnee unter die Füllung heben. Die Hälfte der Masse auf dem unteren Teigdrittel verteilen. Dicke Teigränder rundum wegschneiden. Teig links und rechts über die Füllung schlagen und mit Hilfe des Tuches einrollen.

7. Teigenden abdrücken. Strudel mit Hilfe des Tuchs mit der Naht nach unten in die Form legen. Aus den übrigen Zutaten einen zweiten Strudel formen und in die Form legen. Royal über die Strudel gießen. Strudel im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) ca. 1 Stunde goldbraun backen.

8. Herausnehmen, überkühlen lassen und noch warm mit Staubzucker bestreut servieren.

Pro Stück: 482 kcal | EW: 10 g | Fett: 23 g | KH: 57 g | BE: 4,6 | Chol: 171 mg

Panettone-Scheiterhaufen

6 Portionen, Zubereitung ca. 1 Stunde

- ◆ 500 g Panettone
- ◆ 80 g Ribiselmarmelade

Royal:

- ◆ 500 ml Milch
- ◆ 6 mittlere Eier
- ◆ Schale von 1 Bio-Orange
(abgerieben)
- ◆ 100 g Kristallzucker
- ◆ 1 Pkg. Vanillezucker
-
- ◆ Butter, Staubzucker

1. Rohr auf 180°C vorheizen. Auflaufform (32 x 21 cm) mit Butter ausstreichen. Für die Royal Milch, Eier, Orangenschale, Zucker und Vanillezucker verquirlen.

2. Panettone in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Scheiben evtl. halbieren und mit der Marmelade bestreichen. Panettone in die Form schlichten und mit der Royal übergießen. Im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) ca. 50 Minuten backen. Nach 20 Minuten Backzeit die Form mit Alufolie abdecken.

3. Scheiterhaufen herausnehmen, mit Staubzucker bestreuen und noch warm servieren.

Pro Portion: 539 kcal | EW: 15 g | Fett: 16 g | KH: 82 g | BE: 2,8 | Chol: 229 mg

EINFACH MEHR

Scheiterhaufen wird ursprünglich aus Kuchen-, Brot- und Gebäckresten zubereitet. In der Winterzeit bietet sich auch Panettone oder Lebkuchen an. Wer statt eines gekauften Panettone lieber einen selbstgemachten verwenden möchte, findet auf **GUSTO.at** tolle Panettone-Rezepte.



Gebackener Kaiserschmarrn

2 Portionen, Zubereitung ca. 1 Stunde, zum Ziehenlassen ca. 4 Stunden

- ◆ 50 g Rosinen
- ◆ 3 EL Rum
- ◆ 4 mittlere Eier
- ◆ 2 EL Kristallzucker
- ◆ 1 Pkg. Vanillezucker
- ◆ 200 ml Milch
- ◆ 120 g glattes Mehl
- ◆ 30 g Butter
- ◆ 100 g Preiselbeercompott
-
- ◆ Staubzucker

1. Rosinen und Rum vermischen und mind. 4 Stunden ziehen lassen.
2. Rohr auf 200°C vorheizen. Eier trennen. Eiklar und Zucker zu cremigem Schnee schlagen. Dotter, Vanillezucker und Milch verrühren. Mehl untermischen. Ein Viertel vom Schnee unterrühren und den restlichen Schnee vorsichtig unterheben.
3. Butter in einem ofenfesten Pfandl (Ø ca. 22 cm) zerlassen. Masse einfüllen, Rosinen darüber streuen. Am Herd bei schwacher Hitze ca. 2 Minuten anbacken. Schmarrn im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) ca. 15 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, zerteilen und mit Staubzucker bestreuen. Mit Preiselbeercompott servieren.

Pro Portion: 786 kcal | EW: 23 g | Fett: 27 g | KH: 101 g | BE: 8 | Chol: 478 mg



A woman in a white lab coat and hairnet is holding a yogurt container. She is looking directly at the camera with a slight smile. The yogurt container is white with a blue label. The label has text in German: "hurt, stückfest & Fett", "gekocht aus pasteurisierte Milch", "Durchgezogen und gekocht 100% aus", "zusätzliches Fett für den guten Geschmack", "nach dem Ofen gebacken", "nach dem Ofen gebacken", "hergestellt von", "steirische Mühlen", "25% Kultstoff", "250 g", and a barcode.

Stephanie Höfer, AMA-Kontrolleurin

“
**Ich
schau drauf,
dass das
Joghurt natürlich
frei von
Zusatzstoffen
ist.**
“

Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.



Laufende Kontrollen gewährleisten, dass die Joghurtkulturen bis zum Ende der Mindesthaltbarkeit erhalten bleiben. Die AMA-Produktkontrollen sichern die hohe Qualität des Naturjoghurts ab. Mehr auf amainfo.at



Herzerwärmende SUPPEN

Ob als Einstieg in ein Menü oder als eigenständige Mahlzeit – Suppen liegen im Winter gut im Rennen. Die Basis unserer Rezepte ist raffiniert kombiniertes Gemüse, verfeinert wird mit Nüssen, Kräutern, Ingwer und Chili. Da darf es ruhig ein Löffel mehr sein.

FOTOS Ulrike Köb **REZEPTE** Wolfgang Schlüter

KÄSESUPPE mit Pastinakenstroh und Chorizochips

4 Portionen, Zubereitung ca. 35 Minuten

- ◆ 120 g Zwiebeln
- ◆ 2 Knoblauchzehen
- ◆ 500 g Pastinaken
- ◆ 80 g Butter
- ◆ 20 g Honig
- ◆ 125 ml Weißwein
- ◆ 1 l Gemüsesuppe
- ◆ 100 g Chorizo (dünn geschnitten)
- ◆ 120 g Parmesan (gerieben)
-
- ◆ Salz, Pfeffer, Muskat, Öl zum Backen

1. Zwiebeln, Knoblauch und Pastinaken schälen. Für die Suppe ca. 200 g von den Pastinaken klein würfeln, Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden und in der Hälfte der Butter anschwitzen. Honig einrühren, Wein und Suppe zugießen. Gemüse ca. 20 Minuten weich köcheln.
2. Für die Einlage übrige Pastinaken zuerst in dünne Längsscheiben, dann in feine Streifen schneiden. 3 Finger hoch Öl erhitzen, zuerst die Pastinakenstreifen, dann die Chorizo darin knusprig backen. Mit einem Gitterlöffel herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
3. Parmesan und übrige Butter einrühren. Suppe mit einem Stabmixer pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Suppe mit Pastinakenstroh und Chorizo garniert anrichten.

Pro Portion: 652 kcal | EW: 21 g | Fett: 50 g | KH: 32 g | BE: 1,5 | Chol: 94 mg

KARFIOLSUPPE

mit Macadamianüssen und Estragon

4 Portionen, Zubereitung ca. 50 Minuten

- ◆ 1 Karfiol (ca. 1 kg)
- ◆ 50 ml Macadamianussöl
- ◆ 100 g Macadamianüsse (grob gehackt)
- ◆ 30 g Estragon
- ◆ 80 g Zwiebeln
- ◆ 150 g speckige Erdäpfel
- ◆ 40 g Butter
- ◆ 500 ml Gemüsesuppe
- ◆ 250 ml Kaffeeobers
-
- ◆ Salz, Pfeffer, Muskat

1. Rohr auf 200°C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Karfiol putzen und in Röschen teilen. Röschen (sollten ca. 500 g sein) mit 30 ml vom Öl vermischen und auf dem Blech verteilen. Röschen im Rohr (mittlere Schiene) ca. 20 Minuten garen.
2. Macadamianüsse im übrigen Öl goldbraun braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Estragonblättchen von den Stielen zupfen und hacken. Zwiebeln und Erdäpfel schälen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Beides in Butter anschwitzen, mit Suppe und Obers aufgießen und aufkochen. Karfiolröschen unterrühren und die Suppe ca. 8 Minuten köcheln. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
3. Einlage mit einem Gitterlöffel aus der Suppe heben und ca. 200 g davon mit einem Stabmixer pürieren. Suppe mit dem Püree verrühren, übrige Einlage und Estragon unterrühren. Suppe aufkochen, anrichten und mit Macadamianüssen bestreuen. Eventuell mit Estragonblättchen garnieren.

Pro Portion: 654 kcal | EW: 19 g | Fett: 53 g | KH: 44 g | BE: 2,2 | Chol: 66 mg





ERBSENSUPPE

mit Wachteleiern und Laugencroûtons

4 Portionen, Zubereitung ca. 35 Minuten

- ◆ 120 g Zwiebeln
- ◆ 300 g TK-Erbsen
- ◆ 40 g Butter
- ◆ 500 ml Gemüsesuppe
- ◆ 250 g Crème fraîche
- ◆ 2 TL Zitronensaft

Einlage:

- ◆ 2 Laugenstangerl (je ca. 100 g)
 - ◆ 70 g Butter
 - ◆ 12 Wachteleiern
 - ◆ 20 g Blutampfer
-
- ◆ Salz, Pfeffer

1. Für die Suppe Zwiebeln schälen und klein schneiden. Zwiebeln und Erbsen in Butter anschwitzen und mit Suppe ablöschen. Crème fraîche einrühren und die Suppe ca. 8 Minuten köcheln.
2. Für die Croûtons Laugenstangerl in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Butter bis zum Aufschäumen erhitzen, Laugenstücke untermischen und unter öfterem Wenden knusprig braten. Croûtons in einem Sieb abtropfen lassen.
3. Wachteleiern in leicht gesalzenem Wasser ca. 3 Minuten köcheln. Herausheben und in kaltem Wasser abschrecken. Eier schälen und halbieren.
4. Suppe pürieren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Suppe anrichten, mit Eiern, Croûtons und Blutampfer garniert servieren.

Pro Portion: 723 kcal | EW: 20 g | Fett: 46 g | KH: 66 g | BE: 5 | Chol: 260 mg

Von A wie Avocado bis Z wie Zimt...

Bei uns bekommen Sie alle Zutaten für Ihr Menü in bester Bio-Qualität!

denn's Biomarkt. 28x in Österreich.

Gesund und genussvoll ins neue Jahr...

Ihr Bio-Supermarkt

denn's

WIR SIND BIO.

LINSENSUPPE

mit Paprika, Chili, Ingwer und Kokosmilch

4 Portionen, Zubereitung ca. 45 Minuten

- ◆ ½ Bund Jungzwiebeln (ca. 100 g)
 - ◆ 3 kleine Knoblauchzehen
 - ◆ 10 g Ingwer
 - ◆ 1 Chili
 - ◆ 1 roter Paprika
 - ◆ 1 EL Kurkuma (*gemahlen*)
 - ◆ 40 ml Sesamöl
 - ◆ 200 g rote Linsen
 - ◆ 400 ml Gemüsesuppe
 - ◆ 250 ml Kokosmilch
 - ◆ 1 TL geräuchertes Paprikapulver
 - ◆ 1 TL Zitronensaft
-
- ◆ Salz, Pfeffer

- 1.** Von den Jungzwiebeln das äußerste Grün abschneiden und quer in dünne Scheiben schneiden. Übrige Zwiebeln klein würfeln. Knoblauch und Ingwer schälen. Knoblauch, Ingwer und Chili fein hacken. Paprika längs halbieren und die Kerne entfernen. Paprika in ca. 1 cm große Stücke schneiden.
- 2.** Zwiebelwürfel, Knoblauch, Chili, Ingwer und Kurkuma in der Hälfte vom Öl anschwitzen. Paprika und Linsen unterrühren und kurz mitrösten. Mit Suppe und Kokosmilch aufgießen und ca. 20 Minuten köcheln. Paprikapulver mit übrigem Öl verrühren.
- 3.** Suppe mit Zitronensaft verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anrichten und mit Paprikaöl und Zwiebelgrün garnieren. Suppe eventuell mit grob geriebenem Pfeffer bestreuen.

Pro Portion: 198 kcal | **EW:** 7 g | **Fett:** 12 g | **KH:** 22 g | **BE:** 1,1 | **Chol:** 2 mg





ROTE-RÜBENSUPPE

mit Krennockerln

4 Portionen, Zubereitung ca. 35 Minuten,
zum Kühnen ca. 30 Minuten

- 750 ml Rote-Rübensaft
- 250 ml Apfelsaft
- 250 ml Gemüsesuppe
- 250 ml Kaffeeobers
- 2 TL Speisestärke
- 4 TL Wasser
- 1 Pkg. Daikonkresse

Krennockerl:

- 1 EL Kren (gerissen)
 - 1 EL Zitronensaft
 - 250 g Frischkäse
 - 1 mittleres Ei
 - 80 g feiner Weizengrieß
-
- Salz, Pfeffer, Muskat, Kümmel (gemahlen), Zitronensaft

1. Für die Nockerl gerissenen Kren fein hacken, mit Zitronensaft, Frischkäse, Ei und Grieß verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Masse mit Frischhaltefolie zudecken und für ca. 30 Minuten kühl stellen.
2. Säfte, Suppe und Kaffeeobers verrühren und 8 Minuten köcheln. Gegen Ende der Kochzeit Stärke mit Wasser vermischen, in die Suppe rühren und mitköcheln. Suppe mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Zitronensaft würzen.
3. Salzwasser aufkochen. Aus der Masse mit einem Suppenlöffel 8 Nockerl formen, ins Wasser legen und ca. 7 Minuten gar ziehen lassen. Kresseblättchen abschneiden.
4. Suppe mit einem Stabmixer aufschlagen. Nockerl aus dem Wasser heben und abtropfen lassen. Suppe mit Nockerln anrichten und mit Kresse bestreuen.

Pro Portion: 502 kcal | EW: 14 g | Fett: 31 g | KH: 44 g | BE: 1,9
Chol: 96 mg

Sagen Sie dem Husten Gute Nacht.



Medizinprodukt: Silomat gegen Reizhusten Eibisch/Honig-Sirup;

* Wirkt spürbar wohltuend auf die gereizten Stellen im Hals und beruhigt den Reizhusten.

Arzneimittel: Silomat 2,13 mg/ml Lösung zum Einnehmen; Über Wirkung und mögliche unerwünschte Wirkungen informieren Gebrauchsinformation, Arzt oder Apotheker.

Alle lieben PASTA

Ob Penne, Spaghetti, Pappardelle, Tagliatelle oder Maccheroni, ob mit Fleisch, Meeresfrüchten oder Gemüse – Pasta schmeckt einfach immer. Wir verraten Ihnen sechs Rezepte, die ganz wunderbar zur kalten Jahreszeit passen.

FOTOS Barbara Ster **REZEPTE** Sabina Hohnjec

Alles-aus-einer-Pfanne-Pasta mit Huhn

4 Portionen, Zubereitung ca. 30 Minuten

- ◆ 400 g Hühnerfilet
- ◆ 100 g getrocknete Paradeiser
- ◆ 1 Chili
- ◆ 3 EL Olivenöl
- ◆ 1 TL Salz
- ◆ 200 ml Schlagobers
- ◆ 800 ml Hühner- oder Gemüsesuppe
- ◆ 400 g Penne
- ◆ 20 g Petersilie
- ◆ 125 g Mozzarella

1. Fleisch in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Paradeiser grob schneiden, Chili klein hacken. In einer hohen Pfanne Öl erhitzen. Fleisch darin rundum anbraten. Paradeiser und Chili zugeben und kurz mitbraten. Salz zugeben, mit Obers und Suppe aufgießen und aufkochen. Penne untermischen und unter häufigem Rühren ca. 15 Minuten köcheln.
2. Petersilie fein schneiden. Mozzarella raspeln und kurz vor Ende der Garzeit unter die Pasta mischen. Pasta mit Petersilie bestreut servieren.

Pro Portion: 1062 kcal | **EW:** 44 g | **Fett:** 58 g | **KH:** 97 g | **BE:** 1 | **Chol:** 65 mg





Spaghetti mit Rote-Rüben-Pesto und Feta

4 Portionen, Zubereitung ca. 20 Minuten

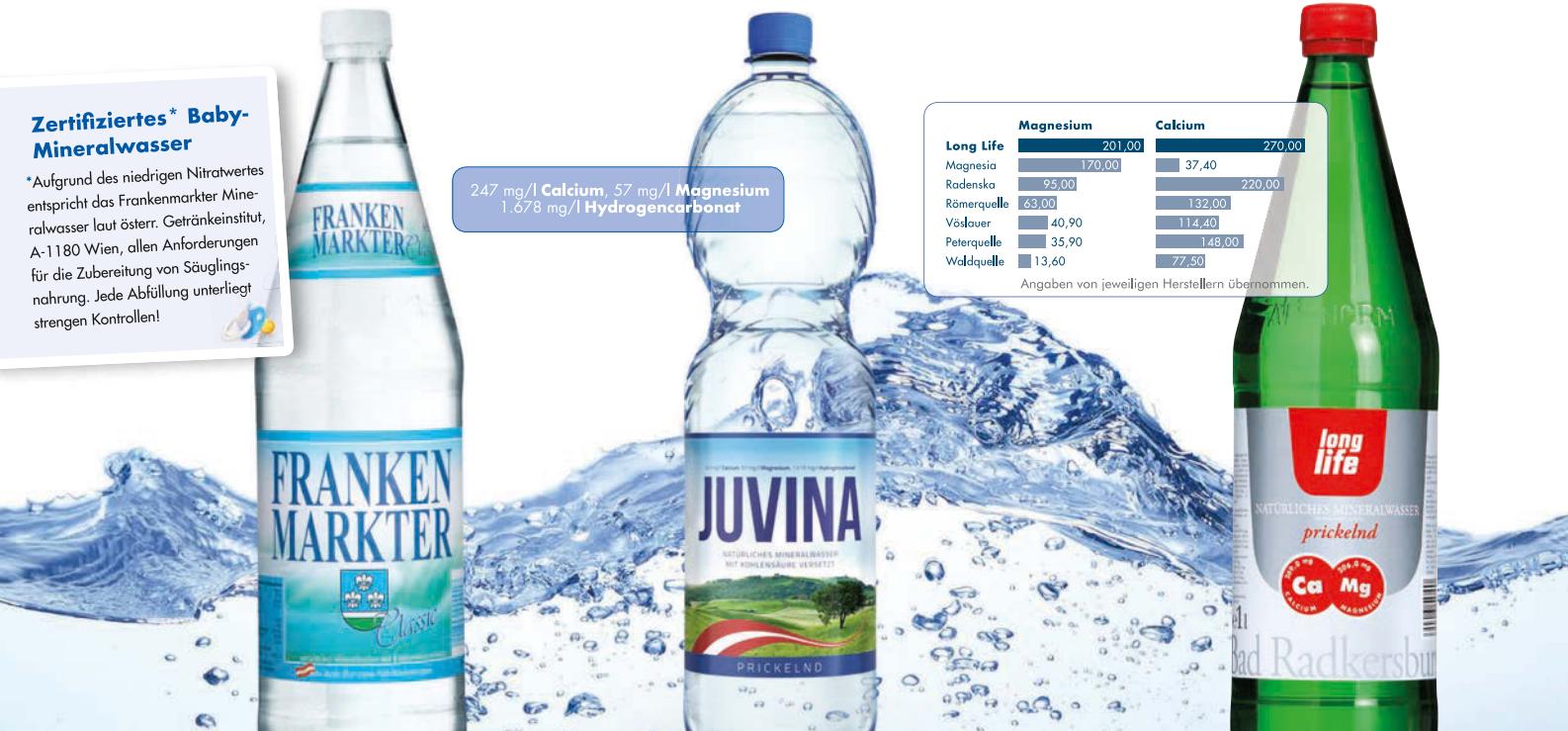
- 500 g Spaghetti
- 400 g Rote Rüben (vorgekocht, geschält)
- 2 große Knoblauchzehen
- 1 EL Zitronensaft
- 100 g Feta
- 2 EL frischer Kren (fein geraspelt)
- 2 EL Olivenöl
- 2 TL Thymianblättchen
-
- Salz

1. Reichlich Salzwasser aufkochen, Spaghetti darin al dente kochen.
2. Rote Rüben grob schneiden. Knoblauch schälen. Rote Rüben, Zitronensaft, Knoblauch und die Hälfte vom Feta mit dem Stabmixer pürieren. Kren untermischen. Pesto mit Salz abschmecken.
3. Spaghetti abseihen und abtropfen lassen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Spaghetti darin schwenken und mit dem Pesto vermischen. Spaghetti anrichten, übrigen Feta grob zerteilen und darauf verteilen. Spaghetti mit Thymian garnieren.

Pro Portion: 696 kcal | EW: 23 g | Fett: 20 g | KH: 106 g | BE: 1,3
Chol: 23 mg

Mineralwasser – ein höchstwertvolles Gut!

Der besondere Vorteil von Mineralwässern liegt in der Reinheit und der Zusammensetzung. **Mineralwässer** machen es besonders einfach, höchste Reinheitsgrade zu erreichen, da diese aus **tieferen Quellen** stammen und somit **frei von Umweltbelastungen** aller Art sind. Mineralwässer sind damit nicht vergleichbar mit Leitungswässer. Es erfolgt eine monatliche Überprüfung der Mineralwasserquellen nach strengen gesetzlichen Richtlinien, bei welcher alle Parameter eingehalten werden müssen. Darüber hinaus kann der Bedarf an Mineralien und Spurenelementen ganz natürlich und verträglich mittels Mineralwässer gedeckt werden.



Maccheroni mit Salsiccia-Sauce

4 Portionen, Zubereitung ca. 30 Minuten

- ◆ 500 g Maccheroni
 - ◆ 300 g Salsiccia
 - ◆ 120 g Zwiebeln
 - ◆ 2 EL Olivenöl
 - ◆ 2 EL Paradeismark
 - ◆ 500 g Pelati (gewürfelt)
 - ◆ 100 g Parmesan (geraspelt)
 - ◆ 3 EL Petersilie (geschnitten)
-
- ◆ Salz, Pfeffer

1. Reichlich Salzwasser aufkochen, Maccheroni darin al dente kochen.
 2. Salsicciabräts aus der Haut drücken und hacken. Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin anschwitzen, Paradeismark und Salsiccia zugeben und ca. 15 Minuten mitgaren. Pelati zugeben und ca. 5 Minuten köcheln. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 3. Maccheroni abseihen, mit der Sauce vermischen und mit Parmesan und Petersilie bestreut servieren.
-

Pro Portion: 821 kcal | EW: 37 g | Fett: 29 g | KH: 102 g | BE: 4,3 | Chol: 21 mg





Überbackene Gnocchi

mit Faschiertem und Kürbis

4 Portionen, Zubereitung ca. 1 ½ Stunden

- ♦ 700 g mehlige Erdäpfel
- ♦ 300 g griffiges Mehl
- ♦ 90 g feiner Weizengrieß
- ♦ 60 g Butter (zerlassen)
- ♦ 3 mittlere Eier
- ♦ 30 g Parmesan (fein gerieben)

Faschiertes:

- ♦ 100 g Zwiebeln
- ♦ 3 Knoblauchzehen
- ♦ 250 g Muskatkürbis
- ♦ 200 g Mozzarella
- ♦ 3 EL Öl
- ♦ 500 g Rinderfaschiertes
- ♦ 1 TL Curry
- ♦ 1 TL Kurkuma
- ♦ 3 EL Paradeismark
- ♦ 250 ml Rindsuppe
- ♦ 150 g Crème fraîche
- ♦ Basilikumblättchen

.....

- ♦ Salz, Pfeffer, Mehl

1. Erdäpfel in Salzwasser bissfest kochen, abseihen und ausdampfen lassen. Erdäpfel schälen und warm durch die Erdäpfelpresse drücken. Erdäpfelmasse auskühlen lassen.
2. Masse mit Mehl, Grieß, Butter, Eiern und Parmesan verkneten und mit Salz würzen. Masse auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu ca. 3 cm dicken Rollen formen. In kleine Nocken schneiden und daraus Gnocchi formen, indem man mit einer bemehlten Gabel Rillen in die Teigstücke drückt. Salzwasser aufkochen, Gnocchi einlegen und ca. 6 Minuten gar ziehen lassen. Gnocchi abseihen.
3. Rohr auf 200°C vorheizen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein schneiden. Kürbis schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.
4. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen. Faschiertes zugeben und unter Rühren ca. 10 Minuten anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Curry und Kurkuma würzen. Paradeismark untermischen und kurz mitrösten. Suppe zugießen, Kürbis zugeben und ca. 5 Minuten dünsten. Crème fraîche und Gnocchi untermischen.
5. Masse in eine Auflaufform füllen, mit Mozzarella belegen und im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) ca. 20 Minuten backen. Gnocchi mit Basilikum garniert servieren.

Pro Portion: 877 kcal | EW: 50 g | Fett: 49 g | KH: 63 g | BE: 5 | Chol: 308 mg

Pappardelle mit Nusspesto, Zucchini und knusprigem Schinken

4 Portionen, Zubereitung ca. 45 Minuten

- ◆ 40 g Haselnüsse (geschält)
- ◆ 40 g Walnüsse (geschält)
- ◆ 1 kl. Bund Thymian
- ◆ 3 Knoblauchzehen
- ◆ 70 ml Olivenöl
- ◆ 500 g Pappardelle
- ◆ 1 Zucchini
- ◆ 80 g Rohschinken (in Scheiben)
- ◆ 2 EL Sonnenblumenöl
- ◆ 50 g Parmesan (grob geraspelt)
- ◆ 4 kl. Rosmarinzwiege

.....
◆ Salz

1. Für das Pesto Nüsse in einer Pfanne rösten und herausnehmen. Thymianblättchen abzupfen. Knoblauch schälen. Nüsse, Knoblauch und Olivenöl im Kutter pürieren. Thymian untermischen. Pesto mit Salz abschmecken.
2. Reichlich Salzwasser aufkochen, Pappardelle darin al dente kochen.
3. Zucchini und mit einem Gemüseschäler in dünne Längsscheiben schneiden. Schinken in einer Pfanne beidseitig knusprig braten, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Öl in der Pfanne erhitzen. Zucchinistreifen darin kurz braten.
4. Pappardelle abseihen, abtropfen lassen und mit Zucchinistreifen und Pesto vermischen. Pappardelle mit dem knusprigen Schinken anrichten, mit Parmesan bestreuen und mit Rosmarin garnieren.

Pro Portion: 915 kcal | **EW:** 28 g | **Fett:** 48 g | **KH:** 94 g | **BE:** 0,2 | **Chol:** 10 mg







ZAREN-LACHS® DAS ORIGINAL MIT PERFEKTEM SCHNITT.



Tagliatelle mit Spinatsauce und Garnelen

4 Portionen, Zubereitung ca. 30 Minuten

- ◆ 1 kleine Zwiebel
 - ◆ 3 Knoblauchzehen
 - ◆ 10 Cocktailparadeiser
 - ◆ 4 EL Olivenöl
 - ◆ 450 g TK-Cremespinat (angetaut)
 - ◆ 150 g Frischkäse
 - ◆ 400 g Tagliatelle
 - ◆ 12 Garnelen (essfertig)
 - ◆ 1 Chili (klein gehackt)
 - ◆ 2 EL Basilikum (fein geschnitten)
-
- ◆ Salz

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein schneiden. Paradeiser halbieren oder vierteln. Die Hälfte vom Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Spinat und Frischkäse untermischen. Sauce langsam erhitzen und kurz köcheln.

2. Pasta in reichlich Salzwasser al dente kochen.

3. In einer Pfanne übriges Olivenöl erhitzen, Garnelen darin auf beiden Seiten braten und Chili zugeben.

4. Pasta abseihen, mit der Sauce anrichten, Garnelen und Paradeiser darauf verteilen und mit Basilikum bestreuen.

Pro Portion: 635 kcal | EW: 24 g | Fett: 24 g | KH: 80 g | BE: 0,7
Chol: 42 mg

Schenkel
SEIT 1883

AUS LIEBE ZUM GUTEN ESSEN
WWW.SCHENKEL.AT

KOCHSCHULE





Mohn-nudeln

Ein immer gern gesehener Klassiker der österreichischen Mehlspeisenküche. Ob mit Röster, Mus oder Kompott – die flaumigen Nudeln aus Erdäpfelteig schmecken jedem.

FOTOS Barbara Ster **REZEPT** Charlotte Cerny



EINFACH MEHR



Tiefkühlen

Wer mag, kann die doppelte Teigmenge machen und die Nudeln tiefkühlen. Nach dem Kochen gut abtropfen lassen und einzeln auf einen Bogen Backpapier legen. Nudeln anfrieren lassen und dann in ein Sackerl füllen.



Probenudel

Um sicher zu gehen, dass der Teig genügend Bindung hat, ein oder zwei Nudeln vorkochen. Wenn sie zerfallen, etwas Mehl einarbeiten.



Mohn

Wer Lust hat, kann auch weißen Mohn verwenden. Er hat ein leicht nussiges Aroma. Generell ist es wichtig, gemahlene Mohn zu verwenden.



1. Für das Kompott Rohr auf 160°C vorheizen. Zitrusschalen und -sätze, Apfelsaft, Zucker und Gewürze erhitzen, bis der Zucker aufgelöst ist. Äpfel schälen und das Kerngehäuse entfernen. Äpfel in Spalten schneiden und in eine Form legen. Gewürzsirup darüber gießen und die Form mit Alufolie abdecken. Im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) ca. 30 Minuten garen. Herausnehmen und auskühlen lassen.



2. Erdäpfel in Salzwasser weich kochen, abseihen, schälen und noch heiß durch eine Erdäpfelpresse drücken. Erdäpfel mit Mehl, Butter, Ei und 1 Prise Salz rasch zu einem glatten Teig verkneten und auskühlen lassen.



3. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer daumendicken Stange rollen, in Stücke schneiden und zu Nudeln wuzeln.



4. Wasser mit 1 Prise Salz aufkochen. Nudeln einlegen und bei schwacher Hitze ca. 8 Minuten gar ziehen lassen. Butter erhitzen, Mohn, Staubzucker und Vanillezucker darin anrösten. Nudeln aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und in der Mohnmischung wälzen. Nudeln anrichten, mit Staubzucker bestreuen und mit dem Apfelkompott servieren.

4 Portionen, Zubereitung

ca. 1½ Stunden

Apfelkompott:

- ◆ Schale und Saft von 1 Bio-Orange
- ◆ Schale und Saft von 1 Bio-Zitrone
- ◆ 300 ml Apfelsaft
- ◆ 50 g Kristallzucker
- ◆ 1 Sternanis
- ◆ 2 kleine Zimtstangen
- ◆ 2 Nelken
- ◆ 1 kg Äpfel

Erdäpfelteig:

- ◆ 500 g mehlige Erdäpfel
- ◆ 150 g griffiges Mehl
- ◆ 30 g weiche Butter
- ◆ 1 mittleres Ei

Zum Fertigstellen:

- ◆ 80 g Butter
- ◆ 200 g Mohn (gerieben)
- ◆ 80 g Staubzucker
- ◆ 1 Pkg. Vanillezucker
- ◆ Salz, Mehl, Staubzucker



Kochschul-Tipp:

Den Wiener Staubzucker für feine Mehlspeisen und Glasuren gibt's jetzt im neuen Look, in vertrauter Qualität und garantiert ohne Gentechnik hergestellt. Entdecken Sie die neuen Wiener Zucker Verpackungen und deren Geschichten unter www.wiener-zucker.at

HOT POTS

Das asiatische Fondue ist ein wunderbares und sehr unterhaltsames Gruppenessen. Die brodelnden Suppen stehen auf einem Stövchen am Tisch, die restlichen Zutaten warten in Schälchen darauf, in den Suppen gegart zu werden. Wer will, verfeinert seine gegarten Köstlichkeiten noch mit Toppings und Saucen. Da kommt fernöstliche Stimmung auf!

FOTOS Christoph Hofbauer **REZEPTE** Susanne Jelinek







ASIATISCHE KRÄUTER-SUPPE

2 Liter Suppe, Zubereitung ca. 2 1/4 Stunden

- 2 Stängel Zitronengras
 - 5 Knoblauchzehen
 - 1 daumengroßes Stück Ingwer
 - 2 l Wasser
 - 3 Bio-Gemüsesuppenwürfel
 - 3 kleine Thai-Chilis
 - 1 Bund Koriander
 - 100 ml Sojasauce
 - 1 EL brauner Zucker
-
- Asiatischer Reiswein

1. Zitronengrasstängel dritteln, Knoblauch schälen und Ingwer in Scheiben schneiden.
 2. Wasser mit Suppenwürfeln in einem Topf aufkochen. Zitronengrasstücke, Knoblauchzehen, Ingwerscheiben, Chilis, Korianderbund, Sojasauce und Zucker zugeben. Einmal aufkochen lassen, dann die Hitze reduzieren.
 3. Suppe 2 Stunden köcheln lassen. Abseihen und mit ein paar Spritzern Reiswein abschmecken.
-

Pro 100 ml: 12 kcal | EW: 1 g | Fett: 1 g | KH: 1 g | BE: 0
Chol: 0 mg



HÜHNERSUPPE

mit Erdnuss-Kokosmilch

2 Liter Suppe, Zubereitung ca. 2 1/4 Stunden

- ◆ 6 Knoblauchzehen
- ◆ 1 Zwiebel
- ◆ 4 Stängel Zitronengras
- ◆ 1/2 Sellerieknolle
- ◆ 3 große Karotten
- ◆ 1 daumengroßes Stück Ingwer
- ◆ 1 kleines Bio-Huhn (küchenfertig)
- ◆ 2 l Wasser
- ◆ 4 getrocknete Shiitakepilze
- ◆ 4 kleine Thai-Chilis
- ◆ 50 ml Sojasauce
- ◆ 1 kleine Dose Kokosmilch (165 ml)
- ◆ 3 EL Erdnussbutter (ungesüßt)
-
- ◆ Sojasauce

1. Knoblauch und Zwiebel schälen. Zitronengrasstängel dritteln. Sellerie in grobe Würfel, Karotten und Ingwer in Scheiben und Zwiebel in Ringe schneiden.
2. Huhn in einem mittelgroßen Topf mit Wasser bedecken und aufkochen.
3. Knoblauchzehen, Zwiebelringe, Zitronengrasstücke, Selleriewürfel, Karottenscheiben, Ingwerscheiben, Pilze, Chilis und Sojasauce zugeben. Falls nötig, etwas Wasser nachgießen, bis die Zutaten knapp bedeckt sind.
4. Einmal aufkochen lassen, danach die Hitze reduzieren und 2 Stunden köcheln lassen.
5. Suppe abseihen. Kokosmilch und Erdnussbutter verrühren und unter die Suppe mischen. Mit Sojasauce abschmecken.

Pro 100 ml: 57 kcal | EW: 6 g | Fett: 3 g | KH: 2 g | BE: 0,1 | Chol: 0 mg

BASICS

Allgemeines zum Hot Pot



Vorbereiten und entspannt genießen: Ob Suppen, Dumplingfülle, Saucen oder Toppings – die meisten Hot-Pot-Bestandteile lassen sich sehr gut am Vortag zubereiten. Dadurch ist das asiatische Fondue auch ideal für Silvester oder entspannte Dinnerabende. Rohe Zutaten wie Garnelen, Fleisch oder Gemüse sollte man jedoch frisch aufschneiden und die Dumplings erst am selben Tag füllen.

Nicht alles hat die gleiche Garzeit: Dumplings oder Karotten brauchen viel länger als Garnelen oder dünne Nudeln, um im Suppentopf gar zu ziehen. Meist gilt, dass die Garzeit kürzer ist, je feiner die Zutat aufgeschnitten wurde.

Spießchen oder nicht? In Europa und Amerika hat sich beim Hot-Pot-Essen durchgesetzt, dass jeder Gast mit eigenen Spießen & Co. seine Zutaten in der Suppe platziert. In Asien undenkbar! Dort wird alles nach und nach in den Topf gegeben. Sobald etwas fertig ist, nimmt man es sich einfach heraus.

Resteverwertung: Falls Zutaten übrig bleiben, kann man diese einfach im Wok anbraten und mit einer der Saucen abschmecken – schon ist ein unkompliziertes Resteessen fertig, und man muss nichts wegwerfen!

Was sonst noch in die Suppe kommt

- ◆ In Streifen geschnittenes Rindfleisch
- ◆ In Fasern zerteiltes Fleisch vom Suppenhuhn
- ◆ Garnelen
- ◆ Surimi
- ◆ Maiskörbchen
- ◆ Sprossen
- ◆ Champignons
- ◆ Karottenstifte
- ◆ Lauchringe
- ◆ Asiatische Nudeln

Miele

Die neue Freiheit des Kochens.

Genießen Sie freie Sicht auf die schönen Dinge des Lebens: Vertrauen Sie auf Miele TwoInOne Induktionskochfelder mit integriertem Dunstabzug. Denn Con@ctivity 2.0 reguliert den Dunstabzug ganz automatisch.

Miele. Immer Besser.



TOPPINGS

Wofür werden sie verwendet?

Saucen und Toppings haben die Aufgabe, dem Hot Pot eine persönliche Note zu geben. Sobald die in der Suppe gegarten Zutaten am eigenen Teller liegen, geht der Spaß los. Eine Erdnuss-Sauce daneben, darüber Nüsse und Kräuter – der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt!

Was tun, wenn die Zeit knapp ist?

Getrocknete Algen (im Bild rechts oben) gibt es fertig zu kaufen. Auch fein gehackte Kräuter sind eine gute Idee. Beliebt und schnell zubereitet ist ein Reistopping (im Bild links oben): einfach Reis (von einem anderen Essen übriggeblieben oder frisch gemacht) mit etwas Chilisauce und Koriander vermischen – fertig!



GEMÜSE-CROÛTONS

1 kleine Schüssel, Zubereitung ca. 20 Minuten

- 1 kleine Süßkartoffel (ca. 150 g)
- 1 Scheibe Selleriekolle
- 5 Knoblauchzehen
- Rapsöl, Salz

1. Süßkartoffel und Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden.
2. Rapsöl erhitzen, Gemüse und Knoblauch darin knusprig anbraten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Eventuell mit Salz würzen.



Pro 100 g: 104 kcal | EW: 1 g | Fett: 5 g | KH: 16 g | BE: 1 | Chol: 0 mg

NUSSMIX

2 kleine Schüsseln, Zubereitung ca. 40 Minuten

Ahornnüsse:

- 150 g Cashewkerne (ungesalzen)
- 1 EL Sojasauce
- 1 EL Ahornsirup

Limetten-Mandeln:

- 150 g Mandelstifte
 - 1 EL Rapsöl
 - 2 EL Limettensaft
 - 1 TL scharfes Paprikapulver
-
- Fünf-Gewürze-Pulver, Salz

1. Rohr auf 180°C vorheizen.

2. Für die Ahornnüsse Cashews etwas zerkleinern, auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und im Rohr (mittlere Schiene) ca. 10 Minuten rösten. Sie sollten dabei nicht zu dunkel werden.

3. Sojasauce und Ahornsirup in einer Schale verrühren. Die noch warmen Cashews dazugeben und durchschwenken, bis die Nüsse gut überzogen sind.

4. Nochmals auf dem Backpapier verteilen. Im Rohr weiterrösten, bis die Glasur trocken ist (ca. 5 Minuten). Herausnehmen und mit Fünf-Gewürze-Pulver und Salz abschmecken.

5. Für die Limetten-Mandeln Mandelstifte auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und im Rohr (mittlere Schiene) ca. 5 Minuten rösten.

6. Währenddessen Öl, Limettensaft und Paprikapulver vermischen. Mandeln herausnehmen, in dem angerührten Saft wenden und wieder auf dem Backpapier verteilen. Im -Rohr ca. 10 Minuten weiterrösten, bis die Mandeln leicht gebräunt sind. Herausnehmen und mit Salz abschmecken.

Pro 100 g : 518 kcal | EW: 12 g | Fett: 43 g | KH: 21 g | BE: 1,2
Chol: 0 mg







SAUCEN

ASIATISCHES PESTO

1 kleine Schüssel, Zubereitung ca. 15 Minuten

- ◆ 200 g gemischte Nüsse
- ◆ 1 Bund Thai-Basilikum
- ◆ 80 ml Rapsöl
- ◆ 1 EL rote Currysauce
-
- ◆ Sojasauce

1. Nüsse in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten. Im Kutter zusammen mit Thai-Basilikum grob zerkleinern. Nach und nach Rapsöl zugießen.
2. Rote Currysauce untermischen. Pesto mit Sojasauce abschmecken.

Pro 100 g: 544 kcal | EW: 18 g | Fett: 51 g | KH: 13 g | BE: 0,4 | Chol: 0 mg

Tipp: Thai-Basilikum hat einen sehr eigenen Geschmack. Man kann es durch normales Basilikum ersetzen, dabei geht jedoch der asiatische Charakter des Pestos ein wenig verloren. Wer kein Thai-Basilikum mag, kann das Pesto auch mit Koriander zubereiten.

CHILI-SOJASAUCE

1 kleine Schüssel, Zubereitung ca. 15 Minuten

- ◆ 3 Knoblauchzehen
- ◆ 2 EL Rapsöl
- ◆ 150 ml Sojasauce
- ◆ 2 EL Honig
- ◆ 2 Jungzwiebeln
- ◆ 2 kleine Thai-Chilis
-
- ◆ Korianderblätter (optional)

1. Knoblauch schälen, fein würfeln und im Rapsöl leicht anbraten. Mit Sojasauce aufgießen, danach den Honig einrühren und vom Herd nehmen.
2. Jungzwiebeln und Thai-Chilis in Ringe schneiden und unter die Sauce mischen. Eventuell mit gehacktem Koriander vermengen.

Pro 100 g: 186 kcal | EW: 5 g | Fett: 12 g | KH: 14 g | BE: 1 | Chol: 0 mg

ERDNUSS-SAUCE

1 kleine Schüssel, Zubereitung ca. 15 Minuten

- ◆ 2 Knoblauchzehen
- ◆ 1 EL Rapsöl
- ◆ 100 ml Wasser
- ◆ 3 EL Erdnussbutter (ungesalzen)
- ◆ 2 TL brauner Zucker
-
- ◆ Hoisinsauce

1. Knoblauch schälen und möglichst fein würfeln. Öl in einem kleinen Topf erhitzen, Knoblauch darin leicht anbraten. Mit Wasser aufgießen, danach Erdnussbutter und braunen Zucker einrühren.
2. Sauce aufkochen lassen. Mit Hoisinsauce kräftig abschmecken.

Pro 100 g: 238 kcal | EW: 8 g | Fett: 16 g | KH: 16 g | BE: 1 | Chol: 0 mg

DUMPLINGS

SÜSSKAROFFEL-DUMPLINGS

20 Stück, Zubereitung ca. 50 Minuten

- ◆ 250 g Süßkartoffeln
- ◆ 1 Zwiebel
- ◆ 250 g Rotkraut
- ◆ 2 EL Rapsöl
- ◆ 20 TK-Dumplings-Teigblätter
(eckig, leicht angetaut)
-
- ◆ Sojasauce, Hoisinsauce, Öl

1. Süßkartoffeln und Zwiebel schälen. Süßkartoffeln, Rotkraut und Zwiebel in möglichst feine Würfel schneiden.
2. Zwiebelwürfel im Rapsöl glasig anschwitzen. Süßkartoffel- und Rotkrautstücke zugeben und bei mittlerer Hitze anbraten.
3. Mit einem kräftigen Schuss Sojasauce ablöschen und mit Hoisinsauce abschmecken. Masse ein wenig abkühlen lassen.
4. Auf die Mitte eines Teigblatts einen gehäuften Teelöffel der Füllung setzen, die Enden hochziehen und eindrehen. Weitere Teigblätter auf die gleiche Art füllen. Nebeneinander auf einen leicht geölten Teller setzen.
5. Dumplings am Tisch in Suppe gar ziehen lassen.

Pro Stück: 113 kcal | EW: 2 g | Fett: 5 g | KH: 16 g | BE: 1 | Chol: 0 mg

FLEISCH-DUMPLINGS

20 Stück, Zubereitung ca. 50 Minuten

- ◆ 1 Zwiebel
- ◆ 2 Knoblauchzehen
- ◆ 200 g Rinderfaschiertes
- ◆ 1 Dotter
- ◆ 2 EL Rapsöl
- ◆ 20 TK-Dumplings-Teigblätter
(eckig, leicht angetaut)
-
- ◆ Sojasauce, Pfeffer, Austernsauce, Öl

1. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein schneiden, mit Faschiertem mischen und Dotter darunterkneten.
2. Rapsöl erhitzen, die Masse darin anbraten und mit einem kräftigen Schuss Sojasauce ablöschen. Mit Pfeffer und etwas Austernsauce abschmecken. Masse ein wenig abkühlen lassen.
3. Auf die Mitte eines Teigblatts einen gehäuften Teelöffel der Füllung setzen, die Enden hochziehen und eindrehen. Weitere Teigblätter auf die gleiche Art füllen. Nebeneinander auf einen leicht geölten Teller setzen.
4. Dumplings am Tisch in Suppe gar ziehen lassen.

Pro Stück: 205 kcal | EW: 12 g | Fett: 16 g | KH: 4 g | BE: 0,3 | Chol: 0 mg

EINFACH MEHR

Achten Sie darauf, die TK-Blätter rechtzeitig aus dem Tiefkühler zu nehmen. Sie brauchen bei Raumtemperatur etwa eine Stunde, damit man sie verwenden kann. Die Blätter müssen beim Füllen aber noch nicht komplett aufgetaut sein. Wichtig ist, dass man den Teig bereits formen und ziehen kann.





Kulinarischer AUSFLUG zu Norbert Payr *in den Gasthof „Zum lustigen Bauern“*

Seit 27 Jahren ist Norbert Payrs Wirtshaus in Zeiselmauer der Treffpunkt schlechthin, wenn es um traditionsreiche, jedoch modern interpretierte Küche geht. Das unglaublich gemütliche Haus, das seit 1879 in Familienbesitz ist, erfreut die Gäste mit seiner alten Schank und den geschmackvoll dekorierten, urigen Stuben. Höchste Zeit, dass unser Schluß seinem alten Kollegen Payr wieder mal einen Besuch abstattet!

FOTOS Nadine Poncioni



Zeiselmauer ist beinahe Wiener Vorstadt – gerade mal 40 Minuten dauert die Anreise mit dem Auto. Noch bequemer geht es mit der Schnellbahn. Norbert Payr ist Koch und Tüftler aus Leidenschaft. Nach vielen Wanderjahren in Top-Lokalen in München, Bad Gastein, Zell am See und Wien ging er 1991 zurück nach Zeiselmauer, um den Familienbetrieb seiner Eltern zu übernehmen. Er hat sich die Rettung der traditionellen Wirtshausküche zur Aufgabe gemacht und ist Mitglied der Organisation Slow Food. Für ihn ist die Auseinandersetzung mit der Region und der Jahreszeit wichtig, denn diese müssen sich auch in seinen Gerichten widerspiegeln. Den größten Teil seiner Produkte bezieht er deshalb von Produzenten aus seiner Umgebung. Besonders gerne kocht er klassische Fleischgerichte. Es muss nicht immer das Filet sein, meint Norbert auf die Frage, welche Fleischteile er am liebsten verarbeitet. Gerade die Wiener Küche ist ja berühmt für ihre preiswerten Fleischgerichte, in denen auch weniger edle Teile zum Einsatz kommen. Norbert schmort, dünstet und kocht daraus Delikatessen, die großartig schmecken und beweisen, dass Gutes nicht teuer sein muss. Kronfleisch, Wadschinken, Schulterscherzel und Fledermaus sind zwar Stücke, die es im Supermarkt nicht zu kaufen gibt, man bekommt sie jedoch bei jedem guten Fleischhauer auf Bestellung. ➤

„Zum Fleischhauer muss man so viel Vertrauen haben wie zum Zahnarzt“

Norbert Payr



„Erdäpfeln bringe ich dieselbe
Wertschätzung entgegen wie
Kaviar oder Trüffel“

Norbert Payr

Zwiebelfleisch mit Rotwein, Mispelmus und Rahmnockerln

4 Portionen, Zubereitung ca. 2 Stunden

- ◆ 1 kg Kronfleisch vom Rind
(oder Wadschinken, Schulterscherzel, Fledermaus)
- ◆ ½ EL Piment (zerstoßen)
- ◆ 2 EL Majoran (getrocknet)
- ◆ 1 kg Zwiebeln
- ◆ 2 Knoblauchzehen
- ◆ 60 ml Öl
- ◆ 1 l Rotwein (blaufränkisch)
- ◆ 2 Lorbeerblätter
- ◆ 20 g Petersilie (gehackt)

Rahmnockerl:

- ◆ 250 ml Schlagobers
- ◆ 3 Dotter
- ◆ 1 EL Petersilie (gehackt)
- ◆ 200 g glattes Mehl

Mispelmus:

- ◆ 250 g Mispeln
- ◆ 380 ml Wasser
- ◆ 60 g Kristallzucker
- ◆ 2 EL Zitronensaft
-
- ◆ Salz, Pfeffer, Muskat

Weintipp

Dazu empfiehlt die Sommelière Angelika Jansen einen Blaufränkisch Spitzerberg, Muhr-van der Niepoort aus Prellkirchen im Carnuntum.

1. Fleisch zuerst in Längsstreifen, dann quer in ca. 3 cm breite Stücke schneiden. Fleisch mit Pfeffer, Piment und Majoran gut vermengen und kurz ziehen lassen. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln in 0,5 cm große Stücke, Knoblauch klein schneiden.
2. Öl erhitzen, Fleisch und Zwiebeln darin goldbraun rösten, dabei öfters umrühren. Knoblauch untermischen, Fleisch mit Wein aufgießen und aufkochen. Lorbeer zugeben und das Fleisch ca. 90 Minuten köcheln lassen. Dabei öfters umrühren.
3. Mispeln und Wasser in einen Topf geben und ca. 30 Minuten zugedeckt weich köcheln. Mispeln vom Herd nehmen und samt der Flüssigkeit durch ein feines Sieb drücken. Reste vom Passieren werden nicht benötigt. Mispelmus mit Zucker und Zitronensaft vermischen und ca. 12 Minuten unter Rühren köcheln. Mus umfüllen und auskühlen lassen.
4. Für die Nockerl Obers, Dotter und Petersilie gut verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mehl zugeben und rasch verrühren. Masse ca. 15 Minuten rasten lassen
5. Reichlich Salzwasser aufkochen. Aus der Masse mit einem Esslöffel gleichgroße Nockerl abstechen und ins Wasser geben. Hitze reduzieren und die Nockerl darin ca. 8 Minuten köcheln lassen. Mit einem Gitterlöffel herausheben und abtropfen lassen.
6. Fleisch mit einem Gitterlöffel aus der Sauce heben und zugedeckt beiseite stellen.
7. Sauce ca. 10 Minuten einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch untermischen, aufkochen und mit Petersilie verfeinern. Zwiebelfleisch mit Nockerln und Mispelmus anrichten.

Pro Portion: 858 kcal | EW: 41 g | Fett: 42 g | KH: 60 g | BE: 4,3 | Chol: 161 mg





In der Ideenschmiede des Kochkünstlers entstehen auch extravagante Kreationen - etwa eine handgeschöpfte Schokolade, gefüllt mit Erdäpfelmarmelade. Auf der Karte finden sich je nach Saison Süßwasserfische wie Forelle, Saibling, Wels, Stör, Barsch und Huchen, aber auch Hecht und Zander. Norbert bezieht sie vom Fischzüchter Hans Heiml in Traismauer. Probieren Sie bei einem Besuch unbedingt die Fischstäbchen des Chefs, die er mit Braterdäpfeln, Blattsalaten und Kapernmayonnaise serviert. Norbert gilt auch als Botschafter der römischen Kochkunst und beschäftigt sich seit Jahren mit Apicius und dessen Rezepten. Seit 2001 kocht Norbert deshalb jeweils am letzten Donnerstag des Monats römisch auf. Die Wege von Norbert und unserem Schlü kreuzten sich 1984, als sie im legendären Wiener Restaurant Corso im Hotel Bristol unter Küchenchef Reinhard Gerer kochten.

Damals zählte das Restaurant zu den Allerbesten im Land. „Nach dem Arbeiten wurde so manche Nacht zum Tag gemacht. Was uns aber nicht daran hinderte, am nächsten Tag wieder topfit in der Küche zu stehen und Vollgas zu geben“, schwärmen die beiden von der gemeinsamen Zeit. Anstrengend war das natürlich auch. „Aber ich würde alles wieder genauso machen“, ist sich Schlü sicher. Für ihn sind die Treffen mit den früheren Mitstreitern etwas ganz Besonderes. „Man kann dabei so herrlich die alten Zeiten aufleben lassen und immer noch herzlich über die eine oder andere Anekdote lachen.“ Auch wenn es damals so amüsant war: der Name „Zum lustigen Bauern“ hat einen anderen Ursprung. Er soll auf ein Theaterstück des Minnesängers Neidhart von Reuental (13. Jahrhundert) zurückgehen, der im „Veilchenschwank“ die lustigen Bauern von Zeiselmauer erwähnte.

ZUM LUSTIGEN BAUERN

.....
Gasthof

Mi & Do: 11 - 14:30 & 18 - 23 Uhr

Fr bis So: 11 - 23 Uhr

Mo & Di: Ruhetag

Zum lustigen Bauern

3424 Zeiselmauer, Kirchenplatz 1

02242 704 24

www.zumlustigenbauern.at



5 Ausgaben* um nur € 10,-

GUSTO
Lust aufs **LEBEN**
emedia

Abo endet
automatisch!



Ihre Vorteile: • Bequeme, portofreie Zustellung • Abo endet automatisch

Jetzt mit jeweiliger Aktions-Nummer bestellen:

01/95 55 100 • abo@news.at • meinabo.at/schnupperabo

*Abo endet automatisch. Angebot ist nur im Inland gültig und nicht auf bestehende Abos anrechenbar. Angebot ist gültig bis 28.2.2019. Druckfehler, Irrtümer & Preisänderungen vorbehalten. Ich stimme zu, dass die VGN Medien Holding, die news network internetservice GmbH und die Verlagsgruppe News Medienservice die von mir angegebenen personenbezogenen Daten (Name, Titel, Anschrift, E-Mailadresse, Telefonnummer, Geburtsdatum, Fotos) zwecks Übermittlung von Informations- und Werbematerial über deren Magazine und Online-Medien, für Marketingmaßnahmen (Gewinnspiele, Veranstaltungen, Newsletter für deren Waren und Dienstleistungen) sowie für Abo- und Sonderwerbeaktionen verarbeiten und mich zu den vorgenannten Zwecken via SMS, E-Mail, Telefon, Post kontaktieren. Diese Einwilligung kann ich jederzeit per Mail datenschutz@vgn.at widerrufen. Nähere Informationen zur Verarbeitung meiner personenbezogenen Daten erhalte ich in der Datenschutzerklärung, abrufbar unter www.vgn.at/Datenschutzpolicy.



FAMILIEN- REZEPTE

für jeden Tag

Zwei Michelin-Sterne, drei Hauben und 18 Punkte im Gault Millau, fünf Sterne und 98 Punkten im A la Carte - Lisl Wagner-Bacher ist die unbestrittene Grande Dame der österreichischen Küche. In ihrem großartigen neuen Buch finden sich viele Klassiker, Familienrezepte und Lieblingsgerichte ihrer Enkel, aber auch wunderbare Rezepte gegen Fernweh. Zudem gibt sie Tipps für herzliche Einladungen und verrät ganz viel Persönliches.

FOTOS Julia Stix | Brandstätter Verlag **REZEPTE:** Lisl Wagner-Bacher

BOHNENFLEISCH *mit Ripperl*

Zutaten für 4 Personen

- ◆ 6 Schalotten
- ◆ Knoblauch (*nach Geschmack*)
- ◆ 1,5 kg kurz geschnittene Ripperl
- ◆ Salz
- ◆ Pfeffer
- ◆ Öl (*zum Braten*)
- ◆ 1 EL Paradeisermark
- ◆ je 2 Zweige Thymian und Rosmarin
- ◆ etwas Rotwein
- ◆ ¼ l Suppe
- ◆ 500 g zarte Fisolen
- ◆ 8 Paradeiser
- ◆ 8 gekochte Erdäpfel

1. Schalotten und Knoblauch würfelig schneiden. Ripperl mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Öl anbraten. Schalotten und Knoblauch kurz mitrösten. Paradeisermark und einen Teil der Kräuter dazugeben, kurz mitrösten, mit Rotwein ablöschen. Wein verkochen lassen, mit Suppe aufgießen und ca. 40 Minuten weich schmoren.
2. Fisolen putzen, in Stücke brechen und in kräftig gesalzenem Wasser 7 Minuten kochen. Paradeiser blanchieren, schälen, vierteln und entkernen. Aus den Erdäpfeln mit einem Parisienne-Ausstecher Kugeln ausstechen. Bevor das Fleisch ganz weich ist, Fisolen, Erdäpfelkugeln und Paradeiserviertel darauf verteilen und 10–15 Minuten mitschmoren.
3. Am Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Wer es gern scharf mag, würzt mit Chili.

GLACIERTER REHRÜCKEN

Zutaten für 4–6 Personen

Rehrücken:

- ◆ 5 Wacholderkörner
- ◆ 1 kleiner Thymianzweig
- ◆ 5 Rosmarinnadeln
- ◆ 3 Pfefferkörner
- ◆ 1,4–1,8 kg Rehrücken (*mit Knochen*)
- ◆ Salz
- ◆ Butterschmalz zum Anbraten

Glasur:

- ◆ 1 l Apfelsaft
- ◆ 3 Nelken
- ◆ 1 Msp. Fünfgewürzpulver
- ◆ ½ Vanilleschote
- ◆ 60 g weißer Balsamico-Essig
- ◆ 1 EL Meaux-Senf
- ◆ 30 g Staubzucker
- ◆ 1 EL Akazienhonig
- ◆ Zesten von 1 Orange
- ◆ Salz
- ◆ Pfeffer
- ◆ 2 EL Preiselbeeren

Schwarzwurzeln:

- ◆ 400 g Schwarzwurzeln
- ◆ ½ Zitrone
- ◆ 10 g Mehl
- ◆ Salz
- ◆ Butter zum Schwenken und Beträufen
- ◆ Öl zum Frittieren (*am besten Erdnussöl*)

Schmorwurzeln:

- ◆ je 200 g Karotten und gelbe Rüben
(möglichst gleich groß)
- ◆ 3 EL Butter
- ◆ 1 EL Zucker
- ◆ ca. ¼ l Gemüsefond oder Wasser
- ◆ Salz
- ◆ 100 g dünn aufgeschnittener Bauchspeck

1. Apfelsaft mit Nelken, Fünfgewürzpulver und der aufgeschlitzten Vanilleschote aufkochen und auf 300 ml reduzieren. Abseihen, mit Essig und Senf verrühren. Die restlichen Glasurzutaten in die noch warme Sauce einrühren. Bei Bedarf kühl stellen.

2. Schwarzwurzeln gut waschen und bürsten, schälen und sofort in Zitronenwasser legen, damit sie nicht braun werden. Wasser mit Mehl aufstellen, salzen und mit etwas Zitronensaft zum Kochen bringen. Einen Teil der Wurzeln schräg in ca. 2 cm große Stücke schneiden und im Mehlwasser weich kochen. Darin abkühlen lassen.

3. Wacholder, Thymian, Rosmarin und Pfefferkörner zusammen sehr fein hacken. Rehrücken häuten (alle Häutchen entfernen). Salzen und mit den gehackten Gewürzen einreiben. In heißem Fett rundherum anbraten, dann im Rohr auf dem Rost bei ca. 150°C 12–15 Minuten braten.

4. Währenddessen Karotten und Rüben schälen. Butter mit Zucker schmelzen. Aufgießen, Wurzeln dazugeben, salzen. Zugedeckt weich dünsten.

5. Rehrücken aus dem Rohr nehmen, auf dem Rost 10 Minuten rasten lassen. Das Fleisch soll innen noch schön rosa sein.

6. Gekochte Schwarzwurzeln in etwas Sud mit kalter Butter schwenken, mit brauner Butter beträufeln. Restliche Schwarzwurzeln der Länge nach dünn aufschneiden und knusprig frittieren. Auf Kuchenrolle abtropfen lassen, mit den gekochten Wurzeln anrichten.

7. Schmorwurzeln herausnehmen, in die gewünschte Größe schneiden und in der sirupartigen Schmorflüssigkeit schwenken. Speck 2 cm groß schneiden und knusprig braten. Auf Kuchenrolle abtropfen lassen, über den Schmorwurzeln verteilen.

8. Rehrücken glazieren. Fleisch vom Knochen lösen und in 3–4 cm breite Tranchen schneiden. Dazu passen Briocheknödel.

Tipp: Man kann die Glasur einige Tage vorher machen und im Kühlschrank aufbewahren.

Rehrücken ist das beste Stück vom Reh, eine echte Delikatesse, die sich auf jeder Festtagstafel sehr gut macht.





Die österreichische Variante eines
Klassikers, den ich in Wisconsin
kennengelernt habe.

PANIERTES LAMM

mit lauwarmem Erdäpfel-Lauch-Gemüse

Zutaten für 4 Personen

Paniertes Lamm:

- ◆ 1,2 kg Lammrücken (*mit Knochen*)
- ◆ Olivenöl zum Anbraten
- ◆ Salz
- ◆ Pfeffer
- ◆ 1-2 Zweige Thymian und Rosmarin
- ◆ 1 Knoblauchzehe
- ◆ 10 Bärlauchblätter
- ◆ Mehl zum Panieren
- ◆ 2 Eier
- ◆ frisch geriebene Weißbrotbrösel
(zum Panieren)
- ◆ 1 l Fett zum Frittieren (*am besten Erdnussöl*)
- ◆ Lammsauce (*optional*)

Gemüse:

- ◆ 4 Erdäpfel
- ◆ 2 Stangen Lauch
- ◆ Salz
- ◆ 1/16 l Rindsuppe
- ◆ 2 EL Olivenöl
- ◆ Spritzer Sherryessig
- ◆ Pfeffer
- ◆ 2 EL geschnittener Bärlauch
- ◆ 1 EL eiskalte Butter (*zum Montieren*)
- ◆ braune Butter (*zum Beträufeln*)

1. Lammrücken zuputzen und in etwas Olivenöl mit Salz, Pfeffer, Kräutern, der fein geschnittenen Knoblauchzehe und dem Bärlauch ca. 3 Stunden marinieren.
2. Erdäpfel schälen und in Scheiben schneiden. Lauch der Länge nach aufschneiden, waschen und in zündholzartige Stifte schneiden.
3. Lammrücken abtupfen, salzen und in Mehl, Eiern und Bröseln wenden. In heißem Fett je nach Größe ca. 6-9 Minuten schwimmend backen, dann im leicht geöffneten Rohr bei 70°C 6 Minuten auf einem Rost rasten lassen.
4. Gemüse getrennt in Salzwasser bissfest kochen und in Eiswasser abschrecken. Zusammen in etwas heißer Rindsuppe schwenken, mit Olivenöl, Sherryessig, Salz, Pfeffer und geschnittenem Bärlauch abschmecken. Mit Butter montieren.
5. Gemüse auf den Tellern anrichten, mit etwas brauner Butter beträufeln, das aufgeschnittene Lamm dazusetzen, nach Wunsch mit etwas Lammsauce angießen.

Tipp: Das Fleisch langsam backen und unbedingt rasten lassen. Thymian und Rosmarin können unterschiedlich intensiv schmecken. Sie sollen den Geschmack des Fleisches nur unterstützen, nicht überdecken; es lohnt, an ihnen zu riechen, um einzuschätzen, wie intensiv sie sind. Den Bärlauch kann man einfach weglassen oder man verwendet ein bisschen mehr Knoblauch stattdessen.

OCHSENKOTELETT mit Gemüsegröstl

Zutaten für 4 Personen

Ochsenkotelett:

- ◆ 1,5 kg Ochsenkotelett am Knochen
- ◆ Salz
- ◆ Pfeffer
- ◆ Öl und Butter (zum Anbraten)
- ◆ 1 Zweig Salbei
- ◆ 2 Lorbeerblätter
- ◆ 1 Zweig Rosmarin
- ◆ 6 Schalotten
- ◆ ca. 300 ml Kalbsfond
- ◆ kalte Butter (zum Montieren)

Erdäpfel-Gemüse-Gröstl:

- ◆ 4 Erdäpfel
- ◆ 2 Karotten
- ◆ 2 gelbe Rüben
- ◆ 100 g Knollensellerie
- ◆ 4 Schalotten
- ◆ 60 g Speck
- ◆ 160 g Steinpilze
- ◆ Pflanzenöl (zum Braten)
- ◆ Salz
- ◆ 1 Zweig Thymian
- ◆ Pfeffer

1. Kotelett salzen, pfeffern und in einer Pfanne mit heißem Fett gut anbraten. Kräuter beigeben, kurz mitbraten. Auf einem Rost mit Blech darunter im Rohr bei 140°C bis Kerntemperatur 40°C braten, dann bei 100°C bis Kerntemperatur 50°C, dann bei 70°C bis Kerntemperatur 58°C (Bratenthermometer in die Mitte des Fleisches stecken). Bei 70°C warm halten, das Fleisch ist rosa und saftig und gart nicht mehr weiter durch.

2. In einer Pfanne Butter aufschäumen, klein geschnittene Schalotten beigeben, etwas salzen, 4-5 Minuten braten. Fleisch und Kräuter dazugeben, unter Übergießen einige Minuten mitbraten. Fleisch und Schalotten aus der Pfanne nehmen, Bratenrückstand mit Fond aufgießen. Um die Hälfte reduzieren, mit Butter montieren, so wird die Sauce molliger. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Während das Fleisch brät, Erdäpfel und alle Wurzeln in ca. 1 cm dicke Stäbchen schneiden. Schalotten in Spalten, Speck in dünne Blättchen schneiden. Pilze putzen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden.

4. Öl erhitzen, Erdäpfel dazugeben, etwas salzen, die Pfanne ins Rohr stellen. Bei 190-200°C ca. 7 Minuten braten, Wurzeln und Thymian dazugeben, weitere 7 Minuten braten. Schalotten und Speck dazugeben, nochmals 7 Minuten braten, zum Schluss Pilze dazugeben und 4 Minuten fertig braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Fleisch in 2 cm dicke Tranchen schneiden und mit dem Gröstl anrichten, Sauce dazugießen.

Tipp: Falls die Kerntemperatur zu hoch ist, die Backofentemperatur schneller hinunterschalten. Die 7 Minuten Bratzeit sind nicht strikt einzuhalten, es kommt auch auf das Rohr an. Dünner geschnitten geht alles etwas schneller. Zum Braten des Gröstls nehme ich gern auch ein bisschen Schweineschmalz, dann wird das Gemüse knuspriger. Statt Steinpilzen passen auch Eierschwammerl oder im Winter Kräuterseitlinge und Buchenpilze.

Variante: Ohne Speck ergibt das Gröstl ein herrliches vegetarisches Gericht.

Gröstl ist eine meiner Lieblingsbeilagen. Langsam roh gebraten bekommt es einen wunderbaren Geschmack und ist, abgesehen von der Schneidarbeit, im Nu zubereitet.





KALBSGULASCH mit Nockerln

Zutaten für 5 Personen

Gulasch:

- ◆ 600 g Kalbsschulter
- ◆ 250 g Schalotten
- ◆ 1 roter Paprika
- ◆ 1 Knoblauchzehe
- ◆ 2 EL Butter- oder Schweineschmalz
- ◆ 2–3 EL Paprikapulver edelsüß
- ◆ Salz
- ◆ 1 EL Paradeisermark
- ◆ 2 geschälte, entkernte Paradeiser
- ◆ $\frac{1}{6}$ l Sauerrahm
- ◆ 1 EL Mehl
- ◆ abgeriebene Schale von $\frac{1}{4}$ Zitrone

Nockerl:

- ◆ 300 g Mehl
- ◆ 60 g zerlassene Butter
- ◆ 2 Eier
- ◆ Salz
- ◆ ca. 100 ml Milch
- ◆ 1 EL Sauerrahm
- ◆ Butter (zum Schwenken)

Garnitur:

- ◆ 1 roter Paprika
- ◆ 1 gelber Paprika
- ◆ Olivenöl zum Braten
- ◆ Petersilie

1. Fleisch in Stücke von 3 cm schneiden. Schalotten und roten Paprika schälen und fein schneiden, Knoblauch schälen und zerdrücken. Schalotten und Knoblauch in heißem Fett langsam goldgelb rösten, paprizieren, gut verrühren und mit einem Schuss Wasser ablöschen. Salzen, Paradeisermark, Paradeiser und das Fleisch dazugeben. Unter mehrmaligem Umrühren zugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde schmoren.
2. Fleisch rausnehmen, Rahm mit Mehl glattrühren, etwas Wasser dazugeben und die Sauce damit binden. Zitrone drüber reiben, Sauce durch ein Sieb passieren und das Fleisch darin nochmals 5–10 Minuten fertig schmoren.
3. Währenddessen die Nockerl zubereiten: Mehl, Butter und Eier vermischen, salzen. Einen Teil der Milch und den Rahm dazugeben. Von der restlichen Milch nur so viel dazugeben, dass ein nicht zu fester Teig entsteht. Sofort verarbeiten, sonst verklebt das Mehl zu stark. Mit einem Nockerleisen Nockerl in kochendes Salzwasser reiben, einige Minuten sprudelnd kochen, bis alle oben schwimmen. Abseihen, in zerlassener Butter schwenken und nachsalzen.
4. Nockerl in einem tiefen Teller anrichten, in die Mitte einige Stücke Fleisch geben, mit Sauce übergießen und mit gebratenem Paprika und Petersilie garnieren.

Dieses Gericht kuche ich für meine Enkel, da sie viel Sauce wollen, verdopple ich manchmal alle Zutaten bis auf das Fleisch. Werden die Nockerl vorgekocht, muss man sie kalt abschwemmen und vor dem Anrichten nochmals in einem Sieb in das heiße Salzwasser hängen, gut abtropfen und wie oben fertigstellen.

DAS INTERVIEW



Foto: Julia Stix / Brandstätter Verlag



Meine österreichische Küche

Familienrezepte für jeden Tag

Lisl Wagner-Bacher

Das Standardwerk der traditionellen und modernen Küche.
Ein Rezepstschatz für Generationen mit Gelinggarantie.

Brandstätter, € 35,-

Ihr neues Werk ist viel mehr als nur ein Kochbuch. Es gibt einen tollen Einblick in Ihr Leben und ist ein wahres Lesevergnügen. Hat es mehr Spaß gemacht die Rezepte zu verfassen und zu kochen oder in Erinnerungen zu kramen?

Beides hat großen Spaß gemacht. Andere in meinem Alter schreiben eine Biografie, ich habe mich zu diesem Buch entschlossen.

Welches ist Ihr absolutes Lieblingsrezept?

Ich habe keines. Ich richte mich nach der Jahreszeit, das war schon immer so. Aber etwa der Mohr im Hemd weckt Kindheitserinnerungen und der Bohneneintopf ist ein Rezept meiner Mutti ...

Im Kapitel „Blick über den Tellerrand“ gibt's Gerichte mit internationalem Twist. Reisen Sie gerne in ferne Länder? Ja, und ich lasse mich gerne inspirieren. Aber meine Leidenschaft gilt der Wachau. Und vieles ist ja bei uns mittlerweile schon heimisch, etwa sind Rosmarin und Basilikum aus der Küche nicht mehr wegzudenken.

Wie schwer fiel Ihnen der Rückzug, und was macht die Grande Dame der österreichischen Küche seitdem? Ich sehe es als neuen Lebensabschnitt. Meine Tochter Susanne übernimmt den Betrieb, mein Schwiegersohn Thomas ist mein Nachfolger in der Küche.

Ihr Markenzeichen war ja immer die Rüscheschürze. Haben sie die ein für allemal in den Schrank verbannt? Nein, die brauche ich immer wieder. Sei es für einen Fernsehauftritt oder wenn ich für die Jugend kuche. Ganz verlernt habe ich das Kochen ja nicht ...

Wie wichtig ist die Stimmung auf einer Tafel, wenn Sie für Familie und Freunde kochen?

Sehr wichtig! Ich überlege mir oft ein Thema. Das beginnt beim Dekorieren des Eingangs, geht über Tischkärtchen bis hin zur Musik.

Gibt's bei Ihnen kleine Gastgeschenke? Ja, etwa süße Tischkärtchen. Wenn ich eine Sitzordnung vorgesehen habe, backe ich gerne kleine Kekse, auf die ich die Namen meiner Gäste schreibe.

Was halten Sie von Doggy Bags, sinnvoll oder peinlich? Ich habe noch nie welche gemacht. Eher lade ich am nächsten Tag zum Restlessen ein.

Wenn Sie bei Freunden zum Essen eingeladen sind - falls sich das überhaupt jemand traut: Womit kann man eine Frau beeindrucken, die 101 Hauben (!) erkocht hat?

Mit einem gemütlichen Abend!

Lesegenuss* + Vignette für Sie oder als Geschenk

trend
um € 146,90

statt: € 288,40
Aktions-Nr.: 1795816



TV-MEDIA
um € 148,90

statt: € 214,00
Aktions-Nr.: 1795813

BÜHNE
um € 123,90

statt: € 143,10
Aktions-Nr.: 1795811



SYMBOLBILD



Bestellen Sie jetzt: meinabo.at/vignette2019 oder
mit jeweiliger Aktionsnummer unter 01/95 55 100

* Wenn ich mich nicht 3 Hefte vor Ende meines Abonnements schriftlich melde, möchte ich das gewünschte Magazin zu den jeweils gültigen Bedingungen für Jahresabonnenten weiterbeziehen. Ersparnis bezieht sich auf den Einzukauf. Die Zustellung des Aktivierungscodes oder der Klebevignette erfolgt nach verbuchtem Zahlungseingang (zzgl. 5,50 Euro Versandspesen) ab November eingeschrieben per Post. Angebot ist nur im Inland gültig. Die Einnahmen aus der Vignette in Österreich werden zu 100 % für den Autobahnbau verwendet. Die Zustellung des Abos erfolgt portofrei. Die Vignette wird mit der Österreichischen Post AG versendet. Bitte prüfen Sie den Inhalt bei Empfang. Angebot gültig bis 28.2.2019. Druckfehler, Irrtümer & Preisänderungen vorbehalten.

Ich stimme zu, dass die VGN Medien Holding GmbH, die news network internetservice GmbH, die Verlagsgruppe News Medienservice GmbH die von mir angegebenen personenbezogenen Daten (Name, Titel, Anschrift, E-Mailadresse, Telefonnummer, Geburtsdatum, Fotos) zwecks Übermittlung von Informationsmaterial über deren Magazine und Online-Medien, für Marketingmaßnahmen (Gewinnspiele, Veranstaltungen, Newsletter für deren Waren und Dienstleistungen) sowie für Abo- und Sonderwerbeaktionen, verarbeitet und mich zu den vorgenannten Zwecken via SMS, E-Mail, Telefon und Post kontaktiert. Diese Einwilligung kann ich jederzeit unter datenschutz@vgn.at widerrufen. Nähere Informationen zur Verarbeitung meiner personenbezogenen Daten erhalte ich in der Datenschutzerklärung, abrufbar unter vgn.at/Datenschutzpolicy.

Wählen Sie:



Kinderleicht: *One Pot* Mac and Cheese

FOTOS Barbara Ster **REZEPT** Charlotte Cerny

6 Portionen, Zubereitung ca. 30 Minuten

- ◆ 200 g Cheddar
- ◆ 150 g Mozzarella
- ◆ 1,3 l Milch
- ◆ 500 g Makkaroni
- ◆ 3 EL Schnittlauchröllchen

Salat:

- ◆ 1 Gurke
- ◆ 100 g Joghurt
- ◆ 100 g Sauerrahm
- ◆ Saft von 1 Zitrone

.....

◆ Salz, Pfeffer

ELEANOR

Kaum kam Eleanor in die Küche, wollte sie schon loslegen. Wie ein echter Profi, als würde sie es tagtäglich machen, hat sie für die Kamera posiert, fleißig Käse gerieben und nebenbei über ihre kleine

Schwester Enya geplaudert, der sie gerne Geschichten erzählt. „Mein Opa ist der beste Koch, den es gibt. Er macht die leckersten Palatschinken“, meinte die 5-Jährige, während sie sich die Käsenudeln schmecken ließ.





1. Für den Salat die Gurke in dünne Scheiben hobeln und mit Joghurt, Sauerrahm und Zitronensaft verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

***Mit Ja! Natürlich
ist richtige
Ernährung
kinderleicht.***

*Und diese Bio-Produkte sind
dafür die besten Zutaten
für Groß und Klein:*





2. Cheddar und Mozzarella grob reiben.
3. Milch aufkochen. Makkaroni zugeben und unter Rühren einige Minuten köcheln, bis sie al dente sind.
4. Cheddar und Mozzarella unterrühren und schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anrichten, mit Schnittlauch bestreuen und mit dem Gurkensalat servieren.

Pro Portion: 681 kcal | EW: 32 g | Fett: 29 g | KH: 77 g | BE: 5,7 | Chol: 74 mg





1 Jahr* GUSTO + Vignette um



Ihre Abo-Vorteile:

- Preisvorteil gegenüber dem Einzelkauf
- Magazin- und Vignetten-Zustellung bequem nach Hause
- Lieferunterbrechung bzw. Urlaubsnachsendung innerhalb Österreichs
- Wahlmöglichkeit zwischen der Klebevignette und der Digitalen Vignette – einfach bei der Bestellung bekanntgeben

Jetzt mit Aktionsnr. 1795775 bestellen:
gusto.at/vignette | 01/95 55 100 | abo@gusto.at

Premium nur € 135,90

Sie sparen
€ 18,70
ggü. dem
Einzelkauf



Vignettenpreis 2019: € 89,20

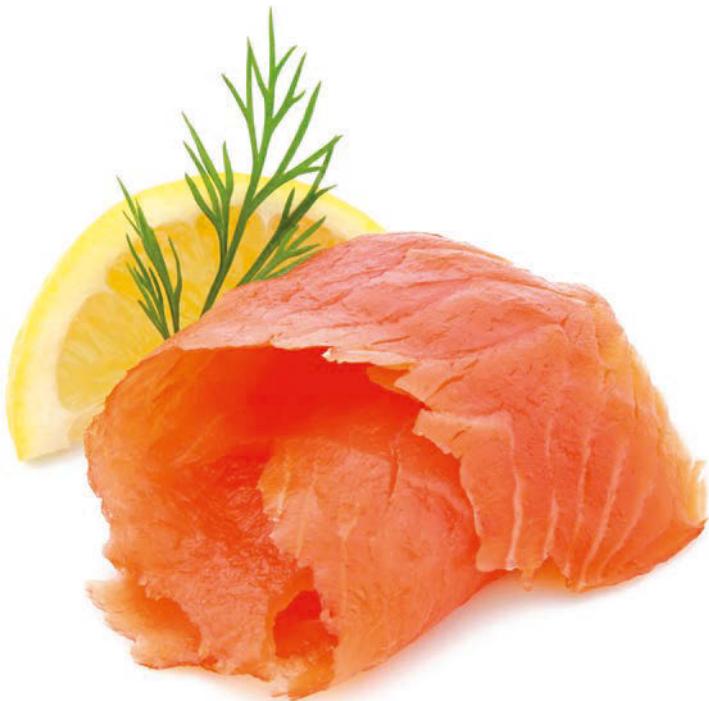
*Wenn ich mich nicht 3 Hefte vor Ende meines Abonnements schriftlich melde, möchte ich GUSTO PREMIUM zu den jeweils gültigen Bedingungen für Jahresabonnenten weiterbeziehen. Ersparnis bezieht sich auf den Einzelkauf. Angebot ist nicht auf bestehende Abos anrechenbar. Die Zustellung des Aktivierungscodes oder der Klebevignette erfolgt ab November eingeschrieben per Post und nach verbüchtem Zahlungseingang (zzgl. 5,50 Euro Versandspesen). Bitte prüfen Sie den Inhalt bei Empfang. Angebot gültig bis 28.2.2019, solange der Vorrat reicht. Druckfehler, Irrtümer & Preisänderungen vorbehalten.

Ich stimme zu, dass die VGN Medien Holding GmbH, die news network internetservice GmbH und die Verlagsgruppe News Mediensevice GmbH die von mir angegebenen personenbezogenen Daten (Name, Titel, Anschrift, E-Mailadresse, Telefonnummer, Geburtsdatum, Fotos) zwecks Übermittlung von Informations- und Werbematerial über deren Magazine und Online-Medien, für Marketingmaßnahmen (Gewinnspiele, Veranstaltungen, Newsletter für deren Waren und Dienstleistungen) sowie für Abo- und Sonderwerbeaktionen verarbeiten und mich zu den vorgenannten Zwecken via SMS, E-Mail, Telefon, Post kontaktieren. Diese Einwilligung kann ich jederzeit per Mail an datenschutz@vgn.at widerrufen. Nähere Informationen zur Verarbeitung meiner personenbezogenen Daten erhält ich in der Datenschutzerklärung, abrufbar unter www.vgn.at/Datenschutzpolicy.

Wählen Sie:



PRODUKTVERGLEICH



Räucherlachs

Für viele sind die Weihnachtsfeiertage ohne Räucherlachs nur halb so schön. Das Angebot im Handel ist groß. Welche von insgesamt acht in Österreich gängigen Räucherlachs-Marken den höchsten Genuss verspricht, hat die ÖGVS – Gesellschaft für Verbraucherstudien – nun in Kooperation mit der Universität Wien ermittelt.

Gesamturteil: Räucherlachs

Note	Marke	in Punkten
1,0	BILLA	6,75
1,3	OCEAN SEA	6,44
1,4	SPAR	6,39
1,4	ELFIN	6,38
1,6	VICI	6,19
2,0	KULMER	5,75
2,0	ALMARE	5,75
2,6	ODIN	5,16

EINFACH MEHR

Der rohe Lachs wird zunächst gesalzen und anschließend bei **26 Grad** geräuchert. Das dauert zwischen **5 und 24 Stunden**.

Foto: istockphoto

So wurde getestet

Die Untersuchung gliedert sich in zwei Teile. Im ersten Schritt unterzogen die Prüfer die Produkte einer Quantitativen Deskriptiven Analyse (QDA nach Stone et al. (1974)). Es wurden 18 Attribute der Kategorie Aussehen, Geruch, Flavour, Geschmack, Mundgefühl und Textur sowie Nachgeschmack inklusive Definitionen festgelegt, anhand derer die Sorten beschrieben werden konnten. Anschließend evaluierten die Prüfer alle Produkte in randomisierter Reihenfolge auf einer Skala von 0 bis 10 (0 = nicht wahrnehmbar, 10 = sehr intensiv) und erstellten für jede Marke ein spezifisches sensorisches Produktprofil. Auf Basis dieser Auseinandersetzung nahmen die Prüfer im zweiten Schritt eine Gesamtbewertung vor.

Testsieger

Der Räucherlachs von Billa konnte sich auf dem ersten Platz behaupten. Er zählte zu den saftigsten und vermittelte im Mund den geringsten Eindruck von Faserigkeit. In Geruch und Flavour dominierten die Noten nach frischem Fischöl und Meeresfrüchten, wie man es von einem Räucherlachs erwartet. Der salzige Geschmack war nicht sehr stark ausgeprägt, was auch als ein Zeichen der Frische anzusehen ist. Optisch wurde ihm ein gleichmäßiges Farbbild mit nur minimalen Verfärbungen attestiert. Dahinter platzierte sich der Ocean Sea Bio Räucherlachs, bei dem vor allem Geruch und Flavour nach frischem Fischöl als intensiv wahrgenommen wurden. Eine gut ausgeprägte Saftigkeit im Mundgefühl unterstrich den sehr guten Gesamteindruck. Mit minimalem Unterschied erhielten die Räucherlachse von Spar auf dem dritten und Elfin auf dem vierten Platz ebenfalls eine hohe Bewertung in der QDA und die Note „sehr gut“ zugesprochen. Das Produkt von Spar wies gut ausgeprägte Noten nach frischem Fischöl auf und überzeugte mit einer intensiven und gleichmäßigen Rosa-Farbe.

Der Räucherlachs von Elfin war weich und im Profil eher unauffällig, was aus dem Zusammenspiel der unterschiedlichen Komponenten resultierte.



MÄDCHEN VERÄNDERN DIE WELT

WER KANN SCHON DEN HUNGER BESIEGEN?

FOTOS: PLAN INTERNATIONAL, KATE HOLT



Es gibt Tage, an denen bekommt Helena keine Mahlzeit. Aber sie hat einen großen Traum: Sie möchte zur Schule gehen – um sich aus eigener Kraft aus der Armut zu befreien.

Noch vor Sonnenaufgang steht Helena, 14, auf. Sie bringt die 20 Kühe der Familie zur Weide. Den ganzen Tag lang hütet sie das Vieh. Jeden Tag. Solange sie denken kann. „Ich war nie in der Schule, weil ich immer auf die Kühe aufpassen muss“, sagt sie. Das ist im Südsudan, Helenas Heimat, nicht ungewöhnlich. Die meisten Kinder haben keine Möglichkeit, eine



„Ich hoffe darauf, bald in die Schule gehen zu können. Ich war noch nie dort, weil ich immer auf die Kühe aufpassen muss.“

Helena, 14, Südsudan

Schule zu besuchen. Weniger als die Hälfte von ihnen wird überhaupt eingeschult, Mädchen sind besonders benachteiligt. So entsteht eine Spirale der Armut, die für viele unüberwindbar scheint.

Helena will ihr Schicksal ändern. „Ich würde am liebsten zur Schule gehen“, sagt sie. Denn Helena weiß, dass vor allem Bildung ihre Chance ist, Armut und Hunger zu entgehen. Damit gibt Helena nicht nur sich Hoffnung, sondern ihrem ganzen Umfeld. Denn gerade Mädchen wie Helena stellen das größte Potenzial für nachhaltige

Veränderung ganzer Regionen dar. Studien beweisen: Je mehr Mädchen weiterführende Schulen besuchen, desto höher steigt das Pro-Kopf-Einkommen eines ganzen Landes. Und pro absolviertem Schuljahr steigt der spätere Verdienst eines Mädchens um 10 bis 20 Prozent.

Eine Voraussetzung dafür ist zum Beispiel die Einrichtung von Gemeindeschulen, die auch älteren Mädchen eine sichere und vertrauliche Lernumgebung bieten. Noch wichtiger aber ist es, das Denken zu ändern und Hoffnung zu geben. Plan International sensibilisiert deswegen gezielt Eltern und Gemeindemitglieder, dass Bildung für Mädchen eine große Chance ist, um die Spirale der Armut dauerhaft zu unterbrechen.

Mit einer Patenschaft bei Plan helfen Sie deswegen nicht nur einem Mädchen wie Helena – Sie können wirklich etwas verändern.



Gibt Kindern eine Chance

- Über 80 Jahre Erfahrung, in 52 Ländern mit über 1,2 Millionen Patenschaften
- Über 330.000 Patenkindern werden von Patinnen und Paten aus Österreich und Deutschland unterstützt
- Über 80 Prozent der Mittel fließen in Projektausgaben
- Einzige der 5 großen Kinderhilfsorganisationen mit Fokus auf Mädchenförderung

Infos und Patenschaften auf
www.plan-international.at/siekann

Der Blick hinter die Kulissen ...

Die Redaktion gibt an dieser Stelle persönliche Einblicke in die GUSTO-Welt und zeigt kulinarische Entdeckungen inner- und außerhalb der Arbeit. Viel Spaß!



Bei Schlü und dem „lustigen Bauer“ Norbert Payr wurde gleich **doppelt auf den Auslöser gedrückt** – einerseits von Payrs Tochter Julia, andererseits von unserer Fotografin Nadine. Die Geschichte dazu finden Sie ab S. 70.



Schlussproduktionen können so anstrengend sein! Ein Glück, dass wir einen **Rückzugskarton** in der Redaktion haben. ;-)



Das Heft ist fertig, darauf müssen wir glatt anstoßen!

Von Lesern nachgekocht:



Die **Kaspressknödel** von Andrea Lischka machen Gusto auf mehr.



Die **Tiroler Melchermuas** von Christine Angerer: kann sich sehen lassen!

IMPRESSUM

Adresse der Redaktion: 1020 Wien, Taborstraße 1-3; T: (01) 86 331-5301 Fax: (01) 86 331-5610 **E-Mail:** redaktion@gusto.at **Herausgeber:** Wolfgang Schlüter **Chefredakteurin:** Anna Wagner **Redaktion:** Susanne Jelinek (stv. CR), Barbara Knapp (CvD), Natascha Golan, Sabina Hohnjec **Grafik:** Dominik Roithner (AD), Mona Schwaiger, Lubomir Tzolov **Mitarbeiter dieser Ausgabe:** Charlotte Cerny **Fotografen:** Ulrike Köb, Christoph Hofbauer, Nadine Poncioni, Barbara Ster; Art copyright VBK **Abo-Service:** T: (01) 95 55 100 **Fax:** (01) 95 55 200, **E-Mail:** abo@gusto.at **Postanschrift:** GUSTO Abo-Service; 1020 Wien, Taborstraße 1-3 **Abobetreuung:** DPV Deutscher Pressevertrieb GmbH, www.dpv.de **Medieninhaber, Verleger, Produktion:** VGN Medien Holding GmbH, FN 183971 HG Wien, 1020 Wien, Taborstraße 1-3 **Verlagsort:** 1020 Wien, Taborstraße 1-3 Verwaltung, T: (01) 86 331-6050 **Geschäftsführung VGN:** Dr. Horst Pirker (CEO & Vorsitz), Mag. Claudia Gradwohl (CHRO), Mag. Helmut Schoba (COO), Susanne Herczeg (CFO & Prok.) **Geschäftsleitung TOPMEDIA:** Dr. Markus Fallenböck (CSO), Dietmar Zikulinig (CSO) **Managing Director:** Talin Seifert **International Sales:** Mag. Evelyn Strohriegel (Ltg.) **Mediaservice & Marktforschung:** Andrea Peter (Ltg.) **Anzeigenverrechnung:** Ingrid Lichtblau (Teamleitung Print), Michaela Köfer. Derzeit gilt Anzeigenpreisliste 2018. **Controlling & Rechnungswesen:** Christine Glaser (Ltg.) **Produktion:** Sabine Stumvoll (Ltg.), Sibylle Bauer **Anzeigenproduktion:** Günter Tscherznig (Ltg.) **Vertrieb:** Dr. Markus Fallenböck (Ltg.), Cornelia Wolf (EV) **VGN Creation:** Maria Oppitz (Ltg.), Daniela Dietachmayr (Marketing) **Hersteller:** Leykam Druck GmbH & CoKG; 7201 Neudörfel, Bickfordstraße 21 **Vertrieb:** Morawa Pressevertrieb GmbH & Co KG; Hackinger Straße 52, 1140 Wien **Jahres-Abo:** € 42,90 (inkl. MwSt.) 552.000 LeserInnen lt. MA 2016/17. Alle Rechte, auch die Übernahme von Beiträgen nach §44 Abs. 1 Urheberrechtsgezetz, sind vorbehalten. Der Offenlegungstext gem. § 25 MedG ist unter www.gusto.at/offenlegung abrufbar.



Spätestens als wir den Christbaum aufgestellt und lautstark Mariah Careys „All I Want For Christmas“ gegrölt hatten, kam in der Redaktion **Weihnachtsstimmung** auf!

Wie vielfältig **New York** kulinarisch gesehen ist, sieht man an den **Top 3** von Annas Städtetrip!



Im **ABC V** ist alles vegan. Ein Geschmackserlebnis!



Luke's Lobster hat die besten Hummer-Hot-Dogs.



Im **Katz's Delicatessen** gibt es New Yorks legendärste Reuben Sandwiches.

GENUSS WELT



FERIEN®

MESSE WIEN

10.–13. JÄNNER 2019
MESSE WIEN
www.ferien-messe.at



WIR LIEBEN BRUNCHEN

Was gibt es Schöneres, als das Frühstück nahtlos ins Mittagessen übergehen zu lassen!

Das
neue **GUSTO**
erscheint am
24.
Jänner



SOOO SÜSS!

Wir backen Brandteigkranz. Und das Schritt für Schritt.

ZWERG AM HERD

Unser kleiner Gastkoch Max backt ein Riesen-Cookie.

STADT KOMÖDIE

ORF-PREMIEREN | SA 20:15

GESCHENKT

SA 22. DEZ 20:15

HARRI PINTER, DRECKSAU

SA 29. DEZ 20:15

GEMEINSAM
FEIERN

ZWEI MÖGLICHKEITEN. EIN EINMALIGER AUFTRETT.



**Unser Extra für Sie: Die ŠKODA Limited-Modelle KAROQ und KODIAQ
inkl. 5 Jahre ŠKODA Plus Garantie.***

Sparen Sie jetzt mit den Limited-Modellen bis zu 1.000,- Euro! Der ŠKODA KAROQ Limited und der ŠKODA KODIAQ Limited sind startbereit: ob Outdoor-Erlebnis oder stilsicher durch die City. Die ŠKODA SUV-Modelle sind Ihre perfekten Begleiter. Jetzt bei Ihrem ŠKODA Betrieb.

Symbolfoto. Stand 12/2018. Alle angegebene Preise sind unverbindlich, nicht kartiert. Richtpreise inkl. NoVA und 20 % MwSt. Gültig ab Kaufvertrag-/Antragsdatum 30.11.2018 bis 30.6.2019. *Die ŠKODA Plus Garantie erweitert die 2-jährige ŠKODA Herstellergarantie um 3 Jahre bzw. bis zu 100.000 km Gesamtkilometerleistung. Je nachdem, was zuerst eintritt. Details bei Ihrem ŠKODA Berater und unter www.skoda.at.

Verbrauch: 4,5–6,5 l/100 km. CO₂-Emission: 118–152 g/km.

LIFE

drive

ROLLS-ROYCE FÜRS GROBE

Cullinan – was der erste
SUV der Nobelmarke kann

Cool!

Susie Wolff – ihr
ganz privates Rennen
zwischen Mann, Kind
und Formel E

Cooler Habsburg

Kaiser-Urenkel Ferdinand
spricht über die liebe Familie

Cooler Sex

Heiße Tipps für
kalte Winternächte

Coole Hunde

Alaska-Feeling im
steirischen Huskyschlitten

DREI MÖGLICHKEITEN. EIN EINMALIGER AUFTRETT.



Unser Extra für Sie: Die ŠKODA Limited-Modelle OCTAVIA, KAROQ und KODIAQ inkl. 5 Jahre ŠKODA Plus Garantie.*

Sparen Sie jetzt mit den Limited-Modellen bis zu 2.900,- Euro beim ŠKODA OCTAVIA Limited und bis zu 1.000,- Euro beim ŠKODA KAROQ Limited bzw. dem ŠKODA KODIAQ Limited!

Seien Sie startbereit: Die ŠKODA Limited-Modelle sind Ihre perfekten Begleiter. Jetzt bei Ihrem ŠKODA Betrieb.



ŠKODA
SIMPLY CLEVER



Alle angeg. Preise sind unverb., nicht kart. Richtpreise inkl. NoVA und 20 % MwSt. Gültig ab Kaufvertrag-/Antragsdatum 30.11.2018 bis 30.6.2019.

*Die ŠKODA Plus Garantie erweitert die 2-jährige ŠKODA Herstellergarantie um 3 Jahre bzw. bis zu 100.000 km Gesamtkilometerleistung. Je nachdem, was zuerst eintritt. Details bei Ihrem ŠKODA Berater und unter www.skoda.at.

Verbrauch: 3,9–6,9 l/100 km. CO₂-Emission: 103–156 g/km.

Symbolfoto. Stand 12/2018.

D

er Song „Baby, it's cold outside“, ein Hadern aus den 1940ern, der es dank Michael Bublé wieder in die Playlists der Radiostationen geschafft hat, wollte mir partout nicht aus dem Kopf gehen. Das ging gar so weit, dass ich ihn als Klammer für das nun vorliegende Heft vereinnahmen wollte. Da es aber während der gesamten Produktionszeit – meteorologisch zwar invers – alles andere als kalt war, einigten wir uns redaktionsintern auf das vielschichtige Wörtchen „cool“ als roten Leitfaden.

Als cool, also lässig, toll, in Ordnung, wollen wir gar nicht so sehr die Protagonisten selbst, obwohl sie es natürlich sind, bezeichnen, sondern diese herrlich nonchalante und ehrliche Art, mit der sie uns begegnet sind. Susie Wolff, heute Managerin eines Formel-E-Teams, gibt tiefen Einblicke in ihr Privatleben mit Gespons Toto und Sohn Jack; Kaiser-Urenkel Ferdinand verrät Privatimes aus dem Hause Habsburg; Neo-Expressionist Herbert Brandl erzählt, warum er bei so vielen österreichischen Bundeskanzlern „hängt“; Škoda-Designer Oliver Stefani offenbart seine Leidenschaft für Cartoons und ausgerechnet Günter Loibl, Vertreiber digitaler Musik, erklärt, wie er die schon totgesagte Vinyl-Schallplatte in neue Höhen führen wird.

In dieser Ausgabe haben wir LifeDrive ein weiteres Stückchen in Richtung Lifestyle-Magazin gehievt. Die Kernthemen dieses Genres, derer wir uns mit viel Esprit angenommen haben, sind Mode, Schmuck, Uhren – kurzum: die schönen Dinge des Lebens. Mit der, wie viele wähnen, allerschönsten Sache, haben wir uns natürlich auch intensiv befasst: wissenschaftlich, aber natürlich auch durchaus emotionell.

Freilich wollen wir unsere Passion für das Automobil nicht leugnen und berichten freudvoll, was herauskommt, wenn eine britische Nobelmarke das Thema SUV interpretiert – der Rolls-Royce Cullinan.

Kurz vor Redaktionsschluss erreichte uns die Nachricht, dass ein amerikanischer Radiosender, der ausschließlich Weihnachtssongs spielt, „Baby, it's cold outside“ auf seinen Index gesetzt hat – weil man den Text missinterpretieren könnte.

Wir liegen also mit „cool“ und LifeDrive haargenau richtig!



Axel Meister
Chefredakteur von
LifeDrive



Lisa Ulrich-Gödel interviewte
Susie Wolff. Seite 10



Renate Kromp traf Herbert
Brandl zum Interview. Seite 32



David Pesendorfer sprach mit
Ferdinand Habsburg. Seite 52

Impressum

Life Drive 2018/2019. Herausgeber: DDr. Horst Pirker. Chefredaktion: Axel Meister, Redaktion: Bakk. Phil. Sinah Edhofer, Nina Kaltenböck, Mag. Renate Kromp, Mag. Christine Lugmayr, David Pesendorfer, Tino Teller, Lisa Ulrich-Gödel MA. Fotoredaktion: Susanne Gröger (Ltg.), Bianca Maier, Mag. Alexandra Schernthaner. Produktionschef: Alexander Schilowsky. Art Director: Alexander Wallner. Layout: Hermann Stöckl, Bettina Lasser. Infografik/Illustration: Merridee Stein. Geschäftsführung: DDr. Horst Pirker (CEO & Vorsitz), Mag. Claudia Gradwohl (CHRO), Susanne Herczeg (CFO & Prok.), Dr. Markus Fallenböck (CSO), Mag. Helmut Schoba (CSO). Managing Director: Mag. Ralf Six Head of Sales: Bastian Hoi. Reproduktion: Neue Medientechnologie GmbH, Taborstr. 1–3, 1020 Wien. Medieninhaber: VGN Medien Holding GmbH. Anschrift Medieninhaber, Herausgeber, Redaktion: Taborstraße 1–3, 1020 Wien. Hersteller: Leykam Druck GmbH & Co KG, Bickfordstr. 21, 7201 Neudörfel. Vertrieb: Dr. Markus Fallenböck (Ltg.), Cornelia Wolf (EV). Verlags- und Erscheinungsort: Wien. Verlagspostamt: 1020 Wien. P.b.b.

**SERVICES
DEINER
STADT. WODU
GERADE BIST.**



Wien macht digitales möglich!

Wien bietet digitale Services für die kleinen und großen Herausforderungen des täglichen Lebens. Jederzeit von unterwegs Infos einfach, kurz und direkt via Sprachsteuerung oder Chat erhalten, Echtzeitinformationen per Push-Service direkt aufs Smartphone bekommen oder ein Anliegen, eine Gefahrenstelle oder eine Störung via Smartphone melden. Die Stadt nutzt die Digitalisierung, um ihre Serviceleistungen fortschrittlich und zugleich bürgernah zu gestalten.

Mehr auf www.digitales.wien.gv.at

StadtWien



SUV-Mania Warum der Boom noch lange nicht aufhört Seite 40

Editorial und Impressum 4

Life

Komfortzone	8
Susie Wolff Die Formel-E-Teamchefin spricht über ihr Leben als Managerin, Mutter und Ehefrau	10
Zeitmesser Ein Überblick über edle Uhren und Chronographen	18
Sex im Winter Wie man in der kalten Jahreszeit heiße Gefühle entwickelt	22
Der Mann der Punk-Ikone Wie der Tiroler Andreas Kronthaler zu Kult-Designerin Vivienne Westwood entflammte	26
Das Comeback von Vinyl Ein Tullner entwickelte die Schallplatte zur HD-Vinyl	30
Herbert Brandl Der Neo-Expressionist malt am liebsten Berge und hat damit bei Österreichs Kanzlern Erfolg	32
Ferdinand Habsburg spricht über seine Rolle als Rennfahrer – und künftiger Clanchef. Seite 52	
Winter-Polo Elitäre Sportart für ganze Kerle und gutbetuchte Veranstalter	62
Zielgerade Stuntman Erich Glavitsa über seinen ersten Job bei 007	66



Drive

Boxenstopp	38
Der SUV-Gigant Die britische Nobelmarke Rolls-Royce hat mit dem Cullinan erstmals einen SUV gebaut	40
Oliver Stefani Der Škoda-Designer will die tschechische Automarke lifestyliger formen	46
SUVs über alles Die Parade der neuesten Modelle und warum es immer mehr werden	48
Ferdinand Habsburg Der Kaiser-Urenkel gewährt höchst persönliche Einblicke	52
Schlittenfahrt Im Huskyschlitten durch die Obersteiermark	58



Ralf Six
Managing Director
VGN Medien Holding

Sein vier Jahren erscheint nun LifeDrive schon – und das immer am Jahresende bis ins neue Jahr hinein. Es ist das größte Sondermagazin der VGN Medien Holding und erreicht Hunderttausende Abonnenten. Zusätzlich liegt es auf der Vienna Auto Show und der Ferienmesse auf. Dieses Magazin ist eine echte Erfolgsstory und beliebt bei KundInnen und LeserInnen. Heuer erstmalig unter neuer Redaktionsführung und in neuem Layout! Viel Spaß beim Lesen dieses Lifestylemagazins!

The Breitling Cinema Squad
Brad Pitt
Adam Driver
Charlize Theron



AIR

LAND PREMIER

SEA



BREITLING
1884

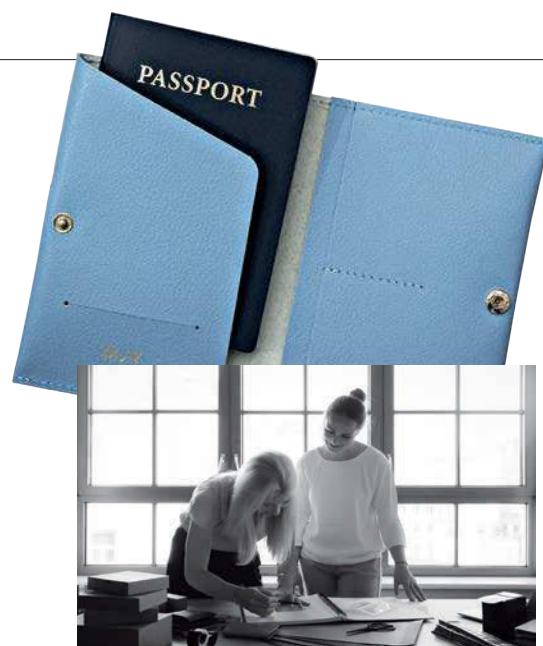
#SQUADONAMISSION

BREITLING BOUTIQUE
KOHLMARKT 3
VIENNA

Komfortzone

Skiparadies
**Trend
region
Hoch-
zillertal**

Eingebettet zwischen den verschneiten Dolomiten und dem imposanten Großglockner: Das Sporthotel Sillian ist ein Paradies für Familien und Wintersportler. Designverliebte Wellnesser relaxen dafür im neuen Gradonna Mountain Resort in Kals. www.gradonna.at



Reisen mit Stil **Nachhaltig und perfekt organisiert**

Die Jungunternehmerinnen Svenja Kalthoff und Magdalena Wagner machen Lust aufs Verreisen: Aus recycelten Lederresten fertigen die Designerinnen stylische Kleiderwaren wie Reisepass-Hüllen, Kosmetik- und Geldtaschen, iPhone-Cases und Kofferanhänger in klassischen Farben und zarten Pastelltönen an. Wer möchte, kann die hübschen Accessoires auch personalisieren lassen.

www.majavia.com



Hartes Zeug

Whisky aus dem Waldviertel



Sie ist 36 Jahre alt, leitet in zweiter Generation Österreichs erste Whiskydestillerie und ist Vorsitzende der Austrian Whisky Association: Die Niederösterreicherin Jasmin Haider-Stadler hat sich nicht nur einen Namen als echte Whiskyexpertin in einer männerdominierten Branche gemacht. Sie ist auch eine Pionierin, was Produktentwicklung und Vertrieb angeht. Ihr neuester Clou: Uhren und Sonnenbrillen aus alten Whiskyfässern! Entstanden sind die Accessoires in Zusammenarbeit mit der Firma Waidzeit. www.whiskyerlebniswelt.at



Zukunftsweisend Smartes Zuhause

Während man unterwegs ist, mit dem Smartphone den Geschirrspüler einschalten und gleichzeitig den Zustand der Tomaten im Kühlschrank abfragen? Kein Problem! Mit der „HomeWhiz“-App von Grundig lassen sich sämtliche Geräte des Herstellers via Smartphone steuern. Die integrierten Sensoren sorgen für höchsten Bedienkomfort, sogar der Zersetzunggrad von Lebensmitteln kann festgestellt werden. „Für jeden Raum im modernen Zuhause bietet Grundig Lösungen, die auf dem höchsten technischen Stand sind“, so Philipp Breitenecker, Head of Marketing bei Grundig / Elektra Bregenz AG. So smart wohnt man heute!

www.grundig.com





Die Brillen des Tiroler Herstellers Gloryfy halten einiges aus. Profisportler wie Ex-Formel-1-Vize-weltmeister David Coulthard, Alpinist David Lama, Rennfahrer Timo Scheider und Snowboarderin Melina Merkhofer sind überzeugte Träger

Unzerbrechlich

Brillen für harte Fälle

Christoph Egger ist ein Erfinder: einer, der ganz in seiner Begeisterung für eine Idee aufgeht. Sein Brillenlabel Gloryfy nennt der 51-Jährige liebevoll sein Lebensprojekt. Nach der Augenverletzung eines Freundes beim Skifahren formte sich langsam die Idee zu unzerbrechlichen Brillen. In Mayrhofen im Zillertal tüftelte er jahrelang an der richtigen Formel für das Material. 2010 gelang ihm der Durchbruch. Mittlerweile tragen Musik- und Sportgrößen wie Robbie Williams und David Coulthard die coolen



Viele Jahre tüftelte Gloryfy-Entwickler Christoph Egger an einer Materialformel, um seine Brillen unzerbrechlich zu machen

Sport- und Lifestylebrillen. Nicht nur das Produkt selbst, sondern auch Eggers Art, Investoren zu finden, ist innovativ. Denn in Gloryfy kann jeder investieren. 100, 500 oder 1.000 Euro werden für äquivalente Anteile angeboten. Knapp 800.000 Anteile wurden so bereits verkauft. „Business Rebels“ nennt Egger seine Investoren, die neben einer jährlichen Gewinnbeteiligung auch Zugang zu exklusivem Merchandising, Rabatten und Partys erhalten. Definitiv cooler als Crowdfunding! www.gloryfy.com

Life

„Mein Job macht mich zu einer besseren Mutter“

Es war die Geschwindigkeit und das Adrenalin, die **Susie Wolff** als Rennfahrerin faszinierten. Nun hat sie die Seiten gewechselt und ist Teamchefin beim Formel-E-Team Venturi. Für ihr Leben als Mama eines Sohnes und Frau von Mercedes-Motorsportchef Toto Wolff bedeutet das Gratwanderungen außerhalb der Komfortzone

Text: Lisa Ulrich-Gödel





Motorsportfan, seit sie
gehen kann. Schnelle Autos
und Oldtimer wie der
Mercedes-Flügeltürer
bringen Susie Wolff zum
Strahlen

D

Der Besuch in Wien ist kurz. Ihre Verpflichtungen verteilen sich rund um den Globus. Sie richten sich nach den Terminen ihres Mannes Toto Wolff. Der Mercedes-Motorsport-Direktor hat mit dem fünften WM-Titel in Folge Formel-1-Geschichte geschrieben. Drumherum puzzelt Susie Wolff ihre Aufgaben als Teamchefin und Miteigentümerin des Formel-E-Teams Venturi. Über allem steht jedoch das Wohl von Jack. Der kleine Mann wird bald zwei Jahre alt und hat Susie und Toto Wolff nach acht Jahren als Paar zu glücklichen Eltern gemacht. Die Reihenfolge von Wolffs Prioritäten ist kein Zufall. „Stolze Frau und Mutter. Teamchefin des Formel-E-Teams Venturi“, so beschreibt sich die 36-jährige ehemalige Rennfahrerin auch auf Twitter. „Die Familie hat immer oberste Priorität“, bekräftigt sie im Gespräch, das sie in perfektem Deutsch führt. „Egal wie viele Themen auf dem Tisch sind – Nummer eins ist: Wie geht es Jack und wie schaffen wir es als Familie? Mein Job als Mutter und Frau kommt zuerst, denn der wird mich viele Jahre happy machen.“

Ihrem Engagement für den monegassischen Rennstall Venturi tut diese Rangliste keinen Abbruch, denn Wolff ist das, was die Briten „tough cookie“ nennen. Die deutsche Sprache übersetzt dies in ihrem Fall unzutreffend mit „harter Knochen“: Susie Wolff trägt ein Lächeln zum langen Wollmantel und den dezenten Perlenohrringen, als sie leicht verspätet im Wiener Innenstadtcafé erscheint. Ihre offene, herzliche Art erzeugt rasch Sympathie. „Verzeihung, wenn wir in Wien sind, gibt es immer so viele Leute zu treffen.“

Hektik ist keine zu spüren. Wolff ist den Terminwahnsinn gewohnt. Alles im Griff. Die stressigste Zeit als Teamchefin hatte sie vor dem Start der Formel-E-Saison, Mitte Dezember. „Wir haben bis zuletzt Feinjustierungen am Auto vorgenommen. Wenn die Saison läuft, kann ich diesbezüglich nicht mehr viel tun, weil die Regeln in der Formel E anders sind als in der Formel 1“, so Wolff.

Die Begeisterung, mit der sie über die Formel E spricht, verrät die Leidenschaft für die junge Rennserie mit Elektroautos, in der zwölf Teams in 13 Rennen gegeneinander antreten. In Anlehnung an die Formel-1-Bezeichnung „Grand Prix“ werden die Rennen als „E-Prix“ bezeichnet. Dass die Boliden mit Höchstgeschwindigkeiten von 225 km/h in weltweiten Stadtzentren, wie Hongkong, Rom, Paris oder Berlin, um den Sieg fahren, ist eine der Besonderheiten der Formel E. Es macht sie vor allem für Familien und eine junge Zielgruppe attraktiv, zumal ein Rennevent samt Training und Qualifying auch nur einen Tag dauert und man näher an die Rennstrecke kommt als bei der Formel 1.

Perfektes Timing

Liebe auf den ersten Blick war es nicht zwischen Susie Wolff und der Formel E. Ein Angebot, als Rennfahrerin an den Start zu gehen, hatte sie bereits abgelehnt, als der Anruf vom Motorsportteam Venturi kam, bei dem Schauspieler Leonardo diCaprio Miteigentümer ist. Das Timing von Venturi-CEO Gildo Pastor war gut: Susie Wolff war gerade auf der Suche nach einer neuen Herausforderung. „Ich habe die Zeit der Schwangerschaft und des Mama-Seins sehr genossen, aber auch schnell gemerkt, dass ich eine eigene Karriere brauche, egal wie erfolgreich mein Mann ist“, erinnert sie sich. Sie war neugierig, recherchierte und ihre Begeisterung für die Formel E wuchs. Zwei Monate nach dem ersten Gespräch war sie Teilhaberin und Teamchefin. Für die laufende Saison wurde der frühere Formel-1-Fahrer Felipe Massa – zuletzt 2017 für Williams am Start – als Fahrer verpflichtet.

Sie haben Ihren Job als Teamchefin fünf Monate vor dem Saisonstart angetreten. Wie viel kann man in dieser kurzen Zeit überhaupt noch beeinflussen?

Ich habe mich gefragt: Was kann ich in der kurzen Zeit schaffen und was bringt das beste Ergebnis für das erste Rennen? Ganz oben auf der Prioritätenliste war die Personalkomponente. Ich wollte das technische Team verstärken und die besten Leute hereinholen. Das war zeitintensiv, weil man die einzelnen Positionen prüfen und gute Leute finden muss, die auch verfügbar sind. Es ist gut gelungen. Gleichzeitig sind Personalentscheidungen schwierige Entscheidungen, weil es um Menschen geht.

Jemanden zu kündigen, fällt Ihnen schwer?

Natürlich, weil es um Menschen geht. Das habe ich von meinem Mann: Leistung ist eine Sache, Menschlichkeit die andere. Mir ist bewusst, dass es nicht einfach ist, seinen Job zu verlieren.

Verstehen Sie, wenn jemand sagt, Autorennen müssen laut sein und nach Benzin stinken?

Total! Ich habe das früher auch gesagt und es gab diesen Moment, in dem ich umdenken musste. Es war beim Fire-up. So nennen wir im Motorsport den Tag, an dem das Auto zum ersten Mal rennstetlig läuft. Bei der Formel 1 ist das ein Riesenfest mit dröhnenden Motoren. Dann war es für mich zum ersten Mal als Teamchefin so weit und ich war total aufgeregt. Und dann? Dann hat sich das so angehört: Schhshsch ... eine große Umstellung.

Es gibt Fans, die meinen die Formel E könnte in ein paar Jahren die Formel 1 überholen. Ist das realistisch?

Die Formel 1 zu überholen, halte ich für schwierig. Ich sehe die beiden auch nicht als Konkurrenten. Dazu sind die Rennen zu verschieden. Für mich ist die Formel E wie ein aufregendes Start-up. Es passiert wahnsinnig viel, aber wir müssen uns beweisen. Wir brauchen Topfahrer und Fernsehübertragungen, um auf uns aufmerksam zu machen. Die Konkurrenz ist hoch, Audi und BMW machen einen super Job, dazu Jaguar und Porsche. Erfolg zu haben, wird schwierig.

Beschreiben Sie sich bitte als Chefin.

Ich bin sehr passioniert und perfektionistisch in allem, was ich tue. Auch sehr entschlossen und fokussiert. Wenn ich mir etwas in den Kopf gesetzt habe, bleibe ich dran. Mein Mann sagt, ich bin manchmal zu streng, aber ich glaube, Strenge wird bei einer Frau anders interpretiert als bei



*“
Ich bin sehr
passioniert
und
entschlossen
in allem,
was ich tue
“*

Zwei vom gleichen Schlag Mit Ehemann Toto Wolff teilt Susie ihr Leben und die Meinung, dass jeder für sein Glück selbst verantwortlich ist



einem Mann. Wenn eine Frau weiß, was sie will und das umsetzt, gilt sie als streng. Bei einem Mann würde man in der gleichen Situation sein Durchsetzungsvermögen loben. Gegen dieses Ungleichgewicht habe ich immer gekämpft ...

Sie meinen Ihr Engagement im Verein „Dare to be Different“ für mehr Frauen im Rennsport ...

Ja. Als ich Teamchefin geworden bin, habe ich gedacht, das Frauen-Thema wird keine Rolle mehr spielen. Dann habe ich mein erstes Interview gegeben und die ersten drei Fragen waren: Was qualifiziert Sie für diesen Job? Hat Ihr Mann Ihnen geholfen? Wie schaffen Sie das als Mutter? Ich war sprachlos. Es hat sich gar nichts verändert. Das hat mich enttäuscht. Toto hat nie jemand gefragt, wie er das als Vater schafft mit einem einjährigen Sohn zu Hause. Und hat man den Audi-Teamchef Allan McNish, der wie ich Rennfahrer war, gefragt, was ihn für den Job qualifiziert? Es gibt noch viel zu tun.

Nervt es Sie, immer wieder über das Thema Frauen in Männerdomänen reden zu müssen?

Es ist wichtig, unter Frauen ehrlich zu sein, finde ich. Nichts zu beschönigen. Wenn man Mutter sein und eine Karriere haben will, ist es nicht einfach. Bei den Tests in Valencia hatten wir ein Wohnmo-

“
Mein Mann inspiriert mich sehr. Das meiste habe ich aus seinen schwierigen Phasen gelernt“

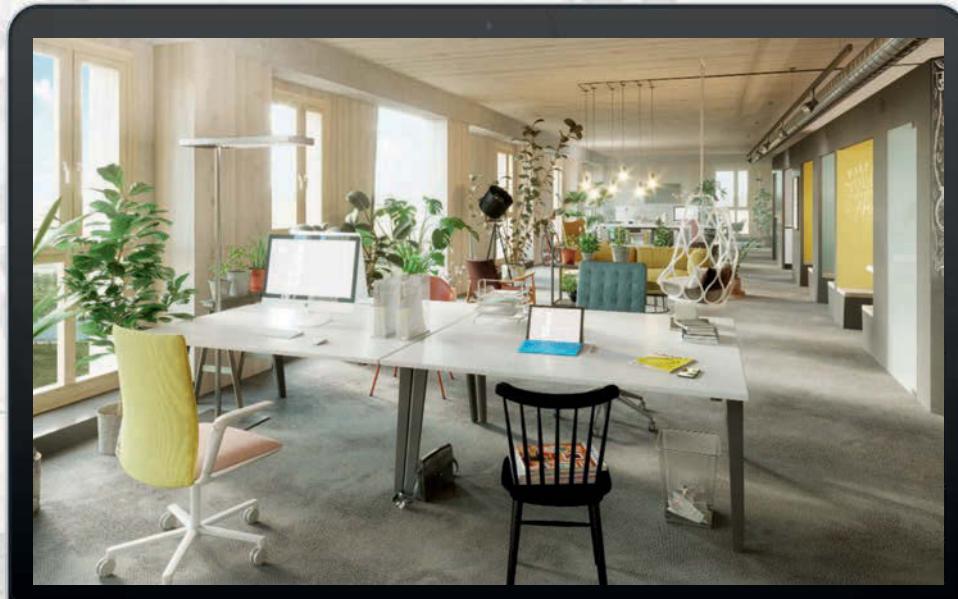
bil im Paddock. Ich bin um sechs Uhr mit Jack aufgestanden, habe mit ihm gefrühstückt und gespielt. Dann sind meine Eltern gekommen und ich bin zum Engineering-Briefing gegangen. Zu Mittag war ich wieder bei Jack, abends habe ich ihm sein Porridge gefüttert. Natürlich war ich jeden Abend fix und fertig, aber ich habe mich für dieses Leben entschieden. Ich bin selbst auch so aufgewachsen. Meine Eltern haben mich überallhin mitgenommen. Es ist kein Zuckerschlecken. Das ist wichtig, dass Frauen sich das sagen trauen.

Kennen Sie das schlechte Gewissen, das viele arbeitende Mütter plagt?

Beim Arbeiten nicht, weil mein Job mich zu einer besseren Mutter macht. Durch meine Arbeit habe ich ein Ziel im Leben. Ich bin gefordert, kann etwas bewegen und mit meinem Kopf arbeiten. Das hilft mir ausgeglichen zu sein. So kann ich zu Hause meine ganze Aufmerksamkeit meinem Sohn geben. Da hat meine Hebamme recht gehabt. Sie hat gesagt: Ich gebe Ihnen nur einen Tipp, denn Sie werden viele bekommen: Wenn Sie glücklich sind, ist auch Ihr Baby glücklich.

Ihr Mann und Sie sind beide erfolgreiche, zielstrebige Chefs. Wer ist denn in Sachen Erziehung strenger?

Ich bin sehr streng. Natürlich gibt es Ausnahmen, und Toto spielt mal länger mit



WERDEN SIE TEIL VON ETWAS, DAS SO AUSSERGEWÖHNLICH IST WIE SIE

FACTS HOHO BÜRO

Sichtbare Holzoberflächen in allen Räumen
Lichtdurchflutetes Holzhochhaus 84 Meter hoch
Intelligente Grundrisskonzeption
24 Stockwerke mit Freizeitebenen u. Gastronomie
Moderne Arbeitswelt im Grünen, neben dem See
Multimediale Vernetzung per Multimedia-App
Zentrum eines Freizeit- und Wirtschaftsstandorts

MIETFLÄCHEN BÜRO UND CO-WORKING

Mietflächen im Office-Bereich ab 450m²
Individuelle Angebote sind unter
mieten@hoho-wien.at noch möglich.

FACTS AUSSTATTUNG

Großraumbüro mit Nassgruppen
Hohlraumboden mit Belag
Heizung und Kühlung
Belüftung und Entlüftung
Öffnbare Fenster mit Sonnenschutz
Flächendeckende Sprinkleranlage
Hauseigene Tiefgaragenplätze

FACTS ANBINDUNG

U-Bahn, Buslinien, Zugverbindung
Wenige Minuten in die Wiener City
450 Plätze in angrenzender Hochgarage

mieten@hoho-wien.at
www.hoho-wien.at

ein Projekt der

cetus
Baudevelopment GmbH



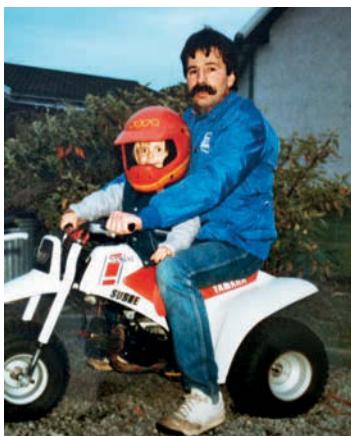
Als Teamchefin führt Susie Wolff seit 2018 das Venturi-Team in der Formel E. Oben bei der Präsentation in Monaco mit Venturi-Fahrer Felipe Massa und Besitzer Gildo Pastor (re.)



„Dare to be Different“ heißt Wolffs Initiative, die junge Frauen im Motorsport unterstützt (o.)

Wie der Vater, so die Tochter: Susie im Alter von zwei mit Papa auf ihrem ersten Motorrad (re. o.)

Wie die Mutter hat auch Sohn Jack (bald 2) Spaß an coolen Flitzern im richtigen Ambiente (re. u.)



Susie Wolff, 36

kam als Susie Stoddart in der schottischen Kleinstadt Oban zur Welt, wo ihre Eltern ein Motorradunternehmen führen. Sie war Rennfahrerin in der DTM (Mercedes-Benz) sowie Entwicklungsfahrerin (Williams) in der Formel 1. Seit 2018 ist sie Teamchefin und Aktionärin des Formel-E-Teams Venturi. Mit Mercedes-Motorsportchef Toto Wolff ist sie seit 2011 verheiratet, seit 2017 sind die beiden Eltern eines Sohnes.

Jack. Aber wenn der Kleine spät schlafen geht, muss ich es ausbaden. Deshalb besteht ich meistens darauf, dass die Routine eingehalten wird. Gerade weil wir so viel reisen, braucht es strikte Essens- und Schlafenszeiten, das macht das Leben für uns alle leichter.

Jeder Sportler hat einen eigenen mentalen Zugang zum Erfolg, der über Talent und Training hinausgeht. Wie sieht der bei Ihnen aus?

Resilienz. Nicht aufgeben. In meiner Karriere hat es viele Momente gegeben, in denen alles schiefgelaufen ist, es waren mehr schwierige Momente als gute. Aber ich hatte immer das Bauchgefühl, dass es gut ausgehen wird. Dem bin ich gefolgt. Ohne diese mentale Stärke geht es nicht, egal wie talentiert man ist.

Worauf führen Sie die mentale Stärke zurück. Was hat sie genährt?

Seit wir Eltern sind, spreche ich oft mit meinem Mann darüber, wie wir zu den Menschen geworden sind, die wir sind. Toto denkt eher, dass Kinder so sind, wie sie auf die Welt kommen mit all ihren Eigenschaften. Ich bin der Meinung, dass die Eltern und das Umfeld, in dem man aufwächst, eine große Rolle spielen. Meine Mutter war mein Role Model. Sie hat meinen Vater unterstützt, war geschäftlich erfolgreich und ist Motorrad gefahren. Sie hat mir – wie mein Vater – das Gefühl gegeben, dass mein Bruder und ich ebenbürtig sind. Meine Eltern haben mir beigebracht, dass man alles schaffen kann, wenn man hart arbeitet.

Was wollen Sie Ihrem Sohn denn als Rüstzeug mit auf den Weg geben?

Da muss ich Ihnen ein prägendes Erlebnis erzählen: Ich war ein kleines Mädchen und wir waren mit den Motorrädern in den schottischen Bergen. Ich wollte zur Spitze und der Weg war schwer. Meine Mutter sagte: „Go! Du schaffst das!“ Da waren Felsen und ich habe meinen Kopf geschüttelt. Sie sagte: „Go! Gib Vollgas. Du kannst das!“ Da habe ich Gas gegeben und es geschafft. Ich kann mich noch genau an das Gefühl erinnern: Ich hatte Angst, aber ich habe durchgepusht. Und dann diese volle Freude, dass ich es geschafft habe. Das hat mir gezeigt, dass man die Angst überwinden kann, denn auf der anderen Seite gibt es etwas Besseres. Natürlich kannst du ein Kind nicht pushen, etwas zu sein, was es nicht will. Spaß zu haben ist das Wichtigste. Aber unser Sohn darf am Spielplatz hin-

fallen, aufstehen, sich die Hände abputzen und weitermachen. Ich möchte ihn stärken und resilient machen, und nicht durch Überfürsorge bei jedem kleinen Sturz verunsichern.

Neuen Herausforderungen müssen einem ein bisschen Angst machen, haben Sie einmal gesagt. Wie meinen Sie das?

Stimmt, mir tut dieses Motto gut, aber das muss nicht für jeden passen. Ich will immer etwas Neues lernen, mich als Mensch weiterentwickeln. Wenn du dich nicht weiterentwickelst, bleibst du stehen. Klar, nach dem ersten Tag im Büro als Teamchefin mit allen Verträgen und Anwaltstreffen war ich außerhalb meiner Komfortzone. Kann schon passieren, dass man sich dann fragt, warum man sich das antut. Aber nur außerhalb der Komfortzone passiert Wachstum. Ich mag das.

Was hilft Ihnen in solchen Phasen?

Mein Mann unterstützt mich sehr. Aber er ist auch der Meinung: Wenn du nicht glücklich bist, liegt es an dir, das zu ändern. Als ich als junge Mutter eine neue Aufgabe gesucht habe, hat er gesagt: Fin-

de etwas. Du bist verantwortlich für dein Leben.

Das klingt hart in einer Situation, in der man sich vielleicht auch mal anlehnen und ausweinen möchte ...

Nein, ausweinen geht nicht und hilft auch nicht. Einmal habe ich vor meinem Mann geweint, da hat er gesagt: Weinen bringt dich nicht weiter, das ist nur Selbstmitleid. Finde heraus, was dich unglücklich macht und tu etwas dagegen. Das klingt hart, ist aber langfristig besser. Wir haben uns 2009 kennengelernt, bevor er in der Formel 1 erfolgreich war, und wie er das geschafft hat, hat mich sehr inspiriert. Man sieht von außen oft nur den Erfolg, aber am meisten habe ich aus den schwierigen Phasen gelernt, die er hatte. Sie haben mir gezeigt, dass ich das auch schaffen kann.

Hat Ihr Mann auch von Ihnen gelernt?

Gelernt? Das kann ich nicht sagen, aber ich glaube, es hilft ihm, dass ich tough bin. Beim Großen Preis von Österreich sind letztes Jahr beide Autos ausgeschieden und Toto war wirklich fertig. Ich sage

dann: „Now we get going. Jetzt zeigen wir allen, aus welchem Holz wir geschnitten sind.“ Ich bin ein optimistischer Mensch und damit meine ich nicht Dinge schönzureden. Ich bin Realistin. Er hat jemand zu Hause, der ihm Energie gibt und positiv ist, egal ob wir das Rennen gewinnen oder nicht. Nach dem Motto: Wir haben ein gutes Leben, wir haben Gesundheit, wir machen weiter.

Als bei Ihrem Mann die Formel-1-Saison aus war, hat für Sie die Formel-E-Saison begonnen. Haben Sie denn überhaupt gemeinsame Auszeiten?

Natürlich, die sind wichtig. Aber wir sind ohnehin kein Paar, das gerne drei Wochen lang am Strand liegt.

Wie genießen Sie einen freien Tag?

Ganz unglamourös. Wir gehen mit Jack in den Park, lesen Zeitungen oder gehen zusammen Mittagessen und genießen es, keinen Zeitdruck zu haben, keine Termine, nichts reden zu müssen, vor allem nicht über den Job. Die Zeit und die Freiheit zu tun, worauf wir gerade Lust haben, sind der Luxus.

GEBERIT

ICH WISCHENUR NOCH AM SMARTPHONE.

GEBERIT AQUACLEAN. DAS DUSCH-WC.



Mit Geberit AquaClean erleben Sie ein völlig neues Gefühl von Frische und Sauberkeit: Das WC mit Duschfunktion reinigt den Po auf Knopfdruck mit einem warmen Wasserstrahl. Weitere Informationen zu den vielfältigen Dusch-WC Modellen auf www.geberit-aquaclean.at.

Am Puls der Zeit

Elegante Kurven, schlanke Zeiger, luxuriöses Design: Diese **edlen Uhren und Chronographen** sind technisch perfektionierte Meisterwerke und lassen nicht nur Sammlerherzen im Takt höherschlagen

Text: Sinah Edhofer



Optischer Genuss

Keramikziffernblatt, dunkelbraunes Lederarmband, 18 Karat Sedna-Gold, drehbare Keramik-Lünette und im Herzen das Automatikwerk Kaliber 8801: Die Planet Ocean Ladies von Omega zeigt sich von ihrer Schokoladenseite. Preis: € 18.700,-



Starkes Duo

Es war der Beginn einer eindrucksvollen Liaison: Als erster Uhrenhersteller der Welt hat Breitling 2003 eine Uhr für das Armaturenbrett im Continental GTs, Bentley's unvergleichlichen Grand Tourer, entworfen. Nun feiern sie die Erneuerung ihrer Partnerschaft mit einer exklusiven Bentley-Edition. Das erste Schmuckstück aus der gemeinsamen Kollektion ist die Premier B01 Chronograph 42 Bentley British Racing Green, inspiriert vom historischen Bentley Blower aus dem Jahre 1929. Preis: € 7.800,-



Zeichen der Zeit

Das Bronzegehäuse der Pilot Type 20 Chronograph von Zenith im Stil der legendären Fliegeruhren entwickelt mit der Zeit seine eigene Patina. Typisch: der El Primero-Schaltchronograph mit Automatikauflauf und der gravierte Gehäuseboden. € 7.500,-

Technische Universität Wien Die beste Weiterbildung für Ihre Karriere



Aktuellstes
Wissen

Exzellente
Vortragende

Einzigartiges,
internationales
Netzwerk

Berufs-
begleitend &
praxisnah

Internationale
Akkredi-
tierungen

General Management MBA
Professional MBA Automotive Industry
Professional MBA Entrepreneurship & Innovation
Professional MBA Facility Management

MSc Engineering Management
MSc Environmental Technology & International Affairs
MSc Immobilienmanagement & Bewertung
MSc Renewable Energy Systems

MEng & ULG Nachhaltiges Bauen

ULG Immobilienwirtschaft & Liegenschaftsmanagement
ULG Industrial Engineering

Executive Course: Digital Transformation ManagerIn



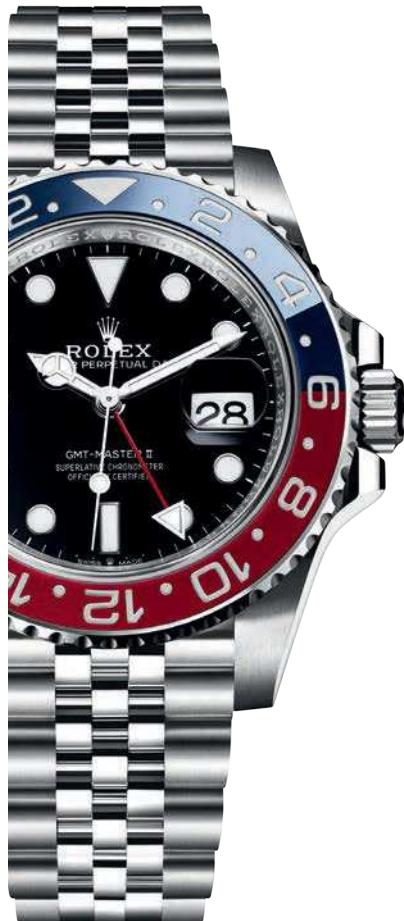
Die Zukunft gehört
Ihnen!





Zeitlose, schlichte Schönheit

Mit der Erfindung der ersten Funkarmbanduhr setzte Junghans 1990 Maßstäbe. Der Bauhaus-Klassiker des deutschen Fabrikanten, entworfen vom Schweizer Architekten, Produktdesigner und Künstler Max Bill, wird bis heute beinahe unverändert produziert. Ein Stück Zeit- und Kunstgeschichte für das Handgelenk. € 955,-



Kosmopolit der Königsklasse

Rolex stellt drei neue GMT-Master-II Modelle mit dem Uhrwerk einer neuen Kalibergeneration vor, das Perpetual 3285, das vollständig von Rolex entwickelt und hergestellt wurde. Zehn Patente wurden dafür angemeldet. Highlight des Uhrwerks: Die patentierte Chronergy-Hemmung und eine Gangreserve von ca. 70 Stunden. Die Oyster Perpetual kombiniert Oyster-Gehäuse, Jubilé-Band und eine in beide Richtungen drehbare Lünette aus roter und blauer Keramik. € 8.500,-

Für zarte Momente

Die neue Damenuhr aus Jacques Lemans' Milano-Serie besticht vor allem durch ihr helles, mit Swarovski-Kristallen besetztes Perlmutt-Zifferblatt. Schnörkellose Eleganz für zarte Handgelenke. € 209,-



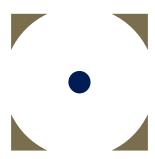
Luxus Edition

33 Juwelen, 18 Karat Roségold und ein Armband aus Alligatorleder: Nur das Feinste ist für den Schweizer Uhrenfabrikanten Frederique Constant gerade gut genug. Tourbillon Perpetual Calendar, limitiert auf 30 Stück. € 29.995



Strahlender Stern

Astron präsentiert die weltweit kleinste und bislang flachste GPS-Solaruhr: Die Seiko Astron GPS Solar Dual Time 5X53 ist vor allem bei Weltreisenden angesagt und überzeugt durch praktische Features wie der GPS-kontrollierten und äußerst schnellen Zeitzonenumstellung, der Weltzeitfunktion und der Anzeige einer zweiten Zeitzone. € 2.000,-



philoro

EDELMETALLE

Freiheit braucht Sicherheit



Mit Sicherheit frei. philoro.

Wer frei ist, kennt keine Sorgen. Legen Sie das Fundament für eine Zukunft voller Glücksmomente: Legen Sie Ihr Geld in Gold an. philoro bietet Ihnen Sicherheit bei Transaktion und Depot-Verwahrung und das zu den besten Konditionen auf dem Goldmarkt. **Vertrauen Sie dem Testsieger.**



**Test
Edelmetallhändler**

Gesamtwertung
sehr gut

euro AM SONNTAG
Ausgabe 41/2018, 11 Anbieter im Test



**FOCUS MONEY
BESTER
GOLD-
HÄNDLER**

unter den
Filial-Goldhändlern
3 weitere Unternehmen
erhielten die Note sehr gut
Ausgabe 3/2018

DFSI DEUTSCHES FINANZ-
SERVICE INSTITUT GmbH

Heiße Kälte

Die Temperaturen sinken, die Lust auf Zärtlichkeit steigt: In der kalten Jahreszeit kommen Menschen einander näher. Die ideale Zeit, um für mehr **Knistern im Bett** zu sorgen

Text: Sinah Edhofer

Wenn es draußen schon um vier Uhr nachmittags dämmrig zu werden anhebt, sinken Lust und Laune auf ein Rekordtief. Regen, Wind, Kälte – die dunkle Jahreszeit hat nicht viele Fans. Dabei könnte man diese Zeit auch nutzen, um wieder ein bisschen mehr Prickeln in die eigene Beziehung zu bringen. Vor allem viele Langzeitbeziehungen könnten jetzt, wo die Nächte länger sind, die eine oder andere Streicheleinheit vertragen. Fakt ist, je länger man zusammen ist, desto weniger spricht man auf den anderen sexuell an. Das ist zwar unromantisch – aber ganz einfach die menschliche Natur.

Dafür sind in erster Linie Hormone verantwortlich. Die feurige Leidenschaft in der Anfangsphase einer Beziehung, in der beide kaum die Finger voneinander lassen können, wird durch das „Kuschelhormon“ Oxytocin befeuert. Es wird ausgeschüttet, wenn wir angenehm berührt werden, Sex haben oder andere schöne, soziale Momente erleben. Oxytocin regt das Belohnungszentrum im Hirn an und lässt uns einen wahren Gefühlsrausch erleben, der uns an unseren Partner bindet. Das Hormon soll uns sogar monogam machen und wird deshalb auch als Bindungshormon bezeichnet. „Nach etwa zwei Jahren Beziehung sinkt der Oxytocin-Spiegel im Körper aber ab und es kommt zum Coolidge-Effect“, erklärt Sexualmedizinerin Michaela Bayerle-Eder. Der Begriff stammt aus Biologie und Psychologie und beschreibt den zunehmenden Überdruss, der sich nach einiger Zeit einstellt, wenn man ständig nur mit ein- und demselben Partner zusammen ist. Wer jetzt aber glaubt, als Single hätte man mehr Spaß, irrt: Statistisch gesehen haben Paare viel häufiger Sex als Alleinstehende – und das, obwohl Singles, rein theoretisch zumindest, eine reichere Auswahl hätten.

Manche Mediziner vermuten, dass, je leidenschaftlicher eine Beziehung in der Anfangsphase ist und je mehr Oxytocin ausgeschüttet wird, die emotionale Bindung auch nach der ersten Verliebtheitsphase,

wenn man aus dem Gefühlsrausch erwacht, stärker ist. Ein Grund, warum viele Menschen den Sex in der Beziehung mit der Zeit vernachlässigen, ist Gewöhnung. Man gewöhnt sich aneinander und an all jene Reize, die früher so erregend waren. Verliebtsein an sich ist also mehr oder weniger nichts anderes, als eine chemische Reaktion, die Bindung ermöglicht und stärkt. Und was die wenigsten wissen: Ein Zustand, den man mit ein paar simplen Tricks ganz einfach wiederherstellen könnte.

Sicher gibt es in jeder Beziehung den Moment, in dem man die rosarote Brille abnehmen und den eigenen Partner realistischer sehen muss. Die erste Verliebtheitsphase kann nicht ewig anhalten – Experten sagen sogar, dass diese Verliebtheit vergehen muss, damit richtige Liebe aus ihr werden kann. Aber es spricht doch nichts dagegen, besagte Brille gelegentlich aufzusetzen und zu sehen, mit welchem Menschen man da eigentlich zusammen ist. Jeder möchte sich von seinem Partner begehr und angenommen fühlen. Wichtig ist, einander stets neu zu entdecken und kennenzulernen – das bewahrt davor, sich Bestätigung von außen, zum Beispiel durch Affären, verschaffen zu müssen.

Bayerle-Eder erklärt: „Reize nehmen mit der Zeit ab. Deshalb müssen Paare Spannung, Erregung und Aufregung in ihre Beziehung bringen.“ Zum Beispiel, indem man neue Plätze für das Liebesspiel erkundet, neue Spielarten ausprobiert oder verschiedene sexuelle Personas durch erotische Outfits kreiert. Neue Sexstellungen auszuprobieren kann erstaunlich viel Erotik zurück in ein etwas eingefahrenes Liebesspiel bringen. Wem das zu viel ist: Erregung muss nicht unbedingt sexuell entstehen.

Auch gemeinsame Bergtouren, Skiausflüge, Saunagänge und Radtouren können Spannung erzeugen und erregen. „Es geht darum, eine gemeinsame Unternehmung zu finden, die beide Partner aktiviert und bei der vermehrt Endorphine ausgeschüttet werden“, so die Sexperten. Während die Winterzeit vor vielen Jahren noch eine Zeit des knallharten Überlebens war, in der Men-

Lust auf mehr:
Im Winter
braucht der
Mensch beson-
ders viele
Streicheleinhei-
ten. Der optimale
Zeitpunkt, um
wieder Spannung
in die Partner-
schaft zu bringen



schen nicht einmal im Traum an Reproduktion gedacht hätten, kann sie heute für Rückzug und Besinnung genutzt werden. Gerade jetzt wäre der Zeitpunkt optimal, um sich gemeinsam vor dem Kamin einzumummeln und die kalte Jahreszeit in romantischen Wellnessstempeln oder abgelegenen Berghütten zu verbringen. Ein paar wohlige Stunden mit dem oder der Liebsten, in denen man Stress und Alltag hinter sich lässt und einander zeigt, dass man sich liebt: Was gibt es Schöneres?

Mindestens so wichtig wie gemeinsame Unternehmungen und Entdeckungen ist Selbstliebe und ein achtsamer Umgang mit dem eigenen Körper. „Sexualität ist immer abhängig davon, wie ich mich selbst in meinem Körper fühle. Wer auf sich achtet, regelmäßig Sport macht und sich gesund ernährt, der profitiert auch sexuell“, meint Bayerle-Eder. Durch ausreichend Sport seien sogar sexuelle Funktionsstörungen, an denen viele Männer leiden, reversibel. Die Aktivierung des Körpers hat demnach zur Folge, dass Hormone ausgeschüttet werden, die die Psyche aktivieren und den Partner wieder in einem ganz anderen Licht präsentieren. Eigenliebe und Respekt vor sich selbst wirken sich somit auch auf die eigene Beziehung aus – Selbstbewusstsein ist eben sexy. Sex ist mehr als nur plumpere Bedürfnisbefriedigung: Er ist Bestätigung, Ausdruck von Liebe, Interaktion.

Deshalb ist es wichtig, die eigenen sexuellen Wünsche klar und deutlich zu kommunizieren. Wer ständig nur darauf wartet, dass der Partner den ersten Schritt macht, wird über kurz oder lang unglücklich werden. Denn damit überträgt man dem Partner die volle Verantwortung für das eigene Glück und Wohlbefinden. Das ist pures Gift für jede Beziehung. Sprechen Sie deshalb über Sex: Sie werden erstaunt sein, wie bereichernd (und erregend!) das sein kann. Vor allem im Bett ist es wichtig, Fantasie, Spiel und Spontaneität zuzulassen. Einen Satz, den Sexualmedizinerin Bayerle-Eder immer wieder predigt: Sex ist auch Kommunikation. Und die ist für jede funktionierende Beziehung überlebenswichtig. ■



Luxus, aber neu und nachhaltig

Die beiden Visionäre, **Barbara und Andreas Reinisch**, haben in den sanften Hügeln der Südsteiermark mit dem Resort Golden Hill Country Chalets & Suites einen luxuriösen und vor allem auch nachhaltigen Rückzugs-ort geschaffen.

Text: Gerhard Krispel

Das steirische Bauernhaus wurde zum romantischen Landhaus Steinfuchs und erinnert heute an ein Country Estate mit stilvollem Ambiente



Ganz egal, ob mit Auto, Motorrad, Flugzeug oder sogar dem Hubschrauber – eine eigene Landewiese macht's auf Anfrage möglich – die Ankunft auf dem drei Hektar großen Areal vermittelt vom ersten Moment an ein Gefühl der angenehmen Wärme. Balsam für Auge, Nase und Seele: umringt von Lavendelfeldern und Weinbergen. Spätestens, wenn man das gusseiserne Tor durchschreitet, verharrt man in einer kurzen Starre des Staunens und der Sprachlosigkeit.

Das Golden Hill Country Chalets & Suites (www.golden-hill.at) ist alles andere als ein Hotel im klassischen Sinne. „Wir sprechen gerne von einer nachhaltigen Hotelpersönlichkeit mit Erlebnisarchitektur. Einem speziellen Ort für Individualreisende, die überrascht werden wollen“, erklärt Andreas Reinisch. Gemeinsam mit seiner Frau Barbara verwandelte der Unternehmer in St. Nikolai im Sausal ein altes Bauernhaus aus dem 18. Jahrhundert in das romantische Landhaus Steinfuchs. Aus den ehemaligen Stallungen wurde ein beeindruckendes Panorama-Loft – 250 Quadratmeter, eine 21,5 Meter große

Kaum zu glauben:
Das ultimative
Panorama-Loft in
St. Nikolai i. S. war
einst ein Viehstall



Glasfront für den perfekten Panoramablick und ein ganz privater, nicht einsehbarer Infinity-Naturschwimmteich eingebettet in einem terrassierten Weinberg in der 4.000-m²-Parkanlage mit eigener Sauna und Whirlpool im Freien.

Die Idee dieser Hotel-gewordenen Traumvision hatte Barbara Reinisch. Und wenn die gebürtige Kärntnerin über ihre wahr gewordene Vision spricht – bescheiden, realistisch und mutig –, spätestens dann erklärt sich auch die Faszination, die Golden Hill ausstrahlt: „Bis heute hat sich unser Herzensprojekt organisch und natürlich entwickelt. Mut gehört immer mit dazu, vor allem, wenn man wie wir nicht direkt aus der Branche stammt. Für uns waren von Anfang an Wohlfühlfaktor, Geborgenheit, Diskretion und spezielles Service die treibenden Attribute.“

Und so dürfen sich alle Gäste in ihrer Wohnoase deluxe auf ein Private Spa mit Sauna-Kubus und Außenbadewanne, einen formidablen Weinkeller, eine idyllische Parkanlage mit Naturschwimmteich und einen Sauna- und Fitness-Kubus freuen.

Die Übernachtungspreise im heimelig atmosphärischen Landhaus Steinfuchs be-



Andreas Reinisch setzt auch bei der Mobilität auf Nachhaltigkeit. Der „Harley-Man“, wie ihn seine Frau Barbara liebevoll nennt, fährt privat ein US-Motorrad. Aber er stellt seinen Gästen, wenn sie das Resort für eine entspannte Golfrunde verlassen möchten, gratis den umweltfreundlichen Elektro-Flitzer BMW i8 oder den kleineren Bruder i3 zur Verfügung



Goldfuchs, Silberfuchs, Rotfuchs:
Jedes der drei Luxus-Chalets verfügt
über einen privaten Sauna-Kubus
und eine freistehende Badewanne

ginnen bei 250 Euro pro Person inklusive Gourmetfrühstück – ein Wohnerlebnis auf 180 m² mit drei Doppelzimmern deluxe, exklusiv für zwei bis sechs Gäste. Im Loft übernachten Gäste ab 950 Euro pro Person – ein Wohntraum, exklusiv für absolute Zweisamkeit.

Exquisites Essen, feinstes Interieur

Bei den drei neuen Country Chalets, die seit Juni das Angebot ergänzen, ist es genauso – Preise ab 250 Euro pro Person. Das Chalet Goldfuchs für zwei Gäste – und zwei Pferde in der privaten Koppel. Das Chalet Rotfuchs bietet Platz für zwei bis vier Personen, und im Chalet Silberfuchs können sich bis zu sechs Erholungssuchende verwöhnen lassen. In Summe: drei Hektar für gerade mal 20 Personen – und zwei Pferde.

Der Baustil und die Ausstattung: vom Feinsten, aber nicht übertrieben. Kupferbadewanne, Bar, Türen in Leder, speziell angefertigte Steinkamine, dazu eine Champagner-Lounge als Outdoor-Wohnzimmer, ein Fitnesskubus mit neun mal drei Meter großer Glasfront und ein 600 m² großer Naturschwimmteich.

Bei der Innenarchitektur setzt man auf Naturmaterialien wie Leinen, Altholz, Leder und Naturstein. Für das leibliche Wohl sorgen Barbara und Andreas in perfekter Symbiose: Barbaras kulinarisches Verwöhnprogramm begeistert vom raffiniert delikaten „Barbaras Private Dining“ oder ein Candle-Light-Dinner serviert im Chalet bis hin zu Fingerfood bei Veranstaltungen. Barbara, Chef de Cuisine: „Ich liebe gutes Essen und verliere mich im Anblick köstlicher Kreationen, die alle Sinne ansprechen. Essen ist wie eine Komposition feinster Zutaten in bester Qualität und raffiniert kombiniert. Ich will meine Gäste kulinarisch verzaubern.“

Auf die Frage, an welche Zielgruppe sich denn die Golden Hill Country Chalets & Suites wenden, antwortet Andreas Reinisch prompt: „Unsere Philosophie Luxus Neu, Exklusivität bewusst und nachhaltig interpretiert, spricht die wachsende Käuferschicht, die sogenannten ‚Lohas‘ – Lifestyle of Health and Sustainability – auf spezielle Weise an. Erfolgreiche Menschen, die sich belohnen möchten und den Charme der Südsteiermark auf außergewöhnliche Weise erleben möchten.“ ■



Life

Tiroler Mut

Andreas Kronthaler ist der Mann von Vivienne Westwood. Und er ist 25 Jahre jünger als die britische Kult-Designerin, mit der er Tag und Nacht zusammenlebt und arbeitet. Aber wie tickt der Zillertaler eigentlich?

Text: Axel Meister

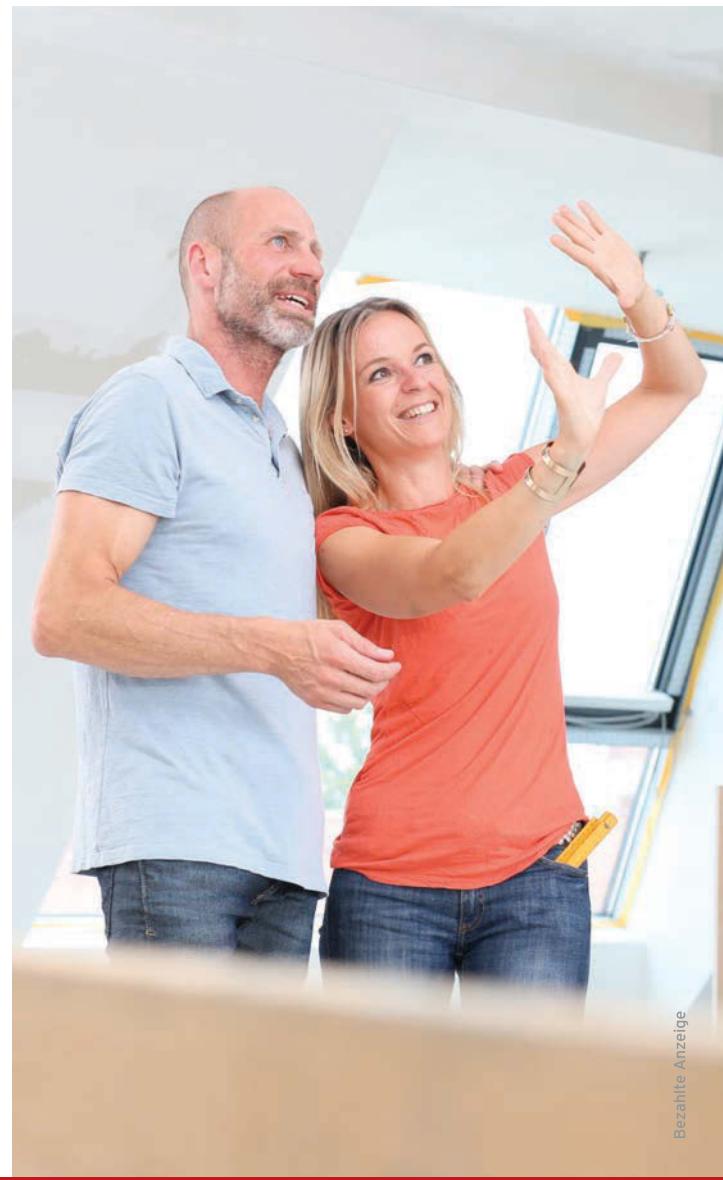
S

So einen Mann wie ihn haben viele Frauen im Visier, nur halt ohne Aussicht auf Erfolg. Andreas Kronthaler, 52, ist der Prototyp eines echten Kerls. Seine dunklen Haare, die er neuerdings wieder länger trägt, versteckt er gerne unter einem Camouflage-Käppi – nicht aus der eigenen Kollektion –, der Vollbart korreliert mit den markanten Zügen seines Gesichts und die breiten Schultern und trainierten Arme erinnern daran, dass er aus Tirol kommt. Kronthaler ist im Zillertal aufgewachsen, unweit von da, wo auch andere Haudegen groß geworden und später in die Welt gezogen sind, um große Erfolge zu feiern. Wie auch der Motocross-Zauberer Heinz Kinigadner. Aber im Unterschied zu dem kam Kronthaler nicht mehr zurück in die harte Bergwelt.

Kronthaler zeichnet aber noch etwas aus, das nur wenige Männer haben: Er ist mit einer Frau verheiratet, die 25 Jahre älter, als er selber ist und, das ist das Besondere, die weltberühmt ist. Mit Vivienne Westwood, der Kult-Designerin und Ikone des britischen Punk, führt er nach eigenem Bekunden eine symbiotische Beziehung. Kennengelernt hat sich das nur scheinbar so ungleiche Paar Ende der Achtzigerjahre in Wien. Denn Westwood hatte einen Lehrauftrag an der Universität für angewandte Kunst angenommen. Und Kronthaler hatte gerade seine Lehre zum Goldschmied in Graz geschmissen, ▶



Fashion-Ikone Vivienne Westwood und ihr Ehegatt Andreas Kronthaler haben viel übrig für große Inszenierungen. Vor allem, wenn's um ein gemeinsames Fotoshooting geht



Bezahlte Anzeige

Mehr? Raum!

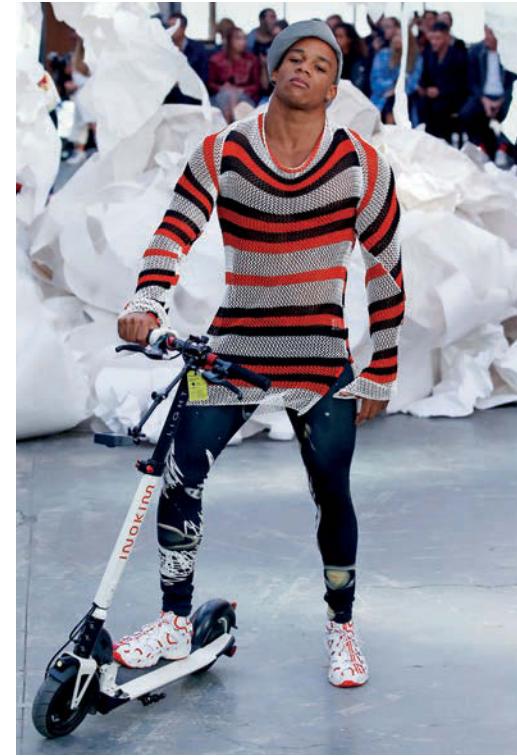
Hoch hinaus:
Die Stadt Wien setzt bei der Sanierung oft eins drauf.

Bei der Althaussanierung berät und begleitet der wohnfonds_wien HauseigentümerInnen bei geplanten Sanierungsvorhaben. Davon profitieren auch die bestehenden und zukünftigen MieterInnen: Durch Maßnahmen wie den Ausbau von Dachgeschoßen oder den Einbau von Liftanlagen erhöht sich der Wohnkomfort und es wird neuer Wohnraum geschaffen – die besten Aussichten für den geförderten Wohnbau in Wien.

gut für sie. schön für wien. www.wohnfonds.wien.at

*„So jemand
wie sie hab
ich noch nie
gesehen“*

Andreas Kronthaler über seine
Frau Vivienne Westwood



Die Ready-to-wear-Kollektion für
Frühjahr/Sommer 2019 wurde in Paris
präsentiert (o. & u.). Das Motto lautet
„ziemlich oversized“, auch der
Schlabberlook (l.) kommt wieder



war nach Wien gezogen und hatte die Aufnahmeprüfung für die Modeklasse an der Angewandten bestanden.

Vielleicht nicht ganz einfach nachzu vollziehen bei diesem Altersabstand, aber Kronthaler verehrte Westwood seit Langem und erhielt sie prompt als Professorin. „Wow, als ich sie das erste Mal in der Klasse sah, dachte ich nur: So jemand hab ich noch nie gesehen. She looks sharp“, erinnert sich Kronthaler in einem Sprachmix aus Tiroler Akzent, in den sich auch ein paar Worte Englisch schwindeln.

Als die schrille Britin den strammen Zillertaler zu sich nach London einlädt, ist es auch schon um ihn geschehen. Nach einem kurzen Wohnintermezzo in Westwoods Studio heiraten die beiden. „Design-Ikone heiratet 25 Jahre jüngeren Mann“ ist natürlich ein gefundenes Fresken für die bekannt bissige Yellow Press Englands. Auch im Atelier seiner Frau hat es Kronthaler nicht leicht, denn die Angestellten sind Ex-Punks und behandeln ihn wie einen Buben. Das ändert sich erst, als er sich als „kompromissbereiter Perfektionist und intensiver Typ“ entpuppt.

Natürlich arbeitet das Ehepaar ganz eng zusammen, was aber „nie nervt“, wie er in einem Interview mit Österreichs erfolgreichstem Modell, Cordula Reyer, betont, die hin und wieder als Journalistin arbeitet. „Wir sind 24 Stunden am Tag zusammen. Wir fahren mit dem Rad ins Studio, um zu arbeiten und dann wieder heim. Ich kümmere mich um viele Sachen, aber sie ist immer für mich da. Wenn ich ein ultimatives Urteil brauche, dann bespreche ich es mit Vivienne.“

Längst hat Kronthaler die modischen Zügel im Westwood-Imperium übernommen. Seine erste eigene Kollektion unter dem Namen „Andreas Kronthaler for Vivienne Westwood“ präsentierte er vor acht Jahren. Inzwischen inszeniert er seine Auftritte, etwa zuletzt bei der Paris Fashion Week, wo er seine 18/19-Kollektion präsentierte, mit großem Aufwand: tolle Models, großer Rahmen und dazu eine nicht eingeladene Punkband. Aber es passieren auch Fehler: So hat sich das Westwood-Team die Grafik der jungen Designerin Louise Gray für eines der hippen, oversized T-Shirts „ausgeborgt“. Die Schottin soll darob nicht „very amused“ gewesen sein. Westwood entschuldigte sich. Huldvoll. ■



Es muss Liebe sein: Kronthaler und Westwood heftig küsselfend in einer Pause während der Paris Fashion Week (o.). Das Ehepaar auf Urlaub auf den Malediven und mit Gwen Stefani (2. v. r.) und Dita Von Teese im mitten in Paris gelegenen Hotel France Amériques



Ein Fall für den doppelten Spezialisten

Moden ändern sich – auch in puncto Schönheitsideale. „Die in den Achtzigerjahren bewunderte ‚Stupsnase‘ ist out, heute hat Natürlichkeit oberste Priorität“, berichtet Dr. Nikolaus Redtenbacher aus seinem Ordinationsalltag. Doch immer mehr Patienten suchen den Gesichtschirurgen wegen funktioneller Störungen des Sinnesorgans auf und sind bei ihm ebenfalls in besten Händen. Denn Dr. Redtenbacher ist auch HNO-Facharzt. „Die Ziele einer Nasenkorrektur sind nicht nur die Verschönerung der Form der Nase, sondern auch eine Verbesserung der Atmung“, so der Experte.

KONTAKT

Dr. Nikolaus Redtenbacher, HNO-Facharzt und plastischer Gesichtschirurg

Ordination: 1090 Wien,
Mariannengasse 1/17, Tel.: 01/4025512
www.nikolaus-redtenbacher.at





Die Zukunft der Schallplatte

Das österreichische Start-up **Rebeat** von **Günter Loibl** entwickelt die Retro-Technik der guten alten Schallplatte weiter. Die HD-Vinyl klingt besser, fasst mehr Songs und kommt 2019 auf den Markt

Text und Foto: Axel Meister

Die Schallplatte der Zukunft heißt HD-Vinyl und bringt einen deutlich besseren Klang und eine längere Spieldauer

Die Plattenadel setzt sanft auf, es knistert leise auf der schwarzen Scheibe und schon ist es wieder da, das nostalgische Gefühl, das uns an damals erinnert. An die alten Zeiten, als LPs und Singles, egal ob Rock oder Schlager, das Lebensgefühl via Lautsprecher in Wohn- und Jugendzimmer übertrug.

Denn jetzt ist sie wieder da, die gute alte Vinyl-Platte. Seit einigen Jahren boomen analoge Schallplatten wieder. Allein voriges Jahr wurden in Österreich 7,8 Millionen Euro mit den schwarzen Scheiben umgesetzt – so viel wie seit den Neunzigerjahren nicht mehr. „Von der allgemeinen Entwicklung her kann man die Kurven von Streaming und Vinyl in einem Diagramm beinahe übereinanderlegen“, beschreibt Günter Loibl die Marktsituation. Und der Gründer des Digitalvertriebs Rebeat Digital weiß auch, warum: „CD-Verkäufe nehmen ab und beim Streaming, das ich als besitzlosen Musikkonsum bezeichne, gehört dir eben nichts. Man kann auch nichts sammeln und sich in den Schrank stellen.“

30 statt 22 Minuten

Jetzt will Loibl, selbst großer Vinyl-Fan, obgleich ihn sein in Tulln beheimatetes Unternehmen Rebeat durch den Vertrieb digitaler Musik an Download- und Streaming-Services nährt, die Schallplatte in die nächste Generation führen. Sein Start-up hat nämlich die Schallplatte zu Vinyl in High Definition weiterentwickelt. Loibl: „HD-Vinyls klingen wegen des höheren Frequenzgangs um vieles besser und haben eine längere Spieldauer. Passten bisher rund 22 Minuten auf eine Plattenseite, bekommen wir jetzt zirka 30 Minuten drauf.“ Auf die Idee für die Wunderplatte ist Loibl in einer kreativen Kaffeepause in seiner Firma gekommen, als ein



Rebeat-Gründer Günter Loibl will Mitte 2019 die erste Vinyl-Platte in HD auflegen können

Mitarbeiter meinte: „Beim digitalen Vertrieb können wir nicht viel ändern, aber die Lieferzeiten bei Schallplatten sind einfach zu lang. Bei einem halben Jahr Wartefrist kann ein Label keine sinnvolle Release-Planung machen.“

Presswerke kollabieren

Als keiner mehr Schallplatten wollte, schlossen viele Presswerke und die Schneidemaschinen für die Rillen wurden verschrottet oder in die dritte Welt verschoben. Wegen der plötzlichen großen Nachfrage in den letzten Jahren wurden die Maschinen zurückgekauft und aufgepimpt. Aber die Qualität war schlecht, weil die Presswerke auf Teufel komm raus produzierten. Und jetzt kommt Günter Loibl mit seiner HD-Vinyl ins Spiel. Er hat gemeinsam mit dem Forschungsinstitut Joanneum eine Technolo-

gie entwickelt, um Schallplatten aus Vinyl effizienter sowie schneller herzustellen und dabei die Qualität zu verbessern.

Mitte 2019 geht's los

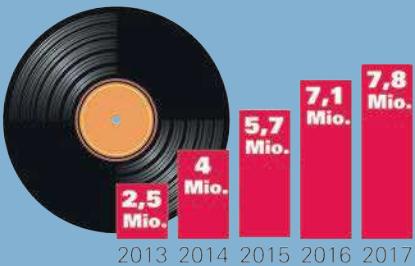
Statt Toninformationen mechanisch mit einem Schneidstichel in die Matrize zu ritzen, kommt bei HD-Vinyl Lasertechnik zum Einsatz. Die Platten werden immer vom Originalstempel gedruckt, nicht von einer Kopie einer Kopie einer Kopie. Weil HD-Vinyl-Stamper aus Keramik hergestellt werden, fällt auch die Galvanisierung, ein toxischer Prozess mit umweltfeindlichen Stoffen, flach.

Zwei Probleme konnten überdies gelöst werden: Das Patent für HD-Vinyl wurde weltweit angemeldet und endlich ein veritabler Investor in Gestalt der GW Invest gefunden. Loibl lacht, denn er hat „mit Investment-Leuten in der ganzen Welt geredet und jetzt ist es der Garten-Profi Praskac geworden, der 500 Meter Luftlinie von mir entfernt sitzt“.

Mitte 2019 will Loibl seine HD-Vinyl auf den Markt bringen und hat für den Konsumenten zwei erfreuliche Botschaften: „Die HD-Vinyl wird kaum teurer als herkömmliche Schallplatten und sie ist außerdem auf allen Plattenspielern zu verwenden.“

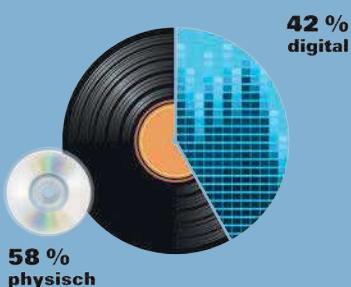
Und zuletzt gesteht er: „Ich kann an keinem Plattengeschäft mehr tatenlos vorbeigehen.“ ■

Vinyl ist wieder gefragt



Quelle: IFPI Austria – Verband der Österreichischen Musikwirtschaft News infografik: Merridee Stein

Musikformate 2017 Anteil am Gesamtmarkt





Herbert Brandl in seinem Atelier in Wien. Hinter ihm eines seiner Gipfelbilder. Manager und Politiker schmücken ihre Büros gerne mit ihnen



Der Gipfel der Malkunst

Die Berge und ihre karge Schönheit gehören zu den Hauptmotiven von **Herbert Brandl**. Wie es zu diesem Gipfelsturm kam, obwohl ihm die Experten damit keinen Erfolg vorhersagten. Und warum er es dennoch in die wichtigsten Museen der Welt geschafft hat

Von Renate Kromp; Fotos: Matt Observe

Eine kahle Halle im 23. Wiener Gemeindebezirk. Rundherum Industriegebiet, ein Mistplatz der MA 48, grauer Hochnebel, um die Mittagszeit kaum Menschen auf den Straßen. Herbert Brandl saust mit dem Taxi herbei. Ein drahtiger, gelassener Mann, der in seinem großen schwarzen Mantel versinkt, die Wollmütze tief ins Gesicht gezogen. Er öffnet erst ein Gittertor, dann das große Tor zur Halle. Es grüßt ein hyänenhaftes Raubtier, in Bronze gegossen, wild verbissen in die Tatze eines Widersachers. Fast hört man es knurren und pfauchen. „Manchmal tauchen die da so auf“, sagt Brandl im Vorbeigehen, „Katzen, die sich mit Hyänen vermischen und mit Wolfsbildern. Eine Chimäre.“ In seinem Leben waren erst die echten Katzen da. Jetzt verwandeln sie sich in wilde Tiere, deren

kunstvoller Urahn ein geschnitzter Tiger aus Indonesien ist. Brandl mutierte und verfremdete dieses Fundstück zu dieser wilden Kreatur. Etwas weiter hinten in der Halle ein Farbrausch aus Magenta und Grün, wieder huscht eine Hyäne durchs Bild, und ganz am Ende leuchtet ein schneedeckter Gipfel hervor.

Schnee und Felsen, gleißende Gletscher. Hier bringt Herbert Brandl das stille ewige Eis und jenen Höhenrausch auf die Leinwand, der sich dann oft in Vorstandsetagen oder in Politikerbüros wiederfindet. Oder auf der Prunkstiege des Bundeskanzleramts, wo das Werk Brandls den Aufstieg ins Zentrum der Macht begleitet. „Das bin ich gewohnt“, sagt er. „Als ich nach Wien gekommen bin, an die Angewandte, hab ich gleich einmal bei einem Spritzer mit dem Bruno Kreisky ein Gespräch geführt. Der war oft da, ist unten im Hof gesessen und ▶



hat mit den Studenten geredet. Plötzlich war man bei den Roten angesehen und auf ihren Festen im Sommer.“

Auf Kreisky folgte Franz Vranitzky, der sich einen Brandl in sein Besprechungszimmer hängen ließ. „Der war so sechs mal drei Meter, ganz grauenhaft gemalt, weiß und grün wie die steirische Fahne, ein Bild mit Brutalität. Vranitzky hat mir gesagt, dass sich die Leute unheimlich über das Bild aufregen – aber das verschafft Vorteile im Gespräch.“

Die Gipfel der Macht

Werner Faymann hatte ein Gipfelbild Brandls im Büro hängen. Ob mächtige Männer mit dem Gipfel das Symbol des beschwerlichen, erfolgreichen Aufstiegs strapazieren wollen? „Mächtige Männer lieben das.“ Landet eines seiner Bilder in einer Chefetage, dann meist aus seiner langen Bergserie, obwohl es so viel anderes, nicht minder Spektakuläres, von ihm gibt. „Die Leute lesen da viel mehr

rein, als ich reingegeben hab. Meine Interpretation ist das nicht.“

Wie er mit dem Interesse der Mächtigen umgeht? „Ich habe die Ausrede, dass auch Rembrandt und Leonardo da Vinci für die Reichen und die Bösesten der Bösen gearbeitet haben. Der Papst zu Zeiten Michelangelo war auch kein netter Typ. Trotzdem hat er in der Sixtinischen Kapelle Wunder hinterlassen.“ Wo man hänge, sei ohnehin schwer zu steuern. Nur einen Wunsch gibt es: „An Schurken verkaufe ich nicht.“

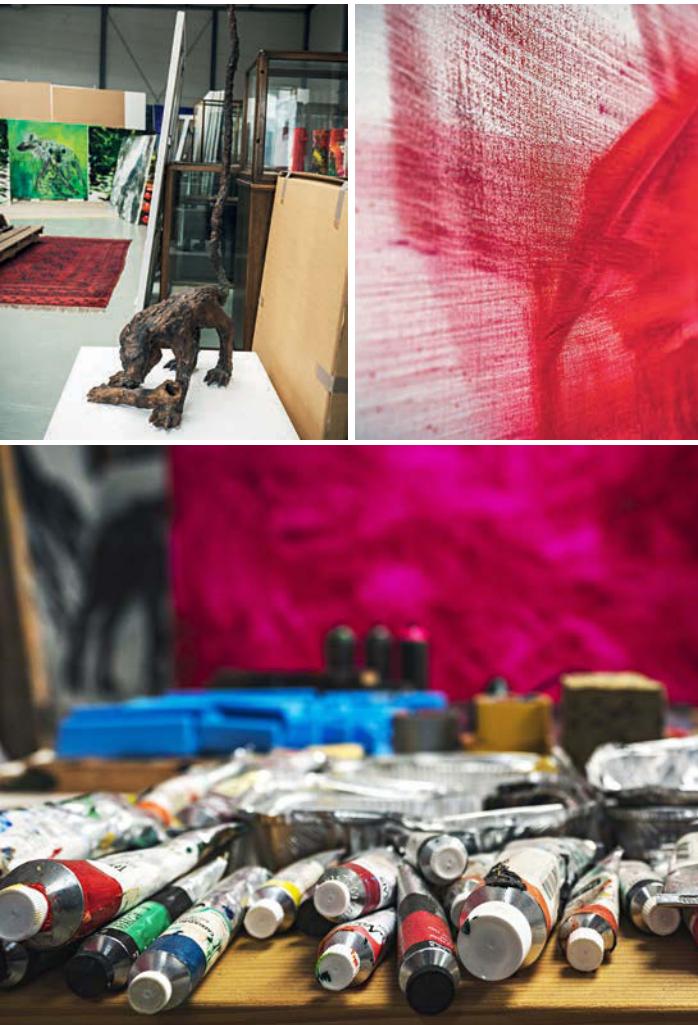
Der 59-jährige Brandl stammt aus Schwanberg in der Steiermark. Die ganz hohen Berge gibt es dort nicht, der Ort liegt auf 427 Meter Seehöhe im weststeirischen Hügelland. Es ist eher die sanfte Schönheit der Natur, eine, die Städter zur Erholung suchen. Eine Gegend jedoch auch, die Künstler anzieht. In der Josefikirche arbeitete etwa der Maler Jakob Laub 36 Jahre lang an den Fresken, 1993 vollendete er sie.

In einer Industriehalle am Wiener Stadtrand schafft Brandl seine großformatigen Bilder. Tier, Farbräusche, Gipfel ziehen sich durch sein Werk. In jüngerer Zeit beschäftigt sich Brandl auch mit Skulpturen. „Mich fasziniert die Haltbarkeit einer Skulptur, die Vorstellung, dass dieses komische Teil Jahrtausende halten kann.“

Ein Berg begleitete Brandl dennoch durch seine Kindheit: das Matterhorn, das der Vater, Rauchfangkehrer und ein begabter Zeichner, zuhause im Stiegenhaus an die Wand gemalt hatte. Seither verfolge ihn dieser Berg, erzählt er. „Aber ich bin immer gescheitert, wenn ich ihn gemalt habe.“

„Ich bin ein Berg-Freak“, hebt er zu einer Erklärung an, wie die Gipfel in sein Werk kamen. „Ich bin gern im Ort und schaue hinauf. Ich sitze vor der Berghütte.“ Die Tradition des 19. Jahrhunderts, als man im Tal im Gasthaus saß und den Berg, den Eiger etwa, malte, gefällt Brandl. „Ich gehe nicht wirklich klettern. Wenn es mir gefährlich erscheint, drehe ich um. Manchmal erscheint mir schon ein paar Meter nach der Hütte oder dem Wirtshaus alles sehr gefährlich. Aber ich mag die Höhe. Über 1.700 Metern geht es mir gut. Darunter fühle ich mich ein bissl bedrückt.“

Am Anfang war es eher die Struktur der Felswände, die ihn



interessierte. Den Gipfel schnitt er seinen frühen Bergen ab. Erst später ließ er seine Berge in ganzer Wucht stehen. Dass sich seine Gipfelbilder einmal um bis zu sechsstellige Summen verkaufen würden, er zu den erfolgreichsten Österreichern am Kunstmarkt zählt, seine Bilder im Centre Pompidou, der Kunsthalle Zürich und im Museo Reina Sofia in Madrid hängen, und er bei der Biennale in Venedig war – fast scheint es Brandl heute zu wundern, auf jeden Fall aber erlaubt er sich eine augenzwinkernde Rüge an die Fachwelt. „Als ich vom Abstrakten rübergewandert bin zum realistischen Bergmotiv, war das gar nicht so toll applaudiert. Kuratoren haben gesagt, du kannst ruhig Berge malen, es gibt in der Kunst sowieso nur mehr Video, die Malerei ist aus.“ Wie verkehrt diese Prognose war.

Brandl blieb gegen den Kuratorenrat bei seinen Gipfeln, wobei jene, die er am liebsten malt, für ihn unerreichbar sind. Sie sind

*„An
Schurken
verkaufe
ich nicht“*



REDUCE Wohltuende Auszeit

... für Körper und Seele in Bad Tatzmannsdorf im Südburgenland.

Wo die drei natürlichen Heilmittel – Moor, Kohlensäure und Thermalwasser – Gesundheit spenden und zwei 4*Superior Thermenhotels mit hoteleigenen Thermen-, Sauna- und Sinneswelten erholsamen Thermengenuss bieten.

www.reduce.at



Der andere Urlaub im Waldviertel



Fasten hilft, Körper und Geist in Einklang zu bringen, neue Energie zu tanken und ein Gefühl der Leichtigkeit wird erweckt. Diesen anderen Urlaub bietet das Gesundheitshotel Klosterberg im Waldviertel. Egal warum man hierher kommt, hier findet jeder sein Naturparadies.

Tel.: 02814/82 76
info@klosterberg.at
www.klosterberg.at

Zu Gast bei Sisi – Spezialangebot für SeniorInnen



Besucher ab 60 Jahren erwartet neben der Besichtigung von Silberkammer, Sisi Museum und Kaiserappartements eine Jause im gemütlichen Café Hofburg.

Spezialpreis: € 16,80 statt € 24,00.

Angebot gültig von 07.01. bis 12.04.2019,
 täglich von 09.00 Uhr bis 17.30 Uhr.

Hofburg - Michaelerkuppel, 1010 Wien

Tel.: +43 1 533 75 70, www.hofburg-wien.at



real, „keine Malgipfel, die nur aus der Farbe entstehen“. Sie sind hoch. „Sie haben alle einen dunklen Himmel, also eine Höhe von über 7.000 Meter. Fast alle sind im Himalaya. Die 14 Achttausender habe ich durchgemalt, aber nicht alle Ansichten eines Berges funktionieren, um sie zu malen. Beim Mount Everest habe ich sehr lange gesucht und mich dann für den Hillary-Step (nach dem Erstbesteiger Sir Edmund Hillary, Anm.) entschieden, weil das die berühmteste Route ist. Die hat mich immer tiefer reingezogen, ich hab eine richtige Manie gekriegt.“

Brandl faszinieren die Geschichten, die Bergsteiger von ihren Abenteuern erzählen. „Ich musste die sofort umsetzen in die Arbeit. Ich war selbst nie dort, nie auf einem Siebtausender. Das wollte ich unbedingt noch machen, den Annapurma umrunden. Aber ich bin nicht so fit, muss Abstriche machen.“ Lebensbedrohliche Ereignisse, eine Autoimmunerkrankung und ein Aneurysma, zwangen ihn dazu, zurückzuschalten – nun ist schon das Bezwingen einer drei mal sechs Meter großen Leinwand wie ein Gipfelsturm. Denn Brandl malt seine Bilder in einem Zug durch. Möglicherweise, dass der Schock des Erkennens der eigenen Endlichkeit ihn auch zu Skulpturen wie jener Hyäne gebracht hat. Denn: „Die Haltbarkeit einer Skulptur ist für mich interessant. Die Vorstellung, dass dieses komische Teil Jahrtausende halten kann.“

Dass sein Himalaya-Traum unerfüllt blieb, ficht ihn kaum mehr an. In einer Karawane über das stolze Bergmassiv herzufallen, ist nicht seine Sache: „Man sitzt in Camps, hinterlässt einen unglaublichen Dreck. Da bleibe ich lieber bei meiner Fantasie.“ So bleibt es eine Fernbeziehung, aber eine mit Bestand. „Eigenartig, dass ich bei dem Thema hängen geblieben bin. Es zieht sich dahin und ist noch nicht beendet.“

Denn Brandl nimmt wahr, wie sich der Berg verändert. Das Weiß auf den Gipfeln weicht zurück, es gibt Jahre fast ohne Schnee. „Die Berge in Südtirol wirken schon so ausgetrocknet, als würden sie jeden Moment zerbröseln. Überall wird Wasser in gigantischen Mengen abgeleitet. Ganze Hänge rutschen ab, veröden, es gibt Bergstürze und Muren. Die längste Zeit geht das schon so dahin.“ Was ein Maler tun kann? „Das Verbrechen am Berg, dem widme ich mich sicher noch, weil es mich enorm stört, was passiert. Wir haben nur noch ein Minimum Naturland. Kaum gehst du in einen Nationalpark hinein, bist du auch schon wieder draußen. Trotzdem wollen die Menschen noch mehr Skilifte bauen.“

Was ist Luxus?

Seit 2004 unterrichtet Brandl an der Kunstakademie Düsseldorf kommende Malergenerationen. Man könne erkennen, wer das Zeug zu Großem habe, erzählt er. Allerdings sei es schwierig, Talente in Galerien und am Kunstmärkt unterzubringen. Doch wer sich dort behauptet, muss auch mit den Unwägbarkeiten eines Künstlerlebens umgehen können. Geld-, Arbeits- und Leistungsdruck muss man standhalten, Atelier und Mitarbeiter müssen bezahlt werden,

„Wenn ich zu lange nichts tue, mich nicht zeige und das Geld wird knapp, dann kommt manchmal leichte Panikstimmung auf“, sagt Brandl

Herbert Brandl

wurde 1959 in Graz geboren und wuchs in Schwanberg in der Weststeiermark auf. Zum Studium ging er nach Wien an die Hochschule für Angewandte Kunst. Er zählt zu den „Neuen Wilden“ der österreichischen Malerei. Er war 2007 Österreichs Vertreter bei der Biennale von Venedig. Seine Werke hängen in den bedeutendsten Museen Europas

das Leben bestritten. „Wenn eine Ausstellung bevorsteht, dann ist das für mich eine sehr kreative produktive Spannung, das gefällt mir sehr gut“, sagt Brandl. Aber: „Problematisch wird es, wenn ich zu lange nichts tue, mich nicht zeige und das Geld wird knapp. Da kommt dann manchmal leichte Panikstimmung auf. Es macht mich fertig, malen zu müssen, weil man Geld braucht. Das bereitet mir schlaflose Nächte. Dann aber gelingt es mir, etwas zu machen, unter Druck. Manchmal verschwindet auch alles von mir, manchmal distanziert sich die ganze Kunstwelt von mir. Das ist oft erschreckend, wir schnell das Interesse weg ist. Plötzlich kommt keiner vorbei. Malt man etwas Falsches?“ Früher hingegen: „Da war mein Atelier die meiste Zeit ziemlich leer, da hat mir der leere Raum Spaß gemacht, ich hab das richtig genossen.“

Ganz klar daher auch die Antwort, was denn für ihn persönlich Luxus ist: „Zeit zu haben, nicht gestresst zu werden.“ Und Kunst zu sammeln: „Wenn es sich irgendwie ausgeht, versuchte ich das. Aber die meisten Werke meiner Zeitgenossen und Kollegen, die ich gerne kaufen würde, sind für mich ziemlich unerreichbar.“ So wie auch die Gipfel des Himalaya für die meisten von uns. ■

DER FORD KUGA

Das Leben spielt draußen.



Jetzt ab
€ 18.490,-¹⁾

Sie suchen ein Auto, das perfekt für alle vier Jahreszeiten ist? Suchen Sie nicht länger – der Ford Kuga, unser vielseitiger SUV, kann Ihr täglicher Begleiter sein, egal wie Wetter und Wege sind. Schotter und Schnee steckt er mit dem intelligenten Allradantrieb souverän weg. Ob Großeinkauf oder Familienausflug, er bringt Sie sicher und komfortabel hin. Sie sehen: So vielseitig kann der Ford Kuga sein. Aber sehen allein genügt nicht – vereinbaren Sie doch noch heute eine Probefahrt bei Ihrem Ford Händler.

Jetzt bei den FORD
OUTDOOR-WOCHEN
bis zu **€ 8.000,-**^{*}
Preisvorteil sichern!



Eine Idee weiter

Ford KUGA (Prüfverfahren: WLTP**):

Kraftstoffverbrauch innerorts 5,6 – 11,1 l/ außerorts 4,9 – 7,5 l/ kombiniert 5,2 – 9,0 l/ CO2-Emission 136 – 204 g/km

Symbolfoto. 1) Unverbindlich empfohlener nicht karterlierter Aktionspreis (beinhaltet Händlerbeteiligung, Modellbonus, Ford Bonus und Versicherungsbonus) inkl. USt, NoVA und 5 Jahre Garantie (beginnend mit Auslieferungsdatum, beschränkt auf 100.000 km), gültig bis 31.03.2019 bei Ford Bank Leasing in Verbindung mit dem Abschluss des Vorteilsets (Haftpflicht-, Vollkasko-, Insassenunfall- und/oder Rechtschutzversicherung) der Ford Auto Versicherung (Versicherer: Garanta Versicherungs-AG Österreich), Leasingrate € 49,- zzgl. € 200,- Bearbeitungsgebühr und 1,17% gesetzlicher Vertragsgebühr, Laufzeit 36 Monate, 30% Anzahlung, 30.000 km Gesamtfahrleistung, Fixzinssatz 4,4%, Gesamtbetrag € 20.475,74, vorbehaltlich Bonitätsprüfung der Ford Bank Austria. Aktion gültig bei Ihrem teilnehmenden Ford-Händler. Nähere Informationen bei Ihrem Ford Händler oder auf www.ford.at. *Unverbindlicher empfohlener nicht karterlierter vom Listenpreis abzuziehender Nachlass (beinhaltet Händlerbeteiligung und alle anwendbaren Marketingboni) auf ausgewählte, lagernde Ford Modelle inkl. USt und NoVA bei Ford Bank Leasing. **Werte nach dem Prüfverfahren WLTP ermittelt und zurückgerechnet auf NEFZ. Weitere Informationen zum offiziellen Kraftstoffverbrauch und den offiziellen spezifischen CO2-Emissionen neuer Personenkraftwagen können dem Leitfaden über den Kraftstoffverbrauch, die CO2-Emissionen und den Stromverbrauch neuer Personenkraftwagen entnommen werden, der bei allen Ford Vertragspartnern unentgeltlich erhältlich ist und unter <http://www.autoverbrauch.at> heruntergeladen werden kann.

Life Drive

Boxenstopp



Audi E-Tron Sportback



Porsche Taycan Turismo



BMW iX3 (hier die Studie iNEXT)



Mercedes EQC

E-Mobilität

Deutschland unter Strom

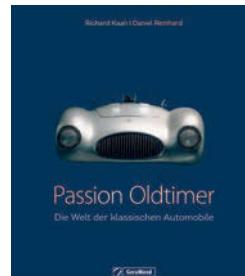
Beim Thema Elektromobilität sind deutsche Hersteller bis jetzt nicht gerade emsig gewesen. Doch die Herausforderung, E-Branchenprimus Tesla und dessen unberechenbaren Chef Elon Musk zumindest in Bedrängnis zu bringen, befügt die Hersteller von Bayern bis Baden-Württemberg. Auf Basis des aktuellen X3 will BMW den ersten Elektro-SUV iX3 – in China – bauen. Audi lässt ein Jahr nach dem E-Tron das zugehörige Coupé Sportback folgen. Mercedes bringt spät, erst im Herbst 2019 seinen E-SUV EQC. Daher folgt der kleinere Bruder EQB erst 2021. Porsche startet seinen Lifestyle-Kombi Taycan Cross Turismo bereits 2020.

Luxussmartphone

Bei Anruf Porsche-Design

Das Porsche Design Huawei Mate 20 RS ist die teurere Luxusversion (1.699 Euro) des Mate 20 Pro, verfügt aber über einen doppelt so großen Speicher (256 Gigabyte) und mehr Arbeitsspeicher (8 Gigabyte). Vorne sehen beide Versionen gleich aus, der Unterschied sitzt im Heck. Die Dreifach-Kamera steht nicht mehr hervor, sondern sitzt unter dem Glas. Der Rest ist mit edlem Leder überzogen, ein großes Porsche-Logo darf nicht fehlen.

<http://consumer.huawei.com/at>



Fotoband

Legenden aus Stahl

Richard Kaan, Kfz-Sachverständiger für Oldtimer, und der Formel-1-Fotograf Daniel Reinhard haben in ein 288 Seiten starkes Buch ihre ganze Leidenschaft gesteckt. Nämlich Oldtimer, die aus allen Blickwinkeln beleuchtet und natürlich fotografiert wurden.

<https://verlagshaus24.de/geramond>

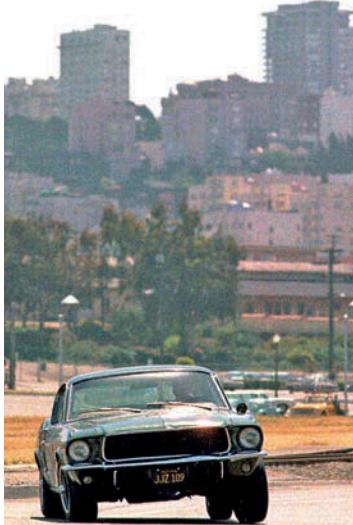


Gute Fahrt

Leichte, bunte Reisebegleiter

Die Zeiten, in denen man auf etwas verzichten musste, wenn man mit leichtem Gepäck verreisen wollte, sind vorbei. Den PTS-Trolley (Porsche Traveler System) gibt es jetzt in der Ultralight-XXL-Edition (Gewicht: ca. 3,2 Kilo) und in unzähligen Farben wie Indischrot, Jetgrün oder Achatgrau. Die Koffer wurden in Zusammenarbeit mit Rimowa exklusiv für Porsche Driver's Selection entwickelt und passen haargenau in Porsche-Kofferräume.

shop.porsche.com



Steve McQueen spielte im 68er-Klassiker „Bullitt“ - den gleichnamigen Polizei-Lieutenant, der in seinem Ford Mustang Fastback GT390 Mafia-Killer über die Hügel von San Francisco jagt

Mustang Bullitt

Hommage an Steve McQueen

Die zehnminütige Verfolgungsjagd, in der Steve McQueen als Lieutenant Frank Bullitt in einem Ford Mustang Fastback GT390 zwei Mafia-Killer durch die Hügel von San Francisco hetzt, ist legendär. Und das ist auch der amerikanische Sportwagen, der 1964, also vier Jahre vor dem Hollywood-Thriller „Bullitt“ sein Debüt auf dem US-Markt feierte.

Grund genug für Ford, zum 50. Jubiläum des Filmklassikers eine limitierte Edition des Ford Mustang aufzulegen, der



Das Ford-Mustang-Jubiläumsmodell „Bullitt“ mit V8-Fünfliter-Motor, Sechsgang-Getriebe und 460 PS kostet ab 67.450 Euro

natürlich das Suffix „Bullitt“ trägt. Zentrales Element des Sondermodells ist der Fünfliter-V8, der aber 10 Zusatz-PS spendiert bekam, also 460 PS stark ist. Zudem zitiert der neue Bullitt zahlreiche Details des Original-Mustang aus dem Film (der übrigens wiedergefunden wurde) wie zurückhaltende Chromakzente um den schwarzen Kühlergrill. Wie das Film-Original gibt es den aktuellen Bullitt-Mustang in Dark Highland Green und es gibt nur ein einziges Emblem – am Heck.



Rockin'

Die britische Edelschmiede Rolls-Royce schickt mit dem **Cullinan** ein wahres Schwergewicht ins Rennen um die Krone der Luxus-SUVs. Der 2,7 Tonnen schwere und 400.000 Euro teure Koloss ist nach dem größten je gefundenen Diamanten benannt

Text: Axel Meister



Rolls



Ein SUV, so groß und
mächtig wie der
Buckingham Palast.
Über dem riesigen
Grill des Cullinan
schwebt die Spirit-
of-Ecstasy-Figur



Natürlich beherrscht auch der Cullinan die hohe Kunst des „Effortless Driving“. Der Zoll dafür beträgt gute 15 Liter Super auf 100 Kilometer

Der Cullinan wurde natürlich nicht auf Luft hin gebaut. Die Nachfrage aus der ganzen Welt nach einem „Rolls-Royce der SUVs“ sei enorm gewesen, hört man vom Firmensitz in Goodwood. Es wären vor allem Jungunternehmer gewesen, die in der Erlebnis-Ökonomie ihr Geld machen und die eben auch Orte ansteuern wollen, die Fahrer eines konventionellen Rolls niemals erreichen könnten. Natürlich sollten die Ausfahrten dorthin in gewohntem Old-School-Luxus erfolgen.

Rolls-Royce-Chef Torsten Müller-Ötvös folgerte aus dem Begehr der Karrieristen, dass der nach dem größten je gefundenen Diamanten benannte Cullinan der absatzstärkste Wagen der Nobelschmiede werde, „ganz einfach, weil er der praktischste ist“. Und natürlich der mächtigste.

Gediegene 5,34 Meter lang, 2,7 Tonnen schwer, mit dem typischen Parthenon-Grill aus handpoliertem rostfreiem Stahl und der „Spirit of Ecstasy“-Figur, die vom Brachial-Rolls natürlich einen besseren Überblick als sonst üblich genießt. Die Kühlerfigur klappt nach kurzer Standzeit oder bei einem Crash automatisch ein. Und um sich vollends von der Konkurrenz abzuheben, haben die Briten der Heckklappe des Kolosses noch ein kleines optisches Stufenheck geschneidert.

Wie in Watte gehüllt

Die mit dem Kreieren des ersten Offroad-Rolls betrauten Designer gingen die Aufgabe mit einem speziellen Zugang an. Zuallererst nahmen sie sich konventionelle SUVs vor, die sie ordentlich ausstallierten, wobei der Ausdruck „aufgebauschte Kombis“ noch der gelindeste war. Das Zwei-Box-Design taten sie als laut ab,

weil das Gepäck im erweiterten Passagierraum herumklappt, die Akustik miserabel sei und überhaupt wäre der Innenraum nicht vernünftig zu beheizen.

Rolls-Royce-Kunden aber, so die Expertise der Kreativ-Abteilung, würden, egal ob im Fond oder hinter dem Volant (ja, solche gibt es auch), eine Trennung von der nervigen Außenwelt wünschen, damit sie sich wie in einem Kokon fühlen können. Drinnen bekommt man wirklich kaum etwas von dem mit, was draußen passiert. Das liegt am opulenten Dämmmaterial und am sechs Millimeter dicken Doppelglas. Früher, so sagt man, war das lauteste Geräusch in einem Rolls die Uhr. Seit diese elektrisch läuft, ist es der Blinker.

Auch die Temperatur in einem Cullinan ist leicht zu justieren. Das bedeutet, wenn man in Kitz oder Lech zum Schiurlaub anreist, bleibt es im Innenraum sogar dann wohlig warm, wenn die Heck-



Von Ihnen
die Vision.
Von uns
die Immobilie.

ORAG
Immobilien. Seit 1871.

www.oerag.at

LIEGENSCHAFTS
VERWALTUNG

IMMOBILIEN
VERMITTLUNG

IMMOBILIEN
BEWERTUNG

FACILITY
MANAGEMENT

ARCHITEKTUR
BAUMANAGEMENT



Flaschenhalter? Ach woher denn, im Cullinan stellt man doch Champagnergläser ab. Der V12-Motor stammt aus der Limousine Phantom

klappe geöffnet ist, weil der Page die Louis-Vuitton-Koffer entlädt.

Behände im Gelände

Der Fahrer findet ein typisches Rolls-Royce-Cockpit vor, mit einer ziemlich reduzierten Auswahl an Schaltern. Die chromumrandeten Rundinstrumente wirken auf den ersten Blick analog, werden aber digital dargestellt. Drehzahlmesser gibt es auch im Cullinan keinen; ein Potentiometer zeigt an, wie viel Kraft zur Verfügung steht. Alle Infos werden über das Touchdisplay in der Mittelkonsole dirigiert. Das Lenkrad ist kleiner und breiter als im Brudermodell Phantom – eine diskrete Aufforderung, dem Chauffeur freizugeben und selbst zu fahren.

Was beim V12-Twinturbomotor mit 6,75 Liter Hubraum, 571 PS und einem Drehmoment von 850 Nm (5,2 Sekunden auf 100, 250 km/h Spitze) durchaus Spaß-

Für Einsätze im Gelände gibt es den magischen „Everywhere Button“

macht. Auch, weil die seidenweiche ZF-Achtgangautomatik satellitengesteuert ist und den richtigen Gang vor einer Kurve schon einlegt, bevor man überhaupt an betreffender Biegung ist.

Aber der Cullinan kann auch offroad. Und wie auch noch. Statt Terrain-Control-Schaltern, komplizierten Fahrwerkseinstellungen und sonstigen ermüdenden Technikspielereien gibt es den magischen „Everywhere Button“. Der Bordcomputer verteilt dann die Kraft auf die vier Räder, schaltet virtuelle Sperren zu oder sorgt für einen Extraboost im steilen Gelände, den das Drehmoment spendiert. Das Beste aber ist, wenn ein Rad Traktion verliert, wird es automatisch heruntergedrückt, um wieder Bodenkontakt zu bekommen.

Technisch so elegant und einfach, dass Charles Rolls applaudiert hätte und dem mürrischen Henry Royce ein kurzes Lächeln passiert wäre.

ENJOY OSTTIROL



GRADONNA ****SUP

Mountain Resort Châlets & Hotel



★★★★ S
GRADONNA
MOUNTAIN
RESORT
KALS
OSTTIROL

Das Großglockner-Resort Kals-Matrei ist das größte Skigebiet Osttirols. Direkt an der Talabfahrt, auf 1350 Meter Höhe, steigen Skiläufer in einem exklusiven „Bergdorf“ ab: dem Gradonna ****SUP Mountain Resort mit Hotel und 41 Chalets. Gewohnt wird in bis zu 57 m² großen Suiten oder in Chalets mit bis zu 120 m² Fläche für bis zu 8 Personen. Kalser Marmor, Zirbenholz, Leder, Loden und Leinen bestimmen das Interieur. Der Skitag beginnt und endet direkt vor dem Chalet oder dem Hoteleingang. Im Hotel gibt es ein 3000 m² großes Spa, einen Natur-Kinderclub für Kids ab 3 Jahren und einen Teenie-Club 12+, einen Sportshop, einen Feinkostladen und ein Restaurant, das zeitgemäße Küche aus vorwiegend regionalen Produkten serviert.

www.gradonna.at

DOLOMITEN RESIDENZ ****SUP

Sporthotel Sillian



★★★★
DOLOMITEN · RESIDENZ
Sporthotel Sillian

Das Bett direkt neben der Piste, ein traumhaftes, schneesicheres Hochpustertaler Skigebiet und typische Osttiroler Gastlichkeit genießen Sie in der Dolomiten Residenz ****SUP Sporthotel Sillian, Osttirols erstem Familien-Wellnesshotel. Das Skizentrum Hochpustertal ist ideal für Familien mit kleineren Kindern geeignet. Den Skipass gibt's an der Hotelrezeption und die Testskier aus dem Sportshop gegenüber. Wenn die Kinder nicht auf die Piste mitwollen, ist das auch kein Problem: Im Übernachtungspreis sind täglich 12 Stunden Kinderbetreuung sowie ein Teenie-Programm für Kids ab 12 Jahren enthalten. Für Erholung sorgt die 3000 m² große Vitalresidenz. Im Restaurant verwöhnt man Sie mit herzhafter regionaler Osttiroler Küche.

www.sporthotel-sillian.at



Download App
www.papar.at

Fotos: www.schultz-ski.at, Shutterstock
Großglockner Mountain Resort Kals Ges. m. b. H. & Co. KG | Gradonna 1 | A-9981 Kals am Großglockner | ATU 65650066
Dolomiten Residenz Sporthotel Sillian Hochpustertaler Bergbahnen Nfg. Ges. m. b. H. & Co. KG | Sillian 49d | A-9920 Sillian | ATU 44074407





Ein bisschen Tradition mit einem Schuss Walt Disney

Der neue Chefstylist von Škoda, **Oliver Stefani**, will die tschechische Marke lifestyliger machen, der Heimatgeschichte huldigen und vielleicht auch Walt Disney für seine Kreativ-Ideen konsultieren

Von Axel Meister

Sie sind seit mehr als einem Jahr bei Škoda als Chefdesigner engagiert. Sind Sie mehr oder weniger Vorgaben kreativer Art verpflichtet als davor bei VW?

Zuerst einmal bin ich in meiner Funktion hier bei Škoda in der angenehmen Position, nicht etwas designen zu müssen. Ich habe bei Škoda viele perspektivische Möglichkeiten, eine kreative Arbeitsatmosphäre und ein sehr engagiertes, multinationales Mitarbeiterteam. Des Weiteren ist jedes Fahrzeug, das man als Designer von Beginn an entwickeln darf, eine Herausforderung an sich. Und wir genießen hier schon dieses gewisse Etwas an Flexibilität. Durch den technischen Rückhalt innerhalb des Konzerns dürfen wir auch mal der einen oder anderen kreativen Idee mehr nachgehen, auch, um das Profil und die Eigenständigkeit der Marke Škoda zu schärfen.

Haben Sie sich schon mit dem Gedanken angefreundet, dass Sie auf unbestimmte Zeit fast ausschließlich SUVs designen werden müssen?

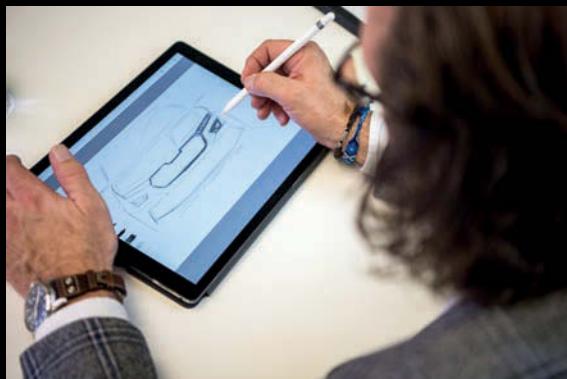
Es ist richtig, SUVs spielen eine wichtige

Rolle für das Wachstum der Marke Škoda, aber daneben gibt es auch weitere faszinierende und herausfordernde Aufgaben in anderen Fahrzeugkategorien. Mit dem Škoda Scala genießen wir Designer gerade das Privileg, die nächste Stufe der Škoda-Designsprache von der Studie Vision RS in die Serie zu übertragen und dabei viele Ansätze und Ideen beibehalten zu dürfen. Der neue Scala ist sportlich, emotional und authentisch. Und weitere Modelle – auch SUVs – werden in den nächsten Jahren diesem Weg folgen.

Ist mit Verlaub, der Vision X in Hinblick auf seine Zielgruppe das, was der Evoque für Range Rover darstellt?

Wir schauen in erster Linie darauf, was für unsere Kunden relevant ist. Die Vision X gibt einen Ausblick auf einen weiteren SUV unterhalb von Kodiaq und Karoq. Kleiner und urbaner, cool, modern und mit einem eigenen Charakter, aber immer noch auf den ersten Blick ein typischer Škoda. Wir folgen damit aktuellen Entwicklungen im urbanen Lifestyle, haben aber auch den Anspruch, diese selbst mitzustalten.





Am Stammsitz in Mladá Boleslav entsteht das Design, das bei den Scheinwerfern kristalline Elemente einsetzt, beim Cockpit das freischwebende Display



Apropos: Frauen verneinen dies ja strikt, aber gibt es Ihrer Ansicht nach dennoch echte Frauenautos?

Es gibt erst einmal praktische Autos und aus dem Blickwinkel des Designers – und vieler Kunden – schöne und weniger schöne Autos. Was man dabei als schön empfindet, ist bei jedem Menschen verschieden – unabhängig, ob Frau oder Mann. Als Designer versucht man immer, Fahrzeuge zu entwickeln, die Emotionen wecken und Reaktionen hervorrufen.

Welche speziellen Herausforderungen stellen autonom fahrende Autos an einen Designer?

Das autonome Fahren wird für uns alle eine der größten Veränderungen in der Geschichte des Automobils, weil dann nicht mehr der Fahrer zwingend im Mittelpunkt aller Überlegungen steht. Das ermöglicht ganz neue Denkansätze etwa für den Innenraum unserer Fahrzeuge. Daneben wird es auch das Exterieur beeinflussen, weil autonome Fahrzeuge ganz andere Anforderungen etwa an die Kommunikation mit anderen Verkehrsteilnehmern stellen.

Wird etwas unter Ihrer Design-Ägide

erkennbar tschechisch an Škoda sein?

Auf jeden Fall. Ich bin wirklich beeindruckt vom Stil und der Geschichte Tschechiens. Darin finden wir Designer eine große Inspiration. Ein wichtiger Bezugspunkt ist daher die traditionelle böhmische Kristallglaskunst. Die Kristalle haben glatte und klare Oberflächen, einen edlen Touch und präzise Formen mit scharfen Kanten. All diese Elemente nehmen wir im Design unserer Fahrzeuge auf, zum Beispiel in der Gestaltung der Scheinwerfer und Rückleuchten. Diese Tradition werden wir bei kommenden Fahrzeugen noch mehr pflegen.

Last but not least: Wird der Disney-Fan Oliver Stefani irgendwann einmal irgendetwas seiner Fan-Objekte in das Automobildesign einfließen lassen?

Ich bin seit meiner Kindheit ein großer Fan von Cartoons und sammle noch heute Skizzen und Storyboards von Walt Disney. Diese ungeheure Kreativität ist faszinierend und inspirierend zugleich. Und dabei will ich überhaupt nicht ausschließen, dass vielleicht einmal eine ihrer Ideen einen meiner Entwürfe beeinflusst, wenn alles perfekt zusammenpasst.

Dr. Paul Pointinger

Facharzt für Plastische, Ästhetische & Rekonstruktive Chirurgie

- Brustvergrößerung (auch ambulant möglich)
 - Bauchdeckenstraffung (Avelar Technik)
 - Bruststraffung
 - Brustverkleinerung
 - Augenlidkorrektur
 - Faltenbehandlung
 - Facelift, Minilift
 - Intimkorrektur
 - Fettabsaugung
- Beratung auch am Wochenende möglich!



Ordinationen: Tel.: 0676/51 89 954
1190 Wien, Billrothstr. 78
5020 Salzburg, Reichenhaller Str. 7
praxis@dr-pointinger.com
www.dr-pointinger.com

Starten Sie 2019 ins grüne Energieleben!

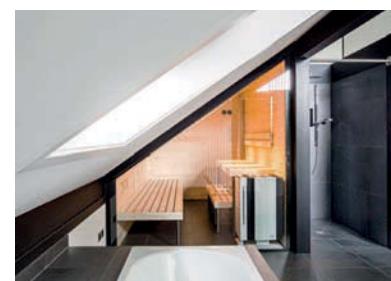
Neujahrsvorsätze um den Jahreswechsel:
Beginnen Sie 2019 grün und günstig!



Mit easy green energy haben Sie einen langfristigen Energiepartner an Ihrer Seite, ganz ohne Bindung. Hört sich gut an? Wir unterstützen Sie bei Ihrem Vorsatz und schenken Ihnen € 20,-.

Einfach Aktionscode „START19“ auf www.easygreenenergy.at eingeben und in ein grünes Jahr 2019 starten.

Saunaunikate nach Maß



Der steirische Saunahersteller DEISL plant und fertigt maßgeschneiderte Sauna & Wellnessbereiche – ganzheitliche Entspannung, individuelles Design und 100% natürliches Wärmeklima inklusive.

Lassen Sie sich im kostenlosen Sauna-Portfolio inspirieren:
www.deisl.com/saunaportfolio

ES IST NOCH NICHT ALLER TAGE SUV

Bereits in zwei Jahren wird jedes zweite neue Auto ein **SUV** sein. Die Industrie freut's und die Demoskopie will herausgefunden haben, warum das so ist

Text: Axel Meister

Hoch sitzen, einen besseren Überblick genießen und dabei auch noch lässig wirken. Die Welt liebt SUVs, natürlich tun auch wir das. Bereits jeder dritte Neuwagen in Österreich ist einer, wobei die Zulassungsstatistik etwas Skurriles enthüllt: Wien-Liesing darf sich nämlich eines doppelt so hohen SUV-Anteils rühmen wie der Tiroler Bezirk Reutte. Und die SUV-Mania geht munter weiter: In zwei Jahren wird jedes zweite neu zugelassene Auto in Europa ein SUV sein – beim immensen Angebot kein Wunder.

Warum diese Fahrzeugkategorie so boomt, haben Meinungsforscher untersucht und herausgefunden, „dass sich die Generation über 50 noch jung und erlebnishungrig fühlt“ und dementsprechende Vehikel kauft. Und den sogenannten „Millennials“, also den 17- bis 34-Jährigen, vermittelt die Fahrt in einem SUV „ein Gefühl der Stärke“.



1

1 BMW X7

Nicht umsonst ist sein Grill so groß. Der X7 ist so mächtig wie ein bayerischer Bierzelt-Boxer: stolze 5,15 m lang, 1,99 m breit. Zum Marktstart im März gibt es zwei Diesel (265, 400 PS) und einen Benziner (340 PS)

2 Audi E-Tron

Audis erster Voll-Elektriker ist aufregend anders: innen Touchscreens statt Knopferl und Schaltern und dazu Allrad, 408 PS Leistung und mehr als 400 Kilometer Reichweite. Preis: 82.000 Euro. Optimal für das Drehstromnetz

3 Seat Tarraco

Auch Seat baut sein SUV-Angebot aus – nach oben. Und macht so hausintern manchem Modell Konkurrenz. Kommt als Benziner und Diesel mit einer Motorenrange zwischen 150 und 190 PS. Das Einstiegsmodell um 35.000,-

4 Mazda CX-3

Ein Kleiner, nämlich nur 4,28 Meter lang und damit sehr City-tauglich, aber von der Idee her ein Großer. Denn dank Downsizing und Zylinder-Kappen gibt es zwei Liter Hubraum und hohe Verdichtung. 115 bis 150 PS

5 VW T-Cross

Mit 4,11 Metern ist der VW noch kürzer als der Mazda. Er ist quasi ein Polo mit Hochsitz, dessen Rückbank sich um 14 cm verschieben lässt. Die Motoren-Palette reicht vom 95-PS-Diesel bis zum 150-PS-Benziner. Kein Allrad

6 Toyota RAV4

Die neue Generation des japanischen SUV-Klassikers kommt im Jänner nur als Hybrid zu uns. Als Allradler leistet der 2,5-Liter-Motor 222 PS, als 2WD 218 PS. Die 4WD-Version wird übrigens erst im April nachgereicht



RENAULT
Passion for life

Der neue Renault Kadjar SUV by Renault

Schon ab
€ 19.390,-

(inkl. Modell-, Finanzierungs-
und Versicherungsbonus)¹



Auch als 4x4 erhältlich

**4 Jahre
Garantie²**

1) Alle Preise und Aktionen verstehen sich inkl. USt, NoVA, Händlerbeteiligung und Boni (Modell-, Finanzierungs- und Versicherungsbonus), für Verbraucher bei Kaufvertragsabschluss eines neuen Renault PKW ab 02.01.2019 bis auf Widerruf bei teilnehmenden Renault Partnern. Nur gültig bei Finanzierung über Renault Finance (RCI Banque SA Niederlassung Österreich). Finanzierungsbonus (Mindestlaufzeit 24 Monate, Mindest-Finanzierungsbetrag 50% vom Kaufpreis) & Versicherungsbonus (gültig bei Finanzierung über Renault Finance und bei Abschluss von Vollkasko- und Haftpflichtversicherung bei carplus (Wr. Städtische) – mit Mindestlaufzeit 36 Monaten. Es gelten die Annahmerichtlinien der Versicherung.). 2) Alle Renault PKW (exkl. Twizy), jetzt mit 4 Jahren Garantie/100.000 km, Twizy mit 4 Jahren Garantie/40.000 km und Master (Verbrennungsmotor) sowie Trafic 4 Jahre Garantie/150.000 km (PKW und LKW-Version). Garantieverlängerung auf insgesamt 6 Jahre und modellabhängiger Laufleistung möglich, je nachdem, was zuerst eintritt; nähere Informationen unter www.renault.at. Änderungen, Satz- und Druckfehler vorbehalten. Symbolfoto.

Kombinierter Verbrauch von 4,3–7,5 l/100 km, CO₂-Emission von 113–139 g/km, homologiert gemäß WLTP

PS-Hochleistungsschau

Das Autojahr 2019 beginnt wieder in Wien. Die **Vienna Autoshow** geht in ihr 13. Jahr und zeigt sich spannend und informativ wie nie: An die 40 Automarken zeigen in zwei Hallen rund 400 Neuwagenmodelle

Vienna Autoshow

10.–13. Jänner 2019
MESSE WIEN
www.viennaautoshow.at

KRONEN
ZEITUNG

MALL

MALL

MARKEN IN DER MALL: AUTO AKTUELL • AUTO BILD ÖSTERREICH •
AUTO REVUE • AUTO TOURING • FIRMENWAGEN •
KIRCHOFF MOBILITY • KURIER • MASTERS OF DIRT

Priority
GARDEROBE

ÜBERGANG
FERIEN-MESSE
WIEN



ÜBERGANG
FERIEN-MESSE
WIEN

TESLA

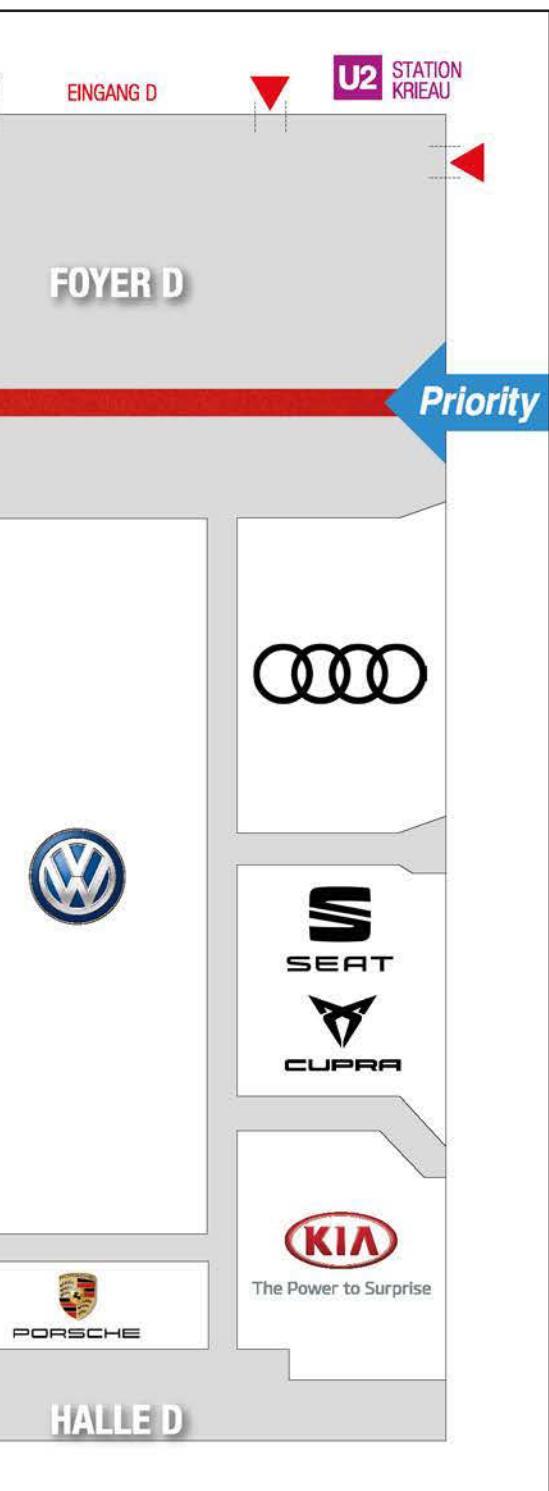


SUV EXPERIENCE



HALLE C





Es ist wieder so weit: Am 10. Jänner 2019 um 9:00 Uhr öffnet die Vienna Autoshow in der Messe Wien ihre Tore und gibt das Startsignal für das neue Autojahr. Die beiden Hallen C und D zeigen eine wahre Hochleistungsschau an Novitäten rund um die Themen Faszination Automobil, Attraktivität Design und Lust auf Leistung. Die mittlerweile dreizehnte Ausgabe von Österreichs größtem Autosalon zeigt bis einschließlich 13. Jänner rund 400 Neuwagenmodelle von 40 Automarken, Concept- und Show-Cars und einige Premieren. Neben vielen Erstauftritten in Österreich, erlebt das interessierte Messepublikum immer mehr internationale Premieren. Vor allem Seat präsentierte sein neuestes Modell in den letzten Jahren immer zuerst in Wien.

Natürlich ist auch die Automobilbranche einem ständigen Wandel der Technologien und Trends unterworfen. Neben

den SUVs, an denen praktisch kein Hersteller mehr vorbeigehen kann, und die neben Limousinen, Kombis und natürlich Sportwagen in großer Zahl auch in Wien gezeigt werden, ist Elektromobilität das spannendste Thema von morgen. Deshalb hat die Vienna Autoshow erstmals eine E-Mobility-Area installiert, in der Elektromobilität in allen Facetten gezeigt und vor allem begreifbar gemacht wird.

Zwei Messen, ein Ticket

Parallel zur Autoshow findet wie schon in den Vorjahren die Ferienmesse Wien in den Hallen A und B statt. „Urlaub erleben“ lautet übrigens dieses Jahr das lebendige Motto der Ferienmesse. Beide Ausstellungen können mit einem Ticket besucht werden. Die Tageskarten an der Messekasse kosten 14,90 Euro, das ermäßigte Online-Ticket 12 Euro und ist unter www.viennaautoshow.at/ticket erhältlich.

Online-Ticket um € 12,-

Vienna Autoshow

Die führende Neuheiten-
schau der Automobil-
importeure in Österreich

10. – 13.01.2019, Messe Wien

täglich 9 – 18 Uhr

Eingang D: Trabrennstraße 7

U2: Krieau

www.viennaautoshow.at

täglich 10 – 18 Uhr

Eingang A: Messeplatz 1

U2: Messe-Prater

www.ferien-messe.at

Kinder bis
10 haben freien
Eintritt!
Tickets gelten für
beide Messen.





Drive

Asphalt & Adel

Kaiser-Urenkel **Ferdinand Habsburg** gilt im Motorsport als großes Talent. Nun spricht er erstmals über neue Bestzeiten und alte Werte, seinen Job als künftiges Familienoberhaupt – und den Reiz katholischer Mädchen

Text: David Pesendorfer; Fotos: Matt Observe

S



So viel Zeit muss sein, zumindest in der allerersten Vorstellungsrunde: Ferdinand Zvonimir Maria Balthus Keith Michael Otto Antal Bahnam Leonhard Habsburg-Lothringen. Wenn die Schüsse von Sarajevo ihr Ziel verfehlt hätten und der nachfolgende Weltenbrand ausgeblieben wäre – der schlaksige Bursche hinter der endlosen Namenskolonne wäre heute immerhin Sohn des regierenden österreichischen Kaisers und dessen Thronfolger.

Soweit der kaiserlich-königliche Konjunktiv. Im Echtleben ist der 21-jährige Ferdinand Habsburg ein talentierter und passionierter Autorennfahrer, konkret in der Formel 3, die als Sprungbrett zur Formel 1 gilt. Und tatsächlich: Viele (durchwegs bürgerliche) Motorsportexperten meinen, dass der Kaiserurenkel demnächst sogar in der Königsklasse bestehen könnte.

Andererseits ist der zwischen Wien und London pendelnde Asphaltadelige aber auch das künftige Familienoberhaupt der Habsburger, wodurch ihm in den kommenden Jahren zahlreiche gesellschaftspolitische Aufgaben erwachsen. Nun spricht er erstmals in einem ausführlichen Interview über seine Rolle hinterm Steuer, sein Selbstverständnis als moderner Habsburger – und die Vorurteile gegenüber ihm und seinem langen, langen Namen.



Herr Habsburg, stimmt es, dass Sie bei der Führerscheinprüfung dreimal durchgefallen sind?

Ja. Und zwar ganz einfach, weil ich zu blöd war, dazu stehe ich – nämlich so blöd zu glauben: Ich kann das locker, weil ich Rennfahrer bin. Ich bin aber rasch draufgekommen, dass es etwas komplett anderes ist, auf einer Rennstrecke zu fahren als auf der Straße. Gott sei Dank, jetzt weiß ich es!

Was reizt Sie denn so sehr am Rennfahren? Macht die Lebensgefahr einen Teil des Kicks aus?

In den Achtzigern haben die Fahrer vor den Rennen ihre Taschen gepackt, damit sich im Ernstfall keiner mehr darum kümmern muss, und auch ihre Flüge buchten sie oft nur one-way. Das ist heute nicht mehr so. Natürlich ist die Lebensgefahr noch immer ein Teil dieses Sports, den man anerkennen muss, doch der Kick besteht darin, ein Auto am Limit zu bewegen – nicht vier Zentimeter, sondern vielleicht nur einen halben Zentimeter von der Begrenzungswand entfernt. Aber es stimmt schon, die coolsten Teile des Lebens befinden sich unmittelbar an der Grenze zur Angst, deswegen bin ich auch ein riesiger Bungee-Jumping-Fan. Die Angst vor dem Tod ist direkt vor dir, du vergisst für einen Sekundenbruchteil, dass da ja dieses Seil ist. Es zu schaffen, diese Angst zu überwinden und zu springen – es gibt kein cooleres Gefühl.

Motto: „Der Großkopferte soll einmal was G’scheites hackeln“ – sind Sie in Österreich auch mit Neid konfrontiert? Na ja, manchmal kennen die Leute mich nicht gut genug, um zu wissen, was für ein Mensch ich bin. Wenn man nur Fotos von mir sieht und meinen Namen hört, konstruiert man sich daraus eben eine Meinung: Das ist also der Typ, der da im Kreis fährt. Und was denkt man sich da? Ein hochnäsiges Kid, mitten im Jetset-Life. Ich wünsche mir, dass Menschen, die dieses Interview lesen, auf der Straße auf mich zukommen und „Hallo“ sagen – und ich werde komplett normal mit ihnen reden. Egal, welchen Namen du hast, heutzutage solltest du die Möglich-

„Von der Mama habe ich schon ein paar Watschen bekommen – und das war richtig“

Ferdinand Habsburg sieht sich mit seinen 21 Jahren selbst als „wertkonservativ“. Prinz Harrys Frau Meghan hält er für „wahnsinnig attraktiv“

keit haben, so zu sein wie du bist. Man muss seinen Träumen mit dem Namen Hofer genauso folgen können wie mit dem Namen Habsburg. Und gerade im Motorsport regiert einzig und alleine die Stoppuhr, die hat keine Ahnung, wer du bist.

Fühlen Sie als Habsburger eine Verpflichtung gegenüber diesem Land, das vom einstigen Kaiserreich übrigblieb?

Ich repräsentiere mein Land auf der Rennstrecke, indem ich am Gürtel und auf dem Auto die rot-weiß-rote Flagge zeige. Ich will zeigen, dass ich ein stolzer, patriotischer Österreicher bin. Daher bin ich auch immer auf der Suche nach Unternehmen, die mich unterstützen, weil ich sehr gerne österreichische Firmen repräsentiere.

Macht einem die Zugehörigkeit zum Hochadel das Alltagsleben einfacher oder schwieriger?

Ich bin ein großer Fan des Spruches: Jeder hat seine eigenen Probleme. Der Adel kommt mit seinen positiven und negativen Seiten daher. Ich glaube, ich habe das Glück, ausgezeichnet großgezogen worden zu sein. Hat das mit dem Adel zu tun? Möglicherweise. Ich finde, es ist ein Vorteil, dass ich in der wichtigsten Phase meines Lebens eine katholische Erziehung erhalten habe. Die negative Seite ist, dass du ganz generell das Gefühl bekommst, dass Leute dich beurteilen – und zu wissen glauben, wie du bist, bevor sie dich kennen. Damit bin ich aufgewachsen. Hoffentlich schaffe ich es, die Leute positiv zu überraschen. Aber gut, wenn jemand hartnäckig bei seiner Meinung



GRUNDIG WÜNSCHT EINEN PERFEKTEN TAG.

bleiben will, der Ferdinand sei hochnäsig, so glaube ich nicht, dass ich mich unbedingt jedem beweisen muss.

Wie wurden Sie denn erzogen?

Meine Eltern haben mich in erster Linie dazu erzogen, ein glücklicher Mensch zu sein und Sachen im Leben zu finden, die mich motivieren. Ich hatte Riesenglück, denn ich habe zwei komplett unterschiedliche Elternteile, das sind zwei fast völlig verschiedene Welten: Mein Vater ist ein Denker, einer der intelligentesten Menschen, die ich kenne. Meine Mutter ist ein unfassbar emotionaler Mensch mit einem Riesenherz. Sein rationales Denken, ihr emotionales Spüren, diese Balance begleitet mich.

Wurden Sie autoritär erzogen?

Ab und zu habe ich von der Mama schon ein paar Watschen bekommen, wenn ich zu Hause Blödsinn gemacht habe – und das war hundertprozentig richtig. Kinder machen Fehler und sie müssen sofort erkennen, wann sie einen gemacht haben. Es ist der Job der Eltern, dem Kind zu zeigen, wo es entlang geht und wo nicht, bis du in einem Alter bist, wo du deine Entscheidungen selbst treffen kannst.

Die lärmende Boxenstraße und ein gesetztes Abendessen im Hause Habsburg – sind das nicht zwei komplett unterschiedliche Milieus?

Was ich sehr früh gelernt habe: Auf der Rennstrecke habe ich es auch mit Menschen zu tun, die anders als ich aufgewachsen sind und die mit Menschen manchmal anders umgehen, als ich es gelernt habe – immerhin bewegen wir uns da auf einer Plattform, wo es nur darum geht, den anderen zu schlagen. Und diese Respektlosigkeit, diese Cockiness, habe ich als Teenager manchmal mit nach Hause genommen. Da sind mir die Watschen dann ganz rasch und ganz berechtigt zugeflogen. Seither habe ich eine Linie, die ich zu Hause oder auf der Straße nicht überschreite. Nur auf der Rennstrecke reize ich die Limits aus, das ist ja mein Job.

Sie werden als künftiges Familienoberhaupt der Habsburger auch Großmeister des St.-Georgs-Ordens sein, der unter anderem für „Wertkonservativismus“ steht: Was bedeutet das für Sie – kein Sex vor der Ehe, die Frau als Hüterin von Heim und Herd?

Tradition ist Bewahrung des Feuers,

06:45



07:15



07:45



10:30



12:20



17:30



20:45



AUS GUTEM GRUND

GRUNDIG

grundig.at



Patriot auf Rädern: Habsburg in seinem Boliden vor österreichischer Riesenfahne und mit seinen Eltern Karl (oben, ganz links) und Francesca in der Boxenstraße

nicht Anbetung der Asche – sagte Gustav Mahler, und das Zitat gefällt mir. Ich glaube, die Familie ist schon ein ganz zentraler Wert, den es zu bewahren gilt, und gerade der St.-Georgs-Orden steht für diesen Zugang. Wie viele arme Single-Mums und -Dads gibt es, die ihre Partner verlassen haben! Ich will in meinem eigenen Leben zeigen, was mir die Ehe bedeutet. Wenn ich verheiratet bin und den Rest meines Lebens mit meiner Frau verbringe, dann liegt der Grund irgendwann einmal nicht nur darin, dass ich sie liebe – sondern auch im Versprechen, dass ich ihr vor Gott gegeben habe, auch als Liebe zu den Kindern. Ehe hat auch mit Respekt und Commitment zu tun. **Aber davor darf man schon Beziehungen haben?**

Ja, natürlich muss man Erfahrungen sammeln, um zu wissen, was für einen selbst richtig ist. Ich kann ehrlich sagen:

Ferdinand Habsburg

Der Urenkel des letzten Kaisers wurde am 21. Juni 1997 in Salzburg geboren. Sein Vater ist Karl, das jetzige Oberhaupt des Hauses Habsburg, seine Mutter Francesca Habsburg ist Kunstsammlerin und entstammt der Unternehmerfamilie Thyssen. Ferdinand begann 2012 als Kartfahrer mit dem Motorsport, wechselte später in die Formel 3, wo er bereits ein Rennen gewann.

Je katholischer das Mädchen, desto interessanter bin ich, weil das in der Regel einen Wertestamm aus Ehrlichkeit und Vertrauen bringt. Natürlich gilt das nicht nur für katholische Mädchen.

Sie gelten wie Ihr Vater und Ihr Großvater als glühender Europäer. Was kann man aus dem Zerfall des habsburgischen Vielvölkerstaates für ein künftiges Europa lernen?

Ich bin mir des Erbes meiner Vorfahren gerade in Bezug auf Europa durchaus bewusst – aber darauf habe ich noch keine endgültige Antwort. Ich bin erst 21 Jahre alt, und meine Augen und Ohren sind weit offen, um Erfahrungen zu sammeln. Ich bin mir sicher, dass ich morgen schon um einiges gescheiter als heute bin, von dieser Entwicklung lebe ich. Ich wache fast jeden Tag auf und denke mir: Was für ein Volltrottel war ich noch vor einem Monat.

Und aus Ihrer heutigen, temporären Sicht?

Ich würde sagen, dass es in der Monarchie Fehler im System gab, die man nicht wiederholen will. Die Demokratie ist eine Staatsform, die für die heutige Bevölkerung des Landes relativ passend ist. Denn es ist eine Bevölkerung, die etwas sagen will, und ich stehe zur Demokratie, weil ich auch gerne etwas zu sagen habe. Wie die Politik früher funktioniert hat, das wäre heute nicht der perfekte Weg. Früher gab es nur einen Kaiser, der von klein auf nur dazu erzogen wurde, einmal der Herrscher zu sein. Das war eine Funkti-

on, auf die er von Tag eins an vorbereitet wurde. Heute hast du in der Politik fünf Jahre Zeit, etwas zu verändern. Ich finde, fünf Jahre sind zu kurz – aber fast ein ganzes Leben ist zu lang. Das Beste wäre wohl ein Best of both worlds, nämlich die Kontinuität und das langfristige Verantwortungsbewusstsein der Monarchie, aber mit demokratischer Mitsprache des Volkes.

Auch Royals wie William oder Harry werden von klein auf vorbereitet. Kennen Sie die?

Nicht persönlich, aber ich habe einen Riesenrespekt vor dieser Familie, sie gibt ihrem Land gegenüber der Welt ein tolles Gesicht, Harry und William dienten in der Armee wie jeder andere – ich werde auch beim Bundesheer meinen Militärdienst ableisten, das ist mir wichtig. Im Übrigen würde ich die Meghan gerne kennenlernen, ich finde sie wahnsinnig attraktiv und interessant.

Da sind Sie wohl ein bissel zu spät dran ...

Definitiv. Dafür habe ich in London erst kürzlich einen Verwandten jenes Mannes kennengelernt, der Thronfolger Franz Ferdinand in Sarajevo erschossen hat.

Wie kam es denn dazu?

Der ist so etwa in meinem Alter und geht in London auf die Uni. Ich habe eine Halloween-Party organisiert – und ein gemeinsamer Freund hat mich gefragt, ob es in Ordnung wäre, wenn er ihn mitbringt. Ich sagte: „Klar, wenn wir Hände schütteln und die Waffen zu Hause lassen.“ Aber es ist supercool, wenn einem solche Leute über den Weg laufen.

Cool?

Ich stellte mir vor: Wenn die Monarchie heute noch existieren würde, würde ich diesen Menschen dann auch kennenlernen? Ich hoffe schon. Ich hoffe, dass ich ihm genauso die Hand geschüttelt und ihn begrüßt hätte. Ich finde nicht, dass man die Geschichte ausblenden soll, sondern bewusst mit ihr umgehen. Ich könnte ja auch wahnsinnig negativ sein und sagen: „Weißt du was, zwischen unseren Familien herrscht böses Blut, du darfst nicht herein.“ Okay, es ist da etwas geschehen, das dann zu einem historischen Einschnitt führte – aber jetzt leben wir unser Leben als Kumpel und gehen gemeinsam auf einen Kaffee: Ich finde, das ist cool.

CUPRA ATECA



NAVIGIERE MIT DEINEM HERZEN,
NICHT MIT GPS.

CUPRA Ateca. Erschaffe deinen eigenen Weg.

Mit einem 300 PS Sport-SUV mit DSG-Automatikgetriebe und 4Drive Allradantrieb sind wir nicht der Masse gefolgt. Wir haben uns nicht mit durchschnittlichen Standards zufrieden gegeben, sondern 19-Zoll-Leichtmetallfelgen mit exklusiven Kupferdetails entworfen. Wir wussten nicht, was wir am Weg finden würden, aber genau, was wir erreichen wollten. Jetzt sind wir hier. Für alle, die ihren eigenen Weg erschaffen wollen.

Der neue CUPRA Ateca bereits ab € 46.990,-
Es braucht keinen Luxus, um einzigartig zu sein.

CUPRAOFFICIAL.AT

**5 | JAHRE
GARANTIE***

Verbrauch: 7,4 l/100 km. CO₂-Emission: 168 g/km. Stand 11/2018. Symbolfotos.
Unverbindl., nicht kart. Richtpreis inkl. MwSt. und NoVA. *Die CUPRA Garantie von 5 Jahren bzw. 100.000 km Laufleistung endet, wenn entweder die vereinbarte Zeitdauer abgelaufen ist oder die maximal vereinbarte Laufleistung erreicht wird, je nachdem, welches der beiden Ereignisse früher eintritt. Nähere Informationen zur Anschlussgarantie erhalten Sie bei Ihrem CUPRA Händler. Gültig bis auf Widerruf.



CUPRA

Der Ruf des Abenteuers

Drei Haushunde, elf Huskys und ein Grönlandhund – das ist der tierische Teil der Patchworkfamilie von Andrea und Didi Haberl. Mühsam? Keineswegs. Denn eine **Huskyschlittenfahrt** killt den Alltagsstress

Von Nina Kaltenböck, Fotos: Andreas Jakwerth



Freudiges Hundegerheul vor dem Start. Die Luft vibriert. „Da kannst das Adrenalin und die gebündelte Energie fast angreifen“, sagt Didi Haberl, der am Schlitten seinen Huskys Kommandos gibt. Überraschend flott geht es durch die verschneiten Wälder im steirischen Pölstal. Hier, mitten in der Obersteiermark, bieten er und seine Ehefrau Andrea Huskyschlitten- und -wagenfahrten an.

Die Tannen ziehen rasant am Schlitten vorbei, der heiße Atem der Hunde verdampft in der kalten Luft. Wenn „das Herrl“ mit dem Sechsergespann startet, ist er in zwei Sekunden von null auf 40 km/h. Dann geht es wieder gemütlicher weiter. Die Hunde „sprechen“ sich untereinander ab, wer ziehen und wer während des Laufs ein Päuschen einlegen darf. An der Spitze des Huskyrudels steht eine Dame, Alphahündin Maja, die Herren rennen brav hinterher. Man spürt direkt den unbändigen Zugdrang der kräftigen Vierbeiner.

Musher und Maler

Trotzdem unterstützt ein guter Musher, also ein Schlittenhundeführer wie Didi Haberl, seine Hunde. Wenn es bergauf geht, springt er ab und läuft mit. Seine Ehefrau Andrea berichtet lachend: „Wenn's steiler wird, schauen die Hunde zu uns zurück, so quasi, steig ab, du fauler Kerl!“ So entwickelt sich ein perfektes Teamwork zwischen Mensch und Tier. Die Huskys der Haberls sind sehr verwöhnt.



„Wennst bergauf nicht absteigst, bleiben sie glatt stehen“, fasst Andrea ihre Erfahrungen zusammen. Auch bergab gibt es ein Schonprogramm: der Musher bremst sie ein, um auf ihre Gelenke aufzupassen. Schließlich zieht ein Husky, der voll im Training ist, das Neunfache seines Körpergewichts – ein Hund mit 35 Kilogramm also mehr als 300 Kilo.

Im Winter läuft das Gespann oft 30 Kilometer am Tag. Da gehen täglich locker zehn Kilo Roh-

fleisch und Trockenfutter an die Hundefamilie, im Winter gibt es zusätzlich Hochleistungsfutter mit mehr Fetten und Proteinen. Zwei Tage in der Woche haben die Huskys Ruhetag. Andrea ist immer bei den Hunden, Dietmar kümmert sich zusätzlich um seinen Malerbetrieb. Seine Rückkehr kann das tierische Dutzend kaum erwarten: Vor jeder Ausfahrt freuen sich die Hunde extrem darauf, ihre Leistung zu bringen. „Bei Fuß“, „Sitz“, „Platz“

steht nicht in ihrer Job-Description, sie sind rein auf Zug trainiert.

Seit 500 Jahren werden Huskys als Schlittenhunde und Arbeitstiere eingesetzt, der Bewegungsdrang bei Minusgraden liegt in ihrer DNA. „Das müssten mal die Menschen schaffen, sich so gfrein, wennst in die Hacknfahrst“, grinst Didi und kommt ins Schwärmen: „Es ist so ein erdverbundenes Gefühl, dass dich Tiere ziehen und nicht irgendein Motor, der Krawall schlägt. Eine

**„Wennst
bergauf
nicht
absteigst,
bleiben sie
glatt
stehen“**

DAS WEIHNACHTSGESCHENK FÜR STRESSGEPLAGTE.



ANIMA  MENTIS

FITNESS FÜR DIE SEELE

Mit einem ANIMA-MENTIS-Geschenkgutschein im Wert von 95 Euro schenken Sie sich oder Ihren Lieben den wohlverdienten Weihnachtsfrieden. In Wiens erster Erlebniswelt für die Psyche erwarten Sie auf 600 m² aktivierende oder relaxierende Behandlungsmethoden sowie ein kompetentes Team von GesundheitspsychologInnen, TherapeutInnen und TrainerInnen – damit Ihr Weihnachtsstress ein Ende findet.

Bestellen Sie die Gutscheine ganz einfach über unsere Website unter www.animamentis.com/gutschein oder kommen Sie persönlich bei uns vorbei.

Weihnachten kann so entspannend sein.

Weihnachtsaktion:
95 Euro
für 3 Behandlungen



Ein herzliches Hallo gibt es von den Huskys, wenn Didi mit Gästen die vier Gehege besucht. Vor der Ausfahrt, auf die sich die Hunde lautstark freuen, ist Kuscheln und Spielen angesagt. „Das ist jetzt unsere Jahreszeit. Wir gehen in der Früh raus und wenn's finster wird, wieder rein“

Huskyschlittenfahrt killt jedes Stresslevel und der Fahrtwind löscht Alltagsproblemchen aus dem Hirn!“ Geistig erholsam, aber körperlich anstrengend.

Manche Gäste glauben nämlich, es sei kein großer Kraftakt, den Wagen oder Schlitten zu lenken. Der älteste Guest, der das mit den Haberls probierte, war 86. Ein topfitter Tourengeher. „Du musst sportlich sein, sonst funktioniert's nicht“, erklärt Andrea. „Nach dem ersten Mal hat man immer Spotzen!“

Ballerinas im Schnee

Für die östlichen Flachländer: das ist ein Muskelkater, der sich im konkreten Fall über den ganzen Körper zieht – Bauch, Schenkel, Beine, Schultern, überall. Und der gekommen ist, um zu bleiben. Wer allerdings besser gleich wieder abmarschieren sollte, sind Schnuppergäste, die wie für einen frühlinghaften City-Trip gekleidet sind. Eine Wienerin erschien einmal in Ballerinas zur Fahrt mit den Huskys. Weiter möchten die beiden Winterliebhaber diese schräge Begegnung nicht ausführen. „Jetzt kommt ein Lied“, kündigt Didi an und schon geben die Tiere ein euphorisches Heulkonzert. Aber nordische Hunde sind keine Dauerkläffer. „Sie reden sich

zam und kommunizieren. Das dauert vier Mal am Tag circa 20 Sekunden. Wir haben Glück, dass das unsere Nachbarn nicht stört“, erläutert das Ehepaar. Wie sie ihre Vierbeiner charakterisieren? „Liebevoll, geduldig, gutmütig, trotzdem willensstark, ausdauernd, sensibel und sie besitzen eine ausgeprägte Menschenliebe – schlichtweg Marathonkuschler.“

Wild auf Winter

Huskys sind extreme Bewegungstiere, nicht für den „Hausgebrauch“ geeignet, schon gar nicht in der Stadt. Je kälter es wird,



Ein Gespann: Musher Didi Haberl im Sportschlitten mit Anook

umso agiler werden sie. „Du musst ein absoluter Wintermensch sein. Minus zehn Grad ist ihre Lieblingstemperatur. Alles was drunter ist, taugt ihnen aber auch“, erzählt die ausgebildete Hundetrainerin Andrea. Ab 15 Grad plus soll man Huskys nicht mehr stark bewegen oder Wanderrungen mit ihnen machen.

Die Hundeliebe der Haberls begann vor neun Jahren mit Aron, einer äußerst einnehmenden Brandlbracke und damit einem von drei Haushunden. Bevor er über ein feines Benehmen verfügte, verschliss er vier Hundetrainer. „Er hat mir drei Couchen z'rissen. Obwohl kein Hund ins obere Stockwerk darf, hat er sich in unser Schlafzimmer gelegt“, beschreibt Andrea den Schelmen. Die größte Herausforderung war aber Huskyhündin Maja, die vor ein paar Jahren zum tierlieben Paar stieß – so wie elf Artgenossen. Alle aus dem Tierheim oder von Andrea und Didi aus schlechter Haltung, krank oder verwildert freigekauft und dann liebevoll gesund gepflegt und sozialisiert.

Ob die Haberls mehr Hunde im Freundeskreis haben als Menschen? „Auf jeden Fall!“, scherzt Andrea. Didi ergänzt: „Wir haben Menschen als Freunde, die auch Hunde haben.“

Husky-Erlebnisse

Husky-Besuch

Ein bis zwei Stunden

19 Euro pro Person, Ausrüstung: Bergschuhe und Outdoorkleidung

Husky-Wanderung

Zwei bis drei Stunden

59 Euro pro Person, Ausrüstung: Bergschuhe und Outdoorkleidung

Husky-Erlebnistag

Fünf Stunden

Wagen- oder Schlittenfahrt: 159 Euro pro Person, Ausrüstung: Bergschuhe und Outdoorkleidung, Schibrille

Husky Haberl
Römerstraße 4
8762 Oberzeiring
office@husky-haberl.at
Tel.: +43 650 2041305

„Huskys besitzen eine ausgeprägte Menschenliebe. Sie sind wirklich Marathonkuschler“



sozialministerium.at

konsumentenfragen.at

mit umfangreichem
KFZ-Info Bereich!

 Bundesministerium
Arbeit, Soziales, Gesundheit
und Konsumentenschutz

Alles, was Konsumentinnen und Konsumenten rund ums Thema Auto wissen müssen: Neu- und Gebrauchtwagenkauf, Reparaturen und Service, Kfz-Versicherung und vieles mehr auf:
konsumentenfragen.at – das Konsumentenportal des BMASGK.



Mit bis zu 60 Stundenkilometern
jagen die Polospieler dem roten
Hartgummiball hinterher

Heißer Ritt im Schnee

Der Wintersport der Sonderklasse heißt **Snow Polo** und ist längst in Österreich angekommen. In Kitzbühel matchen sich Jahr für Jahr die besten Polospieler der Welt. Und der Geldadel ist auch dabei

Von Tino Teller

Der Schnee staubt unter den Hufen der Pferde auf, die Reiter jagen in rasantem Tempo dem roten Ball (Red Snow Polo Ball) hinterher, versuchen einander zu behindern oder abzurütteln. Noch ein gezielter Schlag mit dem hölzernen Polo-Stick und der Ball fliegt halbhoch zwischen den beiden Torpfosten durch. Der Torrichter schwenkt die Fahne nach oben: Goal!

Die Zuschauer am Rand des Spielfelds auf der Münchauer Wiese in Reith bei Kitzbühel spenden artig Beifall, während die Polospieler selbst in Windeseile das Pferd wechseln, in der Mitte des Spielfeldes wieder Aufstellung nehmen und auf den „Throw in“ (Einwurf) des Schiedsrichters warten. Nach gut 40 Minuten beendet die Glocke den letzten von insgesamt vier „Chukkas“ (Spielabschnitt), das siegreiche Team jubelt und dreht eine Ehrenrunde, die fairen Verlierer gratulieren herzlich.

Snow-Society

Im beheizten VIP-Zelt neben der schneebedeckten Polowiese fließt der Champagner, werden edle Häppchen gereicht. Pferde- und Polosport-Freunde aus der ganzen Welt prosteten einander zu. Die illustren Gäste der Sponsoren – von der liechtensteinischen Bendura Bank bis zur italienischen Nobelautomarke Maserati – versuchen sich unterdessen in gepflegtem Smalltalk.

Was 2003 als eher exotische Veranstaltung begonnen hat, ist mittlerweile ein Fixpunkt im Kalender der Kitzbüheler Snow-Society. Waren es im ersten Jahr knapp tausend Zuschauer, kamen zuletzt an den drei Spieltagen über 15.000. Das Turnier selbst ist frei zugänglich, ein Platz im VIP-Zelt inklusive Catering kostet pro Tag 200 Euro.

Wenn der Schweizer Veranstalter und Polo-Spieler Tito Gaudenzi vom 17. bis 20. Jänner 2019 zur bereits 17. Auflage des „Snow Polo World Cups“ vor den To-

ren der „Gamsstadt“ bittet, dann wird Kitzbühel vorübergehend zum Zentrum des internationalen Polosports, der ältesten Mannschaftssportart der Welt.

„Uns geht es um eine gesunde Balance zwischen Sport und gesellschaftlichem Event“, sagt Promotor Gaudenzi: „Kitzbühel bietet dafür die perfekten Voraussetzungen, sowohl von der geografischen Lage her wie auch vom Ambiente und dem Publikum.“ Erfunden hat das Polo-Spektakel auf Schnee übrigens sein Vater Reto Gaudenzi. Der gelernte Hotelkaufmann aus St. Moritz hat 1985 das weltweit erste Winter-Poloturnier auf dem zugefrorenen St. Moritzersee veranstaltet und fungiert dort bis heute als Gastgeber.

Der Polo-Boom

Natürlich sei Polo nach wie vor ein durch und durch elitärer Sport, vor allem in Europa, gibt Tito Gaudenzi ohne Umschweife zu. Andererseits zähle Polo weltweit zu den am schnellsten wachsenden Pferdesportarten. In Argentinien zum Beispiel ist Polo neben Fußball so etwas wie der heimliche Volkssport. Und in den USA boomt Polo vor allem bei jungen Frauen. Gemischte Teams sind heute keine Seltenheit mehr, es gibt aber auch reine Frauen-

turniere und Frauenligen. Im Jänner 2018 hat Tito Gaudenzi erstmals das Turnier in Kitzbühel gewonnen, an der Seite seiner Teamkapitänin, der US-Amerikanerin Melissa Ganzi. Die zählt nicht nur zu den besten Polospielerinnen der Welt, sondern besitzt und betreibt mit ihrem Mann auch den Wellington's Polo Club in Florida mit angeschlossener Pferdezucht. Vor zwei Jahren haben die beiden knapp 30 Millionen Dollar in eine neue Polo-Anlage investiert.

Leidenschaft trifft Geld

Melissa Ganzi stammt aus einer pferdeverrückten Familie aus Philadelphia mit entsprechendem finanziellem Background: Ihr Großvater Victor Potamkin war seinerzeit der weltgrößte Cadillac-Händler. Auch Melissas Ehemann Marc ist leidenschaftlicher Polospieler (US-Open-Polo-Sieger 2009) und gehört darüber hinaus zum amerikanischen Geldadel. Er arbeitete nach der Universität für Präsident George W. Bush senior im Weißen Haus, dann als Investmentbanker u. a. für die Deutsche Bank und machte später Milliarden im Telekommunikationsbusiness.

Die „Ganzis“ sind heute so etwas wie die „First Family of Polo“: Bei ihren Cha-

Klipp & klar

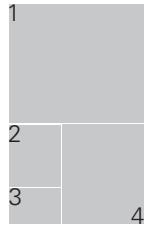
Die Polo-Regeln

Die **Spielfeldgröße** variiert zwischen 274 mal 183 Metern (Rasen) bzw. 100 mal 50 Metern (Schnee). Beim Rasenpolo besteht ein **Team** aus vier, beim Schneepolo aus drei Spielern. Auf den schmäleren Seiten des Spielfeldes stehen die **Tore**, die durch zwei bewegliche Pfosten markiert werden und 7,2 (Rasen) bzw. vier Meter (Schnee) breit sind.

Ziel ist es, den acht Zentimeter großen Hartkunststoff-Ball (Rasen) bzw. 20 Zentimeter großen luftgefüllten Hartgummiball (Schnee) mit einem 1,3 Meter langen Holzschläger über die gegnerische Torlinie zu treiben.

Ein **Spiel** dauert bis zu 60 Minuten und wird in vier bis acht Spielabschnitte (Chukka) von jeweils 7,5 Minuten unterteilt. Während des Spiels, bei einer Spielunterbrechung oder in den Pausen wechselt der Spieler mehrmals das Pferd. Ein Spieler braucht mindestens zwei, weil ein Pferd niemals in zwei aufeinanderfolgenden Chukkas eingesetzt werden darf.

Der **Schutz der Pferde** ist die oberste Maxime. Die wichtigste Regel ist das Wegerecht: Solange sich der Ball in Bewegung befindet, hat derjenige Spieler das Wegerecht, der sich in der Bewegungslinie des Balles am nächsten befindet. Für die Einhaltung der Regeln sorgen der Oberschiedsrichter an der Mittellinie, zwei berittene Schiedsrichter und zwei Torrichter.



1 Das verkleinerte Spielfeld beim Snow Polo in Kitzbühel sorgt für mehr Action und Tore. Und die Zuschauer sind hautnah dabei

2 Zwischen den anstrengenden Spielen genießt ein Polopony einen entspannten Ausflug in die Natur

3 Maserati präsentiert seine Luxus-Karossen rund um den Polo-Event und sorgt für einen reibungslosen Shuttle

4 Ausgelassene Party-Stimmung im VIP-Zelt: Die Kitzbüheler Snow-Society feiert sich selbst und den Polosport bis in den frühen Morgen



„Wir legen Wert auf eine Balance zwischen Sport und Society“

riaty-Turnieren in Florida oder Kalifornien spielen regelmäßig Prinz William oder Prinz Harry mit. Aber auch Hollywood-Größen wie Sylvester Stallone oder Tommy Lee Jones. In Kitzbühel genießt Melissa Ganzi in erster Linie den Polosport und die Anonymität. Sie tritt als Titelverteidigerin im Jänner selbstverständlich wieder für das Bendura Bank Team an.

Insgesamt sechs internationale Teams mit jeweils drei Spielern kämpfen am Wochenende vor den Hahnenkammrennen im Jänner 2019 in Kitzbühel um den Snow-Polo-Pokal. Aber im Gegensatz zu den Skirennläufern gibt es beim Polo keine Siegerschecks. Das ist eine der Besonderheiten dieses „Sports der Könige“. Denn nicht jeder Polospieler braucht unbedingt eigene Pferde, um mitzuspielen. Sogenannte Patrons stellen im Regelfall die Pferde zur Verfügung und engagieren gegen entsprechende Gage für das jeweilige Turnier zusätzlich Top-Profis, zumeist aus Argentinien, um die Spielstärke der eigenen Mannschaft zu erhöhen. Tito Gaudenzi: „Abgesehen davon, dass wir

uns als Veranstalter keine Siegprämien leisten könnten, funktioniert Polo eben grundsätzlich anders als andere Sportarten. In jedem Poloteam spielt zumindest einer mit, der so wohlhabend ist, dass er auf Siegerschecks gar nicht angewiesen ist.“

Beheizte Stallungen

Auch wenn die Polo-Regeln (siehe auch Kasten rechts) seit Jahrhunderten praktisch unverändert gelten, hat sich der Sport in den letzten Jahren dramatisch weiterentwickelt: Das Polospiel ist sehr viel schneller und intensiver geworden, daher müssen auch die Pferde öfter rotiert werden, im Schnitt alle zwei bis drei Minuten. Auf dem absoluten Toplevel bringen die weltbesten Poloprofis während eines Spiels bis zu zwölf Pferde zum Einsatz. Die sechs Teams beim Kitzbüheler Turnier bringen zum Beispiel über hundert Polopferde mit. Untergebracht, verpflegt und gestriegelt werden sie gleich neben der Polowiese, in mobilen Stallungen, inklusive Heizung, versteht sich. Im Unterschied zu früher werden die typischen

kleinen Poloponys immer öfter durch größere Vollblutpferde ersetzt, nicht selten werden ausgewachsene Rennpferde einfach zu Polopferden „umfunktioniert“. Zu 60 bis 70 Prozent handelt es sich dabei um Stuten, weil diese einerseits lernfähiger und verspielter sind, andererseits schon in jungen Jahren an den Polosport herangeführt und trainiert werden können. Die allerbesten Polopferde der Welt erzielen einen Marktwert von mehreren hunderttausend Euro.

Durch die zunehmende Dynamik des Spiels erhöht sich natürlich auch das Verletzungsrisiko, vor allem für die Polospiller selbst. Aber gerade darin liege der Reiz des Polosports, sagt Tito Gaudenzi und verweist auf die halsbrecherischen Abfahrten auf der Kitzbüheler Streif. Stürzt ein Polospieler Hals über Kopf vom Pferd, ist das aber im Regelfall noch lange kein Grund für eine Spielunterbrechung. Anders, wenn einmal die Gesundheit des Pferdes in Gefahr ist. Und Tito Gaudenzi stellt unmissverständlich klar: „In unserem Sport stehen immer die Pferde im Mittelpunkt, nie der Mensch.“ ■



am-platz.at

Zentrum Klosterneuburg Eigentumswohnungen direkt am Stadtplatz Luxuswohnungen für Ihren Lebenstraum

Stiftsblick
Grüne Ruheoase im Stadtzentrum
Dachgeschoss und Gartenwohnungen
Heizung und Kühlung über Erdwärme

Kontakt:
Mag. Corinna Basalka
+43 664 883 15 993
c.basalka@msimmo.at

AM PLATZ
Einzigartiges findet Stadt.

Zielgerade

Ein Steirer bei 007

Mister James Bond hat angerufen – der Zettel mit der Nummer liegt auf deinem Schreibtisch“, sagte „Kurier“-Kollege Wolfi Winheim zur Begrüßung, als ich eines Vormittags Ende der 60er-Jahre wieder einmal sehr spät in die Sportredaktion gekommen war. „James Bond? Warum nicht Jesus?“ Ich bemerkte aber die Schweizer Vorwahlnummer und dachte an einen Scherz des Zürcher Kollegen Rico Steinemann („Powerslide“) oder Jo Sifferts, damals einer der wenigen wirklich netten Formel-1-Rennfahrer.

Ich wählte die Nummer, aber statt Rico oder Jo war eine weibliche Stimme dran und sagte irgendwas von „So-und-so-Production“ – noch nie gehört – ich nannte meinen Namen und wurde auf „einen“ Moment vertröstet. Nach einer Weile meldete sich eine männliche Stimme, laut, stramm. Typ Feldwebel. Ich sagte „Hallo, Glavitz“, darauf am anderen Ende „Herr Glavitz?“. Ich sagte ungeduldig: „Sagte ich eben.“ Die Kasernenhofstimme am anderen Ende der Leitung sagte etwas von einer Filmproduktion, Lauterbrunnen, Schweiz, einem neuen James-Bond-Film ... und so weiter und so fort. Es war jetzt nicht so wie in den meisten Märchen, dass ich sofort an einen Scherz dachte, nein, irgendwie hatte ich das Gefühl, dass da was dran wäre. Der Mann am anderen Ende erzählte dann, dass sie eine Auto-Crash-Szene planten und ob ich ein Auto überschlagen könnte. Ich, frech wie immer: „Wie oft wollen's?“ Daraufhin war es einmal still, dann sagte er nur: „In Ordnung, können wie Sie morgen wieder erreichen?“ Klar doch.

„James Bond meldete sich am nächsten Tag schon um acht Uhr früh. Meine Hausherrin kam aufgeregt in mein Zimmer, natürlich vorher an-klopftend – ich hätte ja nicht alleine sein können –, und verkündete, eine Filmfirma aus der Schweiz wäre am Apparat. Zwei Treppen auf einmal nehmend hastete ich in Boxershorts und Goodyear-T-Shirt zum Telefon. Es war der Feldwebel von gestern, er stellte sich als „Hubert Fröhlich“ vor und fügte hinzu, er wäre für die Produktion verantwortlich. Ich hatte damals keine Ahnung, was „Produktion“ bei einem Film bedeutete. Er erklärte mir, sie planten eine Verfolgungsjagd mit Autos



Erich Glavitz legte für James Bond einen brandneuen Ford Escort aufs Dach – selbstverständlich gegen 1.000 Pfund Bezahlung

und einem Autorennen und da gäbe es ein paar Unfälle im Skript. Gut, wo wäre das Problem? Ob ich in der Lage wäre? Klar, wäre ich ...! Dann sagte er, sie benötigten fünf Autos für eine Woche ... was so etwas kosten würde?

Genau in diesem Moment glaubte ich, der alte Herr würde gnädig (wie meistens im Laufe meines Lebens) vom Himmel blicken und seine Hand auf meinen Mund legen, bevor mein „Ich“ Unsinn reden konnte. Er übernahm meine Stimmbänder und sagte cool: „Tausend englische Pfund – alles inklusive!“ Herr Fröhlich fragte zurück: „Was heißt alles inklusive?“ „Na Autos, Transport, Fahrer, Aufenthalt ... eben alles.“ Fröhlich: „Wunderbar, wann können Sie bei uns vorbeischauen?“ Auch darauf hatte ich eine Antwort: „In vier Wochen, ich fahre nächste Woche die TAP-Rallye in Portugal und komme auf der Heimfahrt bei Ihnen in der Schweiz vorbei.“ Bevor wir das Gespräch beendet hatten, fragte ich ihn, wie er ausgerechnet auf mich gekommen wäre. Da erzählte er mir, er hatte den damaligen Chefredakteur der deutschen Monatsschrift „Rallye Racing“ kontaktiert, ihn nach einem „Verrückten“ gefragt und der antwortete, ohne eine Sekunde nachzudenken: „Ja, ich kenne einen verrückten Steirer.“

Der Film hieß übrigens „Im Geheimdienst Ihrer Majestät“.



Erich Glavitz

Der Kapfenberger, Jahrgang 1942, ist promovierter Philosoph und war einer der weltweit besten Stuntmen, dann Kawasaki-Importeur. Laut eigener Angabe „jetzt sehr brav“



600-m²-Schwimmoase mit Sauna- und Fitnesskubus. Im Hintergrund das Panorama-Loft – 21 Meter Glasfront mit spektakulärer Aussicht.

Rückzugsluxus mit Wie-dameim-Gefühl

Nachhaltiges Private Hideaway

Auf der Suche nach einer Auszeit, die Luxus, Geborgenheit und Privatsphäre vereint, ist man in der sonnenverwöhnten Südsteiermark an der richtigen Adresse. Rund 25 Minuten südlich der Genuss- und Kulturhauptstadt Graz liegt das einzigartige Private Hideaway Golden Hill. Vor drei Jahren haben der gebürtige Steirer Andreas Reinisch und seine Frau Barbara diesen sanften, luxuriösen Rückzugsort geschaffen und damit ein individuelles Erholungskonzept umgesetzt, das Luxus in nachhaltiger Erlebnisarchitektur mit wohligen Wie-dameim-Gefühl zelebriert.

Ein magischer Zufluchtsort

Zwischen Lavendelfeldern und Weinbergen haben die beiden Nachhaltigkeitsvisionäre ein Bauernhaus aus dem 18. Jahrhundert mit Stallungen in ein Refugium verwandelt, das zugleich Kraftort und Urlaubsparadies für anspruchsvolle Gäste ist. Aus dem steirischen Bauernhaus wurde mit Liebe zum Detail das 180 m² große, romantische Landhaus „Steinfuchs“ für bis zu sechs Gäste. Auf einem ehemaligen Stallgebäude beeindruckt ein 250-m²-

Panorama-Loft in Holzmassivbauweise mit Luxus und Privatissimum für zwei.

Wo die Füchse „Gute Nacht“ sagen

Goldfuchs, Silberfuch, Rotfuchs: Seit dem Sommer gibt es für Gäste mit Sinn für das Exklusive drei neue 120-m²-Luxus-Chalets im lässig-eleganten Country-Stil. Wo auch immer Erholungssuchende im Golden Hill residieren: Jedes Urlaubszuhause hat einen Private Spa mit Saunakubus und Wellnessbadewanne im Freien. Eine Massage, ein Schaumbad mit Blick durch die Glasfront auf die herrliche Landschaft, Barbaras Private Dining im Loft, Candle-Light-Dinner im Chalet – hier kann man sich ganz in sein Zuhause auf Zeit zurückziehen. Oder sich mit den wenigen anderen Gästen die idyllische Parkanlage mit 600-m²-Schwimmoase, Kuschelplätzen, Sauna- und Fitnesskubus, Champagnerlounge, Feuerstelle und vielem mehr teilen. Sie wollen das Idyll verlassen und die Südsteiermark entdecken? Vielseitigkeit heißt das Freizeitangebot, wie zum Beispiel Reiten, Golfen, Helikopterflüge, Kutschen- und Ballonfahrten. So oder so: Der Alltag findet dort niemanden.

www.golden-hill.at



Chalet Rotfuchs

Die Farben des „Styrian Summer“, die sich in der Einrichtung widerspiegeln, und der Blick auf das Naturidyll inspirieren den Geist.



Chalet Goldfuchs

Kupferbadewanne, steinerner Kamin, Panoramablick – und das Pferd in der eigenen Koppel. Herz, was willst du mehr?



Chalet Silberfuchs

Sich im privaten Saunakubus entspannen und danach die Sterne am Himmel zählen. Wer sich verzählt, beginnt einfach von vorn ...



KRAFT IN IHRER ELEGANTESTEN FORM.

Der Mazda CX-5 Facelift vereint Leistung mit Eleganz wie kein anderer.

Darüber hinaus sorgen modernste i-ACTIVSENSE Sicherheitstechnologien gemeinsam mit effizienten SKYACTIV Motoren für Fahrspaß, der seinesgleichen sucht.



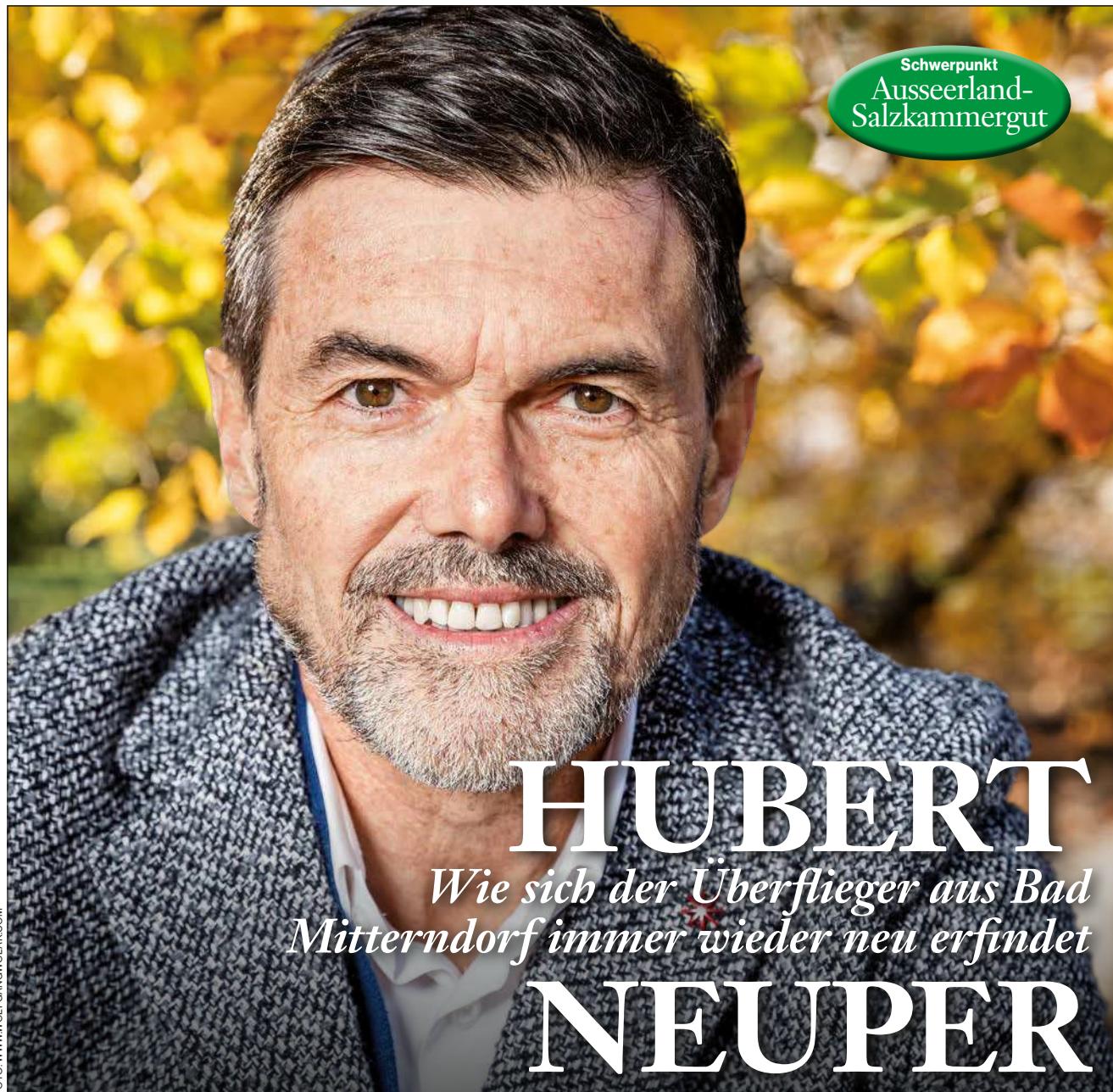
MAZDA CX-5 FACELIFT

Verbrauchswerte: 4,9–7,2 l/100 km, CO₂-Emissionen: 128–164 g/km. Symbolfoto. Nähere Informationen unter mazda.at

Menschen	Regionen	Märkte	Leidenschaft
HITWUNDER Simone Kopmajer: Österreichs schönster Musikexport aus Bad Aussee	STARKE TYPEN Zwei Feuerwehrfrauen, ein Speedskier und ein Graf: Menschen, die Aussee prägen	DETOX MIT STIL Warum Model Kate Moss und die ganze Welt in das steirische Vivamayr pilgern	BYE-BYE EU Was passiert beim Brexit? Steiermarks Britten fürchten die Ausweisung
JUNGBRUNNEN Geheimnis ihres Alters: Maria Millim (102) war Modell, Sennnerin und Bergsteigerin	CHEFSACHE Die Bürgermeister der vier größten Orte und ihre Visionen für das Ausseerland	FARBENPRACHT Martina Reischauer verbindet mit ihren Stoffdrucken Ausseer Handwerk und Trend	HUNDEHELFER Christa Haider sorgt mit Therapiehündin Laura für leuchtende Augen

DAS MAGAZIN AUS UNSEREM BUNDESLAND

Steiermark MAGAZIN



Lesegenuss* + Vignette

meinabo.at/vignette2019

TV-MEDIA
um € 148,90

statt: € 214,-

Aktions-Nr.: 1795813

profil
um € 186,90

statt: € 290,65

Aktions-Nr.:
1795806



News
um € 163,90

statt: € 267,70

Aktions-Nr.: 1795812



WOMAN
um € 133,90

statt: € 185,40

Aktions-Nr.: 1795809

Sie sparen*
bis zu
€ 103,80
ggü. dem Einzelkauf



Vignettenpreis 2019: € 89,20

**Jetzt bestellen unter 01/95 55 100
oder unter meinabo.at/vignette2019.**

* Wenn ich mich nicht 3 Hefte vor Ende meines Abonnements schriftlich melde, möchte ich das gewünschte Magazin zu den jeweils gültigen Bedingungen für Jahresabonnenten weiterziehen. Ersparnis bezieht sich auf den Einzelkauf. Die Zustellung des Aktivierungscodes oder der Klebevignette erfolgt nach verbuchtem Zahlungseingang (zzgl. 5,50 Euro Versandspesen) eingeschrieben per Post. Angebot ist nur im Inland gültig. Die Einnahmen aus der Vignette in Österreich werden zu 100 % für den Autobahnbau verwendet. Die Zustellung des Abos erfolgt portofrei. Die Vignette wird mit der Österreichischen Post AG versendet. Bitte prüfen Sie den Inhalt bei Empfang. Angebot gültig bis 28.02.2019. Druckfehler, Irrtümer & Preisänderungen vorbehalten.

Ich stimme zu, dass die VGN Medien Holding GmbH, die news network internetservice GmbH, die Verlagsgruppe News Mediensevice GmbH die von mir angegebenen personenbezogenen Daten (Name, Titel, Anschrift, E-Mailadresse, Telefonnummer, Geburtsdatum, Fotos) zwecks Übermittlung von Informationsmaterial über deren Magazine und Online-Medien, für Marketingmaßnahmen (Gewinnspiele, Veranstaltungen, Newsletter für deren Waren und Dienstleistungen) sowie für Abo- und Sonderwerbeaktionen, herarbeiter und mich zu den vorgenannten Zwecken via SMS, E-Mail, Telefon und Post kontaktiert. Diese Einwilligung kann ich jederzeit und mich zu den vorgenannten Zwecken via SMS, E-Mail, Telefon und Post kontaktiert. Diese Einwilligung kann ich jederzeit unter datenschutz@vgn.at widerrufen. Nähere Informationen zur Verarbeitung meiner personenbezogenen Daten erhalten Sie in der Datenschutzerklärung, abrufbar unter vgn.at/Datenschutzpolicy.

Wählen Sie:





Werner Ringhofer,
Thomas Reiter (r.)

Aussee. Ein kleines Biotop, umso erstaunlicher, welchen Reichtum es hat. Loser, Seewiese, Trisselwand, Grundlsee-Rundwanderweg und so weiter und so fort. Die Liste wäre noch lang. Ganz zu schweigen von den vielen Geheimplatzln, die einem die Einheimischen zuraunen, wenn man sich nach zehn Jahren Sommerfrische als würdig erweist. Noch viel größer ist das Reservoir an schrägen, spannenden, g'scheiten Menschen. Wir halten die Lupe auf ein paar: etwa Jazz-Größe Simone Kopmajer oder die 102-jährige Maria Millim. Noch mehr Aussee finden Sie in diesem Heft. Viel Spaß beim Lesen!

Werner Ringhofer, Thomas Reiter

Steiermark MAGAZIN

DAS MAGAZIN AUS UNSEREM BUNDESLAND

Schwerpunkt
Ausseerland-Salzkammergut

Menschen	Regionen	Märkte	Leidenschaft
4 JAZZEXPORT Weltweit anerkannt: Sängerin Simone Kopmajer.	14 KREATIV Persönlichkeiten, die Aussee vorantreiben.	22 FARBENPRACHT Martina Reischauer setzt die Tradition des Handdrucks in Bad Aussee fort.	36 BANKEN Volksbankchefin Ovesny-Straka: Was sich ändern wird.
6 ERFOLG Herbert Dutzler: neuer Altaussee-Krimi kommt im Jänner.	16 AUF SCHWUNG Welche Ideen die Ortschefs der vier größten Ausseer Gemeinden haben.	24 DETOX Vivamayr lockt die Welt nach Altaussee.	38 GESUNDHEIT Apomedica bringt Anfang 2019 zwei neue Produkte.
8 102-JÄHRIGE Maria Millim: Sie war Modell, Sennerin und Bergsteigerin.	18 WINTERTRAUM Edle Melange: Loser, Tauplitz und die zwei Ausseer Wasserwelten.	26 AUSZEIT Verträumte Winterromantik in der Seevilla.	44 HOFFNUNG Christa Haider und Therapiehund Laura helfen alten Menschen.
10 BUSINESS Hubert Neupers Erfolgsstrategie.	20 LANGLAUFEN 200 km Loipen vom Ödensee bis Tauplitz.	28 MODE Trend und Tradition: Bettina Grieshofers neuer Dirndl-Stil.	48 BREXIT Steirische Briten: ihre Zukunftsängste.



Maria Millim, S. 8



Ausseer Winter, S. 18



R. Ovesny-Straka, S. 36



Christa Haider, S. 44

Impressum: Herausgeber: Dr. Horst Pirker. **Medieninhaber:** VGN Medien Holding GmbH, FN 183971x HG Wien. **Verlagsitz:** Taborstraße 1-3, 1020 Wien, (01) 21312. **Geschäftsführung VGN:** Dr. Horst Pirker (CEO & Vorsitz), Mag. Claudia Gradwohl (CHRO), Mag. Helmut Schoba (COO), Susanne Herczeg (CFO & Prok.); **Geschäftsführung Top Media:** Dr. Markus Fallenböck (CSO). **Generalbevollmächtigte:** Gabriele Kindl, Dietmar Zikulnig. **Business Intelligence:** Annemarie Radl. **Leiter der Steiermark-Repräsentanz der VGN Medien Holding GmbH:** DI (FH) Thomas Reiter, Albrechtgasse 9, 8010 Graz, +43 664 5611000, reiter.thomas@vgn.at. **Redaktionsleitung:** Mag. Werner Ringhofer. **Art-Direktion:** Claudia Fritzenwanker. **Fotoredaktion:** Mag. Lydia Gribowitsch. **Hersteller:** Leykam Druck GmbH & Co KG, Bickfordstraße 21, A-7201 Neudörfel. **Vertrieb:** Morawa Pressevertrieb GmbH & Co KG, Hackinger Straße 52, A-1140 Wien.

Erscheint in:

News profil woman tvmedia @media trend. GUSTO Lust auf LEBEN auto revue GOLF REVUE yacht revue BÜHNE VGN DIGITAL



FEINER JAZZ. Weicher, smarter und warmer Sound von Simone Kopmajer. Konzerttermine auf www.simonekopmajer.com.

DIE SEELE MIT DER SAMTSTIMME

Soul, Swing Groove – Simone Kopmajer bewegt sich gekonnt hin und her. Markenzeichen ist die seidenweiche Jazzstimme, die weltweit ihre Fans verzaubert. Nur in Österreich ist die Ausseerin fast noch ein Geheimtipp.

Von Werner Ringhofer

Von Starallüren keine Spur. Simone Kopmajer strahlt nicht nur auf der Bühne. Soul – Seele – aus, auch im Gespräch breitet sich Kaminfeuerstimmung aus und eine warmherzige Entspanntheit wie beim Jazz schwingt herüber. Sie hat die Musik im Blut. Als Ausseerin mit 20 Jahren gleich das erste Album in den legendären New Yorker Avatar-Studios aufzunehmen und damit in den Jazz-Charts in Japan bereits Nummer eins zu sein, das spricht schon für ein großes Talent. Dabei blieb es aber nicht, sie verfolgte ihren Weg und wandelte sich vom Talent zur fixen Größe.

Simone Kopmajer bekommt weltweit große Aufmerksamkeit. Vor allem in den USA – dem Mutterland des Jazz – schreibt die Presse himmlische Befprechungen. Und auch in Asien hat die 36-Jährige ein Stammpublikum. Gar nicht selten, dass sie am Flughafen und im Taxi ihre Songs hört. Kann auch vorkommen, dass sie auf Festivals vor 5000 Zuhörern singt, einmal trat sie sogar vor dem thailändischen König auf. Im Internet wird sie oft besucht, manche Videos haben schon an die drei Millionen Klicks. „Manche treue Fans schicken mir sogar Fotos, auf denen sie alle meine 14 Alben in den Händen halten.“

Jazz lebt Simone Kopmajer mit aller Leidenschaft und Liebe, die sie auch ih-

ren zwei kleinen Mädchen schenkt. „Eine schöne, aufregende Zeit, die Kleinen erden mich sehr.“ Wenn die 36-Jährige auf Tournee geht, sind die Kinder immer mit dabei. „Meine Eltern begleiten mich oft und helfen mir.“

Klavier und Saxofon waren Simone Kopmajers Einstieg in die Musik. Zu ihrer Stimme hatte sie aber eine besonders intensive Beziehung und schon mit 12, 13 begann sie ihre ersten Jazzsongs zu intonieren. Die

Musik wurde ihr in die Wiege gelegt. Ihr Vater war Musikschulleiter in Bad Aussee, ihre Mutter unterrichtet dort noch immer.

Mit ihrem neuen Album *Spotlight On Jazz* knüpft Simone Kopmajer genau dort an, wo sie mit ihrem letzten Werk *Good Old Times* (2017) aufgehört hat. Es ist einmal mehr eine Zeitreise durch die Geschichte des Jazz, die sie unternimmt. Sei es mit den Neubearbeitungen altbekannter Klassiker (u.a. *Pennies From Heaven* von Billie Holiday, *Poinciana* von Bing Crosby oder *Stompin' At The Savoy* von Benny Goodman) oder mit Nummern aus ihrer eigenen Feder – immer verzaubert sie mit ihrer samtweichen, verführerischen Stimme.



ZU HAUSE in Bad Aussee zeigt sich Simone Kopmajer gerne einmal im Dirndl.

Unterstützt wird sie neben anderen Klassemusikern vom Chef des Tommy-Dorsey-Orchesters, dem amerikanischen Saxofonisten Terry Myers, der mit Weltstars wie Ray Charles und Natalie Cole zusammengearbeitet hat. All das ergibt ein feines Album zwischen Soul und Jazz, das eine wunderbare Eleganz bewahrt. Was Simone am Jazz fasziniert? „Die Freiheiten, die man hat. Man kann jeden Song jeden Abend neu erfinden.“

In Bad Aussee ist Simone Kopmajer aufgewachsen, die Liebe hat sie aber nach Bad Waltersdorf geführt. Die Verbindung zu ihrer Heimat ist dennoch eng. Ihr gefällt, dass sich die Ausseer nicht verbiegen und ihre Tradition leben, an der sie auch selbst teilnimmt. Höhepunkte wie den Altausseer Kirtag, den Faschingsumzug der Flinserln oder das Narzissenfest versucht sie immer zu besuchen. „Ich kenne einfach so viele nette Menschen. Und Aussee ist unschlagbar schön, die Gegend macht mich richtig glücklich.“ Ihre Wurzeln will Simone Kopmajer in Zukunft auch musikalisch noch mehr stärken. „Ich denke an ein Crossover. Jazz und traditionelle Ausseer Volksmusik, das müsste doch gut klingen.“

GASPERLMAIER ERMITTELT WIEDER

Autor Herbert Dutzler veröffentlicht im Jänner seinen nächsten Altaussee-Krimi. Dieses Mal muss Ermittler Gasperlmaier einen besonders kniffligen Fall lösen.

Von Bettina Gruber

Herbert Dutzlers erster Kriminalroman „Letzter Kirtag“ erschien im Jahr 2011. Seine Hauptfigur heißt Herbert Gasperlmaier, ein sympathischer Polizist aus Altaussee, der nicht akribisch geplant gewesen, sondern ihm mehr oder minder einfach „zugelaufen“ sei, sagt Dutzler: „Er hat den Mord im Bierzelt untersucht. Anfangs habe ich ihn selbst nicht gut gekannt.“ Das hat sich mittlerweile geändert. Nach sechs gemeinsamen Büchern sind Autor und Romanfigur bestens miteinander vertraut. „In gewisser Weise ist er ein Antipode von mir“, schmunzelt Dutzler, „ich unterhalte mich gerne, er eher nicht.“ Wobei, ganz so gegensätzlich wie anfangs gedacht sind die beiden wohl doch nicht. „In den letzten Jahren habe ich mich schon verändert. Ich bin ruhiger geworden, muss nicht mehr überall mitreden. Bei uns im Salzkammergut sagt man, dass man ‚einwendig‘ wird“, so Dutzler, der nicht nur zur Hauptfigur, sondern auch zum Tatort, dem Ausseerland, einen engen Bezug hat.

Die Leidenschaft zum Krimi

Herbert Dutzler wird 1958 in Schwanenstadt geboren. Seine Eltern betreiben die „Pension Sonnenhof“ in Bad Aussee. Da der Hauptwohnsitz trotzdem Schwanenstadt bleibt, pendelt die Familie oft hin und her. Die Volksschu-



SCHON IM JÄNNER erscheint die Fortsetzung der erfolgreichen Gasperlmaier-Serie.

le besucht Dutzler in beiden Orten. In den 1970er-Jahren verkaufen die Eltern die Pension, jedoch der Kontakt zum Ausseerland bleibt. „In den Ferien sind wir immer wieder nach Altaussee, an den Toplitzsee und an den Grundlsee gefahren. Diese Orte sind mir gut bekannt. Zur Recherche habe ich sie dann bewusst wieder aufgesucht“, erzählt Dutzler. Nach dem Gymnasium studiert er Germanistik und Anglistik und ergreift den Beruf des Lehrers. Immer wieder schreibt er Kurzkrimis, wodurch auch die Idee vom Toten im Bierzelt entsteht. Die Geschichte hat Potenzial. Gleich von mehreren Seiten wird er motiviert, ein Buch daraus zu machen. „So habe ich den Start einer

Krimiserie entwickelt.“ Und das unbewusst. „Ich bin da eher hineingestolpert. Es war nicht so, dass ich diese Serie schon Jahre geplant hätte“, erzählt der Autor. Der Erfolg lässt nicht lange auf sich warten. Seine Krimis rund um den Altausseer Polizisten Gasperlmaier machen Dutzler zu einem der erfolgreichsten Autoren Österreichs.

Nachdem 2017 der sechste Altaussee-Krimi „Letzter Fasching“ erschienen ist, haben Dutzler-Fans nun allen Grund zur Vorfreude: Schon im Jänner wird es eine Fortsetzung der Serie geben.

Wieder „Letzter“

Nach „Letzter Kirtag“, „Letzter Gipfel“, „Letzte Bootsfahrt“, „Letzter Sibling“, „Letzter Applaus“, „Letzter Fasching“ ist der erste Teil des neuen Titels nicht schwer zu erraten. Den zweiten Teil hat der Autor bereits durchsickern lassen: „Letzter Stollen“ heißt der bislang siebente Ausseerland-Krimi, der im Jänner in den Buchhandel kommt. Die Hauptrollen werden in gewohnter Weise von Herbert Gasperlmaier und der Chefinspektorin Renate Kohlross besetzt. Wer die Rolle des Bösewichts einnimmt, will der Autor noch nicht verraten. Dafür gibt er ein klein wenig über die Handlung preis: „Das Buch kreist rund um das Salzbergwerk in Altaussee.“ Und das mit historischem Bezug auf die



IM AUSSEERLAND fühlt sich Autor Herbert Dutzler nicht nur sichtlich wohl, es ist auch Schauplatz seiner erfolgreichen Krimiserie.

Kunstschatze, die von den Nazis während des zweiten Weltkriegs erbeutet und in den Stollen versteckt wurden.

Neues in Planung

Neben den Ausseerland-Krimis hat der Autor zwei Thriller herausgebracht. „Die Einsamkeit des Bösen“ erschien 2016 und „Am Ende bist du still“ 2018. „Diese Bücher sind ein krasser Gegensatz zur Gasperlmaier-Serie“, sagt Dutzler, „sie haben keinen regionalen

Bezug, spielen in einer nicht genannten größeren Stadt und bedienen sich eines ganz anderen Stils, einer anderen Technik.“ Eine Abwechslung, die er braucht, so der Autor. Den Plan für einen dritten Thriller habe er bereits in der Schublade, verrät er. Und damit nicht genug. „Ich arbeite an einem weiteren Projekt, das im Bereich des Jugendbuchs angesiedelt ist“, erzählt Dutzler. Die autobiografische Geschichte handelt von einem Jun-

gen, der im Jahr 1968 gerade einmal zehn Jahre alt ist. „Ich will zeigen, wie anders das Leben damals im Vergleich zu heute war. Gerade was Erziehung, Essen und Medienkonsum betrifft“, erklärt der Autor. Das Buch beginnt mit dem ersten Italien-Urlaub einer ländlichen österreichischen Familie. Wie es weitergeht, bleibt vorerst noch geheim. Erst müsse noch ein passender Verlag gefunden werden, der das Buch herausbringen will. ●

„ICH WAR EINE ECHTE KRAXLTANTE“

Maria Millim feierte heuer ihren 102. Geburtstag. Einst stand sie Modell, war Sennerin und vor allem eine leidenschaftliche Sportlerin. Das sei auch das Geheimnis ihres hohen Alters, verrät sie.

Von Bettina Gruber

Loserzimmer“ steht auf dem Türschild von Maria Millims Zimmer, das sie im Generationenhaus in Altaussee bewohnt. Darunter ist „In die Berg bin I gern“ zu lesen. Es ist der Titel eines bekannten Volksliedes, das für Maria Millim komponiert zu sein scheint. „Ich war eine echte Bergsteigerin und und hab so manches geliefert“, erzählt die heute 102-Jährige, die täglich den Blick auf „ihren Loser“ genießt. „Er ist mein Lieblingsberg. Genauso wie die Trisselwand. Da oben bin ich herumgekraxelt“, sagt sie. Das beweist auch eine Fotografie, die gerahmt in ihrem Zimmer hängt. Sie zeigt Maria Millim als rüstige Pensionisten mit Klettergurt und Seil vor einem Gipfelkreuz stehend. Gleich daneben hängt ein Gemälde einer Almhütte. Eine Erinnerung an damals, als Maria und ihr Mann, der österreichische Maler und Grafiker Emmerich Millim, die Sommer auf der Alm verbracht haben. Er, um zu malen. Sie, um ihren Bergen nah zu sein.

Das Modell und der Maler

Es ist das Jahr 1939, als sich Maria Gaiswinkler und Emmerich Millim in Frauenberg das Ja-Wort geben. Kennengelernt hatte sie ihn bei einem Almabtrieb, als der sieben Jahre ältere Kunststudent das Tote Gebirge, stets auf der Suche nach passenden Motiven,

durchwanderte. Durch ihn macht sie die Bekanntschaft von Professor Viktor Hammer, einem österreichischen Maler, Grafiker und Bildhauer, der in Grundlsee eine „Schule für freie und strenge Künste“ betreibt. Hier steht sie Modell „und zwar für Trachtenbilder“, wie sie erzählt. Nach Grundlsee kommt die junge Frau jedoch nicht nur, um in der Kunstschule zu arbeiten, sondern auch, um zu schwimmen und um zu tauchen, „aber ohne Apparat. Alles nur mit reiner Lungenkraft“, zeigt sich Maria Millim auch heute noch stolz auf ihre sportlichen Leistungen von einst.

Die Zeit im Ausland

„Frau Millim ist ein äußerst mutiger, naturverbundener und freiheitsliebender Mensch“, weiß Aktivierungstrainerin Gudrun Klier, die im Generationenhaus in Altaussee tätig ist. Gerade Letzteres ist auch in ihrer Biografie ersichtlich. Am 15. Juli 1916 in Aussee geboren, besucht sie von ihrem 6. bis zu ihrem 14. Lebensjahr die örtliche Klosterschule. Schon bald darauf reist sie nach Bielefeld, wo sie zwei Jahre lang als Kindermädchen arbeitet. Von dort aus geht es weiter nach Holland. „Ich wollte viel von der Welt sehen“, sagt Maria Millim. Zurückgekommen ist sie trotzdem ins Ausseerland, wo sie einen Berggipfel nach dem anderen erobert hat.

Aus lauter Übermut

Die Liebe zum Sport konnte sich Maria Millim bis ins hohe Alter bewahren. Genauso wie ihre Lebensfreude. Selbst mit 102 Jahren hat die Seniorin noch immer einen flotten Spruch auf den Lippen und sie versteht es zu feiern. „Mit Frau Millim wird es nie langweilig“, lacht Gudrun Klier, „bis vor einigen Jahren war sie regelmäßig Gast beim Altausseer Bierzelt, wo sie die Musikkapelle dirigiert hat.“ Und das „aus lauter Übermut“, wie Maria Millim mit einem verschmitzten Lächeln verrät, denn „Zeit, ein Instrument zu erlernen, hatte ich nie. Ich war ja ständig in den Bergen, um zu klettern.“ Vielleicht schlummert in ihr ja auch eine Rädelsführerin, die sie gern zum Taktstock greifen lässt, denn auch bei ihrer 100. Geburtstagsfeier habe sie das Blasorchester dirigiert, das zu ihren Ehren ein Ständchen gab, verrät Gudrun Klier.

Ob es nun der viele Sport und der Frohmut waren, die Maria Millim ihr langes Leben beschert haben, oder ob auch die gute Luft in Bad Aussee ihren Teil dazu getan hat – möglich wäre es. Schließlich ist sie nicht die Einzige aus dem Ortsteil Praunfalk, die älter als hundert Jahre ist. Ihre einstige Nachbarin wohnt mittlerweile ebenso im Generationenhaus in Altaussee. Die 104-jährige Katharina Folz übertrifft Maria Millim sogar um zwei Jahre. •



MARIA MILLIM hat selbst mit 102 Jahren immer noch einen flotten Spruch auf den Lippen.

„ICH NEHME DANKBAR AN, WAS DA IST“

Hubert Neuper war als Skispringer der Überflieger, als Eventmanager ganz oben. Und trotzdem kam für den Bad Mitterndorfer der seelische Absturz. Wie er es geschafft hat, heute wieder in der Balance zu sein.

Von Werner Ringhofer

Als Sie vor zwölf Jahren Ihr Burn-out öffentlich machten, sorgten Sie für Diskussionsstoff. Hatten Sie Rückfälle?

Die Polarität zwischen guten und schlechten Zeiten ist normal und wertvoll für die persönliche Weiterentwicklung. Natürlich bin ich wie jeder andere immer wieder gefährdet, in alte Verhaltensmuster zurückzufallen. Mit Disziplin und Aufmerksamkeit wird es langsam besser, aber es ist ein herausfordernder Prozess für einen Menschen wie mich, der heute eine Idee hat und sie morgen umgesetzt haben will.

Was haben Sie aus dem Burn-out gelernt?

Dass der Verstand, der so mächtig und gescheit sein will, viel mehr vorgibt, als er ist. Er hat die Gabe, dir in Form eines Hirngespistes eine andere Realität vorzuspielen. Das zu erkennen, hat sehr lange gedauert. Wenn du durch den Verstand bedingt Angst und Sorgen hast, die gar nichts mit deiner reellen Situation zu tun haben, versuche ich das zu erkennen und zu durchbrechen. Die Herausforderung ist es, mein Ego unter Kontrolle zu bringen, zu bestimmen, was ich denke, und da-

mit einem wesentlichen Teil von uns, der nicht an der Oberfläche sichtbar ist, die Chance zu geben, das Leben in die Hand zu nehmen.

Was kann man sich diesen Teil unter der Oberfläche vorstellen?

Man kann sich das wie einen Eisberg vorstellen. Ungefähr ein Achtel ist oben sichtbar, der untere Teil ist der göttliche Teil, der uns immer wieder über die Intuition sagt, was wir tun sollen. Der Verstand oben glaubt aber, dass er viel besser und größer als der untere Teil ist. Mit jeder Missachtung von Intuition wird das Göttliche wie ein Diamant mit Schlacken zugedeckt – und daraus entstehen Unzufriedenheit und Angst.

Wie haben Sie diesen Diamanten freigelegt?

Ich habe erkannt, dass davonzulaufen keine Änderung bringt. Ich bin draufgekommen, dass mich mein Verstand übernommen hat und nur mehr negative Gedanken produziert hat. Man muss innehalten und seine Situation annehmen. Erfolg ist traumhaft, aber die Kehrseite der Medaille ist gleich bedeutend.



WIEDER EINS MIT SICH und seiner Umwelt. Hubert Neuper macht täglich Gymnastik, zum Interview im Wiener Burggarten reiste er mit seinem E-Scooter an. „Ich bin voll in der Kraft.“



Zur Person

Geboren: Am 29. September 1960 in Bad Aussee.

Sportliche Erfolge: Als Skispringer war Hubert Neuper einer der Größten: Er gewann 1979/80 und 1980/1981 die Vierschanzentournee. Am 6. Jänner 1985 bestritt er sein letztes Weltcupspringen bei der Vierschanzentournee in Bischofshofen, bis dahin war er 25 Mal auf dem Podest.

Beruflicher Weg: Neuper arbeitete als Flugpilot, seit 1993 organisiert er das Skifliegen am Kulm, 1996 und 2006 wurde dort auch die Skiflug-WM ausgetragen. Nächster Kulm-Termin: Jänner 2020.

1997 bis 2000 war Neuper Geschäftsführer der österreichischen Sporthilfe. Als Eventmanager rief er die World Sports Awards of the Century ins Leben.

Heute leben Hubert Neuper und seine Frau teilweise in Wien und betreiben eine Skischule sowie einen Skiverleih in Bad Mitterndorf, das Pub „Spring In“ sowie die „Ursprung Alm“. Neuper hält außerdem Vorträge, Seminare und veranstaltet Incentives.

www.hubertneuper.at



ZIEEEEH. Als Sportler flog er selbst, jetzt lässt Neuper am Kulm fliegen.



ÜBERFLIEGER. Hubert Neuper gewann zweimal die Vierschanzentournee.

Haben Sie sich professionelle Hilfe geholt?

Später. Wenn man damals im Internat seine Gefühle preisgegeben hätte, wäre man dafür gepflanzt worden. Also habe ich begonnen, meine Schwächen nicht zu zeigen. Für mich war es unmöglich, mit jemandem über meine Gefühle zu sprechen. Das ging so lange, bis ich daran zerbrochen bin. Als ich dann Hilfe in Anspruch nahm, musste ich lernen, dass ein Therapeut nicht die Aufgabe hat, dein Problem zu lösen. Aber er kann dir Wege zeigen, deinen Blickwinkel zu ändern. Kein leichter Prozess. Man bleibt so gerne im Sud des Mitleids und des Schmerzes, weil man es gewohnt ist.

Wo stehen Sie jetzt?

Oft habe ich das Gefühl, dass ich wirklich etwas weitergebracht habe, und dann wieder fühlt es sich an, als ob ich ganz am Anfang stehen würde. Manchmal denke ich mir: Hubert, hast du überhaupt nichts gelernt? Warum regt sich das Ego gar so auf und nimmt sich so wichtig?

Erfolgsstreben war ein Bestandteil Ihres Lebens. Wie hat Sie das geprägt?

Dass man so gut werden will wie die Besten, ist menschlich. Aber ich sage: Werde ja kein Zombie und nimm Bücher, Seminare und das Leben anderer als Autorität. Lebe dein Leben. Es ist wichtig, nach der Fülle des Lebens und hoher Qualität zu streben, das beginnt schon bei der Wortwahl. Man sollte nicht im Mangel formulieren. Zum Beispiel beim Gofen. Da sind sehr viele Schläge dabei, die danebengehen. Besser als zu schimpfen, ist es, sich zu sagen, dass der Schlag verbesserungswürdig ist. Ich orientiere mich da auch an Vorbildern.

Haben Sie Vorbilder?

Viele, in unterschiedlicher Form. Meine Tochter zum Beispiel, mit welcher Ruhe sie ihr Kind aufzieht. Auch meine Frau war in allen meinen schweren Phasen sehr gelassen. Ich glaube, man muss mich wirklich aushalten. Oder meine Tochter Laura, sie ist trotz ihres international anspruchsvollen Jobs am Boden geblieben und hat sich die Energie der Verwurzelung und des Hausverstands erhalten. Auch das ist ein Vorbild für mich.

Wofür sind Sie ein Vorbild?

Das möchte ich gar nicht beantworten, das wäre anmaßend. Wer mein Leben betrachtet, kann sich selbst ein Bild machen. Ich möchte für mich ein Vorbild sein. Ich spüre, dass ich mich weiterentwickle und mehr bin als der kleine Teil, der oben beim Eisberg herauschaut.

Sie sind Manager von Gregor Schlierenzauer. Wird er wieder dorthin zurückkehren, wo er schon einmal war?

Ich finde es großartig, welchen Weg er geht. Kein Mensch hat diese Sportart so dermaßen geprägt wie er. Das loszulassen, ist eine Grenzerfahrung. Unabhängig davon, ob er noch einmal gewinnt oder nicht, ist er zu einem großartigen Champion herangewachsen. Und ich bin der festen Überzeugung: Er wird uns noch viel Freude machen.



INFORM. Perfekt demonstrierte Hubert Neuper vor dem Palmenhaus die Anfahrtshocke.

Sie meinen, Fleiß ist einer der Faktoren zum Erfolg, aber Fleiß treibt einige ins Burn-out. Was ist zu tun?

Die Intuition sagt dir, wann du Pause machst. Wichtig wäre auch, dass die Chefetagen ihren Mitarbeitern wieder mehr Wertschätzung entgegenbringen. Es ist nicht die Arbeit, die dich fertig macht, auch nicht das Übermaß, sondern die Gedanken daran, dass es dich nervt.

Wie schaffen Sie es, aus alten negativen Gedankenmustern herauszukommen?

Man muss den Gedankenstrom, der sich verselbstständigt hat, durchbrechen. Man kann Atemübungen machen. Aber auch Gespräche haben mich sehr viel weitergebracht, selbst,

wenn nur ein Satz dabei war, der mir geholfen hat.

Wozu ist das Ego überhaupt da?

Es ist ein Kleinkind, aber auch ein Lehrmeister, weil uns das Ego oft wegzieht von unserer Bestimmung. Manchmal habe ich gedacht, ich erwürge es, weil es so ein Dilemma in mein Leben gebracht hat. Aber was ist schon perfekt? Es gehört zu uns.

Wie hat Sie Ihr Ego bei Ihrer Teilnahme an Dancing Stars geprüft?

Mein Ego wollte, dass ich unbedingt der Beste bin, ich wolle wie so oft in der Vergangenheit Anerkennung. Nach fünf Wochen musste ich ins Spital und bekam Schmerzinfusionen. Da dachte

ich mir: Was bist du für ein Depp! Bei der Sendung geht es um Unterhaltung, Freude, Spaß. Das war ein entscheidender Moment, in dem das Ego wieder eine Läuterung erfahren hat. Ich bin draufgekommen, dass man auch etwas zum Spaß tun kann. Seitdem mache ich praktisch jeden Tag in der Früh 20 bis 40 Minuten Bewegung, das ist fantastisch.

Haben Sie es geschafft, die Lebensfreude auch auf andere Bereiche zu übertragen? Ja. Wir alle unterliegen natürlich der Polarität von gut und schlecht. Vieles kann man zum Guten ändern. Und befindet man sich einmal in einer Krise, weil man fremdbestimmt ist, muss man sich hinsetzen und sie aushalten.

Sie versuchen, im Jetzt zu leben, aber denken Sie auch an die Zukunft?

Ja, sicher, aber das kann man nur im Jetzt. Der jetzige Moment kann benutzt werden, um die Zukunft zu gestalten. Man stellt sich einen Moment in der Zukunft mit allen Sinnen vor und lädt ihn mit Emotionen auf. Falsch wäre es, sich jetzt Sorgen um die Zukunft zu machen.

Wie gehen Sie mit dem Älterwerden um?

Kümmert mich gar nicht. Ich bin voll in der Kraft, anders als früher, aber ich bin voll da. Wenn mir etwas wehtut, versuche ich es durch natürliche Mittel wie Gymnastik, Dehnung, Kräftigung zu verbessern. Es ist auch wichtig, dass Ruhe in deinen Geist kommt. Kann ich gar nichts gegen den Schmerz tun, sage ich: Danke, dass du da bist. Und ich nehme an, was da ist.

Haben Sie eine Vision für die nächsten fünf Jahre?

Ich ertappe mich immer wieder dabei, dass ich darüber nachdenke. Natürlich ist es wichtig, Ziele zu haben. Meine Vision ist, dass ich das „müssen müssen“, das ich mir über 50 Jahre angeeignet habe, in ein „dürfen dürfen“ verwandle. Eine Aufgabe werde ich immer suchen, sonst hat man keine Würde mehr. ●

MENSCHEN IM AUSSEERLAND

Große wie kleine Erfolge in einer Region müssen hart erarbeitet werden. Wir holen kreative Köpfe vor den Vorhang und präsentieren erfolgreiche Menschen und ihre Ideen. Von Johannes Hödl



SABINE JUNGWIRTH

Försterin aus Leidenschaft

„Die tiefe Verbindung zu Wald und Natur war schon immer da. Früh entscheidet sie sich daher für den Beruf der Försterin, leitet seit 2011 das Forstrevier Bad Aussee der Österreichischen Bundesforste und sorgt dafür, dass der Wald nachhaltig bewirtschaftet wird.“



JOACHIM SCHUSTER

Ein Jurist, der gerne trommelt

Mit „Joschi“ Schuster sitzt ein ausgepickter Jurist und Schlagzeuger im Stadtamt Bad Aussee. Nicht weniger als 17 Jahre saß er am Schlagzeug der legendären „Royal Garden Jazzband“ aus Graz. Mit dem „Ausseer Jazzfrühling“ hat er eine ganz eigene Marke geschaffen.



MICHAELA EGGER

Eine Frau mit 28 Titeln

Ein ehrgeiziges, sympathisches Energiebündel ist die 28-fache Staatsmeisterin im Drei- bzw. Weitsprung. Beruflich leitet die Ausseerin den Kompetenz-Center-Vertrieb der Raiffeisenlandesbank Salzburg. Und sportlich? „2019 hole ich mir die Titel 29 und 30!“



CHRISTIAN HINTERSCHWEIGER

Jedem sein „Hiliski“

Eine exklusive Skimanufaktur hat Christian Hinterschweiger in Bad Mitterndorf aufgebaut. Hinter „Hiliski“ verbirgt sich die Qualitätserzeugung von Alpin-, Freeride- und Tourenski aus edelsten Materialien. Jeder Ski verfügt über einen Kern aus Vollholz, ansonsten werden die in 100-prozentiger Handarbeit gefertigten Ski mit Ausseer Handdruckseide, Birke oder Zirbe verziert. Das Innenleben ist Hightech pur. Verarbeitet werden Kevlar, Kautschuk, Edelstahl, Fieberglas, Karbon und sogar Titanal. 25 Stunden Handarbeit stecken in jedem Stück. Aufbau, Farben und Oberflächen sind individuell gestaltbar.

DANIELA GRIESHOFER, ALEXANDRA PEER

Katastropheneinsatz hat uns geprägt

Stolz sind diese Damen auf die Feuerwehr. Speziell auf ihre in Eselsbach-Unterkainisch. Daniela (31, l.) war stellvertretende Kommandantin und „Oberbrandinspektor“, wofür sie anspruchsvolle Ausbildungen absolvieren musste. Als Mutter von zwei Mädchen musste sie diese Funktion aber abgeben. Doch auch als Brandmeister ist sie mit Feuereifer bei der Sache und wünscht sich, dass auch ihre Mädls in ihre Fußstapfen treten. Die Volksschullehrerin Alexandra (26) ist im Einsatz mit schwerem Atemschutz unterwegs und gleichzeitig Schriftführerin im Abschnitt Ausseerland. Was die engagierten Feuerwehrfrauen geprägt hat: „Der Katastropheneinsatz in St. Lorenzen 2012 war ein ganz besonderes Erlebnis, weil wir den Bewohnern wirklich helfen und viele Schäden beseitigen konnten!“



Menschen des Monats



Franz Meran
Gemeinsam mit seinem Sohn Johannes hat Graf Franz Meran zur Freude vieler die Immobilie des alten Krankenhauses gekauft, um leistbare Wohnungen für junge Leute und Paare im Ausseerland zu schaffen.



Herbert Hierzegger
Zwei Skigebiete, großes Loipennetz, GrimmingTherme und Narzissenbad: Das Ausseerland-Salzkammergut bietet Sommer wie Winter die Vorzüge des Erfolgsmodells Sommerfrische, freut sich der Tourismus-Chef.



Rudolf Grill
Der Grundlseer ist seit 23 Jahren im Narzissenfest-Komitee tätig und war für Stadt- und Bootskorso verantwortlich. Als neuer Obmann führt er das größte Blumenfest Österreichs ins 60. Jubiläumsjahr.



Heidi Glück
Auch die in Graz geborene Volkswirtin und Politikwissenschaftlerin mit Beratungsunternehmen in Wien schätzt die Regenerationskraft des Ausseerandes und hat sich hier ein eigenes Domizil geschaffen.



Klaus Schrottshammer
Bis zum heutigen Tage hält der Bad Mitterndorfer Geschwindigkeitsskifahrer den österreichischen Geschwindigkeitsrekord, den er beim Speed Masters im Jahr 2016 in Vars mit 248,447 km/h aufgestellt hat.



BAD AUSSEE

Neue Schulen als Herzenssache

Bad Aussee forciert seine Qualität als Schulstandort. Neu gebaut sind der Kindergarten und die Volksschule, nächste Projekte sind die NMS und die Musikschule. „Eine Herzensangelegenheit für uns, denn gerade die ersten Bildungsjahre sind prägend“, ist Bürgermeister Franz Frosch überzeugt. Im Tourismus verdoppelte Bad Aussee in den letzten zehn Jahren die Nächtigungszahl. Der Gesundheitsbereich mit LKH, psychosomatischer Klinik und Narzissenbad mit jährlich 110.000 Besuchern ist wichtig. Erweitert werden soll das Angebot mit einem hochwertigen Hotel im leistbaren Dreisterne-plus-Bereich, geplant wird das Projekt auf dem Gelände des alten Vitalbads. Weitere Pluspunkte sind der rege Handel im Ort und die Stellung als Trachtenhauptstadt Österreichs. Brennendes Thema ist die ortsnahe Umfahrung: „Da muss bald etwas passieren!“

FRANZ FROSCH, Bürgermeister Bad Aussee, **geboren**: 2.7.1959 in Bad Aussee, **Sternzeichen**: Krebs, **Familie**: verheiratet, drei Kinder, **Hobbys**: Jagd, Fotografie, **Wichtige Werte**: Familie, Menschlichkeit, Ehrlichkeit, Bodenständigkeit.

ALTAUSSEE

Der schönste Ort der Welt

Wunderbarer Winter. Die Beschneiung für den Loser ist bereits aktiv, nächstes Projekt ist eine Zufahrtsstraße vom Pötschenpass zum Loser. Attraktiv für Familien ist die neue Nachmittagsbetreuung für Kindergarten- und Schulkinder. „Für die Zukunft ganz wichtig ist, dass zumindest zwei Gruppen im Kindergarten und eine vierklassige Volksschule weitergeführt werden“, sagt Bürgermeister Gerald Loitzl. Ein großes Standbein ist der Tourismus. „Altaussee hat zwei ganze Saisonen. Wir sind eine Spitzenwinterdestination und im Sommer ist der See mit vielen Aktivitäten großer Anziehungspunkt.“ Sinnvoll investiert wird in den Gesundheitstourismus des Luftkurorts, ein weiteres hochwertiges Hotel ist bereits geplant. Loitzls Vision: „Altaussee entwickeln, aber erhalten, wofür es steht. Schließlich ist Altaussee der schönste Ort Österreichs, vielleicht sogar der Welt.“



GERALD LOITZL, Bürgermeister Altaussee, **geboren**: 27.5.1969 in Bad Aussee, **Sternzeichen**: Zwilling, **Familie**: verheiratet, zwei Kinder, **Hobbys**: Landwirtschaft, Sport (Bergwandern etc.), **Werte**: Ehrlichkeit, Tradition mit ihren Brauchtümern leben.



FRANZ STEINEGGER, Bürgermeister Grundlsee, **geboren:** 14.2.1979 in Bad Aussee, **Sternzeichen:** Wassermann, **Familie:** verheiratet, zwei Kinder, **Hobbys:** Kunst, Klavier, Natur, Sport, **Wichtige Werte:** Ehrlichkeit, Nachhaltigkeit, Toleranz, Neugierde.

GRUNDLSEE

Neuer Weg für Grundlsee

Der Grundlsee ist besonders. Nicht nur wegen seiner guten, bodenständigen Gasthäuser, auch zwei Zweihaubenköche werden gefeiert: Stefan Haas im Seeblickhotel Grundlsee und Matthias Schütz im Seehotel Grundlsee, der im Gault & Millau sogar zum Aufsteiger 2019 gekürt wurde. Und noch eine Neuigkeit gibt es: „Grundlsee ist jüngster Luftkurort des Salzkammerguts und idealer Raum für die ‚Kur am Grundlsee‘“, sagt Grundlsees Bürgermeister Franz Steinegger. Damit sind Angebote aus der Naturheilkunde und Komplementärmedizin gemeint. Die Dauer des Kuraufenthalts und die Kurerfahrungen bestimmt man selbst. Als Kurpark wird das Natura-2000-Gebiet zwischen Grundlsee und Toplitzsee genutzt. Glitzernde Schneelandschaft, stille Waldlichtungen und zauberhafte Flüsse unterstützen bei der Arbeit. Info: www.kuramgrundlsee.at

BAD MITTERNDORF

Schönste Loipen Österreichs

Bad Mitterndorf knackte die Marke von über 5000 Einwohnern. Der neue Bürgermeister Klaus Neuper stärkt daher die Infrastruktur mit einer Kinderkrippe und einem Ganztageskindergarten, Baubeginn ist nächsten Sommer. Auch der Wohnsektor soll mitwachsen. „Wir müssen leistbares Wohnen für junge Familien garantieren“, ist Klaus Neuper überzeugt. Eine Stärke sieht er im sanften Tourismus. „Bad Mitterndorf bietet viele Naturschätze und wir haben die schönsten Langlaufloipen Österreichs.“ Perfekt dazu das Angebot mit Grimmingtherme und Bad Heilbrunn. Weitere Standbeine: innovative Firmen wie AKE (Kältetechnik, Edelstahltechnik), Kneitz (Veloursstoffe) und die Schmuckfirma Schneider. Am Herzen liegt Neuper auch der Kulm, nächster Termin: Jänner 2020. *W.R.*



KLAUS NEUPER, Bürgermeister Bad Mitterndorf, **geboren:** 15.1.1961 in Bad Ischl, **Sternzeichen:** Steinbock, **Familie:** verheiratet, vier Kinder, **Hobbys:** Musizieren (steirische Harmonika, Gitarre etc.), **Werte:** Ehrlichkeit, Verlässlichkeit, Handschlagqualität.



WEISS GELIEBTES AUSSEE

Das winterweiße Multitalent. Im Ausseerland-Salzkammergut locken die Skigebiete Loser und Tauplitz, danach taucht man in die zwei Wasserwelten ein.

Ski fahren oder schwimmen? Rodeln oder Gourmetrestaurant? Pferdekutschenfahrten oder Hütten einkehr? Das Ausseerland-Salzkammergut hat viele Talente. Mit den Skigebieten Loser und Tauplitz, einem der besten Loipenangebote Österreichs, mit der Grimming-Therme Bad Mitterndorf und dem Narzissen Vital Resort Bad Aussee verbindet sich ein modernes Wintererlebnis mit dem Gefühl für gemütliche Winterfrische. Die Bühne dafür ist eine einzigartige Kreation aus imposanten Bergen und glasklaren Seen. Auf den Skibergen liegt einem dieser Landschaftsauberteppich zu Füßen.

Einer, der jeden Pistenmeter auf der Tauplitz kennt, ist Hubert Neuper. Der

ehemalige Spitzenskispringer betreibt dort eine Skischule und einen Skiverleih. „Was ich an der Tauplitz schätze, ist die Symbiose aus sehr guten Pisten und faszinierenden Freeride-Bereichen.“

Dank der günstigen geografischen Lage ist die Tauplitz eines der schneesichersten Gebiete der Alpen. Aufzeichnungen belegen im März Schneehöhen bis zu vier Meter. Skifahrer und Snowboarder schwören auf den tiefwinterlichen Traum auf 43 Pistenkilometern genauso wie Spitzenslangläufer aus der ganzen Welt auf 22 km Loipen.

Zur Mittelstation auf den Mitterstein fährt die leistungsstarke 8er-Gondelbahn, sie erschließt ein herrliches Panorama und neue, extrabreite Pisten auf selektiven 700 Höhenmetern.

Mit Schleppliften geht es weiter auf den Lawinensteingipfel. Bei schönem Wetter ist das 360-Grad-Panorama ein Erlebnis, man zieht seine Schwünge im Angesicht von Totem Gebirge, Dachstein und Grimming.

Auf dem Loser wird auf 34 Pistenkilometern ein abwechslungsreiches Angebot für die ganze Familie geboten. Auch hier wird dank der optimalen Höhenlage und der neuen Vollbeschneiung für Scheesicherheit bis ins Frühjahr gesorgt. In modernen 6er-Sesselbahnen geht es rasch nach oben. Viel Platz zum Gleiten, Carven und Schwingen finden Anfänger und Fortgeschrittene auf neu optimierten Pisten. Der Loser steht auch in den Rekordbüchern, die Loser-Panorama-



WUNDERBAR, diese wunderbare Winterlandschaft.



GRANDIOSE Aussicht im Panoramaformat auf dem Loser.



POWDER-POWER. Die Täuplitz lockt mit bestem Schnee.



GEMÜTLICH auf Trab kommt man im romantischen Pferdeschlitten.

abfahrt ist mit 9 km die längste Familienabfahrt Österreichs. Abenteuerlustige fühlen sich im Funpark Loserfensster zu Hause.

Auch Tourengeher haben ihre Freude. Fans schätzen, dass nicht der gesamte Berg von Pisten durchzogen ist. Ausgangspunkt ist die Mautstation, von dort kann man bis in das Tote Gebirge wandern. Dort oben wird einem der wahre Schatz des Losers bewusst: die Natur und die wohltuende Einsamkeit.

Nicht nur Tourengeher sind vom Naturerlebnis begeistert, auch Freerider carven am Loser und auf der Täuplitz auf ausgedehnten Gebieten abseits der Pisten durch den Tiefschnee. Sie lieben das Schweben, als ob man auf einem Moosbett gleiten würde. Eine zar-

te Wolke aus Schneekristallen umstaubt den Rider. Kühl, prickelnd, belebend das Gefühl. Der Alltag ist weit weg unten im Tal, stattdessen grenzenlose Freiheit.

Nicht weniger Action erlebt man auf der Rodel, etwa beim Nachtrodeln auf der Grafenwiese im Täuplitz-Gebiet. Ab 25. Dezember kann man jeden Dienstag und Samstag von 17.30 bis 20.30 Uhr mit bis zu 50 km/h die Flutlichtpiste runterflitzen, in den Weihnachtsferien und im Februar auch donnerstags. Mit dem Schlepplift wird man bequem zum Start der beleuchteten Rodelbahn transportiert. Auch in Grundlsee kann man in der Nacht rodeln, im Sportzentrum Zlaim wartet eine 500 Meter lange Strecke. Übrigens, auch die Loser-Panora-

mastraße kann nach dem Skibetrieb als Rodelbahn verwendet werden.

Ganz gemütlich kommt man im Pferdeschlitten auf Trab, eingemummelt in warme Decken gleitet die Winterlandschaft vorbei.

Wenn man vom Winter spricht, muss noch ein Highlight her: das Skifliegen am Kulm, auf der größten Naturflugschanze in Österreich. Premiere war 1950, den ersten Flug absolvierte Hubert Neuper senior mit 96 Metern. Heute ist Hubert Neuper junior der OK-Chef am Kulm: „Der Kulm ist das Fenster zur Welt, täglich 50 Millionen schauen im Fernsehen zu.“ Nächster Termin: Jänner 2020. *W.R.*

www.ausseerland.at



GLÄNZENDE LAUFBAHNEN

Gleiten statt hetzen. Im Langlaufparadies Ausseerland-Salzkammergut bieten über 200 km Loipen Urlaub auf schmalen Brettern. Das Wohlfühl-Plus: nebelfreie Winter und der beliebte Steiralauf in Bad Mitterndorf.

Wenn die Sonne Goldlicht auf die Loipen tupft und den Schnee zum Glitzern bringt, ist die Welt in Ordnung. Der Himmel ist tiefblau eingefärbt, eingefasst wird diese Winterwunderwelt von duftenden Wäldern und felsigen Monumenten wie Grimming, Dachstein und Lawinenstein. Nicht umsonst gilt das Ausseerland-Salzkammergut als sonniger Schnee-Hotspot, Kraft tanken fällt hier leicht. Langlaufen ist bei dieser Kulisse der ideale Sport. Bei schöner, gleichmäßiger Bewegung in der Natur kann man seine Gedanken fliegen lassen und wunderbar entspannen.

Ein Höhepunkt im Langlaufjahr ist der Steiralauf in Bad Mitterndorf: ein

Volkslauf mit viel Flair. Je nach Lust und Können startet man als Sololäufer oder in einer Staffel mit Freunden beim 10-km- oder 25-km-Lauf, auf der 30-km- oder sogar 50-km-Strecke. Seit letztem Jahr neu ist der Dirndl-Lauf, eine Genussrunde über 10 km. Nur Damen sind startberechtigt, also ein Lauf für die Dirndl – und wenn sie wollen, können sie auch im Dirndl antreten. Letztes Jahr war sogar die Narzissenhoheit am Start, als Rennmontur wählte sie – natürlich ein Dirndl.

Heuer feiert der Steiralauf seinen 40. Geburtstag. In dieser Zeit hat sich die Veranstaltung immer wieder neu erfunden und mit neuen Attraktionen auf Trends und Entwicklungen reagiert. „Das Schöne dabei ist, dass der speziell-

le Charakter dieses Sportfestes immer erhalten geblieben ist“, sagt OK-Chef Helmut Fuchs, „denn was gibt es Schöneres, als einen Langlauftag in einer einzigartigen Langlaufgegend mit vielen Gleichgesinnten zu genießen. Dass man dabei auch noch die Möglichkeit hat, sich mit echten Profis zu messen, verleiht dem Steiralauf einen ganz besonderen Reiz.“

Am 25. und 26. Jänner geht der Steiralauf über die Bühne. Und auch diesmal erwartet jeden Starter ein schönes Gesamtpaket. Beliebt ist die Kulinistik bei den Labestationen und im Ziel mit Steirakas-Brot, Kaiserschmarren und Nudelbuffet. Außerdem gibt es eine Mütze, eine Teilnehmermedaille und freien Eintritt in die GrimmingTherme.



FESCH. Letztes Jahr feierte der Dirndl-Lauf beim Steiralauf seine Premiere.

Wer sich auf den Steiralauf vorbereiten will, hat genügend Strecken zur Auswahl. Von der malerischen Loipe um den Ödensee mit zauberhaften Auen und Waldpassagen bis zum Hochgefühl auf der Tauplitz wartet ein attraktives Loipennetz von über 200 km: klassisch und für Skater in allen Schwierigkeitsgraden.

Auf den flachen Strecken von Bad Mitterndorf fühlen sich Anfänger und Genießer wohl, aber auch Könner finden anspruchsvolle Runden. 130 km zusammenhängende Loipen dehnen sich

im breiten, nebelfreien Becken aus. Beim ersten Schnee ist es bereits möglich, die Höhenloipe auf der 1600 m hohen Tauplitz zu befahren. Ein Genuss, nicht nur wegen der Schneesicherheit, erhebend ist auch die Aussicht auf Grimming und Dachstein. Ein Zuckerl ist die Blaa-Alm-Loipe: 9 Kilometer lang, für Anfänger bestens geeignet und ein Landschaftstraum. Steirisch aufgekocht wird direkt an den Loipen: von gutbürgerlich bis zum Gourmetmenü. Helmut Fuchs: „So ein Angebot findet man nicht leicht in Österreich.“

Werner Ringhofer

Das Programm

Freitag 25.01.2019

15.00 Uhr: KIDS-RACE Start-Ziel-Gelände
17.00 Uhr: Siegerehrung Grimming Therme Theater
19.00 Uhr: Legendenrennen Start-Ziel-Gelände

Samstag 26.01.2019

Start der einzelnen Bewerbe ab 9.30 Uhr, Zielankünfte der einzelnen Bewerbe ab 10.00 Uhr
Siegerehrungen ab 14.00 Uhr

Informationen und Anmeldung

www.steiralauf.at,
www.facebook.com/Steiralauf/
Loipen-Infosystem:
www.bad-mitterndorf.at
www.salzkammergutloipen.at



BEIM 40. STEIRALAUF werden rund 700 Starter um die Siege kämpfen.

DIE MAGIE DER FARBENPRACHT

Martina Reischauer bedruckt Stoffe mit Bordüren, fantasievollen Mustern und springenden Hirschen. Mit ihrem Gespür für Farben führt sie das alte Ausseer Handwerk fort – und verbindet es mit der Moderne.

Von Werner Ringhofer

Anita, Silvia oder Barbara – die bedruckten Stoffe haben bei Mautner Drucke in Bad Aussee alle einen Namen. „Weil hinter jedem Stück eine Geschichte und ein Gesicht stehen. Manchmal bringt auch eine Kundin ihre Ideen ein, dann bekommt der Stoff ihren Vornamen“, erklärt Martina Reischauer.

Bereits ihre Eltern waren Handdrucker, die die Tradition von Anna Mautner fortführten. 1984 ging das Ehepaar aber in Pension und niemand wollte übernehmen. Bis Martina Reischauer ihren guten Job in Wien aufgab und nach zwölf Jahren Pause den Betrieb wieder aufnahm. Nun konnte sie ihr feines Gefühl für kreatives Gestalten ausleben. Und man sieht und fühlt es gleich in ihrem Geschäft: Die Mautner-Seide besticht durch ihren weichen Griff, die Leuchtkraft und das besondere Farbenspiel.

Eins war Martina Reischauer von Anfang an klar: „Mir ist es wichtig, nicht in der Tradition stecken zu bleiben.“ Sie bedruckt moderne T-Shirts, Pashminas, Stolas und Handschuhe, für die Herren Bindln, Krawatten und Gilets. Neu sind Hüllen für Visitenkarten, Flachmänner, Kalender und Bücher. Natürlich werden auch Seidentücher, Dirndlschürzen, Loden-, Leinen- und Lederröcke bedruckt. Die Auswahl ist genauso bunt wie die Stoffe.

„Natürlich nehme ich die traditionellen Teile von Anna Mautner und mein-

ner Mutter auf“, beschreibt Martina Reischauer ihren Stil, „aber ich versuche, den Bogen zwischen traditioneller und zeitgemäßer Tracht mit modernen Einflüssen zu spannen.“ Mautner-Handdrucke sind ganz individuelle Stücke, die man zur Tracht, aber auch zu einem klassischen Kleid oder Blazer tragen kann.

Martina Reischauer war eine der Ersten in Aussee, die begannen, fertige Dirndl in Zusammenarbeit mit einer Schneiderei anzubieten. Mit einem Baukastensystem können sich die Kundinnen die einzelnen Teile aussuchen und in kurzer Zeit ist das Dirndl fertig.

In der Werkstatt in der alten Salzstraße entstehen alle diese feinen Handdrucke. Die Seele des Betriebs sind die Modeln. Wie Wein muss man sie ein bisschen feucht und dunkel lagern, schließlich sind sie sensible Kunstwerke aus Holz mit eingeschlagenen Messingstiften, die das Muster ergeben. Manche sind auch rein aus Holz hergestellt. Viele stammen noch aus der Zeit von Anna Mautner und sind fast hundert Jahre alt. Die verschiedensten Motive findet man hier: Das älteste ist der Granatapfel, beliebt sind auch die Gams, der Erzherzog Johann und der springende Hirsch in mehreren Varianten und Größen.

Als Handdrucker sind Genauigkeit, eine ruhige Hand und Liebe zum Detail nötig. Die Kunst ist es vor allem,

mit den Mustern der alten Modeln neue Zusammenstellungen zu finden. „Diese Phase des Kreierens ist besonders spannend!“

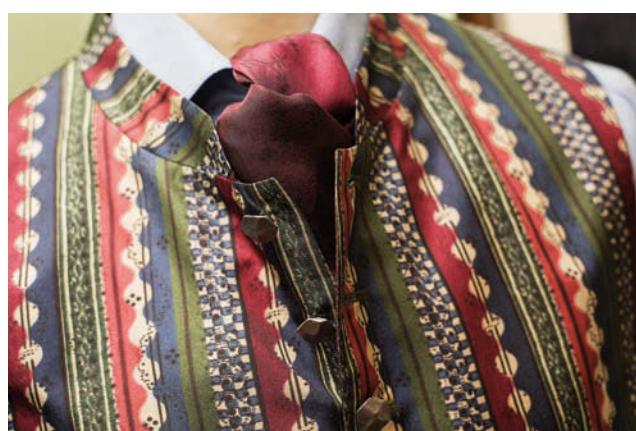
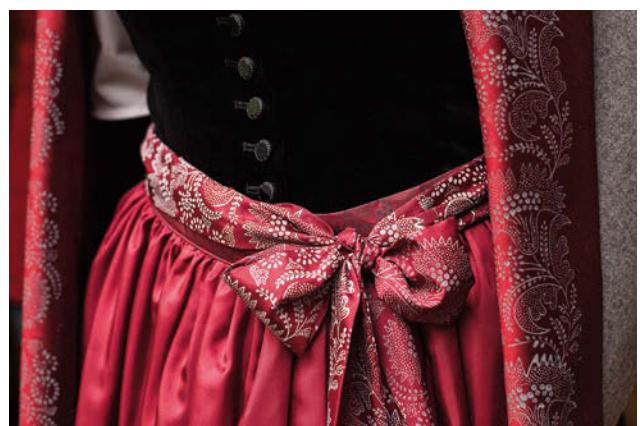
Alles beginnt mit den leeren Seidenbahnen, die auf die vier Meter langen Tische gespannt werden. Farbe wird auf den Untergrund gespachtelt, um den Model einzufärben. Dann wird dieser exakt auf dem Stoff platziert. Ein kräftiger Schlag auf den Model mit dem Stiel eines Hammers überträgt die Farbe auf den Stoff. Jetzt noch den Model vorsichtig ablösen und zurück bleibt das Motiv.

Ein Regenbogen an Farben breitet sich in den vielen Glastiegeln vor uns aus. Die Zusammensetzung der Pflanzenfarben ist allerdings ein gut gehütetes Geheimnis, das nur Martina Reischauer kennt. Damit die Farbe beim Drucken nicht verrinnt, braucht man einen Binder. Nach der Dampffixierung kann man ihn aber mit der Hand herauswaschen und die Seide wird wieder kuschelig weich.

Diese Tradition liegt Martina Reischauer am Herzen, sie denkt aber weiter. Seit einem Jahr baut sie eine zweite, dezenter Linie auf. „Kommt sie gut an, wird weitergemacht, sonst ist die Idee ade.“ Und es wird weiterkreiert. ●

Mautner Drucke

Ischler Straße 67, 8990 Bad Aussee
Tel.: 0676 843 425 800
www.mautnerdrucke.at



KUNSTVOLL. Mit alten Modellen bedruckt Martina Reischauer in ihrer Bad Aussee Werkstatt die Stoffe und entwickelt neue Muster.



HEIMELIGES HOLZ, helle Zimmer, stimmungsvolle Ruheräume und tägliche Anwendungen runden das Paket ab.

NACHHALTIG GESUND UND FRISCHE ENERGIE

Wie finde ich zu einer gesünderen Lebensweise? Im stilvollen VIVAMAYR Gesundheitszentrum am Altausseer See kann man es lernen. Kuren und entspannen in traumhaftem Ambiente.

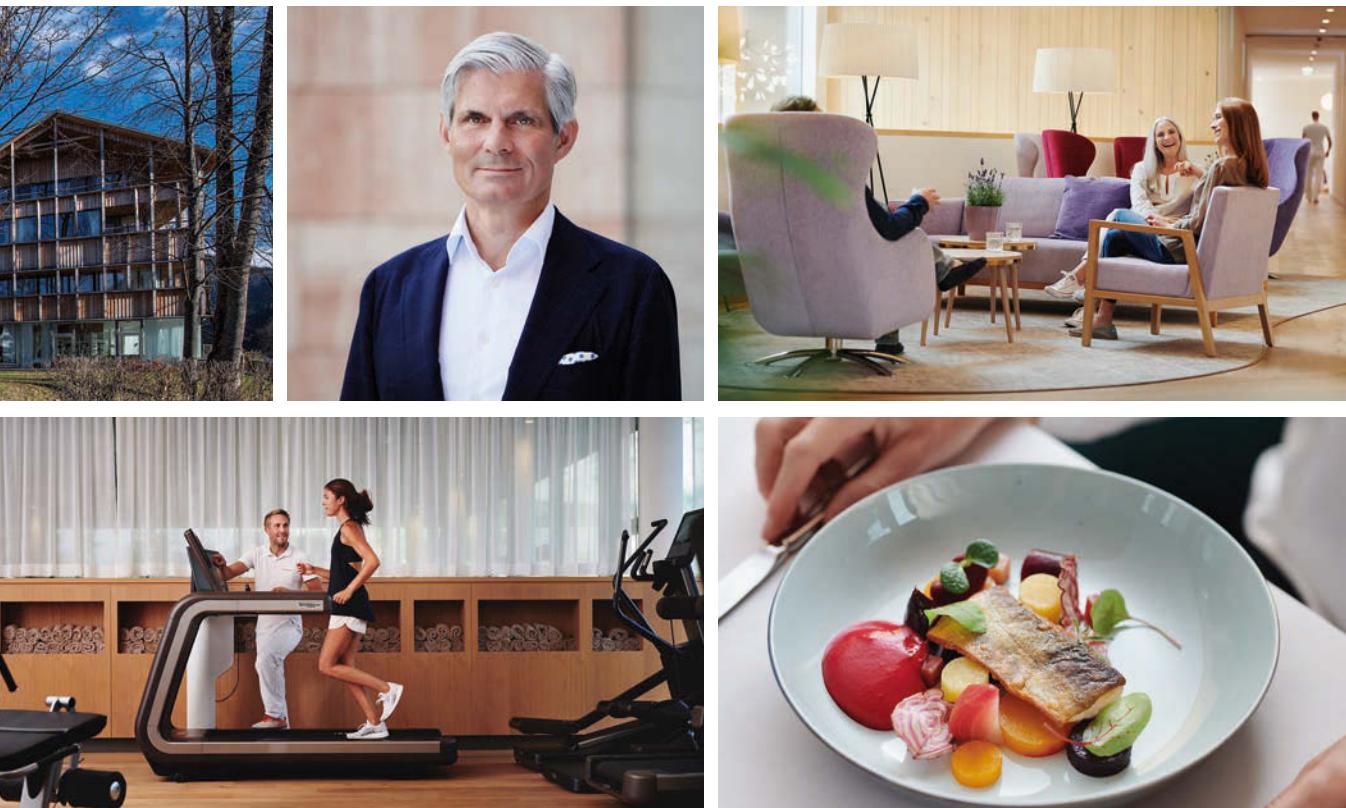
Als ob sich ein Landschaftsgärtner seinen Wunschtraum erfüllen wollte. Diese einzigartige Melange aus Wäldern, Wiesen und Bergen ist der Rahmen für den tiefblauen Altausseer See. Am Ufer steht das VIVAMAYR Gesundheitsresort: außen eine Lärchenholz-Fassade, innen Panoramafenster und auch viel Holz. In den hellen Zimmern vereinen sich Landart und Design. Obwohl erst 2015 errichtet, ist das Haus kein Ge-

heimtipp mehr. Menschen aus der ganzen Welt kommen, um gesunden Lifestyle auf hochwertige und individuelle Weise zu leben. Sogar Kate Moss war bereits zu Gast.

Das VIVAMAYR ist kein normales Hotel, sondern ein medizinisches Zentrum mit klarem Fokus auf Entgiftung, Reinigung, Lebensstiländerung. Die ausgereifte VIVAMAYR-Methode basiert auf den Lehren von Frank Xaver (F. X.) Mayr, der nicht weit von Altaus-



HAUBENDIÄT. Die moderne Mayr-Medizin erlaubt neben viel Gemüse auch Fisch, Fleisch und manchmal sogar Hummer.



GESCHÄFTSFÜHRER Dieter Resch (o.) legt Wert auf ausgezeichnete Küche, aber auch auf Bewegung und Wohlfühlatmosphäre.

see – in Gröbming – lebte. Mayr erkannte, wie wichtig die Darmgesundheit für den gesamten Organismus ist. „Zirka 75 Prozent des Immunsystems befinden sich im Darm“, erklärt Geschäftsführer Dieter Resch. Der Darm, seine Gesundheit und Schonung stehen daher im Mittelpunkt. Die Gründe für gesundheitliche Probleme sind bekannt: Wir essen zu viel, zu schwer, zu viel Zucker, zu viele ungesunde Fette.

Das VIVAMAYR-Prinzip ist kein Einheitskorsett, das jedem Patienten übergestülpt wird. Stattdessen stehen am Anfang eine sorgfältige Diagnose und eine Bestimmung der Substanzen, die den Körper individuell belasten. So lässt sich eine maßgeschneiderte Behandlung entwickeln, die die Selbstheilungskräfte aktiviert.

Wer jetzt an schnöde Fastenkur denkt, liegt falsch. „Wenn man auf zu viel verzichtet, wird die Umsetzung schwierig“, sagt Dieter Resch, „wir wollen aber

glückliche Kunden.“ Nur am Kurbeginn ist eine Nahrungsreduktion nötig.

Entscheidend ist einerseits, was man isst, aber auch wie man isst. Zentraler Punkt dabei: Kauen, kauen, kauen! 40 Mal bei jedem Bissen. Man soll sich auf das Essen konzentrieren und sich Zeit dafür nehmen. So ist das Mahl für den Körper wesentlich bekömmlicher.

Täglich wird die Therapie unter ärztlicher Anleitung für jeden Gast optimiert. Regelmäßige Bauchbehandlungen, Bewegungstherapie, Massagen, Infusionen und Vorträge runden das Angebot ab.

Acht bis zehn Tage bleiben die Gäste im Schnitt: ein Kick-off für eine Lebensstiländerung. „Wir wollen den Kunden langfristig gesund machen, ihm einen verantwortungsvollen Umgang mit seinem Darm und seinem Organismus beibringen.“ Helfen soll dabei seit heuer ein Ernährungsberater, an den sich die Kunden auch von zu Hause wenden können.

Genauso wichtig wie die Kunden sind VIVAMAYR die Mitarbeiter. „Wir wollen, dass sie so gesund sind wie die Gäste“, sagt Dieter Resch. Daher dürfen auch die Mitarbeiter die Kur machen.

Das Konzept wird gut angenommen. Das beweisen die steigenden Buchungszahlen, rund 60 Prozent sind wiederkehrende Kunden. Um auch in Zukunft alle Anfragen annehmen zu können, wird die VIVAMAYR-Familie wachsen. Neben Altaussee gibt es bereits ein Resort am Wörthersee sowie Tageskliniken in Wien und London. Nun sind drei weitere Häuser geplant: eine psychosomatische Klinik in Maria Wörth, eine psychosomatische oder Sportklinik in Altaussee und ein weiteres VIVAMAYR-Haus am Attersee. ●

Werner Ringhofer

VIVAMAYR

Fischerndorf 222, 8992 Altaussee
Tel.: +43 3622 71450
www.vivamayr.com



ANGEZUCKERT zeigt sich die Seevilla gerne, wie passend in der Weihnachtszeit.



AUSSEE und österreichische Klassik verstehen sich bestens in der Küche.

WINTERFERIEN WIE BEI FREUNDEN

Winterspiele. Der beste Ort, verträumte Seenromantik zu genießen, ist das frisch renovierte Romantik Hotel Seevilla in Altaussee. Ruhe tanken mit Stil.



ELEGANTER MIX. Edles Holz und frische Farben ergeben zeitloses Wohlgefühl.

Ein hinreißend schneeweißer Moment. Wenn man den Flocken beim Wirbeln zusieht, wird klar, dass Altaussee zwei Schokoladeseiten hat: Neben dem Sommer wurde auch der Winter zum Glückshafen am See. Schon allein wegen dieses Schauspiels: In der Früh dampft der See, das Eis knackt und wenn am Vormittag die Sonne strahlt, reißen auf einmal die Wolken vor der Trisselwand auf. Eine gezuckerte, gezackte Bergpersönlichkeit.

„Diese einfache Schönheit hat man fast nirgends“, sagen die Seevilla-Betreiber Alexander Gulewicz und seine Frau Ines. Eine kleine Welt wie aus der Schneekugel: ruhig, beschaulich und ein Ort wie ein Lebkuchendorf. Alles ist weiß, der Schnee knirscht. Wenn man nach einem Wintertag hereinkommt, genießt man Kaffee, Kakao oder Glühwein. Dann ab in die Sauna. Dem



WUNDERWINTER. Alexander und Ines Gulewicz, die Söhne und Urgroßvater KR Johann Maislinger (98) erfüllen die Seevilla mit Leben.

Schnee beim Kaltsein zuzuschauen, gelingt hier in der wohligen Wärme ganz hervorragend.

Der Altausseer Winter ist mindestens so vielfältig wie der Sommer. Mit dem Loser hat man ein kleines, feines Skigebiet. Nicht überlaufen und man wird mit einem Panoramablick auf das Ausseerland belohnt. Man kann es auch gemütlicher haben. Langläufer gleiten in eine neue, langsamere Zeitzone, man wandelt auf schneegepolsterten Winterwanderwegen und wenn das Wetter, passt, kann man sogar am See eislaufen.

Aussee ist das reale Sinnbild für Gelassenheit: See bleibt See, Berg bleibt Berg und schön bleibt schön. Die Einheimischen achten genau darauf, dass es auch so bleibt. Genauso hält man es in der Seevilla. „Mit der zweiten Bauphase nach 2012 wurde heuer ein Großteil unseres Ziels abgearbeitet.

Mein 98-jähriger Urgroßvater hat übrigens bei vielen Entscheidungen seine Ideen eingebracht“, erzählt Alexander Gulewicz.

Die zeitlose Schönheit blieb erhalten, aber es wurde mit heutigem Komfort und barrierefrei modernisiert. Insgesamt 59 Zimmer, davon 11 Suiten, sind jetzt auf dem neuesten Stand. Für die geschmackvolle Zimmereinrichtung ist Ines Gulewicz verantwortlich. Viel heimeliges Holz und akzentuiert kräftige Farben prägen den Stil. Rote Samtsofas mit orangen Pölstern fügen sich perfekt ein. Standardzimmer gibt es nicht, jedes hat seine eigene Note. Das macht es gerade so liebvollich. Einen virtuellen Vorgeschmack holt man sich unter www.seevilla.at.

Besonders prächtig ist der Brahms-Salon. Ein Flügel und die Einrichtung wie in einem guten alten Wiener Kaf-

fehaus erwecken eine Atmosphäre wie früher, als man Salongespräche pflegte. Johannes Brahms war übrigens wirklich häufiger Gast. Und er war nicht die einzige große Persönlichkeit, viele Künstler und Wirtschaftsgrößen zieht es seit der Zeit ins Ausseerland.

Ausseerisch duftet es in der Küche. Feine österreichische Klassik wird hochgehalten, aber auch die Verbindung mit globalen Aromen darf sein. Montagabend heißt das Motto: Aussee trifft die Welt, da interpretiert die Küche internationale Gerichte ausseerisch. Passend dazu gibt es dreimal pro Woche Livemusik, zweimal Klavierabend und einmal natürlich Ausseer Musi. Die gehört einfach zur regionalen DNA genauso wie die Brauchtumsveranstaltungen. Im Ausseerland wird man ein Teil davon.

•
Werner Ringhofer

„MEINE DIRNDLN SIND LEBENSSTÜCKE“

Trend und Tradition. Bei Bettina Grieshofer vereinen sie sich zu einem neuen Dirndl-Stil: ausseerisch, elegant und jugendlich kreativ. Derzeit im Trend ist das Lodendirndl.



Von Werner Ringhofer

Ich bin Steiermark“ – im neuen Imagefilm des Steiermark Tourismus spielt Bettina Grieshofer eine prominente Rolle. Man sieht sie am Wildbach und im Wald, die mit ihren Farben Inspirationsquellen sind. „Ich liebe das Alte und schöpfe alles neu“, sagt die Erzählerstimme – und trifft damit genau das Lebensgefühl von Bettina Grieshofer.

Sie denkt das Dirndl neu und modern. PlatzHirsch steht auf ihrem Geschäft in Bad Aussee. Und sie hat recht, denn in ihrer Manufaktur fertigt sie Dirndl-Unikate: unangepasst und voll Lebensfreude. „Jedes entsteht in Handarbeit, solche Dirndl sind Lebensstücke.“

Traditionell und schräg

Die Tracht überdauert jede Modeerscheinung und jeden Trend – wohl, weil sie auch Tradition und Brauchtum widerspiegelt. Bettina Grieshofer ist aber davon überzeugt, dass sich die Tracht auch wandeln darf, und so spielt sie in der Trachtenhochburg Bad Aussee mit traditionellen Stoffen und Farben, bringt aber mit außergewöhnlichen Details Pfiff in die Dirndl. Diese Kombination aus traditionell und schräg ist es, die das ganz Besondere ausmacht.

Große Liebe empfindet Bettina Grieshofer für den Loden. Sie ist in Aussee die Einzige, die ihn für das Dirndl verwendet. Der Oberteil ist im



JEDES DETAIL ist bei Bettina Grieshofer Ergebnis liebevoller Handarbeit.

klassischen Salzburger Schnitt aus Loden gefertigt, dazu kommen die klassischen Perlmuttknöpfe, die Schürzen werden ganz traditionell und mit der Hand bedruckt.

100 Prozent Natur

Warum Loden? „Weil er ein 100 Prozent natürlicher Stoff ist.“ Die komplette, regionale Wertschöpfungskette ist nachvollziehbar, von den Schafen bis zur hochwertigen Produktion bei Loden Steiner in Mandling. Loden hat außerdem hervorragende Trageeigenschaften: Er knittert nicht, ist schmutzunempfindlich und wärmend,

feuchtigkeits- und temperaturregulierend. „Ein Lodendirndl ist also nicht zwingend wärmer als ein Leinendirndl, aber natürlich ist es besonders für den Winter geeignet.“

Ein besonderer Zauber entwickelt sich, wenn man das Geschäft in der Ischler Straße betritt. Überall leuchten Dirndljacken und -röcke in bezaubernden Farben, Schürzen mit erfrischenden Herzmotiven, mit bunten Früchten, Rosen und Hirschgeweihen – ein Fest für die Augen.

Bettina Grieshofer berät beim Kauf persönlich. Dabei achtet sie darauf, zu welchen Farben die Kundin als Erstes



LODEN oder Leinen: Mit beiden Stoffen kreiert Bettina Grieshofer Unikate.

greift, welche Körperhaltung sie hat, wie sie steht und geht. Daraus entwickelt sich ein Gespräch fast wie unter Freundinnen. Bei so einer Gelegenheit passt Espresso oder prickelnder Champagner dazu.

Jedes Dirndl ein Unikat

Im Baukastensystem kann man unkompliziert sein Wunschdirndl zusammenstellen. Zuerst wird der Leib aus ca. 25 verschiedenen Farben ausgesucht, dann dazu der Rock, der Knopf, das Band, das unten aufgenäht ist, der Schürzenstoff und die Bandfarbe bei der Schürze. „So ist jedes Dirndl ein Einzelstück.“ Ein bisschen Geduld ist

aber schon gefragt. Die Herstellung eines Maßdirndl dauert 13 Stunden inklusive Beratung und Anprobe.

Die Alternative ist das Dirndl to go. Von Größe 34 bis 44 sucht man aus einer feinen Auswahl fertiger Teile aus. Das ist klarerweise günstiger als das Maßdirndl und nach eineinhalb Stunden hat man sein Wunschdirndl zusammengestellt. Sollte man es nicht nach Bad Aussee schaffen, geht man ins Internet. Mit dem Dirndl-Konfigurator ist man quasi im Platzhirsch vor Ort und kann virtuell sein persönliches Dirndl komponieren: frisch und frisch oder klassisch und elegant.

SHIRTS, Taschen, Tücher und vieles mehr findet man im PlatzHirsch-Shop als Accessoires für die Dirndl. Groß ist die Auswahl an handbedruckten Stoffen.



Die Ideen gehen Bettina Grieshofer nie aus. Vor allem von einer träumt sie: ein Boutiquehotel in Aussee zu gestalten. Das gesamte Interieur würde von ihr kommen, aus Stoffen, die in diese Gegend passen. Etwa Loden oder Hirschleder und Produkte vieler anderer hochwertiger Hersteller. Natürlich würde sie auch die Gäste persönlich betreuen. Ein Wohnwohlgefühl mit Grieshofer-Spirit.

PlatzHirsch
Ischler Straße 82, 8990 Bad Aussee
Tel.: 0664 3214318
www.platzhirsch-badaussee.at



EIN INVESTOR UND SEINE VISIONEN

Die Villa des Industriellen Camillo Castiglioni am Grundlsee im steirischen Salzkammergut war in der Zeit um 1920 ein Zentrum der kulturellen Erneuerung Österreichs.

Von Claus Pressl

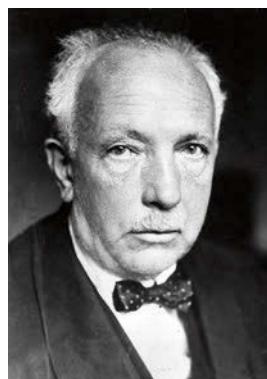
Im Jahr 2024 ist nach Graz 2003 und Linz 2009 wieder Österreich an der Reihe, eine „europäische Kulturhauptstadt“ zu nominieren. In einem Kooperationsprojekt von Leader-Regionen in den Bezirken Gmunden, Vöcklabruck und Liezen wird sich die Stadtgemeinde Bad Ischl als europäische Kulturhauptstadt bewerben. Das Salzkammergut und somit auch das Ausseerland sollen dadurch als innovative Kulturregion neu etabliert werden. Die jüngere Kulturgeschichte der Gemeinden Altaussee, Bad Aussee und Grundlsee rückt so ins Zentrum Europas. Schon vor mehr als

hundert Jahren wurde dort – unabhängig vom kaiserlichen Ischl – eine internationale Sommerfrischebewegung etabliert. Hugo von Hofmannsthal und Richard Strauss haben am Grundlsee ihre gemeinsamen Opern „Elektra“, „Der Rosenkavalier“ und „Die Frau ohne Schatten“ geschaffen. Während insgesamt 29 Sommern im Ausseerland hat der bayerische Komponist Richard Strauss die kulturelle Entwicklung des heutigen Österreich vom Salzkammergut aus prägend mitgestaltet: Denn in der Villa seines größten Unterstützers Camillo Castiglioni hat er bald nach dem Ende des Ersten Weltkriegs am

Grundlsee zusammen mit Hofmannsthal an der Begründung der Salzburger Festspiele gearbeitet.

Ein heute Unbekannter

Bis heute wird über den altösterreichischen Investor, Industriellen und Juristen Camillo Castiglioni viel Unrichtiges publiziert. In der Fantasie unterschiedlicher Kommentatoren – allen voran Karl Kraus – wurde das 1879 in Triest geborene Wirtschaftsgenie zu einem der übelsten Spekulanten aller Zeiten stilisiert. Bereits 1923 wetterte Kraus in der Fackel auf widersinnig antisemitische Art und Weise gegen das Genie Castiglioni: Er existiere allein dadurch, „reicher zu sein, als man noch vor einer Stunde geglaubt habe...“ und die „...stärkste Ellbogenkraft des modernen Kapitalismus“ an den Tag legen zu können. Dem hingegen war Camillo Castiglioni, der musisch überaus begabte Sohn eines Rabbiners in der Zeit nach dem Ersten Weltkrieg, nicht nur der reichste Mensch Europas, sondern auch im gleichen Maß Philanthrop! Castiglioni war – was heute gerne vergessen wird – der eigentliche Begründer der Salzburger Festspiele und somit nach den Zäsuren des Ersten Weltkriegs einer der größten Förderer von dem, was man heute als genuin österreichische Kultur bezeichnet. Noch vor seinem 30. Geburtstag war er Mitbegründer des Österreichischen Aero



HUGO VON HOFMANNSTHAL, Camillo Castiglioni und Richard Strauss begründeten im Ausseerland als wirkende Idee eines österreichischen Kulturbegriffs die Salzburger Festspiele.

Richard Strauss und Hugo von Hofmannsthal haben, gefördert von Castiglioni, am Grundlsee ihre gemeinsamen Opern Elektra, Der Rosenkavalier und Die Frau ohne Schatten geschaffen.



UM 1920 war die Villa Castiglioni am Grundlsee ein Zentrum der europäischen Kultur.

31



IN DER VILLA CASTIGLIONI (im Bild rechts) lebte mit Camillo Castiglioni der einst reichste Europäer.

Clubs und ein Pionier der Luftfahrt in Europa geworden, zudem war er Generaldirektor der österreichisch-amerikanischen Gummiwarenfabrik AG, die später in Semperit und Continental aufgehen sollte. 1912 gründete Castiglioni in Budapest die Ungarische Flugzeugwerke AG. Als Aufsichtsratsvorsitzender von Austro-Daimler und Chef der österreichischen Fiat-Gesellschaft war er für viele Jahre die wichtigste Figur in der jungen österreichischen Automobil- und Flugzeugindustrie. Hätte sich Castiglioni durchgesetzt, wären heute Mercedes, BMW und Opel eine einzige Firma. Denn nach dem Kriegsende stieg er verstärkt in das Automobilgeschäft ein und begründete 1922 durch die Verschmelzung mit den Bayerischen Flugzeugwerken die bis heute bestehende BMW AG, München. Indem er alle

Anteile übernahm, bewahrte er das 1916 begründete Unternehmen vor der Pleite, strukturierte es neu und gab ihm den bis heute bestehenden Namen Bayerische Motoren Werke.

Salzkammergut, Wirtschaft und Festspiele

Als Kulturmensch und Mäzen war Castiglioni mit Hugo von Hofmannsthal und Richard Strauss noch vor 1918 eng befreundet. Auch hat er Max Reinhardt den Umbau des Theaters in der Josefstadt finanziert. Neben der Villa am Grundlsee residierte Castiglioni in einem mit Gemäldesammlung ausgestatteten, heute längst abgerissenen Palais in der Wiener Prinz-Eugen-Straße, das damals zu den ersten Häusern in Europa gezählt wurde. Er spekulierte mit Firmenbeteiligungen und begrün-

dete die Puch-, die Austro-Daimler und die Österreichischen Alpine-Montan Werke in ihrer im Grunde genommen bis heute bestehenden Form. Aber bereits 1924 endete die wirtschaftliche Karriere Camillo Castiglionis. Er hatte in großem Stil auf den Fall des Franc gesetzt und sich dabei geirrt. Damals ist Castiglioni seinen Gläubigern – anders als Karl Kraus es später behauptet hat – als aufrechter Charakter entgegengetreten, der Aufschub, aber keinen Nachlass seiner Schulden verlangt hat. Als er schließlich 1957 in Rom als immer noch wohlhabender Mann starb, wusste niemand mehr, dass mit ihm auch einer der größten Kunstmäzene des Jahrhunderts aus der Welt geschieden war, dem das Land um das Salzkammergut unendlich viel zu verdanken hatte.

AUTHENTISCH BAUEN IM AUSSEERLAND

Die regionale Baukultur des Ausseerlands ist den beiden Architekten Thomas Kopfsguter und Martin Gruber ein wichtiges Anliegen. Urbane Verknüpfungen sind durchaus erwünscht.

Die beiden aus Bozen in Südtirol kommenden Architekten Thomas Kopfsguter und Martin Gruber – beide haben in Graz Architektur studiert – haben sich in Land und Leute des Ausseerlands verliebt und sind von der Baukultur des Salzkammergutes angetan. Thomas Kopfsguter lebt aus diesem Grund auch seit 13 Jahren in Bad Aussee und leitet den dortigen Bürostandort der planorama ZT GmbH.

In der Auseinandersetzung mit der Baukultur und Architektur des Ausseerlands haben sich die beiden Südtiroler vor Ort viele Kompetenzen erworben. Aus diesem Blickwinkel sehen sie die gestaltete Landschaft des Ausseerlands in ihrer dichten Anordnung als einzigartiges Gesamtgebilde einer wertvollen Architekturlandschaft, die es zu erhalten gilt. „Es freut uns, hier tätig zu sein und diese wertvolle Baukultur mit Bedacht weiterzuentwickeln und mit verträglichen Beispielen in eine gute Zukunft zu führen“, betonen die beiden Architekten.

Thomas Kopfsguter ist diese einzigartige Baulandschaft sogar so wichtig,



BAUKULTUR. Thomas Kopfsguter (rechts) und Martin Gruber von Planorama ZT GmbH setzen sich für einen qualitätsvollen Umgang mit traditionellen Bauformen ein.

dass er sich als Ortsbildsachverständiger um die Vermittlung dieser wertvollen Bautradition bemüht. „Die Baukultur des Ausseerlands ist einzigartig und der Umgang damit hat großen Beispielcharakter“, sagt Thomas Kopfsguter.

Wie modern und authentisch heute im Sinne dieser Bautradition gebaut

werden kann, haben Thomas Kopfsguter und Martin Gruber unter anderem beim Bad Ausseer Wohnbauprojekt Sommersbergstraße gezeigt. Hier gingen sie als Sieger aus einem Wettbewerb hervor. Andere Anforderungen stellte der Umbau eines historischen Gebäudes aus dem 16. Jahrhundert (in den 1980er-Jahren ein 40 Bettenhaus) in ein privates Wohnhaus. „Uns ist durchaus die Verbindung von urbaner Lebens- mit ländlicher Baukultur wichtig. Darum haben wir auch unsere Büros in Graz und Bad Aussee. Wir realisieren aber Projekte in ganz Europa“, sagt Gruber. Die Bauweise der jeweiligen Region kommt authentisch und doch modern zum Ausdruck. *H.B.*



HOTEL mit Nebengebäuden wurde zu einem privaten Wohnprojekt umfunktioniert. Durch die Kombination von traditioneller Bauweise mit moderner Einrichtung erzeugt planorama interessante Spannung.

www.planorama.net

DIE SKIGEBIETE Die Tauplitz und Loser Altaussee bieten Schneeparadiese für die ganze Familie. Mit der Schneebären-Saisonkarte gibt's Schneespaß für fünf Skigebiete.



SKIGENUSS IM AUSSEERLAND

Die schneesicheren Skigebiete Die Tauplitz und Loser Altaussee im Ausseerland-Salzkammergut vereinen Herzlichkeit und neueste Technik.

Auf hervorragend präparierten, breiten Pisten größtenteils über der Baumgrenze finden Anfänger und Fortgeschrittene genügend Platz zum Gleiten, Carven und Schwingen. Modernste Liftanlagen sichern komfortablen Transport und erlauben grenzenlosen Pistenspaß ohne lange Wartezeiten. Und bei Sonnenschein sind atemberaubende Panoramablicke und die gute Farbe im Gesicht inklusive. Herz, was willst du mehr?

Schneeparadiese für die ganze Familie

Die Tauplitz und der Loser Altaussee zählen mit ihren zahlreichen Free-ride-Areas zu den weitläufigsten und schönsten im gesamten Alpenraum. Den Kleinsten gelingen ihre ersten Bo-

gerl in der überschaubaren Hollhausmulde inklusive überdachtem Zauber- teppich auf der Tauplitz und im Loser- Kinderland mühelos. Der Loser lädt zur rasanten Fahrt auf der längsten Familienabfahrt Österreichs und zu Spaß und Action im Funpark „Loserfenster“ ein. Skiverleih sowie Ski- und Snowboardschulen befinden sich direkt in den Skigebieten.

Willkommen im Winterwunderland

Drei herrliche Winterwanderwege hoch oben begeistern mit unglaublichem Weitblick in die tief verschneiten Hochplateaus. Ob auf zwei Kufen den Berg runterrodeln oder auf Schneeschuhen der Stille begegnen, auf der Tauplitz und am Loser findet jeder seinen Lieblingsplatz. Und das Feiern in gemütlichen Skihütten und nette Leute

zu treffen gehört hier einfach dazu. Die Höhenlagen und moderne Beschneiungstechnik garantieren Schneesicherheit und Pistenspaß bis Ostern.

Veranstaltungstipp:

3. Steirisches FamilienSkiFest:
15.12.2018, 10–15 Uhr im Skiresort Loser und am 16.12.2018, 9–16 Uhr auf der Tauplitz H.B.

[www.diatauplitz.com](http://www.dietauplitz.com)

www.loser.at

UNSERE SCHNEE- BÄREN-CARD

verbindet 5 Skiberge, 3 Tourismusregionen, 127 bärenstarke Pistenkilometer und über 40 chillige Hütten.



EXPERTIN FÜR ZUFRIEDENE KUNDEN

Gerlinde Kalss von WI-KA Immobilien bietet Käufern und Verkäufern von Ausseer Immobilien ein Rundum-Service an. Davon profitiert auch die regionale Wirtschaft.



NEUBAU mit Seeblick: Bei WI-KA Immobilien trifft traditionelle und moderne Baukultur auf moderne luxuriöse Ausstattung.



GERLINDE KALSS ist Chefin von WI-KA Immobilien und Immo-Expertin im Ausseerland.

Das Ausseerland offenbart eines der schönsten Panoramen Europas. Mit seinen Orten Altaussee, Bad Aussee, Grundlsee, Bad Mitterndorf und Tauplitz liegt es im Herzen Österreichs und ist umrahmt von imposanter Berglandschaft. Dass dieses Kleinod zahlreiche Personen magisch anzieht, ist also kein Wunder. Viele wollen sich hier ansiedeln – nicht nur zahlreiche hochrangige Persönlichkeiten.

Anders als Kitzbühel und Velden will man hier aber nicht im Rampenlicht stehen. „Wir stehen für Tradition, Liebe und Nachhaltigkeit“, sagt Gerlinde Kalss, Immobilienexpertin aus Altaussee. Diese Frau weiß es ganz bestimmt. Ihre WI-KA-Immobilien-Kanzlei ist in Bad Aussee ansässig, seit 35 Jahren im Geschäft und für 20 Bauträgerprojekte in der Region verantwortlich.

Die Nachfrage nach freien Immobilien ist in den vergangenen Jahren geradezu explodiert. Auch wenn es für viele Gebiete im Ausseerland die Bestimmung gibt, dass hier nur Immobilien erwerben kann, wer hier auch seinen Hauptwohnsitz hat. Das gilt nicht für sogenannte Kern- bzw. Feriengebiete – da sind auch Zweitwohnsitze möglich.

„Unser Büro steht allen offen. Wir beraten, schätzen präzise die Objekte,



LICHTDURCHFLUTETE Dachgeschoßwohnung mit großem Wohlfühlfaktor.

begleiten alle Kunden beim Kauf oder Verkauf ihrer Immobilie und bewahren dabei höchste Verschwiegenheit. Mit unserer langjährigen Expertise können wir immer etwas mehr für unsere Kunden machen“, sagt Kalss. Sie betont, dass Immobilienentwicklung im Ausseerland wichtig für die heimische Wirtschaft ist.

Viele Zweitwohnsitzer integrieren sich auch geschäftlich und begründen Firmen, die wiederum Arbeitsplätze für die Einheimischen schaffen. Und sie sind meist auch Großsponsoren von Events und Großkonzerten im Ausseerland. Gerlinde Kalss: „Es geht um einen harmonischen Ausgleich.“ •

Helmut Bast

WI-KA Immobilien
Bahnhofstraße 322, A-8990 Bad Aussee
Telefon: 03622/53 999
www.wika-immobilien.at

SALON AUSSEE

Geschäft und Café in einem, der Salon von Oliver und Julia Tschurtschenthaler-Spatt ist eine Novität in Bad Aussee. Ein Glas Prosecco, einen Kaffee oder frischen Flammkuchen genießen und sich von den traumhaften Wohnaccessoires, Geschenken und vielem mehr inspirieren lassen ...

www.salon-aussee.at



MAUTNER DRUCKE

Die Geschenkidee: ein Dreiecktuch aus Merinowolle-Tuchloden und Doupiون-Seide, veredelt mit einer Handdruckborte. Tragbar als Schal oder Umhang, beidseitig verwendbar. Weitere kuschelige Winterideen gibt's bei Martina Reischauer Mautner Drucke in Bad Aussee.

www.mautnerdrucke.at



SCHAUKELPFERD

Trachten machen auch unseren Kindern Spaß! Dirndl mit handbedruckter Schürze, kindertaugliche Blazer und Janker, Blusen und Hemden etc. lassen die Tradition weiterleben. Susanne Spatt und Markus Wach zeigen in ihrem Schaukelpferd farbenfrohe Handwerkskunst für Kinder.

www.schaukelpferd-aussee.com



PLATZHIRSCH - THE DIRndl

Lodendirndl aus feinstem Tuch – wohlig wärmend und temperaturregulierend. 100 % made in Austria! Stellen Sie sich Ihr individuelles Unikat aus über 25 Farben selbst zusammen!

www.platzhirsch-badausse.at



EINE „BEFLÜGELNDE“ GESCHENKIDEE

Ein Gutschein, der in sechzehn einzigartigen Häusern in Salzburg, dem Salzkammergut und im Murtal eingelöst werden kann, die das Qualitätssiegel TAUROA tragen dürfen und mit herzlicher Gastfreundschaft, gelebter Tradition und dem Angebot kulinarischer Köstlichkeiten dem Anspruch gerecht werden, „beflügelnde Orte“ zu sein. Erhältlich online oder in den einzelnen Häusern.

www.tauroa.at

Must-haves für den Winter

Im Ausseerland kann der Winter ruhig kommen. Edle, kunstvoll gefertigte Stoffe und Gastfreundlichkeit laden zum Verweilen und Gustieren, wenn's draußen kalt ist.



A. SCHMIDT AUSSEER G'WAND

Das Bad Ausseer Traditionsgeschäft A. Schmidt Ausseer G'wand hat eine große Auswahl an Baumwoll- und Seidenstoffen sowie ein Halbmäßprogramm mit fertigen Oberteilen. Tracht für Damen, Herren und Kinder.

Kurhausplatz 63-64, Tel. 03622/52732, E-Mail: a.schmidt.ausseer-gwand@a1.net



AUSSEER HANDDRUCKE

Das Geschäft auf dem historischen Meranplatz in Bad Aussee ist ein Juwel der Handdruckkunst. Markus Wach und Susanne Spatt machen mit viel Erfahrung, Kreativität und handwerklicher Qualität die Tradition neu erlebbar. Die aktuellen Kollektionen von Susanne Spatt sowie die traumhaften Handdruck-Kollektionen von Markus Wach sind hier erhältlich. Jedes einzelne Modell wird in Salzburg und der Steiermark gefertigt.

www.ausseer-handdrucke.com

EINE BANK FÜR DIE STEIERMARK

Generaldirektorin Mag. Regina Ovesny-Straka gibt Einblicke in Erfolge und konkretisiert die Ziele der Volksbank Steiermark AG, die traditioneller Partner unternehmerisch denkender Menschen ist.

Von Claus Pressl

Seit Juni 2016 leitet Regina Ovesny-Straka die Volksbank Steiermark AG. Die Betriebswirtin ist bereits seit ihrem 21. Lebensjahr im Banken- und Versicherungsbereich tätig. Ihre berufliche Karriere führte sie in Führungspositionen bei der Creditanstalt, der Erste Group oder auch der Vienna Insurance Group. In die Volksbanken-Gruppe kam die erfahrene Managerin während der Phase ihrer größten Umstrukturierung: Zwischen 2012 und 2017 wurden 56 selbstständige Bankinstitute in ganz Österreich zu neun Großbanken fusioniert. Heute besteht Österreichs Volksbankensektor, zu dem auch die Ärzte- und Apothekerbank gehört, aus einem stringenten System von voneinander unabhängigen Bundesländerbanken. Die Hauptanstalt der Volksbank Steiermark AG in Graz, von wo aus die Generaldirektorin das Unternehmen zusammen mit den Vorständen Monika Cisar-Leibetseder und Johannes Monsberger leitet, ist zum Zentrum einer landesweiten Vernetzung geworden. Der Vertrieb wird auf vier steirische Regionen differenziert, die aus den ehemaligen Standorten entstanden sind.

Frau Generaldirektor, was ist der Vorteil Ihres erneuerten, regional konzentrierten Bankenmodells, welche Möglichkeiten bietet es?



VORSTANDSDIREKTOR
Mag. Dr. Johannes Monsberger

Ich würde sagen, zuerst einmal der, dass unsere vier Regionen Süd-West, Ost-, Obersteiermark und Graz heute eine einzige Bank sind und miteinander kooperieren. Jede differenzierte Region hat so eine ungleich größere Plattform, auf der die dringenden Ideen für die Zukunft analysiert werden können. Denn die digitale Welt wird sukzessive auch die regionalen Unternehmensstrukturen verändern. Das sieht man schon jetzt bei den Produktionsbetrieben: Vor allem die kleinen und mittleren Unternehmen müssen die Digitalisierung voll umsetzen – diese Digitalisierungswelle bringt ein unglaubliches Investitionsvolumen mit sich. Wir

als Banken investieren heute mehr und mehr in Systeme und stellen daher Experten an, die sich auskennen, was für welches Unternehmen ein sinnvolles und wertvolles IT-System und somit die richtige Investition ist.

Sie sind also schon heute bereit für die Herausforderungen der Zukunft?
Wir sind ein wirklich zu 100 % österreichisches Unternehmen, das sich vollkommen auf den Inlandsmarkt konzentrieren kann. In unserem Verbund können wir umfassende Produkte und Konsortialfinanzierungen anbieten und dabei Finanzierungen und Risiken transparent aufteilen. Die Volksbanken sind prädestiniert für ein additives Geschäftsmodell, in dem ein Unternehmer wie mit Bausätzen einzelne Geschäftsfelder erweitern kann. Wir sind in der Lage, ein Unternehmen, je größer es wird, immer weiter zu begleiten und dabei auch als Gruppe zusammenzuwirken.

Die gerade regional prosperierende Steiermark muss ja für Sie ein perfektes Arbeitsfeld sein?

Ich entdecke in der Steiermark so viel Innovationsfreudigkeit und Kraft und so großartige Ideen, die ich mir als altgedienter Bankmensch überhaupt nicht vorstellen konnte. Hier gibt es richtige Unternehmer, die haben eine



GENERALDIREKTORIN Mag. Regina Ovesny-Straka ist seit ihrem 21. Lebensjahr im Banken- und Versicherungsbereich tätig.

Idee und Mut, den Weg dafür zu gehen. Der steirische Markt geht wirklich wieder in die Produktion von Gütern und das ist gut so! Da will man dann als Bank Partner des Erfolges sein. Denn der Anspruch der völlig erneuerten Volksbankengruppe ist es, die Hausbank der Selbstständigen und unternehmerisch denkenden Menschen in Österreich zu sein.

Ihre kürzlich veröffentlichte „Volksbank Unternehmer-Studie“ legt den Fokus auf das Umfeld der Wirtschaft. Was bestimmt die Innovationen und Entwicklungen in den sogenannten KMUs, den kleinen und mittleren Unternehmen?

Als Banken müssen wir differenzieren: Wie funktioniert der Unternehmer, wie der Privatkunde und wie

funktionieren wir selbst, nur so können wir Partner sein. Die persönliche und emotionale Ebene des Unternehmertums muss im öffentlichen Wirtschaftsraum wieder viel mehr Aufmerksamkeit bekommen. Gerade im Banken- und Versicherungsbereich geht es ja oft um intimste Dinge. Ich bin sozusagen für eine Rückkehr zu Hermann Schulze-Delitzsch, dem Gründer der solidarisch-genossenschaftlichen Volksbankenidee. Was mich an ihm am meisten fasziniert, ist sein Prinzip, dass Banken Unternehmer immer mit dem Ziel, Hilfe zur Selbsthilfe zu geben, unterstützen sollen. Jeder muss auf eigenen Beinen stehen können, davon bin ich überzeugt. Banken schenken Unternehmen nichts, sondern unterstützen sie solidarisch mit Geld darüber und besser zu werden.

Das heißt, Unternehmen und Banken arbeiten völlig unabhängig voneinander; aber sichern sich gegenseitig ab?

Die alte Volksbankenidee ist, einem Kunden als Hausbank ein Modell anzubieten, mit dem nicht nur sein Unternehmen betreut wird, sondern zusätzlich auch sein Vermögen und seine Privatkredite gemanagt werden. Dass die Hausbank bei einem Einzelunternehmer etwa auch dessen Betriebsausfallversicherung koordiniert, erscheint mir besonders wichtig. Mit unseren Partnern, dem Volksbanken-Versicherungsdienst für Gewerbetreibende, funktioniert das wie selbstverständlich. Im Privatkundensektor arbeiten wir mit der ERGO Group, einer der größten Versicherungen Europas, zusammen. Unsere Wertpapierprodukte beziehen wir heute fast ausschließlich von der Union Investment, dem Experten für Investmentfonds in der Genossenschaftlichen FinanzGruppe. Die heutige Herausforderung für eine Hausbank ist, dass alle Kanäle so zusammenarbeiten, dass jeder vom anderen weiß, was der tut: Das ist die Kunst der Zukunft! In der voll digitalisierten Welt brauchen Kunden eine überregionale Unabhängigkeit, aber auch ein Netz, das Orientierung bietet. Ich bin überzeugt, auch Regionalität muss heute neu erlernt werden!



VORSTANDSDIREKTORIN
DI Monika Cisar-Leibetseder

Sanft, sympathisch, natürlich und wirksam

Dr. Böhm, LUUF, Lasepton und Apozema: Mit diesen Marken hat sich das Grazer Pharmaunternehmen APOMEDICA einen Namen gemacht. Unternehmensleiterin Mag. Ruth Fischer über die 50-jährige Erfolgsgeschichte und die stets steigende Nachfrage nach pflanzlichen Arzneien.

Apomedica stellt bekannte Marken wie Dr. Böhm, LUUF, Lasepton und Apozema her. Wöher rübrt dieser anhaltende Erfolg?

MAG. RUTH FISCHER: Dr. Böhm war Arzt und Apotheker und hat die Apomedica vor 50 Jahren gegründet. Seine Philosophie war es, pflanzliche Produkte zu verarbeiten, die wissenschaftlich dokumentiert sind und von denen man weiß, dass sie wirken. LUUF Nasenspray und die Balsame gibt es seit 1968 und sie liegen von den Stückzahlen noch immer an der Spitze. Das sind wirkungsvolle, zeitlose Produkte, angepasst an die neuesten Erkenntnisse aber die Grundformel ist die gleiche. Auch Aspirin ist 100 Jahre alt und hat noch immer seine Gültigkeit und Berechtigung. Verfügt eine Arznei über eine wirksame Formel, hat sie auch eine lange Lebenszeit.

Es gab viele Meilensteine von Apomedica?

Wir leben seit jeher eine starke Phytokompetenz und sehen uns, mit immer wieder neuen Innovationen am Markt, als Vorreiter. Begonnen hat alles mit unseren LUUF-Balsamen, die bereits Mitte der 1960er von Dr. Friedrich Böhm entwickelt wurden. Das war ein erster Erfolg, der auf pflanzlichen Komponenten und naturreinen äthe-

rischen Ölen aufgebaut war. Anfang der 1980er-Jahre erfolgte die Einführung der homöopathischen Linie Apozema. Mit der hochwertigen Markenlinie Dr. Böhm und den gleichnamigen Qualitätsprodukten gelang in den frühen 1990er-Jahren dann der bahnbrechende Erfolg auf dem Gebiet der Nahrungsergänzungsmittel und pflanzlichen Arzneimittel. Mit der Übernahme der Marke Lasepton im Jahr 2007 konnte das Produktportfolio um eine Reihe hochwertiger medizinischer Hautpflegeprodukte erweitert werden. In Summe haben wir heute 47 Dr.-Böhm-Produkte und weit über 100 Produkte insgesamt.

Apomedica

wurde 1968 von dem Arzt und Pharmazeuten Dr. Friedrich Böhm gegründet. Der Schwerpunkt liegt auf pflanzlichen Präparaten. 2013 übernimmt Ruth Fischer die alleinige Unternehmensleitung. Zur Gruppe gehören auch das Hansa Privatklinikum und das Sanatorium St. Leonhard, beide in Graz. Apomedica beschäftigt rund 60 Mitarbeiter, davon 50 Prozent Akademiker.

Millionen Menschen vertrauen auf die Heilkraft der Arzneien aus dem Hause Apomedica. Gutes Marketing?

Gute Qualität und viel Erfahrung, würde ich sagen.

Seit jeher achten wir bei der Ausrichtung unserer Produkte auf pflanzliche Wirkstoffe und verzichten bewusst auf Chemie. Neben der Verwendung bester Rohstoffe in sinnvollen Dosierungen und Kombinationen stehen auch höchste Qualitätsstandards in der Produktion für uns an oberster Stelle. Unsere Produkte wirken und funktionieren – und das wissen auch unsere Kunden.

Umzugänglich die Frage nach der Konkurrenz im Internet?

Wir waren und sind bis heute apothekentreu und bereuen es auch nicht. Den Vertrieb von OTC-Produkten in Drogerien, Supermärkten oder Onlineshops sehe ich eher kritisch. Wir glauben an die Apotheke als Kompetenzzentrum für Gesundheit. Gerade bei Arzneien ist es wichtig, auf eine kompetente Beratung zu setzen. In den Apotheken ist dieses Wissen durch das ausgebildete Fachpersonal vorhanden. Nur so können wirklich wirksame und geprüfte Produkte empfohlen werden, von denen letztendlich der Kunde profitiert.

**MAG. RUTH FISCHER**

leitet die Apomedica. Zur Unternehmensgruppe gehören auch das Hansa Privatklinikum und das Sanatorium St. Leonhard.

Für Arzneimittelproduzenten ist es gar nicht einfach, ins Apotheken-Regal zu kommen? In österreichischen Apotheken gibt es rund 800 Anbieter, davon sind 150 internationale Arzneimittelfirmen, nur zehn Prozent – also 15 – sind aus Österreich. Eine davon sind wir, was uns natürlich freut. Es bewährt sich, dass wir Wert auf Qualität legen. Die fängt bei der strengen Kontrolle und Analyse der Ausgangsprodukte und Inhaltsstoffe im eigenen Labor an und wird

im Herstellungsprozess penibel weitergezogen. Unsere konsequente Ausrichtung zahlt sich aus. Immerhin verkauften wir 3,5 Millionen Arzneimittelpackungen pro Jahr. Überhaupt registrieren wir einen sehr positiven Zug zur Naturmedizin.

Wo rangiert Apomedica am österreichischen Markt?

Nach den zwei großen internationalen Playern Bayer und GSK-Gebro sind

wir Steirer am Selbstmedikamentationsmarkt auf Platz 3. Das freut uns schon sehr.

Wird es neue Arzneien geben?

Ja, wir haben zwei Superprodukte, natürlich auf pflanzlicher Basis, in der Pipeline, die Anfang 2019 auf den Markt kommen. Das eine hilft den Nerven und der Seele, das andere dem Gedächtnis. Mehr kann ich derzeit noch nicht sagen. •



JÖRG SINGER, CEO von myWorld Solutions: „Die Zufriedenheit und das Wohlbefinden der Mitarbeiter sind uns wichtig.“

INTERNATIONALE Karriereperspektiven und die Entfaltung der individuellen Potenziale der Mitarbeiter haben bei myWorld Solutions hohe Priorität.



BUSINESS-INNOVATIONEN

Internationales Know-how im Bereich Kundenbindung zeichnet myWorld Solutions mit Sitz in Graz aus. Im Fokus stehen auch die Mitarbeiter und deren Work-Life-Balance.

Als Servicedienstleister mit jahrelanger internationaler Erfahrung bietet myWorld Solutions Unternehmen und Organisationen effiziente Lösungen rund um die Themen Kundenbindung und Cashback an. Das Portfolio umfasst dabei verschiedene Dienstleistungen in den Bereichen E-Commerce und M-Commerce – von Produktentwicklung und Projektmanagement über Software-Entwicklung und IT-Dataservice bis hin zu Online-Marketing. „Wir sind in der Lage, mit den aktuellsten technologischen Möglichkeiten und Tools innovative Produkte und Dienstleistungen für unsere Kunden zu entwickeln“, sagt Jörg Singer, seit April 2018 CEO von myWorld Solutions, wo zurzeit rund 300 Mitarbeiter beschäftigt sind. „Wir sind ein kompetenter Partner für in-

terdisziplinäre und individuelle Software-Lösungen im Bereich Kundenbindung. In diese Richtung wird sich der Markt im Dienstleistungssektor immer mehr weiterentwickeln“, ist Singer überzeugt. Es gehe darum, die Bedürfnisse des Kunden zu antizipieren und in einen definierten Mehrwert zu transformieren.

Internationale Projekte

Der Standort Graz und in Zukunft auch der Standort Wien sind für myWorld Solutions strategisch wichtig, da in diesen Universitätsstädten gut ausgebildete Mitarbeiter im IT-Bereich zu finden sind. „Wir bieten jungen Menschen die Möglichkeit, Teil innovativer Entwicklungsteams zu werden, und geben ihnen die Chance, sich proaktiv in internationale Projekte einzubringen, wie etwa bei den Fanbindungs-

programmen internationaler Sportorganisationen“, sagt Singer. Mitarbeitern bieten sich hervorragende Karriereperspektiven und sie können ihr individuelles Potenzial entfalten und sich weiterentwickeln. Gefragt sind Online-Marketing-Experten genauso wie Software-Entwickler, Produktmanager, UI/UX-Designer, Customer-Support-Mitarbeiter und Übersetzer.

myWorld Solutions investiert auch sehr viel in das Wohlbefinden der Mitarbeiter. Singer: „Der Erfolg eines Unternehmens basiert immer auf der Zufriedenheit, dem Wohlbefinden und der Einsatzbereitschaft der Mitarbeiter.“ Darum bietet myWorld Solutions den Mitarbeitern von Yoga über Chair-massagen bis hin zu Kochkursen ein vielfältiges Programm. *Helmut Bast*

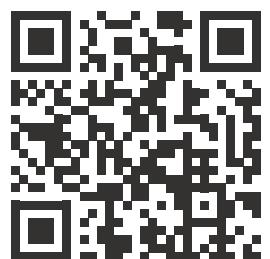
Info: www.myworld-solutions.com



myWorld



We're Recruiting



Find your perfect place to work!

CONTACT INFORMATION

mWS myWorld Solutions AG
z.H. Human Resources
A-8010 Graz, Grazbachgasse 87-93
myWorld-solutions.com



NEWCOMER. Der Spitzenunternehmer Saša Arsenovič setzte sich als Quereinsteiger bei der Bürgermeisterwahl in Maribor durch.



KAMMERCHEF Josef Herk, Siegerin Bianka Tengg und Landesrätin Barbara Eibinger-Miedl.

Bäckermeisterin ist die Nachfolgerin des Jahres

Mehr als 25.000 Stimmen wurden im Voting abgegeben, nun gibt es eine Siegerin: Die Weizer Bäckermeisterin Bianka Tengg wurde zur Nachfolgerin des Jahres gewählt, in der WKO Steiermark durfte sie sich den „Follow-me-Award 2018“ abholen. Insgesamt wurden fünf Preise vergeben. „Diese Auszeichnungen sind ein Ausdruck unserer Wertschätzung für viele Übernehmer, die regional Verantwortung tragen“, betonte WKO-Steiermark-Präsident Josef Herk. Bis zum Jahr 2027 gibt es genügend Möglichkeiten, es Bianka Tengg nachzumachen. Denn laut Josef Herk werden über 5200 Arbeitgeberbetriebe vor der Aufgabe stehen, eine Betriebsnachfolge zu finden.

Arsenovič Bürgermeister von Maribor

Paukenschlag bei der Wahl zum Bürgermeister in Maribor: Saša Arsenovič setzte sich in der Stichwahl klar mit 57,9 % gegen den zweiten Kandidaten Franc Kangler durch. Eine echte Überraschung, Arsenovič hatte sich erst einen Monat vor der Wahl entschieden anzutreten. „Heute habe ich die Eintrittskarte zum Mount Everest bekommen, vorerst schlagen wir das Basislager auf“, sagte der Unternehmer unmittelbar nach der Wahl. Und er stellte auch klar: „Wir werden die Probleme in aller Ruhe präzise und nachhaltig abarbeiten.“ Saša Arsenovič wird sich zuerst mit allen Mitarbeitern der Gemeinde und mit den Verbänden zusammensetzen, um Maßnahmen zu besprechen. „Den Marburgern soll es bald besser gehen.“

Einzigartiges Ambiente, das verzaubert

Chance B lud zu „Advent im Glashaus“. Im weihnachtlich geschmückten Glashaus präsentierte der Bio-Bauernhof der Chance B in Gleisdorf erlesene Produkte für Augen und Gaumen und begeisterte damit seine Gäste. „Wir bieten hier soziale Dienstleistungen für Menschen mit Beeinträchtigung und dabei entsteht eine Vielfalt an wunderbaren Produkten!“, freut sich die Leiterin des Bauernhofs, Elisabeth Grabner. Neben Bio-Lebensmitteln werden unter dem eigenen Label „gut. Lebensqualitätsprodukte“ auch Keramik, Malereien, Kränze und Gestecke sowie Dekoratives aus Holz und Stoff angeboten. Diese gut. Produkte sind am Bio-Bauernhof oder auch am Gleisdorfer Bauernmarkt das ganze Jahr über erhältlich. www.gut.cc



CHANCE B. Bio-Bauernhof in Gleisdorf: Leiterin Elisabeth Grabner mit ihren drei Hirten, die Gäste beraten und bedienen.



A table by Klaus Weikhard

Ein Tisch mit viel Persönlichkeit – die Weihnachtstafel von Klaus Weikhard. In der Serie „a table by“ deckten ganz besondere Menschen für ihren persönlichen Lieblingstisch. Der weihnachtliche Tisch mit individueller Note von Klaus Weikhard war bis zum 15. Dezember bei Klammerth in der Herrengasse in Graz zu sehen.

DIE INTERIEURS der Hotelzimmer können im Aiola Living Store auch käuflich erworben werden.



WOHLFÜHLEN WIE BEI FREUNDEN

Die Grazer Gastro-Innovatoren Judith und Gerald Schwarz (Aiola upstairs, Café Promenade, Landhauskeller ...) eröffnen Ende Jänner 2019 das Aiola Living: ein Hotel für Individualisten.

Noch ist der Umbau eine Herausforderung, geht es doch darum, für das neue Hotel Räume von sechs Häusern zum Teil mit unterschiedlichen Niveaus zusammenzuführen. Ende Jänner wird Aiola Living, das Hotelprojekt von Judith und Gerald Schwarz im Zentrum von Graz, mit 49 Zimmern eröffnet. „Wir widersetzen uns damit dem Trend in der Hotelerie zum schlichten Design ohne jeglichen Anspruch an Individualität. Aiola Living wird als zeitgemäßes Hotel auftreten, bei dem extravagantes Design in den Zimmern und der Wohlfühl-faktor im Vordergrund stehen. Bei uns soll der Gast das Gefühl haben, bei einem Freund Urlaub zu machen“, erklärt Judith Schwarz das Konzept.

Judith und Gerald Schwarz haben schon bisher ihre Lokale selbst eingerichtet und setzen diese persönliche Note nun auch im Hotel um und erweitern sie. „Durch das zahlreiche positive Feedback der Gäste und deren Wunsch, das eine oder andere Möbelstück oder Dekoelement bei uns erwerben zu können, entstand auch die Idee, einen Interieur-Shop zu errichten und diesen mit dem Hotel zu verschmelzen“, so Gerald Schwarz. Aiola Living Store ist seit Anfang November geöffnet.

Viele Teile der individuellen Einrichtung im Hotel sind im Interieur-



Aiola Living

Landhausgasse 5, 8010 Graz
Inhaber: Judith & Gerald Schwarz
Hotelmanagerin: Doris Raminger
49 Zimmer, davon 3 Apartments und 2 Suiten
Personal-Fitness-Studio
www.aiolaliving.com, www.aiola.at

HOTELS müssen Geschichten erzählen und durch Authentizität dem Gast im Gedächtnis bleiben.

Shop erhältlich. Inspiration holt sich das Paar auf Reisen auf der ganzen Welt und auf internationalen Design-Messen. „Es sind kleine, persönliche Hotelerlebnisse gefragt; Hotels müssen Geschichten erzählen und durch Authentizität dem Gast – sei es Businessgast oder privater Reisender – im

Gedächtnis bleiben.“ Das Hotel wird zudem ein außergewöhnliches Fitnessstudio beherbergen, in dem „aiola Personal Trainer“ Matthias Snobe von Snobefit ein ganzheitliches, spannendes Fitnesskonzept umsetzen wird, welches auch für Grazer öffentlich zugänglich sein wird.

H.B.



„Ich bin so stolz auf meine Laura“

Therapiehündin Laura hat einen vollen Terminkalender. Bei ihren Einsätzen findet sie selbst zu jenen Menschen Zugang, die sich vor der übrigen Welt verschlossen haben, weiß ihre Besitzerin Christa Haider.

Von Bettina Gruber

VIELE EINSÄTZE:
Therapiehundeführerin Christa Haider und Laura sind ein gefragtes Team.

Eine kleine Gruppe von Senioren hat einen Sesselkreis rund um Christa Haider gebildet. „Wissen Sie noch, wie der hier heißt?“, fragt sie und hält eine Handpuppe hoch. An den Namen der Puppe kann sich im Moment zwar niemand erinnern, wohl aber an den Namen der Hündin, die neben Christa Haider sitzt und wachsam auf ihr Zeichen wartet. Laura ist ein Therapiehund. Gemeinsam mit ihrer Besitzerin besucht sie regelmäßig das Pflegeheim St. Benedikt in Frauenberg bei Ardning. Heute ist es wieder so weit. Eine ganze Stunde lang werden Christa Haider und Laura mit den Senioren verbringen. Was für Laura vor allem Spielzeit und Snacktime ist, ist für ihre Besitzerin ein gezieltes Training, um die körperlichen und kognitiven Fähigkeiten der Senioren zu fördern.

10 Teilnehmer sind heute anwesend. Christa Haider kennt nicht nur jeden Einzelnen beim Namen, sie kennt die Lebensgeschichte vieler, von manchen sogar das Geburtsdatum. Eine Teilnehmerin wirft Laura die Puppe zu. Laura fängt und bringt sie zurück. Dafür bekommt sie ein Leckerli. Reihum wandert die Puppe im Sesselkreis. „Konzentrieren, zielen, werfen. Diese Übungen machen durchaus Sinn“, sagt Haider.

Und obendrein machen sie auch Spaß. Laura ist der Star in der Runde. Die Senioren lachen, loben und streicheln den Hund.

Showtime für Laura

Das Wurftraining wird mit quietschenden Bällen wiederholt. Drücken, zielen, werfen. Doch der Ball hat eine andere Form, ein anderes Gewicht als zuvor die Handpuppe. Die Senioren müssen sich auf die neuen Faktoren einstellen. Wenn auch unbewusst. Manchmal gelingt der Wurf perfekt. Manchmal landet der Ball im Nirgendwo. Doch auch dann holt Laura ihn und bringt ihn brav zurück. „Einmal war der Ball wie vom Erdboden verschluckt“, lacht Christa Haider. „Alle haben danach gesucht. Aufgetaucht ist er dann bei einer Teilnehmerin, die ihn hinter ihrem Rücken versteckt hatte.“ Kleine Zwischenfälle, die Haider zu handeln weiß. Sie bringt viel Erfahrung mit und strahlt eine fast unvergleichbare Ruhe aus.

Die Therapiehundeführerin holt eine Holzbox aus ihrer Tasche. Showtime für Laura. Geschickt öffnet die Hündin jede der eingearbeiteten Läden und schnappt sich die darin versteckten Leckerlis. „Meine Sissy war auch so ein lieber Hund“, sagt eine Teilnehmerin, „ihr Foto steht auf meinem Nachttisch.“ Eine Pflegerin holt das Bild von Sissy,



GEZIELTES TRAINING, das fit hält und Spaß macht. Christa Haider und Hündin Laura sind gern gesehene Gäste im Pflegeheim St. Benedikt.



unter dem ein Gedicht über den Verlust des Schäferhunds geschrieben steht. Christa Haider liest es vor. Tränen fließen, worauf eine Umarmung folgt. In diesem unbeobachteten Moment stiehlt sich Laura davon, um sich einen kleinen Snack zu gönnen, den ihr eine Pflegehelferin zusteckt. Ihre Besitzerin lächelt, ruft sie aber umgehend wieder zurück. Die Stunde ist noch nicht zu Ende und Laura muss noch arbeiten.

Jedes Kommando sitzt

Christa Haider legt einen Hundekeks auf den Boden. „Nein“, sagt sie bestimmt. Laura lässt ihn liegen. Nun nimmt die Therapiehundeführerin den Keks zwischen die Finger und hält ihn Laura direkt vors Maul. „Nein“, sagt sie wieder. Die Hündin röhrt sich keinen Millimeter. Die Bewohner klatschen begeistert. Laura wird überschwänglich gelobt. Jetzt öffnet Christa Haider

ihre Hand, legt den Hundekeks hinein und hält ihn Laura hin. Das ist das Zeichen. Laura schnappt sich den Keks.

Die Kommandos hat die Hündin intus. Oft genügt auch nur ein Blick von Haider und Laura weiß, was zu tun ist. So wie bei der Verabschiedung. Hier ist es ein Kopfnicken. Einmal nicken bedeutet einmal laut bellen. Zweimal Nicken, zweimal bellen. Laura weiß das. Sie hat einen langen Werdegang hinter sich. Um überhaupt zur Therapieausbildung zugelassen zu werden, musste sie die Hundeschule und danach mehrere Fährtenprüfungen absolvieren. „Dabei hat sie den nötigen Gehorsam gelernt“, sagt ihre Besitzerin. Ein weiteres wichtiges Kriterium für seine Zulassung ist das Sozialverhalten des Hundes. „Er soll sich mit anderen Hunden vertragen, darf keinen Futterneid haben und muss auch in Stresssituationen Ruhe bewahren“, erklärt Christa Haider. Laura hat alle erfor-

derlichen Fähigkeiten mitgebracht und ihre rund halbjährige Ausbildung beim Verein „Tiere als Therapie“ in Graz absolviert. Seither hat sie einen dicht gedrängten Terminkalender. Gleich in mehreren Altenpflegeheimen und an der REM-Station im Landeskrankenhaus Rottenmann ist sie regelmäßig im Einsatz. Auch Lauras Mutter hat schon als Therapiehund gearbeitet und „war eine Perle“, schwärmt Christa Haider von ihrer verstorbenen Labradorhündin, die Belinda hieß und landesweit der erste Therapiehund war, der in einem Krankenhaus zum Einsatz kam.

Vorreiter in der Steiermark

Die Idee, gemeinsam mit ihrem Hund als Therapieteam zu arbeiten, sei ihr während einer Fortbildungsmaßnahme in Deutschland gekommen, erzählt Christa Haider, die 35 Jahre lang als Hygienefachkraft im Landeskrankenhaus Rottenmann tätig war. „Tiere als



Therapie in Altenheimen“, so lautete der Titel des Seminars, „von dem ich so begeistert war, dass ich mich gleich darauf erkundigt habe, wo ich Belinda zum Therapiehund ausbilden lassen kann“, schwärmt Haider. Noch im gleichen Jahr haben Hund und Besitzerin den Kurs absolviert, worauf mehrere Assistenzeinsätze folgten. 2005 war es dann so weit und Belinda wurde erstmals auf der REM-Station im Landeskrankenhaus Rottenmann eingesetzt. Das gab es bislang in der ganzen Steiermark noch nicht. Doch der Einstieg war schwer. „Ich musste viel Überzeugungsarbeit leisten, denn ein Tier und die strengen Hygienevorschriften: „Wie soll das denn zusammenpassen?“, bin ich ständig gefragt worden“, erinnert sich Christa Haider. Die gleiche Überzeugungskraft brauchte die Rottenmannerin auch in diversen Altenpflegeheimen. Doch die anfängliche Zögerlichkeit der Institute verwandel-

te sich rasch in Begeisterung, als sich die ersten Erfolge einstellten.

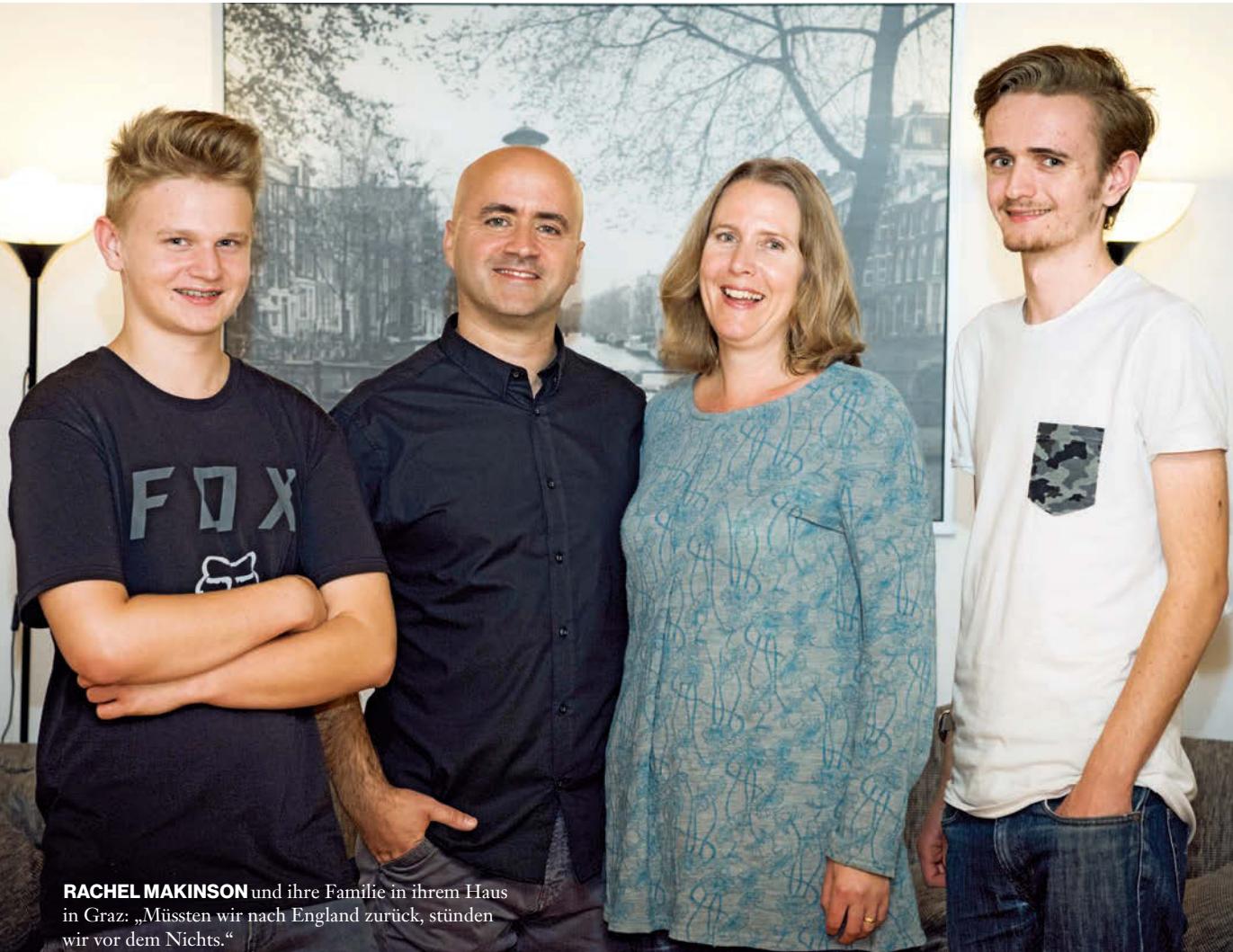
Auszeichnung für soziales Engagement

Genauso taff wie ihre Mutter verhält Hündin Laura sich bei ihren Einsätzen. „Ich bin so wahnsinnig stolz auf sie, wenn ich sehe, wie sie auch schwierige Situationen meistert“, schwärmt ihre Besitzerin. Laura findet selbst zu jenen Menschen einen Zugang, die sich von der übrigen Welt zurückgezogen haben. „Gerade in Pflegeheimen stoßen wir immer wieder auf Senioren, die an nichts mehr teilnehmen. Doch wenn die Laura kommt, dann gehen die Augen auf und sie strahlen wieder“, freut sich die Therapiehundeführerin, die auch als Hospizmitarbeiterin tätig ist. Für ihr großes soziales Engagement wurde Haider im Vorjahr mit dem „Goldenen Herzen“ ausgezeichnet. Denn nicht nur im Beruf, sondern auch in

ihrer Freizeit kümmert sie sich um ältere und alleinstehende Menschen. Und das ehrenamtlich seit mehr als zwanzig Jahren. Sie stattet Besuche ab, chauffiert zu Terminen, begleitet auf Amtswegen, in die Kirche, zum Arzt. Das Wichtigste dabei seien die Unterhaltungen, sagt Haider: „Ich schenke Zeit, höre zu. Denn einen Gesprächspartner zu haben, das hat für die meisten Menschen die größte Bedeutung.“

Ihre Fürsorge ließ sie einst auch den beiden Töchtern eines damaligen Kollegen zukommen. Haider nahm die zwei schulpflichtigen Mädchen während der Wochenend- und Nachtdiensen des alleinerziehenden Vaters bei sich auf und war oft auch Mutterersatz.

Auf die Frage, warum sie sich so für andere Menschen einsetze, antwortet sie: „Weil ich mit dem, was ich tue, anderen eine Freude machen kann. Und wenn du viel gibst, dann bekommst du auch viel zurück.“



RACHEL MAKINSON und ihre Familie in ihrem Haus in Graz: „Müssten wir nach England zurück, stünden wir vor dem Nichts.“

„WIR FÜHLEN UNS IM STICH GELASSEN“

Mehr als 10.000 Briten leben in Österreich, davon knapp 1000 in der Steiermark. Viele eint die Sorge und völlige Ungewissheit, was aus ihnen wird, wenn es mit dem Brexit ernst wird.

Von Helmut Bast

In der Sache des Brexits überschlagen sich in diesen Wochen die Ereignisse. Die Verhandlungen von Premierministerin Theresa May mit der EU standen wochenlang auf des Messers Schneide, im Land selbst gibt es weiter starke Gegner, die jegliche Einigung mit der EU ablehnen...

Wen die Politik in Großbritannien aber völlig zu vergessen scheint, sind die mehrere Millionen zählenden Auslandsbriten, die in den Ländern der EU leben und das zum Teil seit Jahrzehnten. In Österreich sind es mehr als 10.000, knapp 1000 in der Steiermark.

Einer ist Dominic Welsh. Er kommt aus Stoke on Trent, ist seit Jahren an der FH Joanneum als Englischlehrer-

der tätig und spielt in einer Band. Als Doppelstaatsbürger fürchtet er im Fall eines harten Brexit den Verlust seiner österreichischen Staatsbürgerschaft, da die Regierungspartei FPÖ Doppelstaatsbürgerschaften mit Drittstaaten beseitigen will. „Müsste ich eine davon abgeben oder wäre ich staatenlos?“, fragt sich Welsh.

Für ihn stehen die Zeichen auf „Hard Brexit“, vor allem weil sich die Regierung aus Tories und Unionist Party nicht über einen geregelten Übergang einig werden. Eine letzte Hoffnung setzt Welsh auf das House of Lords, welches den Brexit stoppen könnte. Das könnte es laut Verfassung tun, wenn ein Gesetz dem Land schade. „Ich glaube, die Lords greifen ein und das Parlament stimmt dagegen“, hofft Welsh. Und wenn der harte Brexit kommt? „Ich habe keine Idee, oder ich kaufe mir eine Staatsbürgerschaft in Malta“, nimmt es Welsh ironisch.

Was soll aus den Söhnen werden?

Pessimistisch ist Rachel Makinson. Die Englischlehrerin, die aus dem Norden Englands kommt, mit ihrem Mann, einem Ingenieur, seit vielen Jahren in Graz lebt und Söhne im Alter von 17 und 14 hat, fürchtet ebenfalls einen Hard Brexit. „Was soll dann aus meinen Söhnen werden, wenn wir hier weggehen müssen? Mein ältester Sohn

„Ich gehe mit Ende September 2019 in Pension, habe ins österreichische System eingezahlt und möchte hier meinen Ruhestand verbringen.“

Ian-Roy Clark

macht die HTL. Das Problem mit meinen Söhnen ist, dass Kinder in ihrem Alter in England schon Qualifikationen haben. Wenn wir zurückgehen müssen, wäre es zu spät, dort die Schulqualifikationen zu machen. Was soll dann sein?“, fragt Rachel Makinson.

Ob sie bleiben können im Fall eines Hard Brexit, sei völlig ungewiss. Sie sei über den Elternverein an ihrer Schule angestellt. „Darf ich dann weiter hier arbeiten? Wir haben uns ein Haus gekauft, für das wir Kreditraten zahlen. Dürfen wir als Briten dann nach dem Brexit hier ein Haus besitzen?“, sind Makinson und ihre Familie ratlos.

„Müssten wir zurückgehen nach England, stehen wir vor dem Nichts. Häuser sind in England sehr teuer, Arbeit gibt es auch keine, und gehen die EU-Firmen weg, wird es noch weniger geben. Und: Wir wollen gar nicht zurück, wir wollen hierbleiben“, sagt Makinson.

Um Auslandsbriten kümmert sich keiner. „Wir fühlen uns im Stich gelassen“, sagt auch Ian-Roy Clark. Der Britte aus Kettering in der Grafschaft Northampton lebt bereits seit 1981 in Graz

und ist an der Universität Graz beschäftigt. Zwar habe die EU am Anfang der Verhandlungen gesagt, dass die Rechte der Auslandsbriten bleiben. „May ist auf das Angebot nicht eingegangen, weil sie die Einwanderung begrenzen will“, bemerkt Clark und setzt fort: „Ich bin mit einer Österreicherin verheiratet und besitze in Graz eine Wohnung. Ich hoffe, dass die österreichischen Behörden mich wegen des Brexits nicht des Landes verweisen werden“, scherzt Clark.

Das Traurige sei, dass sich diese Toryregierung wenig um die Auslandsbriten gekümmert habe. Sein Glück sei, dass er, wenn er im Herbst 2019 in Pension gehe, diese beziehen könne, weil er seine Beiträge von Anfang an ins österreichische System gezahlt hat. Seine Pension möchte Clark hier in Österreich verbringen.

Ähnliche Unsicherheiten plagen auch Österreicher mit Wohnsitz in Großbritannien. Einer davon ist der Steirer Walter Buchgraber. Er lebt seit 18 Jahren mit seiner Familie in London und ist in der Geschäftsführung eines Unternehmens tätig, das Flugzeugteile vor allem für Airbus herstellt. „Wir haben wegen des drohenden Brexits eine neue Fabrik in der Nähe von Hamburg gebaut und einen Teil unserer Produktion und Mitarbeiter dorthin verlegt“, sagt Buchgraber.

Er engagiert sich in der Anti-Brexit-Bewegung und setzt sich für ein erneutes Referendum ein. Bis zum Referendum war das Land für ihn „zweite Heimat“, nun sei es nur mehr „der Platz, wo wir leben“. Privat hofft er, dass er, seine Frau und der elfjährige Sohn keine Nachteile haben werden nach dem Brexit. Die britische Staatsbürgerschaft will man nicht annehmen, doch was passiert mit „Nur-Österreichern“ in Great Britain after Brexit? ●



WALTER BUCHGRABER (mit seiner Frau Shabnam Badri) lebt seit 18 Jahren in London und engagiert sich in der Anti-Brexit-Bewegung.



DOMINIC WELSH setzt auf das House of Lords, das mit dem § 50 der Verfassung den Brexit stoppen könnten da dieser dem Land schade.



AUFRUF. Armin Mössinger von „Sonne International“ will Menschen motivieren mitzuhelfen, den Selbstverteidigungskurs für indische Mädchen zu erhalten.

„FÜR EIN LEBEN MIT PERSPEKTIVEN“

Armin Mössinger arbeitet für „Sonne International“. Im Auftrag der Hilfsorganisation schafft er für benachteiligte Kinder und Jugendliche einen Zugang zu Bildung und einem besseren Leben.

Ein Ingenieur in guter Position, mit gutem Verdienst und noch besseren Karriereausichten entscheidet sich zu einer beruflichen Neuorientierung. Er absolviert das Grundstudium in „Internationaler Entwicklung“ und macht danach den Master in „Sozial- und Humanökologie“. Dieser Ingenieur ist Armin Mössinger aus Rottenmann. „Viele konnten anfangs nicht begreifen, warum ich einen gut bezahlten Job aufgebe, um eine brotlose Kunst zu studieren“, schmunzelt er heute. Diese Entscheidung liegt mittlerweile 15 Jahre zurück, als Mössinger noch für ein Unternehmen arbeitet, das ihn nach Libyen entsendet, um dort Projekte für lokale Ölfirmen zu entwickeln. Vor Ort führt ihn ein Kollege durch die Armenviertel. Ein Erlebnis, das Mössinger derart erschüt-

tert, dass „ich mich dazu entschieden habe, solche Ungerechtigkeiten zu bekämpfen und anderen Menschen zu einem besseren Leben zu verhelfen“. Bereits während seines Studiums arbeitet er ehrenamtlich für die Hilfsorganisation „Sonne International“. Heute gehört er zum Kernteam des gemeinnützigen Vereins, der benachteiligten Kindern und Jugendlichen einen Zugang zu Bildung und zu medizinischer Versorgung ermöglicht.

Was passiert mit dem Spendeneuro? Die Tätigkeitsfelder von „Sonne International“ liegen in Äthiopien, Bangladesch, Myanmar und Indien. Hier werden Schulen betrieben sowie Gesundheits- und Ausbildungsprojekte angeboten. Die große Herausforderung, vor der das Team immer wieder steht, ist die langfristige Finanzierung der Pro-

ekte. Das große Sorgenkind ist derzeit ein Selbstverteidigungskurs in Indien, der vor fünf Jahren ins Leben gerufen wurde, um der Gewalt an Mädchen und Frauen entgegenzutreten. Nun droht dem Projekt das Aus. Die Finanzierung muss auf neue Beine gestellt werden. Die Hilfsorganisation versucht es mit einem Spendenaufruf auf ihrer Homepage, wobei „mir wichtig ist, dass die Menschen wissen, was mit ihrem finanziellen Beitrag passiert“, betont Mössinger, der stolz auf den geringen Verwaltungsaufwand des Vereins ist, der bei lediglich 5 Prozent liegt. Unterstützung erhält er auch von seiner Heimatstadt Rottenmann. Dort hat er viele erreicht, die gemeinsam durch einen geringen finanziellen Beitrag eines jeden Einzelnen den laufenden Betrieb einer Schulkasse sichern. *Bettina Gruber*



ENERGIE STEIERMARK



WIR FLIEGEN AUF GRÜN

Wer die Natur liebt, der schützt sie. Zum Beispiel vor CO₂ und anderen Schadstoffen. Mit Erneuerbarer Energie geht das. Darum setzen wir auf Windenergie und Photovoltaik. Und natürlich auf Strom aus Wasserkraft. Zu 100 Prozent frei von Emissionen – regional und nachhaltig. Warum? Weil saubere Energie ein Auftrag für uns alle ist.

www.e-steiermark.com



www.raiffeisen.at/steiermark

**Wir bringen zusammen,
was zusammen gehört**

**Verkäufer & Käufer
Vermieter & Mieter
Finanzierung & Förderung
Bewertung & Sicherheit**

