

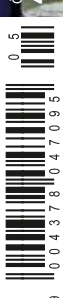
ÖSTERREICHS ERSTES FOOD MAGAZIN

GUSTO

So schmeckt
der MAI

Alle Rezepte
3 mal
getestet

Österreichische Post AG NZ 072032133 M, VGN Medien-Holding GmbH, Talwiese 13, 1020 Wien, Redaktion Postfach 100 130 Wien
4,50 Euro



Alles mit Spargel

Fünf köstliche
Variationen mit
dem saisonalen
Lieblingsgemüse

SÜSSE STREUSEL
Von fruchtig bis nussig

FRÜHLINGSDEKO
Zum Selbermachen

MUTTERTAGSTORTE
Chief of Sugar's Geheimrezept

Unser Stadtvorteil: **Wien-Bonus**



Schneller zur Lehrstelle

Schneller zum Job bei der Stadt

Wer länger in Wien lebt, soll auch einen Vorteil davon haben!

Der Wien-Bonus bringt für Wienerinnen und Wiener viele Vorteile. Sie kommen jetzt schneller zu geförderten Wohnungen und zu Jobs – besonders ältere ArbeitnehmerInnen. Wiener Jugendliche haben bessere Chancen auf eine der rund 1.000 Lehrstellen pro Jahr! Und die Wiener Unternehmen profitieren bei der Vergabe öffentlicher Aufträge. Informieren Sie sich jetzt unter www.wien.at/wienbonus

StadT  Wien

Liebe Leserinnen und Leser!

Zwei Meinungen – diesmal zum Thema **GUSTO Kochkurse**



Anna Wagner

wagner.anna@gusto.at

Chefredakteurin

Wolfgang Schlüter

schlueter.wolfgang@gusto.at

Herausgeber

Kochen bedeutet Freude und weckt hoffentlich positive Emotionen! Mit unseren Fotos und Berichten versuchen wir, Ihnen diese so gut wie möglich zu vermitteln. Jedoch sind Schlü und ich davon überzeugt, dass direkter Kontakt und ein geselliger Abend mit Ihnen, liebe Leserin und lieber Leser, dem Ganzen die Krone aufsetzen würden. Gemeinsam kochen, Spaß haben und mit Ihnen essen liegt uns jetzt ganz besonders am Herzen. Deshalb werden wir in Zukunft noch mehr Fokus auf unsere Kochkurse setzen. Ob süße Kurse mit unserem Chief of Sugar (schauen Sie bitte auf S. 72) und mit bekannten Gastronomen (siehe S. 54) oder auch ein geselliger Naschmarktbesuch mit Schlü und mir (inklusive anschließendem Kochen): wir hoffen, dass auch für Sie das Richtige dabei ist. Falls Sie jedoch noch im Bezug auf einen Kochkurs einen anderen, ganz speziellen Wunsch haben, zögern Sie bitte nicht und schreiben Sie uns eine Mail an **redaktion@gusto.at**!

Wir hoffen Ihnen damit eine Freude bereiten zu können, und ich bin schon sehr gespannt, Sie auch persönlich bei einem unserer Kurse begrüßen zu dürfen. In der Zwischenzeit wünsche ich Ihnen viel Vergnügen und Spaß mit der aktuellen Ausgabe. Mein persönliches Highlight ist übrigens das Rindsfilet mit Spargel-Briochefülle (S. 42), und ich freue mich, dass es dieses Rezept auf die Titelseite geschafft hat.

Liebe Leserin und lieber Leser, bis hoffentlich bald in einem unsere Kochkurse! Bis dahin, alles, alles Liebe und einen schönen Mai!

Für alle Menschen, die ein ausgeprägtes, kulinarisches Verlangen besitzen, sind Essen und Trinken (und alles, was dazugehört) immer ein Thema. Großen Stellenwert genießen dabei das Selbstkochen und die dazugehörigen Rezepte. Darum ist es auch nicht verwunderlich, dass trotz des bereits riesigen Angebots an Kochbüchern laufend neue erscheinen und gekauft werden. Ähnliches gilt für Kochkurse. Manche meinen zwar, die Zeit für Kochschulen sei vorbei, aber Anna und ich empfinden das nicht so. Vielmehr geht es darum, etwas zu bieten, das über den normalen Kochkurs-Alltag hinausgeht. Die Teilnehmer sollen bei uns spüren, dass sie nun in der GUSTO-Redaktion angekommen und für einen Abend Teil derselbigen sind. Anna und ich werden im Allgemeinen als recht gesellige Menschen eingestuft. Damit Sie sich ein Bild davon machen können, haben wir einen besonderen Kurs vorbereitet. Näheres dazu auf **GUSTO.at/kochkurse**. Schauen Sie unbedingt vorbei!

Weiters werden auch die Köche, die wir bei unseren kulinarischen GUSTO-Ausflügen besuchen, bei uns mit Kochkursen vertreten sein. Sie sehen, es bewegt sich einiges bei uns. Anna, meine Wenigkeit und die gesamte Redaktion würden sich sehr freuen, wenn Sie unser reichhaltiges Angebot möglichst zahlreich in Anspruch nehmen.

Mit der Hoffnung auf ein baldiges Treffen in unserer Kochschule wünsche ich Ihnen einen wunderbaren Frühling und viele genussreiche Momente mit unseren Rezepten, Dekorationsvorschlägen, Infos und vielem mehr.

Wir freuen uns auf Ihren
Input, Ihre **Wünsche** und Ihre
neuen Ideen!
**Bitte schreiben
Sie uns an:**
wagner.anna@gusto.at
schlueter.wolfgang@gusto.at

*Ihre
Anna Wagner*

Wolfgang Schlüter

Inhalt

18 Vorkochen: Ofengemüse

- 18 Ofengemüse (Grundrezept)
 - 20 Süßkartoffel-Carpaccio mit Gemüsepesto
 - 22 Gemüsesalat mit Spinat und Joghurtmarinade
 - 24 Gemüsequiche mit Ziegenkäse
 - 26 Linsen-Gemüsebowl mit Reis und Knoblauch-Garnelen
-

28 Süßes mit Streuseln

- 28 Mohn-Topfentorte mit Streuseln
 - 30 Apfel-Brombeer-Cobbler mit Vanille-Crème-fraîche
 - 32 Rhabarber-Himbeer-Streuselkuchen
 - 34 Franzbrötchen mit Haselnuss-Knusper
 - 36 Heidelbeer-Muffins mit weißer Schokolade
-

38 Spargel vom Feinsten

- 38 Spargel-Tonnato mit Kapern und Rucola
- 40 Maibockfilet auf Rahmsauce mit Spargel und Kroketten
- 42 Rindsfilet mit Spargel-Briochefülle und Spargel-Fisolengemüse
- 44 Spargel-Frühlingsteller mit Bärlauchpesto und Maischolle
- 46 Linguine mit grünem Spargel und Prosciutto

Coverfoto: Michael Rathmayer



20



34



38

50 Heimatkunde: Niederösterreich

52 Gebratene Forelle mit Petersil-Erdäpfeln

.....

56 Kochschule

56 Buttercreme-Blümchen-Torte

.....

72 Kulinarischer Ausflug zu Jürgen Vsetecka

74 Muttertagstorte

.....

78 Mürbteig süß & pikant

- 78 Apfel-Frangipane-Galette
- 80 Mürbteig, süß (Grundrezept)
- 80 Maracuja-Curd-Tarte mit Orangen-Mascarponecreme
- 82 Mürbteig, pikant (Grundrezept)
- 82 Kleine Küchlein mit Faschiertem und Cheddarkern
- 84 Indische Samosas mit Erdapfel-Erbsefülle
- 86 Empanadas mit Faschiertem und Kidneybohnen
- 88 Mini-Galettes mit Schinken, Emmentaler und Kresse



90 Zwerg am Herd

90 Regenbogen-Puffer mit Kräutertopfen

.....

Standards

- 3 Editorial
- 4 Inhalt
- 6 Neues im Mai
- 16 Lieblingsprodukte im Mai
- 62 Frühlingsaccessoires zum Selbermachen
- 94 Kundenbefragung:
Lebensmittelhändler im Vergleich
- 96 Der Blick hinter die Kulissen
- 97 Impressum
- 100 Kulinarische Frühlingsreise
- 122 Vorschau

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



*Deshalb lieben wir den **MAI** ...*

Der Mai hat's in sich, es gibt viel zu entdecken! Wir stellen Ihnen spannende Termine, neue Lokale, interessante Bücher, tolle Weine und andere Entdeckungen vor.



Fotos: Sebastian Toth, Klaus Ranger

GENUSSFESTIVAL

Veranstaltungstipp

Wiens größtes kulinarisches Festival lädt zum 12. Mal in den Stadtpark. **190 ausgesuchte Manufakturen und ländliche Produzenten** werden an Marktständen und in Pagodenzelten regionale Köstlichkeiten „Made in Austria“ anbieten. Etwa Innviertler Kübelspeck, Champagner-Roggenbrot aus dem Waldviertel, Pinzgauer Almkräuterkäse, steirisches Weingartenpfirsich-Mus, pannonische Fenchelpollen und Getränkepezialitäten. Warme Gerichte wie Pongauer Blattkrapfen werden vom Verband der Köche Österreichs zubereitet. Beim Genussfestival ist für jeden Feinschmecker etwas dabei!

10. - 12. Mai im Wiener Stadtpark
www.kulinarisches-erbe.at
www.genuss-festival.at





HERZIG

.....

Lokaltipp

Lange hat Spitzenkoch **Sören Herzig** darauf hingearbeitet, nun war es so weit: Sein Lokal Herzig hat eröffnet. Dort kann ab sofort außergewöhnlich gespeist werden – und das in einem besonderen Rahmen. Herzig beweist nämlich nicht nur in der Küche ein feines Händchen, sondern auch bei der Konzeption seines Restaurants. In den Vorarlberger Fliesen an der Bar findet sich das Logo wieder, für den Fußboden wurden die Holzbodenreste des Dorotheums gesammelt, hochwertig restauriert und neu verlegt und die olivgrünen (und überaus bequemen) Wittmann-Sessel entwarf sein Freund Marco Dessi. Mittags wechselt das kulinarische Angebot täglich, wobei jeder Wochentag unter einem speziellen Motto steht (etwa Pasta am Mittwoch und Schweinsbraten am Donnerstag). Abends erwartet die Gäste dann ein **siebengängiges Fine-Dining-Menü**, bei dem keine Wünsche offen bleiben. Highlight ist unter anderem Herzigs Signature Dish: seine aromatische Carbonara-Interpretation mit Risoni und Schinkenschäum.



Fotos: Walter Luttenberger, bureau-f

Herzig
Schanzstraße 14
1150 Wien
www.restaurant-herzig.at



Fotos: Christina Ehammer

EDELSTOFF TRIFFT KULINARIA

.....

Veranstaltungstipp

Der Mai wird in Kufstein abwechslungsreich. Rund um das Muttertagswochenende wird vom 10. bis 12. Mai gebrutzelt, gerührt und mit Düften verführt. Das **Kulinaria Genussfestival** wird den Fischergries am Kufsteiner Innufer in eine einzige Bühne mit köstlichen Spezialitäten aus aller Welt verwandeln. Und weil nicht nur Essen glücklich macht, sorgt **Edelstoff, der beliebte Markt für junges Design**, am 11. und 12. Mai für frischen Wind. Bei unterschiedlichen Food-Workshops, die zwischen 8. und 18. Mai stattfinden, kann man zudem Neues für die eigene Küche lernen.

Info: www.kufstein.com



HENNE ODER EI?

.....
Buchtipp

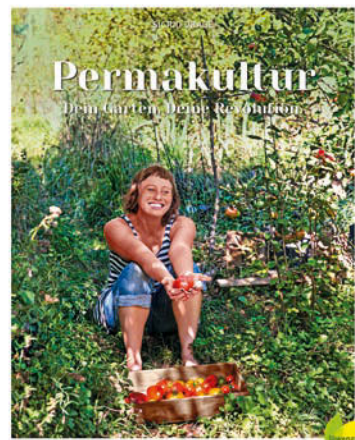
Beides! Denn in diesem Buch bekommen sowohl Huhn als auch Ei ihren großen Auftritt. **Gabriele Halper und Irena Rosc** schafften eine Hommage an das Federvieh, seine Vielseitigkeit als Nutztier und seine Bedeutung als Lebensmittel. Dazu gibt's über 60 Rezepte – die Klassiker wie Backhuhn oder Eier Benedict sorgen genauso für fantastische Geschmackserlebnisse wie ein unvergleichliches Wasabi-Huhn oder schnelle Snacks für zwischendurch. Zudem geben die Autorinnen einen Überblick über Tieraufzucht und -pflege, denn sie meinen: „Hühnerhalten ist das neue Imkern!“

Alles Huhn
Gabriele Halper, Irena Rosc
Löwenzahn Verlag, € 34,90

NATURNAH GÄRTNERN

.....
Buchtipp

Wie gibt man den Pflanzen genug Freiraum? Wer darf gemeinsam ins Beet, damit der Gartensegen nicht schief hängt? Und wie bringt man Leben in den Boden? **Sigrid Drage** beschreibt wunderbar, wie man von der Idee zur Umsetzung gelangt. Der Fokus liegt auf dem **Wechselspiel der Beziehungen zwischen Natur, Garten und Mensch** und vermittelt neben Anleitungen für die Planung und Praxis auch die wichtigsten ökologischen Grundlagen, um dahin zu gelangen, was Permakultur bedeutet. Und das vom Balkon- und Terrassengarten über den Haus- bis hin zum Gemeinschaftsgarten.



Permakultur
Sigrid Drage
Löwenzahn Verlag, € 29,90



KULINARISCHE WEISHEITEN

.....
Buchtipp

Der Karikaturist **Peter Gaymann** widmet sich in diesem Buch seiner privaten Leidenschaft: den kulinarischen Genüssen. Wie geht es wirklich zu in der Spitzengastronomie? Was macht einen guten Wein aus? Müssen Qualität und Quantität zwingend im Widerspruch stehen? In seinen **szenischen Cartoons** gibt er Antwort darauf und bringt seine Weisheiten auf den Punkt. Ein wunderbares Geschenk oder Mitbringsel, unterhaltsamer und langlebiger als eine Flasche Wein oder ein Blumenstrauß.

Trüffelschweine und Naschkatzen
Peter Gaymann
arsEdition, € 15,50

Lindt EXCELLENCE

Kreieren Sie IHRE PERSÖNLICHE *Chocolade*



NACHHALTIGER GENUSS

entsteht, wo Leidenschaft und Know-how mit allen Sinnen zu bewusster Entfaltung gelangen. Die Maîtres Chocolatiers von LINDT laden mit LINDT EXCELLENCE zu Workshop-Events ein, bei denen das Entfachen all Ihrer Sinne garantiert ist. Das Knackgeräusch der dünnen Tafeln, die samtig schmelzende Konsistenz, die intensiven Aromen der dunklen Chocolade: ein unvergleichliches Fest der Sinne. Von der bewusst nachhaltig gewonnenen Kakaobohne aus den

weltbesten Herkunftsregionen bis zur mit Sorgfalt vollendeten Chocoladen-Kreation liegt der gesamte Weg der Entstehung in der fast 170 Jahre gereiften Kompetenz der Maîtres Chocolatiers von LINDT.

FÜR EIN FEST DER SINNE sorgt Bewährtes wie der spezielle Röstvorgang und das von LINDT erfundene Conchieren, gepaart mit neuen Impulsen: Entdecken Sie diese bei den LINDT-Workshops, und kreieren Sie Ihre eigene Chocoladen-Kreation.

KOMMEN SIE ZUM FEST DER SINNE!

Sie wollten schon immer wissen, wie Chocolade in unterschiedlichsten Variationen entsteht? Jetzt „Fest der Sinne“-Workshops mit dem „LINDT Maître Chocolatier“ im Mai für Sie und Ihre Begleitung gewinnen! Zaubern Sie Ihre ganz persönliche Chocoladen-Kreation, und degustieren Sie LINDT EXCELLENCE mit edlen Weinen und erlesenen Kaffeemischungen.

Infos & Anmeldung auf: gusto.at/festdersinne

SCHÖN, DASS ES DICH GIBT!



Sie jongliert Job, Familie und Haushalt, steht uns mit grenzenloser Liebe zur Seite und ist immer für uns da: Mama ist einfach die Beste! Als kleines Dankeschön von Eucerin an alle Mütter gibt es jetzt zum Muttertag eine Hyaluron Tages- und Nachtpflege im exklusiven

Täschchen zum Sonderpreis*. Die hoch wirksamen Pflegeprodukte mit dezentem Duft verwöhnen die Haut bei jeder Anwendung und mildern mit ihrer speziellen Rezeptur aus lang- und kurzkettiger Hyaluronsäure Falten sichtbar. Die Haut sieht glatt, strahlend und jünger aus.



Exklusiv in Apotheken | *solange der Vorrat reicht
Weitere Informationen auf www.eucerin.at

WERBUNG

EIN MUSS FÜR DIE SCHNELLE, MODERNE KÜCHE

Die neuen SalzburgMilch Premium Gewürz-Käse-Sticks!

Mit den Gewürz-Käse-Sticks gelingen die verschiedensten köstlichen Rezepte schnell und einfach und sorgen damit für viele neue Genussmomente. Die Käse-Sticks, in den Sorten Paprika & Chili und Mediterrane Kräuter, sind universell einsetzbar und verleihen den Speisen das gewisse Etwas.

Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt, egal ob als Snack für Zwischendurch, für Salate, Suppen, Käsestangerl oder klassisch zum Überbacken verwendet.



Foto: SalzburgMilch

Mehr Infos auf www.milch.com



RESTAURANT WUNDERKAMMER

Lokaltipp

Das Restaurant im Renaissance Wien Hotel lädt unter dem Motto **Orientexpress zu einer kulinarischen Reise von Paris über Wien nach Konstantinopel** ein. Das im Stil der 1920er-Jahre gestaltete Restaurant hat auch ein großes Frühstück-Angebot. Jeden dritten Sonntag im Monat wird ein „Wunderbrunch“ unter einem anderen Motto veranstaltet. Das Kulinarikangebot passt sich dabei individuell an das jeweilige Thema an und überrascht seine Gäste so jedes Mal mit neuen, abwechslungsreichen Köstlichkeiten aus der österreichischen, französischen und orientalischen Küche. **Ein echter Geheimtipp für einen stimmungsvollen Muttertag** in einer tollen Location mit hervorragenden Schmankerln!

Wunderkammer Drinking & Dining

1150 Wien, Linke Wienzeile/Ullmannstraße
wunderkammer-wien.at

WERBUNG

FEINKOST- KISTL

Gutes entdecken



Versand monatlicher Überraschungsboxen mit den Spitzenprodukten von über 200 österreichischen Kleinproduzenten. Sorgfältige Auswahl und viel Erfahrung sorgen für ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

Infos & Bestellung: feinkostkistl.at | T: 0650/5000 276



FRAUENPOWER IM KAMPTAL

Winzertipp

Birgit Eichinger ist Winzerin mit großer Behutsamkeit, Konsequenz und Gespür, und gleichzeitig tief verwurzelt im Kamptal. Ihre Weine sind elegant, charakterstark und tragen die persönliche Handschrift der Winzerin. Die Herausforderung dabei: Klima, Boden und Reben sollen sich bestmöglich im Wein widerspiegeln. Unterstützt wird sie von **Tochter Gloria und Mann Christian**.

„Weiterentwicklung statt Stillstand, Individualität statt Mainstream“, das ist ihre Devise. Das Weingut umfasst 5 Hektar in den besten Kamptaler Rieden. So konnten auch Weingärten am Gaisberg rekultiviert werden. Bereits 2012 wurde dort von eigenen Selektionen Grüner Veltliner ausgepflanzt. **Neu in der Riege ihrer namhaften Lagen ist die Ried Grub**, die seit 2017 ebenfalls mit Grünem Veltliner bestockt ist. Birgit ist Mitglied bei „11 Frauen und ihre Weine“, und gehört außerdem zu den „Österreichischen Traditionsweingütern“, den besten Weingütern im Donauraum, kurz ÖTW genannt. Dort ist sie unter anderem aktiv an der Klassifizierung der „Ersten Lagen“ beteiligt.

Weingut Eichinger 3491 Strass,
Langenloiserstraße 365
www.weingut-eichinger.at



GROSSE KUNST. OHNE ALLÜREN.



Österreichs Weine sind daheim im Herzen Europas, wo kontinentale Wärme mit kühler Nordluft tanzt. In diesem einzigartigen Klima wachsen edle Weine mit geschützter Ursprungs-

bezeichnung – zu erkennen an der rotweißroten Banderole auf der Kapsel und der staatlichen Prüfnummer auf dem Etikett.

oesterreichwein.at

ÖSTERREICH WEIN
Große Kunst. Ohne Allüren.



Foto: Gina Bolle

BAMBUSBRETT

.....
Fair produziert

Das junge Münchner Designlabel Bambusbrett produziert wunderbar schlichte, nachhaltige Schneidebretter aus hochwertigstem Bambus. Die Kollektion besticht durch ihre geometrischen Formen, die von minimalistisch über durchdacht bis hin zu extravagant reichen. Alle entstehen in einem Beschäftigungs- und Qualifizierungsbetrieb für psychisch beeinträchtigte, behinderte sowie langzeitarbeitslose Menschen.

www.bambusbrett.de



QUICHE LEICHT GEMACHT

.....
Produktipp

Ob pikante Quiches oder süße Tartes: Mit dem frischen Butter-Quicheteig von Tante Fanny sind die Möglichkeiten grenzenlos. Er ist rund und optimal für runde Backformen oder Galettes. Wir selber haben den Teig bei einem unserer Kochkurse ausprobiert. Auf Seite 67 finden Sie alle Fotos und Eindrücke davon.

Tipps gibt's auf: www.tantefanny.at

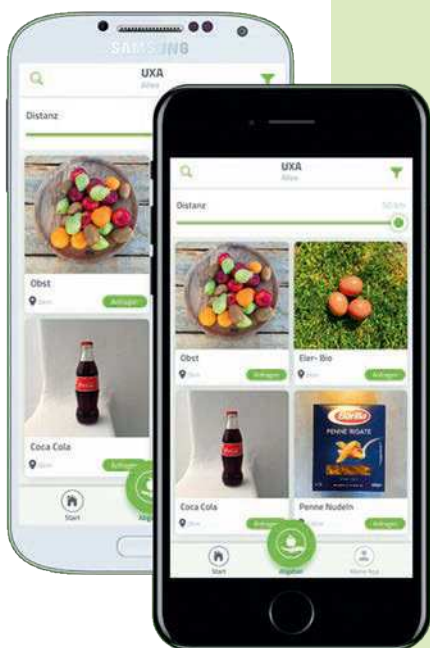


LIEBER TEILEN STATT WEGWERFEN

.....
App-Tipp

Wer kennt es nicht: in den Küchenregalen oder im Kühlschrank finden sich Lebensmittel, die man nicht (ver-)brauchen kann. Weil man mehr als benötigt eingekauft hat, die Bäume im Garten einen Berg an Äpfeln gebracht haben oder aber auch, weil ein Urlaub ansteht. Anstatt Lebensmittel wegzuerwerfen, soll man sie künftig mit anderen teilen können. Die App, mit der das möglich wird, stammt von der Münchnerin **Lisa Zvonetskaya**. Die 31-Jährige plagte einst das schlechte Gewissen, weil wieder einmal Gemüse & Co. in den Müll gewandert waren, und beschloss, eine App zu entwickeln. Das Ergebnis: **UXA Foodsharing**. Wie es funktioniert? Lebensmittel fotografieren, Haltbarkeitsinfo hinzufügen und schon können sie geteilt werden. Eine Idee, die sofort Anklang fand und ausgebaut werden soll. Bis Ende Mai läuft eine Crowdfunding-Kampagne auf Startnext, um die App weiterentwickeln zu können.

www.startnext.com





STREETFOOD CHALLENGE

.....
Veranstaltungstipp

Am **25. und 26. Mai** treffen in Wien beim Streetfood Park Vienna die besten Vertreter der Streetfoodszenen Österreichs in der SoArt Remise Wolfganggasse zusammen, um sich einer besonderen Challenge zu stellen: **den 1. österreichischen Streetfood Award zu gewinnen**. Am Samstag, den 25. Mai, haben alle Besucher des Events die Chance, den Sieger mitzubestimmen. Er wird Österreich beim Finale des European Streetfood Awards in Malmö vertreten. Weitere Informationen unter: **www.streetfood-park.at**. Das Beste – auch GUSTO ist dabei – wir freuen uns!



Listen on
Apple Music*



500L



500X



500

**120 JAHRE FIAT.
WIR ROCKEN WEITER.**

MIT DEN FIAT 500 120TH GEBURTSTAGS-MODELLEN BIS ZU € 5.500,-* SPAREN UND 6 MONATE APPLE MUSIC® KOSTENLOS. | FIAT 120TH. ERFÜLLT TRÄUME SEIT 1899.**

Die neue FIAT 500 120TH Familie steckt voller Überraschungen: Freuen Sie sich auf bis zu **6 Monate gratis Apple Music®** mit über 50 Millionen Songs. Erleben Sie besten Klang dank optionalem **BeatsAudio™-System**. Lassen Sie sich von der neuen **Bicolore-Lackierung Tuxedo** begeistern.



fiat.at

**4 JAHRE FIAT
GARANTIE**

Gesamtverbrauch 4,2–6,8 l/100 km, CO₂-Emissionen 110–154 g/km. (NEFZ korreliert). Symbolbilder. * Gesamtpreisvorteil setzt sich zusammen aus: Preisvorteil des Sondermodells 500X 120TH (bezieht sich auf einen gleichwertig ausgestatteten 500X Urban MultiJet 120 SCR), Modellbonus inkl. Händlerbeteiligung und € 1.200,- FCA Bank Finanzierungsbonus bei Leasing- oder Kreditfinanzierung über die FCA Leasing GmbH / FCA Bank GmbH. Voraussetzung: Bankübliche Bonitätskriterien, Wohnsitz/Beschäftigung in Österreich. Nicht kumulierbar mit anderen Finanzierungsangeboten. Freibleibende Angebote gültig bei Kaufvertragsabschluss bis 30.06.2019. Details auf www.fiat.at, Stand 04/2019. ** Angebot gültig bis 31.12.2019 bei Kauf von ausgewählten Modellen der Fiat 500 120TH Familie entsprechend den Aktionsbedingungen auf fiat.at. Nur gültig für die Nutzung von Apple Music® in Österreich. Angebot gültig für Einzelpersonen-Mitgliedschaft; 3 Monate bei bereits bestehenden Apple Music® Nutzern; nicht mit anderen Angeboten kombinierbar; nach Ablauf der Gratis-Monate wird das Abonnement automatisch verlängert; kompatible Geräte, Services sowie iTunes Account werden benötigt. Die Geschäftsbedingungen für Österreich sind aufrufbar unter <https://www.apple.com/legal/internet-services/itunes/at/terms.html>. Apple ist kein Teilnehmer oder Sponsor dieser Aktion. Apple Music® und iTunes sind eingetragene Marken von Apple Inc. Die Marken Beats by Dr. Dre, BeatsAudio und das b-Logo sind Eigentum von Beats Electronics, LLC. *** 2 Jahre Neuwagengarantie ohne Kilometerbeschränkung und 2 Jahre Funktionsgarantie „Maximum Care“ bis 60.000 km Gesamtlauflistung.



Apple CarPlay erfordert ein kompatibles iPhone. Apple CarPlay ist eine eingetragene Marke von Apple Inc.





Gewinn vor Ort: Die Kaffeemaschine Nespresso Lattissima One



Perfekt für Ihren Milchkaffee –
die BARISTA CREATIONS.

GUSTO UND NESPRESSO SCHENKEN IHNEN EINE AUSZEIT!

.....

Gewinnspiel

„The Magic Inside“ – eine Erlebniswelt für alle Sinne.

Nespresso macht mit einem überraschenden Pop-Up-Erlebnis auf der Wiener Kärntner Straße die Magie von Kaffee und Milch für alle Sinne spürbar! Zum Launch der neuen **BARISTA CREATIONS** lädt Nespresso von 7. bis 18. Mai Besucher ein, in die Welt des Kaffees einzutauchen – und das im Herzen Wiens. Auf zwei Stockwerken kann man sich auf die Spuren des perfekten Nespresso-Milchkaffees begeben und diesen exklusiv verkosten.

Werden Sie Teil dieses Erlebnisses: **GUSTO** und **Nespresso** verlosen eine wunderbare Auszeit vom Alltag in dieser besonderen Location! Die Gewinner erwartet am **Montag, den 13. Mai**, ein genauso genussvoller wie überraschender Vormittag rund um den perfekten Kaffee-genuss. Lernen Sie die Welt von **Nespresso** kennen und nehmen Sie an einem Fotowettbewerb teil, bei dem als Hauptgewinn eine fabelhafte **Nespresso-Kaffeemaschine** wartet!

Spielen Sie mit unter **GUSTO.at/gewinnspiele**
(Einsendeschluss ist der 5. Mai).

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und werden es uns nicht nehmen lassen, mit Ihnen eine Tasse Kaffee zu trinken!

Gewinnspiel
auf **GUSTO.at/**
gewinnspiele



NEU



Pflege und Deo-Schutz für deine Achseln

- Mit Kokos- und Jasminblütenduft
- Inspiriert von den [Schönheitsritualen](#) indischer Frauen
- 0% Aluminiumsalze und Alkohol
- ¼ Pflegecreme



Lieblingsprodukte im Mai

- 1. Maischolle** Der junge Plattfisch hat im Mai Hochsaison. Zu dieser Zeit ist er besonders saftig und zart (siehe Rezept S. 44)
2. Skiwater Das erfrischende Quellwasser aus den österreichischen Alpen ist kalorienarm und in verschiedenen Geschmäckern erhältlich **3. Kerbel** Äußerlich ist das Kraut der Petersilie sehr ähnlich, jedoch ist der Geschmack feiner und vielseitiger **4. Nöm Power Kakao** Zum Wachwerden! Der neue Kakao mit Koffein verspricht mehr Energie für den ganzen Tag **5. Baby-Artischocken** Mariniert, gegrillt oder geschmort – dieses Gemüse ist mit seiner leicht herben Note vielseitig einsetzbar **6. Landgarten Beeren Selektion** Bewusst naschen! Die gefriergetrockneten Beeren sind umhüllt von Zartbitter-, Vollmilch- und weißer Bio-Fairtrade-Schokolade und sind frei von Palmöl **7. Landgarten Chocoja** Schokolade trifft Soja! Ein köstlicher Snack aus knackigen Sojabohnen in 6 verschiedenen Schalen aus Schokolade



- 8. Bärlauch** Der wilde Knoblauch eignet sich hervorragend für Aufstriche, Salate oder Pesto
- 9. Unkraut** Wild, wertvoll, ungewöhnlich – die natürlichen Erfrischungsgetränke aus echtem Unkraut werden kombiniert mit Tee und Saft
- 10. Hartls feinste Öle** Das Bio Fit Oil besteht aus 5 hochwertigen, biologischen Pflanzenölen und unterstützt den Körper mit Omega-3-Fettsäuren
- 11. Waterdrop** Kleiner Würfel, große Wirkung. Waterdrops reichern das Wasser mit Frucht- und Pflanzenextrakten, sowie mit wertvollen Vitaminen an. Natürlich ganz ohne Zucker
- 12. Thai-Spargel** Dieser besonders junge, zarte Spargel hat den Vorteil, dass er nicht geschält werden muss und eine kurze Garzeit hat

Ofen- gemüse



Ein Basisrezept zubereiten, mehrere Speisen daraus zaubern: unsere Rubrik Vorbereiten spart Zeit, ohne bei Geschmack und Genuss Kompromisse einzugehen. Dieses Mal haben wir ein herrliches Ofengemüse zubereitet, das als Basis für vier Gerichte von Carpaccio bis Quiche dient.

FOTOS Michael Rathmayer **REZEPTE** Sabina Hohnjec, Wolfgang Schlüter

Ofengemüse *Grundrezept*

8 Portionen, Zubereitung ca. 1 ½ Stunden

- 200 g Karotten
- 300 g rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 200 Kürbis (*Hokkaido*)
- 200 g Zucchini (*grün und gelb*)
- 200 g gelbe Paprika
- 200 g Fenchel

Marinade:

- 6 EL Olivenöl
- ½ TL Chiliflocken
- 20 g Thymian (*gehackt*)
- 20 g Rosmarin (*gehackt*)

• Meersalz, Pfeffer

1. Rohr auf 200°C Grad vorheizen.

2. Karotten, Zwiebeln und Knoblauch schälen. Karotten quer in 2 cm dicke Scheiben schneiden, Zwiebeln in grobe Spalten und Knoblauch klein schneiden. Kürbis entkernen. Zucchini und Kürbis in ca. 4 cm große Stücke schneiden. Paprika putzen und längs sechsteln. Fenchel putzen, längs halbieren und den Strunk ausschneiden. Fenchel quer in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.

3. Für die Marinade Öl mit den übrigen Zutaten verrühren und mit Meersalz und Pfeffer kräftig würzen. Gemüse mit der Marinade vermischen, auf einem tiefen Backblech verteilen und im Rohr (mittlere Schiene) ca. 50 Minuten garen.

Pro Portion: 129 kcal | EW: 2 g | Fett: 10 g | KH: 12 g | BE: 1 | Chol: 0 mg





Süßkartoffel- Carpaccio mit Gemüsepesto

2 Portionen, Zubereitung ca. 1 Stunde

- ◆ 2 Süßkartoffeln (je ca. 250 g)
- ◆ 20 g gesalzene Erdnüsse (gehackt)
- ◆ 1 EL Öl
- ◆ 4 EL weißer Balsamico
- ◆ 4 EL Olivenöl
- ◆ 20 g Rucola (geputzt)

Gemüsepesto:

- ◆ 1 kleine Knoblauchzehe
- ◆ 200 g Ofengemüse (siehe Grundrezept)
- ◆ 40 g gesalzene Erdnüsse
- ◆ 80 ml Gemüsesuppe
- ◆ 20 ml Olivenöl
- ◆ 20 g Parmesan (gerieben)

- ◆ Salz, Pfeffer

1. Süßkartoffeln in Salzwasser bissfest kochen, abseihen und auskühlen lassen. Kartoffeln schälen und quer in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

2. Für das Pesto Knoblauch schälen und klein würfeln. Gemüse, Knoblauch, Nüsse, Suppe und Öl fein pürieren. Parmesan einrühren, Pesto mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Für die Garnitur Nüsse im Öl anbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Für die Marinade Balsamico salzen, pfeffern und Olivenöl einrühren.

4. Die Hälfte von der Marinade auf den Tellern verstreichen. Kartoffelscheiben darauf anrichten und mit der übrigen Marinade bestreichen. Carpaccio mit Rucola und Nüssen garnieren und mit dem Pesto servieren.

Pro Portion: 1130 kcal | EW: 18 g | Fett: 79 g | KH: 99 g | BE: 7
Chol: 0 mg

Weintipp

Ein jugendlicher Roter Veltliner vom Wagram unterstützt mit feinem Frucht-Säurespiel und dezenter Mandelnote die Aromen des Carpaccios.

SIZILIEN^{IST},
wo ich bin.
AVERNA



**UNSER
TIPP!**

Ein Rosmarinzwig,
Salbeiblatt oder eine
Zitronenzeste im
Glas intensiviert
das Aroma!

@Averna_Austria

Gemüsesalat

mit Spinat und Joghurtmarinade

2 Portionen, Zubereitung ca. 20 Minuten

- ◆ 120 g Babyspinat
- ◆ 300 g Ofengemüse (siehe Grundrezept)

Marinade:

- ◆ 30 g Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Kresse)
- ◆ 150 g Naturjoghurt
- ◆ ½ TL Chiliflocken
- ◆ 1 EL Zitronensaft
- ◆ ½ EL Olivenöl

-
- ◆ Salz, Pfeffer

1. Für die Marinade Kräuterblättchen von den Stielen zupfen oder schneiden. Kräuter fein hacken. Joghurt mit Chiliflocken, Kräutern, Zitronensaft und Öl verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Spinat putzen und eventuell grobe Stiele entfernen. Ofengemüse mit den Spinatblättern anrichten und mit der Marinade servieren.

.....

Pro Portion: 135 kcal | **EW:** 6 g | **Fett:** 9 g | **KH:** 9 g | **BE:** 0,3 | **Chol:** 0 mg

Weintipp

Ein harmonischer DAC Morillon aus dem Vulkanland Steiermark mit exotischen Fruchtnoten eröffnet neue Geschmackserlebnisse.





Gemüsequiche mit Ziegenkäse

6 Portionen, Zubereitung ca. 70 Minuten

- ♦ 330 g Quicheteig (backfertig)

Fülle:

- ♦ 200 ml Milch
 - ♦ 4 mittlere Eier
 - ♦ 30 g Petersilie (gehackt)
 - ♦ 100 g Ziegenfrischkäse
 - ♦ 50 g Bergkäse (gerieben)
 - ♦ 400 g Ofengemüse (siehe Grundrezept)
-
- ♦ Salz, Pfeffer, Muskat

1. Rohr auf 200°C vorheizen. Den Boden einer Tarteform (Ø 24 cm) mit Backpapier auslegen.
 2. Teig aufrollen und das Papier abziehen. Form mit dem Teig auslegen, überstehenden Teig mit dem Rollholz abtrennen. Boden mit einer Gabel in kurzen Abständen einstechen.
 3. Milch mit Eiern verquirlen, Petersilie sowie Ziegen- und Bergkäse einrühren und die Mischung mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
 4. Ofengemüse auf dem Teig verteilen und mit der Eimischung übergießen. Quiche im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) ca. 45 Minuten backen.
-

Pro Portion: 629 kcal | EW: 19 g | Fett: 42 g | KH: 45 g | BE: 1 | Cholesterol: 247 mg

Weintipp

Die perfekte Begleitung ist ein mineralischer Leithaberg DAC Chardonnay mit feinen Grapefruit- und Stachelbeeraromen am Gaumen.

WERBUNG



Jetzt mit WW durchstarten

- **Passt perfekt in dein Leben** – egal, ob du abnehmen oder einfach gesünder leben möchtest.
- **Iss, was du liebst** und was zu deinen Vorlieben passt. Mit über 200 ZeroPoint™ Foods musst du weniger zählen als je zuvor.
- **Inspiration und Unterstützung:** ob im WW Studio™ oder digital – die exklusive WW Community ist immer für dich da.
- **Jetzt mit gratis Einschreibung!** Gleich anmelden, und du sparst € 33,-.

Weitere Informationen auf:
www.weightwatchers.at

5 kg in 5 Wochen abnehmen!
MIT GARANTIE!

weightwatchers
erfindet sich neu



WW ist nicht geeignet für Schwangere, Personen mit Essstörungen und Kinder unter 10 Jahren. Vor Beginn einer Abnahme sollte ärztlicher Rat eingeholt werden. © 2019 WW International, Inc. Alle Rechte vorbehalten.

Linsen-Gemüsebowl

mit Reis und Knoblauch-Garnelen

2 Portionen, Zubereitung ca. 50 Minuten

- ◆ 3 Knoblauchzehen
- ◆ 4 EL Olivenöl
- ◆ 6 Riesengarnelen (*essfertig*)
- ◆ 150 g Belugalinsen
- ◆ 150 g Basmatireis
- ◆ 250 g Ofengemüse (*siehe Grundrezept*)

Marinade:

- ◆ 40 ml weißer Balsamico
- ◆ 1 TL Braunzucker
- ◆ 40 ml Maiskeimöl

.....

- ◆ Salz, Pfeffer

1. Knoblauch schälen, klein hacken und mit dem Öl verrühren. Garnelen untermischen und zugedeckt ziehen lassen.
 2. Linsen und Reis getrennt in Salzwasser bissfest kochen. Abseihen, abschrecken und abtropfen lassen.
 3. Für die Marinade Balsamico salzen, pfeffern und mit dem Zucker vermischen. Öl einrühren.
 4. Für die Garnelen Öl vom Marinieren erhitzen. Garnelen darin beidseitig braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Dabei öfter mit Bratfett übergießen.
 5. Ofengemüse mit der Hälfte von der Marinade vermischen. Linsen, Reis und Garnelen mit dem Gemüse anrichten und mit der übrigen Marinade beträufeln.
-

Pro Portion: 1075 kcal | **EW:** 66 g | **Fett:** 40 g | **KH:** 114 g | **BE:** 5 | **Chol:** 284 mg

Weintipp

Dazu sollten Sie eine aromenreiche Weißweincuvée aus den Traditionsrebsorten der Thermenregion Zierfandler und Rotgipfler probieren.





Süßes mit Streuseln

Knusprig, süß, bröselig – mit Streuseln schmeckt einfach alles besser! Ein warmes Stück Rhabarberkuchen mit reichlich Zimtstreuseln und Schlagobersgupferl oder flaumige Franzbrötchen mit Haselnussknusper, bei diesen Köstlichkeiten kann bestimmt niemand widerstehen.

FOTOS Michael Rathmayer **REZEPTE** Charlotte Cerny

GESCHIRR www.feinedinge.at

Mohn-Topfentorte mit Streuseln

14 Stück, Zubereitung ca. 1 ½ Stunden, zum Kühlen ca. 1 Stunde

Teig:

- ♦ 480 g glattes Mehl
- ♦ 200 g kalte Butterwürfel
- ♦ 180 g Staubzucker
- ♦ 5 EL Milch

Fülle:

- ♦ 1 kg Topfen (20 % Fett)
- ♦ 230 g Kristallzucker
- ♦ 200 ml Schlagobers
- ♦ 2 EL Crème fraîche
- ♦ 4 mittlere Eier
- ♦ 5 EL glattes Mehl
- ♦ 150 g Mohn (gemahlen)

♦ Mehl, Staubzucker

1. Für den Teig Mehl, Butter und Zucker mit den Fingerspitzen verreiben, bis eine bröselige Masse entsteht. Milch zugeben und rasch verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Stunde kalt stellen.

2. Rohr auf 180°C vorheizen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und eine Tortenform (Ø 28 cm) damit auslegen. Überstehenden Rand wegschneiden. Form kalt stellen. Teigreste beiseitestellen.

3. Für die Fülle Topfen, Zucker, Obers und Crème fraîche verrühren. Eier einzeln einrühren. Mehl untermischen. Masse halbieren. Eine Hälfte mit Mohn vermischen. Topfen- und Mohnmasse mit einem Esslöffel abwechselnd mittig in die Form füllen. Kuchen sanft auf der Arbeitsfläche aufklopfen, damit sich die Masse gleichmäßig verteilt. Restlichen Teig über den Kuchen bröseln. Im Rohr (Gitterrost / 2. Schiene von unten) ca. 50 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

4. Kuchen aus der Form nehmen und mit Staubzucker bestreuen.

Pro Stück: 550 kcal | EW: 19 g | Fett: 24 g | KH: 68 g | BE: 5,3 | Chol: 109 mg

Apfel-Brombeer-Cobbler

mit Vanille-Crème-fraîche

6 Portionen, Zubereitung ca. 1 ½ Stunden

- 1 kg säuerliche Äpfel (*Gala*)
- 200 g Brombeeren
- Schale und Saft von ½ Bio-Orange
- 70 g Kristallzucker
- 1 EL Speisestärke

Streusel:

- 50 g geriebene Mandeln
- 100 g glattes Mehl
- 50 g Kristallzucker
- 100 g kalte Butter

Vanille-Crème-fraîche:

- 150 g Crème fraîche
- Mark von 1 Vanilleschote
- 20 g Kristallzucker

1. Rohr auf 180°C vorheizen. Äpfel schälen und das Kerngehäuse entfernen. Äpfel in Stücke schneiden. Äpfel, Brombeeren, Orangenschale und -saft, Zucker und Stärke in einer Auflaufform verteilen.
2. Für die Streusel Mandeln, Mehl, Zucker und Butter mit den Fingerspitzen verreiben, bis eine bröselige Masse entsteht. Auf dem Obst verteilen. Cobbler im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) ca. 50 Minuten backen. Crème fraîche, Vanillemark und Zucker verrühren.
3. Cobbler herausnehmen und noch warm mit der Creme servieren.

Pro Portion: 517 kcal | **EW:** 5 g | **Fett:** 26 g | **KH:** 72 g | **BE:** 6 | **Chol:** 58 mg





Rhabarber-Himbeer-Streuselkuchen

16 Stück, Zubereitung ca. 1 Stunde

- 250 g weiche Butter
- 200 g Kristallzucker
- 4 mittlere Eier
- 400 g glattes Mehl
- 2 TL Backpulver
- 100 ml Milch
- 600 g dünne Rhabarberstangen
- 200 g Himbeeren

Streusel:

- 150 g glattes Mehl
- 100 g Kristallzucker
- 100 g Haferflocken
- 120 g kalte Butter
- ½ TL Zimt

• Staubzucker, Schlagobers

1. Rohr auf 190°C vorheizen. Eine Rahmenform (45 x 30 cm) auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen.
2. Für die Streusel Mehl, Zucker, Haferflocken, Butter und Zimt mit den Fingerspitzen verreiben, bis eine bröselige Masse entsteht. Streusel kalt stellen.
3. Butter und Zucker ca. 5 Minuten schaumig mixen. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver sieben und abwechselnd mit der Milch unterheben. Masse in der Rahmenform verstreichen.
4. Rhabarber in Stücke schneiden und mit den Himbeeren auf dem Kuchen verteilen. Streusel darüber streuen. Kuchen im Rohr (mittlere Schiene) ca. 40 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
5. Rhabarberkuchen mit Staubzucker bestreuen, in Stücke schneiden und mit geschlagenem Obers servieren.

Pro Stück: 423 kcal | EW: 7 g | Fett: 22 g | KH: 53 g | BE: 4 | Chol: 106 mg



EINE MARKE VON AGRANA

Feinkristallzucker
von seiner schönsten Seite.

neu



Kein Rieseln

Wiederverschließbar

Leichtes Dosieren

Die Zuckerseiten Österreichs.

wiener-zucker.at

f i p /wienerzucker



Franzbrötchen mit Haselnuss-Knusper

8 Stück, Zubereitung ca. 1 ½ Stunden, zum Gehenlassen ca. 1 Stunde

Germteig:

- ♦ 300 ml Milch
- ♦ 60 g weiche Butter
- ♦ 520 g glattes Mehl
- ♦ 1 Pkg. Trockengerm
- ♦ 60 g Kristallzucker
- ♦ 1 mittleres Ei

Fülle:

- ♦ 70 g Butter *(zerlassen)*
- ♦ 80 g Kristallzucker
- ♦ 1 EL Zimt

Streusel:

- ♦ 70 g glattes Mehl
- ♦ 50 g geriebene Haselnüsse
- ♦ 60 g Kristallzucker
- ♦ 60 g kalte Butter
- ♦ 1 Prise Kardamom

Zum Bestreichen:

- ♦ 50 g Butter *(zerlassen)*
- ♦ *Mehl, Staubzucker*

1. Für den Teig Milch und Butter erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Vom Herd nehmen. Mehl, Germ, Zucker, Ei und Milchmischung ca. 10 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. In eine Schüssel legen, mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.
2. Für die Streusel Mehl, Nüsse, Zucker, Butter und Kardamom mit den Fingerspitzen verreiben, bis Brösel entstehen.
3. Rohr auf 180°C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen. Mit zerlassener Butter bestreichen. Zucker und Zimt vermischen und gleichmäßig über den Teig streuen.
4. Teig eng von unten nach oben einrollen und in 8 trapezförmige Stücke schneiden. Teigstücke aufstellen und auf der schmalen Seite mit einem Kochlöffelstiel eindrücken. Franzbrötchen auf das Blech legen, mit zerlassener Butter bestreichen und die Streusel darauf verteilen. Im Rohr (mittlere Schiene) ca. 20 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, mit Staubzucker bestreuen und noch warm genießen.

Pro Stück: 671 kcal | EW:11 g | Fett: 32 g | KH: 88 g | BE: 7 | Chol: 97 mg





Heidelbeer-Muffins

mit weißer Schokolade und Kardamom-Streuseln

12 Stück, Zubereitung ca. 45 Minuten

- 2 mittlere Eier
- 135 g Kristallzucker
- 100 g Butter *(zerlassen)*
- 100 ml Joghurt
- 180 g glattes Mehl
- 2 TL Backpulver
- Schale von ½ Bio-Zitrone *(abgerieben)*
- 150 g Heidelbeeren
- 80 g weiße Kuvertüre *(fein gehackt)*

Streusel:

- 2 EL glattes Mehl
 - 2 EL Kristallzucker
 - 25 g kalte Butter
 - ½ TL Zimt
 - 1 MS gemahlener Kardamom
-
- Butter, Staubzucker

1. Rohr auf 200°C vorheizen. Ein Muffinblech mit Butter auspinseln.

2. Für die Streusel Mehl, Zucker, Butter, Zimt und Kardamom mit den Fingerspitzen verreiben, bis Brösel entstehen.

3. Eier und Zucker ca. 3 Minuten cremig mixen. Butter während dem Mixen zugeben. Joghurt untermischen. Mehl und Backpulver einsieben und unterheben. Zitronenschale, Heidelbeeren und Kuvertüre untermischen.

4. Masse in die Förmchen füllen und die Streusel darauf verteilen. Muffins im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) ca. 15 Minuten backen. Herausnehmen und überkühlen lassen. Mit Staubzucker bestreut servieren.

Pro Stück: 278 kcal | EW: 4 g | Fett: 14 g | KH: 35 g | BE: 3 | Chol: 64 mg

Miele

Limits?

Gibt es nicht.

#LifeBeyondOrdinary



Die neuen Miele G 7000
Geschirrspüler

g7000.miele.com



SPARGEL

vom Feinsten

Das Frühlingsgemüse Nummer eins ist eine ganz wunderbare Spielwiese für alle Kochbegeisterten. Es lässt sich raffiniert kombinieren und bietet viel Raum für Kreativität. Wir feiern das edle Gemüse mit feinen Kreationen, bei denen die weißen und grünen Spargelstangen Hauptdarsteller sind.

FOTOS Michael Rathmayer **REZEPTE** Sabina Hohnjec, Wolfgang Schlüter

GESCHIRR www.elsi-tischkultur.at, www.seiz-keramik.at

SPARGEL-TONNATO *mit Kapern und Rucola*

4 Portionen, Zubereitung ca. 1 Stunde

- 1 kg weißer Spargel

Thunfischsauce:

- 2 Dosen Thunfisch natur (je 190 g)
- 150 g Sauerrahm
- 150 g griechisches Joghurt
- 8 EL Öl
- 1 TL Zitronensaft
- 1 Prise Zucker

Garnitur:

- 25 Kapernbeeren mit Stiel
- 40 g Rucola

- Salz

1. Spargel unter dem Kopf beginnend schälen und trockene Enden wegschneiden. Spargel in Salzwasser bissfest kochen, abseihen, abschrecken und gut abtropfen lassen.

2. Für die Sauce Thunfisch in einem Sieb gut abtropfen lassen. Thunfisch, Rahm, Joghurt und Öl mit einem Stabmixer fein pürieren. Sauce mit Salz, Zitronensaft und Zucker würzen.

3. Für die Garnitur Kapern gut abtropfen lassen. Rucola putzen. Sauce auf Tellern anrichten. Spargel längs halbieren, auf der Sauce anrichten und mit Kapern und Rucola garnieren.

Pro Portion: 604 kcal | EW: 29 g | Fett: 50 g | KH: 13 g | BE: 1 | Chol: 109 mg

Weintipp

Strohgelber Rotgipfler aus der Thermenregion mit animierendem Exotikfruchtduft und balanciertem Säurebogen hält, was er verspricht.

MAIBOCKFILET AUF RAHMSAUCE

mit Spargel und Kroketten

4 Portionen, Zubereitung ca. 1 ½ Stunden

- 600 g Rückenfilet vom Maibock
- 2 EL Olivenöl
- 250 ml brauner Wildfond
- 125 ml Schlagobers
- 2 EL Sauerrahm
- 1 EL Mehl
- 1 EL Butter

Kroketten:

- 500 g mehliges Erdäpfel
- 20 g Speisestärke
- 2 Dotter
- 20 g Butter
- 80 g glattes Mehl
- 2 Eier (verquirlt)
- 100 g Semmelbrösel

Spargel:

- 400 g weißer Spargel
- 400 g grüner Spargel

- Salz, Pfeffer, Muskat, Mehl, Öl zum Backen

1. Für die Kroketten Erdäpfel schälen, vierteln und in Salzwasser weich kochen. Erdäpfel abseihen, abtropfen lassen und noch heiß durch die Erdäpfelpresse drücken.

2. Erdäpfel mit Stärke, Dotter und Butter vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Masse in einen Dressiersack (ohne Tülle) füllen und auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche Stangen spritzen. Ca. 5 cm lange Stücke abschneiden, in Mehl wenden, durch verquirlte Eier ziehen und in Semmelbröseln wenden.

3. Weißen Spargel unter dem Kopf beginnend schälen, trockene Enden wegschneiden. Grünen Spargel im unteren Drittel schälen und trockene Enden wegschneiden.

4. Rohr auf 80°C vorheizen. Ein Backblech ins Rohr (mittlere Schiene) schieben. Filet quer halbieren, salzen, pfeffern und im Öl rundum anbraten. Filet in Alufolie wickeln, auf das Blech legen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

5. Bratrückstand mit Wildfond und Obers aufgießen und aufkochen. Rahm mit Mehl verquirlen, in die Sauce rühren und unter öfterem Rühren ca. 4 Minuten köcheln. Butter einrühren.

6. Ca. 4 Finger hoch Öl erhitzen. Kroketten darin goldgelb backen, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Spargel in Salzwasser nacheinander bissfest kochen. Abseihen und gut abtropfen lassen.

7. Filet in Scheiben schneiden und mit Sauce, Spargel und Kroketten anrichten.

Pro Portion: 930 kcal | EW: 51 g | Fett: 51 g | KH: 73 g | BE: 6 | Chol: 389 mg

Weintipp

Dazu sollten Sie ein Glas würzigen, dichten Eisenberg DA mit floralen Noten probieren.





RINDSFILET *mit Spargel- Briochefülle und Spargel-Fisolengemüse*

6 Portionen, Zubereitung ca. 1 ½ Stunden

- 1 Zwiebel
- 1 Bund Suppengrün
- 1 kg Rindsfilet
- 50 ml Öl
- 125 ml roter Portwein
- 500 ml Bratensaft

Fülle:

- 400 g weißer Spargel
- 250 g Brioche
- 200 g Mangold
- 2 mittlere Eier
- 100 g Bergkäse
(gerieben)
- 80 g feiner
Weizengrieß

Spargel-Fisolengemüse:

- 400 g weißer Spargel
 - 250 g breite Fisolen
 - 30 g Butter
-
- Salz, Pfeffer, Muskat,
Majoran

1. Für die Fülle Spargel unter dem Kopf beginnend schälen, trockene Enden wegschneiden. Spargel in Salzwasser bissfest kochen, abseihen, abschrecken und trockentupfen. Spargel in ca. 1 cm, Brioche in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Mangold entstielen, zuerst in Streifen, dann klein schneiden. Eier verquirlen. Brioche, Spargel, Eier, Käse, Mangold und Grieß gut vermischen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Majoran würzen. Fülle ca. 15 Minuten ziehen lassen.

2. Rohr auf 180°C vorheizen. Zwiebel schälen. Suppengrün und Zwiebel würfeln. Fleisch der Länge nach bis fast zum Ende einschneiden und auffalten. Fleisch behutsam klopfen (ca. 28 x 28 cm) und mit Salz und Pfeffer würzen. Fülle auf dem Fleisch verteilen, dabei am oberen Rand ca. 4 cm frei lassen. Fleisch von unten nach oben einrollen, mit Spagat binden und mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Fleisch im Öl rundum anbraten und aus der Pfanne nehmen. Im Bratrückstand Gemüse und Zwiebel anbraten, mit Wein aufgießen und die Flüssigkeit fast zur Gänze einkochen lassen. Bratensaft zugießen. Fleisch in die Pfanne legen und im Rohr (untere Schiene / Gitterrost) 50 Minuten braten. Öfter mit Bratensaft übergießen.

4. Für das Gemüse Spargel unter dem Kopf beginnend schälen, trockene Enden wegschneiden. Fisolen putzen. Spargel und Fisolen in Salzwasser bissfest kochen, abseihen, abschrecken und abtropfen lassen. Spargel und Fisolen quer in ca. 3 cm lange Stücke schneiden und in aufgeschäumter Butter schwenken. Salzen und pfeffern.

5. Fleisch aus der Pfanne nehmen und den Spagat entfernen. Fleisch warm stellen. Bratensaft abseihen (sollte ca. 400 ml sein), eventuell mit Wasser ergänzen oder einkochen lassen. Fleisch in Scheiben schneiden, anrichten und mit Bratensaft und Gemüse servieren.

Pro Portion: 693 kcal | EW: 47 g | Fett: 38 g | KH: 39 g | BE: 2,3 | Chol: 171 mg

Weintipp

Vollmundige Mittelburgenland DAC Reserve mit Noten von Kaffee, Schokolade und Beeren am Gaumen, in samtigen Tanninen eingebettet, harmonisiert großartig.

SPARGEL- FRÜHLINGSTELLER

mit Bärlauchpesto und Maischolle

4 Portionen, Zubereitung ca. 1 Stunde

- 400 g grüner Spargel
- 500 g Maischollenfilets *(ohne Haut)*
- 1 EL Speisestärke
- 30 ml Olivenöl

Salat:

- 500 g speckige Erdäpfel
- 100 g braune Champignons
- 40 ml Öl
- 2 EL weißer Balsamico
- 2 EL Wasser
- ½ TL Zucker
- ½ TL Salz
- 1 EL Oregano *(gehackt)*
- 1 EL Rosmarin *(gehackt)*

Bärlauchpesto:

- 100 g Bärlauch
- 50 ml Olivenöl
- 30 g Pignoli
- 1 Prise Salz

.....
• Meersalz, Salz, Pfeffer, Muskat, Mehl, Butter

1. Für das Pesto Bärlauch waschen, abtropfen lassen und grob schneiden. Bärlauch, Öl, Pignoli und Salz zu einer Paste mixen.
2. Für den Salat Erdäpfel im Salzwasser bissfest kochen, schälen und je nach Größe vierteln oder sechsteln. Champignons putzen und halbieren oder vierteln. Öl erhitzen, Erdäpfel darin knusprig anbraten. Aus der Pfanne nehmen und im Bratrückstand Champignons braten.
3. Für die Marinade Balsamico, Wasser, Zucker, Salz und Kräuter verrühren. Erdäpfel und Champignons mit der Marinade mischen, salzen, pfeffern und marinieren lassen.
4. Rohr auf 50°C vorheizen. Spargel im unteren Drittel schälen und trockene Enden wegschneiden. Fisch in Streifen schneiden, salzen, pfeffern und mit Stärke bestreuen.
5. In einer Pfanne Öl erhitzen, Spargel darin bissfest braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Spargel herausnehmen und im Rohr warm stellen. Im Bratrückstand Schollenfilets beidseitig braten. Spargel mit Salat, Schollenfilets und Pesto anrichten.

.....
Pro Portion: 621 kcal | **EW:** 28 g | **Fett:** 42 g | **KH:** 36 g | **BE:** 2,8 | **Chol:** 85 mg

Weintipp

Dazu passt ein mineralischer Riesling Smaragd aus der Wachau, mit tropischen Fruchtanklängen, Blütenhonig und Kräutermischung am Gaumen.





LINGUINE

mit grünem Spargel und Prosciutto

4 Portionen, Zubereitung ca. 1 Stunde

- 500 g Linguine

Sauce:

- 8 Scheiben Prosciutto
- 2 Schalotten
- 500 g grüner Spargel
- 2 EL Olivenöl
- 250 ml trockener Weißwein
- 180 g Schlagobers
- 200 ml Gmüsesuppe
- 4 EL Olivenöl

- Salz, Pfeffer

1. Rohr auf 200°C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.
2. Die Hälfte der Prosciuttoscheiben darauf legen und ca. 10 Minuten knusprig backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
3. Für die Sauce Schalotten schälen und fein würfeln. Übrigen Prosciutto in ca. 0,5 cm große Stücke schneiden.
4. Spargel im unteren Drittel schälen und trockene Enden wegschneiden. Spargel quer in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.
5. Für die Sauce Öl erhitzen, Spargel darin bissfest braten und herausnehmen. Im Bratrückstand Schalotten glasig anschwitzen, Prosciuttostücke dazugeben und kurz mitbraten. Mischung mit Wein ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Suppe und Obers zugießen und die Sauce cremig einkochen lassen. Sauce durch ein Sieb gießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und nochmals cremig aufmixen.
6. Linguine in Salzwasser bissfest kochen, abseihen und gut abtropfen lassen. Linguine mit Sauce und Spargelstücken vermischen, anrichten und mit knusprigem Prosciutto garnieren.

Pro Portion: 702 kcal | EW: 22 g | Fett: 44 g | KH: 50 g | BE: 3,5
Chol: 39 mg

Weintipp

Die perfekte Begleitung ist ein mineralischer, zart pfeffriger Kamptal DAC Grüner Veltliner.

GRATIS BUCH*
IN IHRER APOTHEKE:
„DIE DARM-DIÄT“

Mit Ihrem Darm zur WUNSCHFIGUR

Für die Wunschfigur wird geschwitzt und heldenhaft auf jedes Stück Schokolade verzichtet. Doch trotz straffem Sportprogramm und kalorienbewusster Ernährung haben die einen mehr mit dem „Winterspeck“ zu kämpfen, als die anderen – und der Grund dafür kann in unserem Darm liegen.

Es existieren nämlich tatsächlich sogenannte „Dickmacher-Bakterien“, spezielle Firmicutes, die uns vor Jahrtausenden in strengen Wintern vor dem Verhungern bewahrt haben. In Zeiten des Überflusses werden sie uns jedoch zum Verhängnis! Denn die „Dickmacher“ holen aktiv durch Spaltung von Ballaststoffen aus jedem Salatblatt noch die letzte Kalorie heraus und speichern sie in Form von Fettpölsterchen für „Notzeiten“.

Für Ihre Wunschfigur nützlich sind hingegen die „Bakteroidetes“: Diese Figurschmeichler können überflüssigen Zucker sogar aktiv isolieren und aus dem Darm ausscheiden. Wenn Sie Glück oder gute Gene haben, dann sind diese beiden Bakterien in einem ausgewogenen Verhältnis vorhanden – doch wenn die „Dickmacher“ in Ihrem Darm Überhand gewonnen haben, hilft auch eiserne Disziplin nur wenig.

Damit müssen Sie aber nicht leben, denn Wissenschaftler konnten nachweisen, dass die „Dickmacher-Bakterien“ auch wieder aus dem Darm verdrängt werden können. Darmexperten ist es gelungen, die für diesen Zweck bestimmten Bakterienstämme in OMNi-BiOTiC® metabolic zu vereinen. Gleichzeitig empfiehlt es sich, Ihre „Figurschmeichler-Bakterien“ mit ihrer Lieblingsspeise zu füttern – enthalten in OMNi-LOGiC® APFELPEKTIN – damit sie sich bei Ihnen so richtig wohlfühlen und nachhaltig vermehren.

So gelangen Sie mit Ihrem Darm zur Wunschfigur – Ihre Apotheke berät Sie gerne!



www.omni-biotic.com

Institut AllergoSan Pharmazeutische Produkte Forschungs- und Vertriebs GmbH

*Beim gemeinsamen Kauf von je 1 Packung OMNi-BiOTiC® metabolic + 1 Packung OMNi-LOGiC® APFELPEKTIN erhalten Sie 1 Buch „Die Darm-Diät“ von Mag. Anita Frauwallner gratis dazu (unverkäufliche Sonderausgabe). Gültig in allen teilnehmenden Apotheken in Österreich, so lange der Vorrat reicht.

SPARGEL-TIPPS

*Wer Spargel liebt,
kann von den
gesunden Stangen
in den kommenden
Wochen kaum genug
bekommen. Doch
egal ob weiß, violett
oder grün: es gibt
einiges, das Sie beim
Spargelgenuss
beachten
sollten!*

Spargel kaufen

Wenn man den Spargel nicht direkt beim Produzenten kaufen kann, fragt man sich unweigerlich, ob die Stangen auch wirklich frisch sind. **Keine Sorge: es gibt genügend Hinweise, die den Frischegrad verraten!** Achten Sie darauf, dass die Spargelspitzen fest und geschlossen sind. Werfen Sie außerdem einen Blick auf die Enden: diese dürfen weder hohl noch bräunlich verfärbt oder sichtlich ausgetrocknet sein. Im Idealfall ist die Schnittstelle noch leicht feucht. Die Stangen selbst dürfen bei leichtem Druck nicht nachgeben. Sie sollten fest sein und quietschen, wenn man sie aneinander reibt.

Aufbewahrung

Am besten verbrauchen Sie Ihren Spargel natürlich sofort. Wer dazu keine Gelegenheit hat, nimmt die Stangen aus der etwaigen Verpackung und wickelt sie in ein leicht feuchtes Geschirrtuch ein. Das Tuch sollte die Enden umschließen, die Spitzen aber frei lassen. **Auf diese Art gelagert bleibt er im Gemüsefach des Kühlschranks durchaus einige Tage schön frisch.**

Vorbereiten

Weißer Spargel sollten Sie stets sehr gewissenhaft schälen, da die faserige Schale wahrlich kein Genuss ist. Mit einem Sparschäler direkt unterhalb des Spargelkopfs ansetzen und von oben nach unten schälen. Bei grünem Spargel reicht es hingegen meist, wenn Sie die Enden großzügig abschneiden oder nur das untere Drittel der Stangen schälen.

Konservieren

Spargel außerhalb der Spargelzeit? Warum nicht! **Sie können Spargel zum Beispiel pikant einlegen oder auch einfrieren.** Vor dem Tiefkühlen die Stangen waschen, schälen und dann ohne vorheriges Blanchieren flach auflegen und anfrieren lassen. Sobald die Stangen gekühlt sind, können Sie sie in Gefrierbeuteln oder -boxen rund ein halbes Jahr lagern. Zum Verwenden einfach gefroren ins kochende Wasser geben. Auf diese Art verliert er am wenigsten Geschmack.

Resteverwertung

Kaum ein Gemüse ist so optimal wie der Spargel geeignet, um es bis auf den letzten Rest zu verwerten! Aus den Schalen und Abschnitten lässt sich nämlich ein hervorragender Fond herstellen, der Ihre Spargelsuppe zu etwas ganz Besonderem macht. Einfach Wasser, Salz, Zucker und Zitronensaft aufkochen, die Reste, die beim Putzen übrig geblieben sind, zugeben und einige Minuten köcheln lassen. Fond durch ein Sieb gießen und die Abschnitte gut ausdrücken!



VOX

DER AUFTRAGSGRILLER
IST ZURÜCK!

ab 5. MAI SO 20:15

GRILL DEN
HENSSLER

und auf Abruf bei TVNOW



Heimatkunde

Niederöster

Das flächenmäßig größte Bundesland Österreichs präsentiert sich landschaftlich äußerst reizvoll und unterschiedlich, punktet mit seinem kulturellen Angebot und ist in Sachen Wein und Kulinarik ein wahres Schlaraffenland.

Wandern am Schneeberg, Canyoning in der Ötscherregion, klettern auf der Rax, schwimmen im Lunzer See, paddeln auf der Donau, radeln im Wienerwald oder mountainbiken im Waldviertel – bei Sportfans kommt in Niederösterreich niemals Langeweile auf.

Auch Kunst- und Kultursinnige kommen auf ihre Rechnung. Die ehemalige kaiserliche Sommerresidenz Baden hat sich hübsch herausgeputzt. Sei es der Kurpark, das weltberühmte Rosarium im Doblhoffpark, das ehrwürdige Congress Casino oder die reizenden Biedermeiergassen. In der Landeshauptstadt St. Pölten werden in der Bühne am Hof, im Festspielhaus und im Landestheater Kleinkunst, Sprech-

theater, Konzerte, Tanz und Musiktheater geboten. Zudem gibt es zahlreiche Galerien mit interessanten Ausstellungen und drei Museen mit einzigartigen Exponaten.

Und dann wären da noch die vielen Burgen und Schlösser. Manche sind nur noch verlassene Ruinen, andere haben sich gegen den Zahn der Zeit gewehrt und viele wurden liebevoll restauriert. Etwa die historische Burg Kreuzenstein, wo man quasi durchs Mittelalter wandert. Oder das Renaissanceschloss Rosenberg, das mit einer Vielzahl an Veranstaltungen punktet. Für Gläubige und Kunstinteressierte gibt's die vielen Klöster und Stifte entlang der Donau, sowie den Wallfahrtsort Maria Taferl.

Doch egal ob sportlich oder kulturinteressiert, der Genuss darf keinesfalls zu kurz kommen. Dafür ist gesorgt. Zahlreiche Hauben-Restaurants verwöhnen auf höchstem Niveau, bodenständige Wirtshäuser mit exzellenter Hausmannskost und die vielen Heurigen und Buschenschenken mit regionalen Schmankerln. Und Niederösterreich ist das Weinland schlechthin. Wachau, Kremstal, Kamptal, Traisental, Wagram, Weinviertel, Thermenregion Wienerwald und Carnuntum – acht Weinbauregionen, 27.000 Hektar Rebfläche, malerische Kellergassen, urige Heurige und moderne Vinotheken. Das berühmteste Anbaugebiet ist die Wachau, Rieslinge aus der Gegend sind weit über die Grenzen bekannt.



reich

Fotos: Dieter Brasch



Delikates aus Maria Taferl

Genusswerkstatt, Café und Brennerei – die Schüllers vereinen alles unter einem Dach. Sie brennen den berühmten „Maria Taferl Magenbitter“. Der ist eigentlich Medizin, sind doch dreißig verschiedene Kräuter drinnen. „Wermuth, Angelika, Anis, Fenchel, Tausendguldenkraut ...“, mehr verrät Lukas Schüller nicht. Zudem brennen die Schüllers hervorragende Destillate. **Ihr neuester Clou ist der „Maria Taferl Dry Gin No 5“.** Außerdem machen sie Marmeladen, Chutneys und Röster und legen Gurken ein. All das und viele andere regionale Produkte gibt's in der Genusswerkstatt.



Schüller Genusswerkstatt
3672 Maria Taferl
Hauptstraße 5
www.brennerei-schueller.at



Gebratene Forelle mit Petersil-Erdäpfeln

2 Portionen, Zubereitung ca. 40 Minuten

- ◆ 2 Forellen (ausgenommen)
- ◆ 4 EL Speisestärke
- ◆ 6 EL Öl
- ◆ 1 Bio-Zitrone

Petersil-Erdäpfel:

- ◆ 300 g Erdäpfel
- ◆ 20 g Petersilie
- ◆ 2 EL Butter
-
- ◆ Salz

1. Erdäpfel in Salzwasser gar kochen und schälen. Petersilie hacken und in der Butter anschwitzen. Erdäpfel zugeben, durchschwenken und salzen.
2. Forellen waschen und trockentupfen. Fische innen und außen salzen und in der Speisestärke wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Forellen beidseitig knusprig braten.
3. Zitrone in Spalten schneiden. Forellen mit den Petersil-Erdäpfeln und Zitronenspalten anrichten. Dazu passt grüner Salat.

Pro Portion: 987 kcal | EW: 52 g | Fett: 64 g | KH: 52 g
BE: 4,1 | Chol: 174 mg



Schenkel's ZARTE ANCHOVIS

Genießer lieben die echten Sardellenfilets auf traditionelle Art mit Kräutern, naturell in reinem Olivenöl, gerollt mit Kapern oder die beliebten Cocktailspießchen "Ancholive". Besonders köstlich zum Aperitif.



Schenkel

AUS LIEBE ZUM GUTEN ESSEN

Schenkel Delikatessen erhalten Sie im guten Feinkosthandel.
Weitere Informationen: Tel.: 01/367 11 11 / www.schenkel.at



Weinfrühling

Am 4. und 5. Mai laden rund 100 Winzer der Vinea Wachau zur Verkostung des neuen Jahrgangs ein. Zeitgleich findet die Tour de Vin der Vereinigung „Österreichische Traditionsweingüter“ Kremstal, Kamptal, Traisental und Wagram statt. **Vom 27. bis 28. April kann man die Weine der Regionen Traisental, Kremstal und Kamptal verkosten.** An diesem Wochenende öffnen auch die Göttlesbrunner Winzer beim Jungweinschnuppern ihre Kellertüren und Verkostungsräume und präsentieren ihre aktuellen Weine.

Spiel mit dem Essen

Die erste Sonderausstellung auf Schloss Hof widmete sich dem Thema: Warum isst die Welt, wie sie isst? Nun gibt's die Fortsetzung: Das Spiel mit dem Essen. **Es geht um die Reise des Essens vom Produzenten zum Konsumenten.** Dazu passend die Ausstellung auf Schloss Niederweiden: Von der Greißlerei zum High-Tech-Supermarkt. Sie zeigt die historische Entwicklung des Supermarkts von der regionalen Greißlerei, dem Tante-Emma-Laden nebenan bis zu den neuesten Entwicklungen.

Schloss Hof, 2293 Schlosshof 1

Schloss Niederweiden, 2292 Niederweiden 1



Foto: Schloß Schönbrunn Kultur- und Betriebsges.m.b.H. - Hertha Hurnaus

**20. Mai
KOCHKURS
mit Uwe Machreich**
Anmeldung auf
**GUSTO.at/
kochkurse**



Restaurant Triad

Veronika und Uwe Machreich sind mit ihrem Wirtshaus Triad längst zur ersten Adresse in der buckligen Welt geworden. Zwei Hauben von Gault Millau und viele Auszeichnungen belegen das eindrucksvoll. Triade (Dreiheit) bezeichnet die Kombination aus Wirtshaus, Gästezimmern und Golf Driving Range. In jedem Fall sollten Sie auch den Hofladen mit allen seinen Köstlichkeiten einen Besuch abstatten. Der dreifache Familienvater lernte seinen Beruf in Bad Kleinkirchheim und kochte unter anderem bei Werner Matt, Christian Petz und den Obauers. Neben exzellent zubereitetem Bodenständigen zelebriert er auch die moderne Küche. Der Service und die perfekte Wein Auswahl liegen in den Händen von Ehefrau Veronika.

Neu: Triad „privat“ am Dienstag

In besonders ungezwungenem Rahmen genießt man hier die Gastfreundschaft des Hauses. Jeden Dienstag Abend kocht Uwe Machreich ein 6-gängiges Menü, man sitzt zusammen mit den Gastgebern an einem Tisch, die Location kann je nach Jahreszeit von der Küche bis zum Teich variieren. „Am Dienstag Abend lernen unsere Gäste das ursprüngliche Triad kennen, so wie wir uns selbst hier wohlfühlen würden, man redet wieder miteinander ...“, erklärt Uwe Machreich das neue Format, das auf 20 Personen pro Abend limitiert ist. (Sonntag & Montag Ruhetage)

Restaurant Triad

2853 Bad Schönau, Ödhofen 25

02646 8317

www.triad-machreich.at



1 Jahr GUSTO Premium + Niederösterreich-CARD



nur € **8,83** pro Monat

KOMBI-ABOPREIS: € 105,90

SIE SPAREN*
€ 24,¹⁰

- 322 Ausflugsziele in und um Niederösterreich bei freiem Eintritt besuchen
- Bis zu € 2.800 an Eintrittspreisen sparen
- Mit Klassikern wie: Schneebergbahn, Schallaburg, Schloss Hof, Kittenberger Erlebnispark, Wiener Riesenrad, Wüstenhaus Schönbrunn uvm.
- Auch für Niederösterreich-CARD Bestandskunden

Aktionsnummer Neukunde: 1844408
Aktionsnummer Verlängerer: 1844853

Jetzt bestellen unter: meinabo.at/noecard für Neukunden oder meinabo.at/verlaengerer für Verlängerer oder mit jeweiliger Aktionsnummer unter 01/ 95 55 100

*Wenn ich mich nicht 6 Wochen vor Ende meines Abonnements schriftlich melde, möchte ich GUSTO Premium zu den jeweils gültigen Bedingungen für Jahresabonnenten weiterbeziehen. Mindestalter 16 Jahre. Die Ersparnis bezieht sich auf den Einzelkauf. Das Angebot ist nur im Inland gültig und nicht auf bestehende Abos anrechenbar. Die Zustellung der Prämie erfolgt nach verbuchtem Zahlungseingang zzgl. 3,- Euro Versandkosten. Solange der Vorrat reicht. Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen auf www.niederösterreich-card.at/agb und die Datenschutzerklärung auf www.niederösterreich-card.at/datenschutz. Angebot gültig bis 30.06.2019. Druckfehler, Irrtümer & Preisänderungen vorbehalten. Ich stimme zu, dass die VGN Medien Holding GmbH, die VGN Digital GmbH und 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, verarbeiten und mich zu den vorgenannten Zwecken via SMS, E-Mail, Telefon und Post kontaktieren. 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.





Buttercreme- Blümchen- Torte

.....

Mit dieser detaillierten Anleitung kann nichts mehr schiefgehen. Wir zeigen Ihnen Schritt für Schritt, mit Hilfe von einfachen Grundrezepten, wie Sie diese frühlingshafte Torte zaubern können. Mit etwas Geschick und Geduld wird jeder zum Meisterbäcker!

FOTOS Barbara Ster **REZEPT** Charlotte Cerny

**18 Stück,
Zubereitung ca. 2 Stunden,
zum Kühlen und Tiefkühlen
ca. 8 Stunden**

Tortenböden:

- ♦ 4 mittlere Eier
- ♦ 230 g weiche Butter
- ♦ 350 g Kristallzucker
- ♦ 350 g glattes Mehl
- ♦ 4 TL Backpulver
- ♦ 240 ml Milch

Buttercreme:

- ♦ 700 g Staubzucker
- ♦ 670 g weiche Butter
- ♦ 100 ml Schlagobers
- ♦ 1 TL Vanillepaste
- ♦ Lebensmittelfarben

Mascarponefülle:

- ♦ 500 g Mascarpone
- ♦ 100 ml Schlagobers
- ♦ 80 g Staubzucker
- ♦ Mark von 1 Vanilleschote
- ♦ 40 g weiße Kuvertüre
(fein gehackt)
- ♦ 40 g Milchkuvertüre
(fein gehackt)
- ♦ 40 g dunkle Kuvertüre
(fein gehackt)
- ♦ 80 g Himbeeren

♦ Butter



1. Rohr auf 180°C vorheizen. 2 Tortenformen (22 cm Ø) mit Butter ausstreichen. Eier trennen. Butter mit 300 g vom Zucker ca. 5 Minuten schaumig mixen. Dotter einzeln unterrühren. Eiklar mit restlichem Zucker zu cremigem Schnee schlagen. Mehl und Backpulver sieben und abwechselnd mit der Milch unter die Buttermischung rühren. Schnee vorsichtig unterheben.



2. Masse gleichmäßig in den Formen verstreichen. Im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) ca. 35 Minuten backen. Stäbchenprobe! Böden herausnehmen und 10 Minuten überkühlen lassen. Aus den Formen stürzen und komplett auskühlen lassen.



3. Für die Buttercreme Zucker und Butter ca. 7 Minuten hell schaumig mixen. Schlagobers bei mittlerer Geschwindigkeit zugießen. Vanillepaste zugeben und die Creme weitere 2 Minuten mixen.

KOCHSCHULTIPP

Fein gemahlener Kristallzucker, garantiert ohne Gentechnik hergestellt. Eignet sich für feine Mehlspeisen, Cremen, Glasuren und zum Bestreuen. Wiener Staubzucker ist in einer 500-g-Karton-Packung mit Innenbeutel erhältlich. Es empfiehlt sich, diesen nach dem Öffnen der Packung in einen geschlossenen Behälter abzufüllen.

www.wiener-zucker.at



4. Für die Fülle Mascarpone, Obers und Zucker cremig mixen. Vanillemark, Kuvertüresorten und Himbeeren untermischen.



5. Böden horizontal halbieren.



6. Buttercreme in einen Dressiersack mit Lochtülle füllen und auf 3 Böden einen Rand spritzen. Fülle innerhalb des Randes verteilen und die Böden im Kühlschrank ca. 15 Minuten anziehen lassen.



7. Böden übereinander stapeln, vierten Boden darauf legen und leicht andrücken.



8. Torte mit Hilfe einer Palette rundum mit der Creme einstreichen.



9. An der Torten-Oberfläche einen Creme-Kreis mit einer normalen Lochtülle aufdressieren. Diese Erhöhung hilft, einen schönen Blumenkranz (siehe nächste Seite) zu bekommen. Torte kalt stellen.

Pro Stück: 896 kcal | EW: 6 g | Fett: 60 g | KH: 84 g | BE: 7 | Chol: 203 mg

WATERCOLOR-EFFEKT

Mit einem kleinen Löffel die eingefärbten Buttercremereste (siehe nächste Seite) an den Rand setzen und mit einer Spatel rund um die Torte streichen. So wird die überschüssige Creme entfernt und es entsteht der „Watercolor-Effekt“.



EINFACH MEHR



Buttercreme-Rand

Nach dem Kühlen ist der Rand durch die Butter so fest, dass die Fülle beim Aufeinanderstapeln nicht herausgedrückt wird.



Diese Tüllen haben wir verwendet:

- Kleine Lochtülle (PME 2.5)
- Normale Lochtülle
- Geschwungene Petal Tülle (JEM 123)
- Gerade Petal Tülle (JEM 127) für offene Blüten
- Kleine geschwungene Petal Tülle (103) für kleine, geschlossene Blüten



Alternative

Um die Blüten einfacher aufdressieren zu können, wird ein „Blumennagel“ verwendet. Als Alternative kann auch ein Stielthermometer verwendet werden.



1. Übrige Creme auf Schüsseln aufteilen und nach Lust und Laune einfärben. Wir haben Dottergelb, Fuchsia, Lilac und Magenta von „Sugarflair“ verwendet.
2. Backpapier in kleine Stücke schneiden. Einen kleinen Tupfen Creme auf den „Blumennagel“ oder das Thermometer (siehe „Einfach mehr“) spritzen und das Backpapierstück darauf kleben.
3. Mit Hilfe von speziellen Tüllen (siehe „Einfach mehr“) bunte Blüten aufdressieren.
4. Blüten ca. 20 Minuten einfrieren. So lassen sie sich leichter auf die Torte setzen.



Für Rosen einen Tupfen auf die Mitte vom Backpapier dressieren und einzelne Blätter mit der geschwungenen Petal Tülle mit konstantem Druck rundherum aufspritzen.



Die gelben Blüten-Staubblätter gelingen am besten mit der kleinen Lochtülle.







Frühlings- accessoires *zum Selbermachen*

Luftig, leicht und fröhlich fühlt er sich an, der Frühling. Genauso fallen auch die Accessoires aus, die ideal zu den kommenden Monaten passen. Vom selbstgemachten Kräutertopf bis zur zarten Kerzentasse: unsere DIY-Profis von „We love handmade“ zeigen Ihnen, wie Sie den Frühling kreativ zelebrieren können.

FOTOS & TEXTE welovehandmade.at



Zement-Kräutertopf

Sie brauchen:

- 2 Teile schnelltrocknenden Zement
- 1 Teil Wasser
- Schüssel
- Löffel
- Schneebesen
- 2 runde Plastikformen
- Zeitungen
- Steinchen
- Stanleymesser/Schere
- Teichfolie
- Kräuter zum Einpflanzen (z.B. Basilikum)

So geht's:

1. Für unseren Kräutertopf benötigen Sie zwei runde, saubere Schalen (etwa Aufstrichformen aus Plastik), die Sie ineinander stapeln können. Achten Sie darauf, dass der Abstand zwischen den beiden Formen mindestens einen Zentimeter beträgt.

2. Legen Sie die Arbeitsfläche mit alten Zeitungen aus. Rühren Sie den Zement nach Packungsanleitung in einer alten Schüssel an. Verwenden Sie hierfür am besten einen alten Schneebesen. Sobald der Zement die perfekte Konsistenz hat, können Sie ihn mit einem Löffel in die größere Form füllen. Füllen Sie diese Form etwa bis zur Hälfte und drücken Sie anschließend die kleinere Form in der Mitte in den Zement, sodass ein Hohlraum entsteht und sich der Zement an den Seiten hochdrückt. Klopfen Sie die Form etwas, damit Luftbläschen austreten können und geben Sie in den inneren Becher Steine, damit der Zement nicht weiter hochsteigen kann. Mehrere Stunden trocknen lassen.

3. Sobald der Zement gut durchgehärtet ist, können Sie die Plastikformen mit einem Stanleymesser oder einer Schere anschneiden und entfernen. Sie können allerdings auch die innere Plastikform im Topf lassen und die Kräuter direkt hineinsetzen. Alternativ können Sie die innere Plastikform herausnehmen und den Hohlraum mit Teichfolie auskleiden, um darauf Kräuter setzen zu können. Die Folie schützt den Topf vor Wasser.



Serviettenringe

Sie brauchen:

- ♦ Holzperlen
- ♦ Garn
- ♦ Klebeband
- ♦ Schere

So geht's:

1. Nehmen Sie das Garn zur Hand, messen Sie die passende Länge anhand gefalteter Servietten ab und schneiden Sie es in die passende Länge. Überlegen Sie dabei vorab, ob Sie den Ring mit einem Knoten oder mit einer Schleife schließen möchten.

2. Kleben Sie ein Ende des Garns mit einem kleinen Streifen Klebeband ab. Mit diesem einfachen Trick sparten Sie sich das mühsame Einfädeln einer Nadel und Sie können Ihre Holzperlen ganz einfach und schnell auffädeln. Nehmen Sie eine Perle nach der anderen auf.

3. Binden Sie den Faden hinten zusammen und fertig sind Ihre Serviettenringe. Simpel, schnell und hübsch!



Duftkerze in der Tasse



Sie brauchen:

- 1 Tasse
- Kompositionswachs
- Alte Kerze in Violett
- Docht
- Dochthalter
- 3 Tropfen ätherisches Öl
(Lavendelöl)



So geht's:

1. Füllen Sie eine Tasse mit dem Kompositionswachs und geben Sie dieses anschließend in einen Topf. Das Kompositionswachs selbst ist farblos, geben Sie daher noch etwas farbiges Wachs in den Topf und erhitzen Sie alles auf niedriger Stufe. Im flüssigen Zustand sollte das Wachs leicht farbig schimmern, damit Sie später einen schönen pastelligen Ton erhalten. Je mehr farbiges Wachs Sie beimischen, desto intensiver wird die Farbe später wieder.

2. Nehmen Sie den Topf mit dem flüssigen Wachs vom Herd und geben Sie ein paar Tropfen eines ätherischen Öles dazu. Passend zur Farbe haben wir uns für Lavendelöl entschieden. Füllen Sie das Wachs nun in die Tasse und lassen Sie es etwas abkühlen und andicken.

3. Geben Sie anschließend den vorgefertigten Docht mit der Halterung in die Tasse und fixieren Sie diesen gegebenenfalls noch mit ein paar Holzstäbchen.



Windlichter

Sie brauchen:

- Kieselsteine in Weiß
- Kieselsteine in Grau
- Größere Steine in Weiß
- Einmachglas
- Kerze
- Schnur
- Schere

So geht's:

1. Legen Sie die Schnur zunächst um das Einmachglas, befestigen Sie es mit einem starken Knoten und machen Sie gegebenenfalls eine Schleife.

Daran befestigen Sie nun zwei längere Schnüre, mit denen Sie das Windlicht später an einem Ast befestigen können.

2. In das Einmachglas können Sie verschiedenfarbige Kieselsteine füllen. Wir haben uns für weiße und graue Steinchen entschieden. Die Kerze können Sie anschließend auf die Steinchen setzen. Achten Sie darauf, dass die Kerze stabil steht und stabilisieren Sie sie gegebenenfalls mit den größeren Steinen.

Tipp: Machen Sie doch gleich mehrere solcher Windlichter und hängen Sie sie im Garten an einem großen Baum auf.



MUTTER NATUR WEISS:
FÜR JEDES REZEPT IST
EIN KRAUT GEWACHSEN!



Die Welt der „natürlich für uns“ Bio-Samen ist umfangreich und vielfältig. Die daraus wachsenden Kräuter geben vielen Gerichten einen spannenden und zum Teil außergewöhnlichen letzten Schliff. Einige tolle Rezepte aus der „natürlich für uns“ Kräuterküche findet ihr in der neuen „Kräuterfibel“.

www.natuerlich-fuer-uns.at

AB 22. MAI
KOSTENLOS BEI UNIMARKT
UND NAH&FRISCH ERHÄLTlich!

natürlich

für uns

bio

Nah&Frisch
bei ausgewählten Kaufleuten

UNIMARKT
Mehr für mich
shop.unimarkt.at

Kerze gegen Mücken

Sie brauchen:

- ◆ 1 Glas
- ◆ 1 Orangenscheibe
- ◆ 2 Zitronenscheiben
- ◆ Thymianzweige
- ◆ 1 TL Lavendel
- ◆ 15 Tropfen Zitronenöl
- ◆ 1 Schwimmkerze
- ◆ Wasser

So geht's

1. Füllen Sie zunächst die Zitrusfrüchte und die Kräuter in das Glas. Sollten Sie ein Picknick im Park planen, können Sie die Kerzen so vorbereiten, verschließen und mitnehmen.

2. Vor Ort dann einfach das Zitronenöl hinzufügen, das Glas mit Wasser auffüllen und eine Schwimmkerze platzieren. Fertig ist die Kerze gegen lästige Gelsen und Mücken!



Tragegurt für Picknickdecke

Sie brauchen

- ♦ 160 cm Stoffgurt
- ♦ 2 Druckknöpfe
- ♦ Nadel & Faden
- ♦ Maßband
- ♦ Schere
- ♦ Stecknadeln

So geht's

1. Messen Sie an beiden Enden des Stoffgurts jeweils 45 cm ab und markieren Sie diese mit Stecknadeln.

2. Legen Sie den Tragegurt vor sich hin, nähen Sie auf jeder Seite einen Druckknopf an. Der eine Teil des Druckknopfs wird am jeweiligen Gurtende angebracht, der zweite Teil an der entsprechenden Markierung.

Tipp: Wir haben die Druckknöpfe so angenäht, dass wir nur durch das Gewebe und nicht durch den ganzen Stoffgurt gestochen haben. So sind später keine unschönen Nähte auf der Vorderseite zu sehen.





Kulinarischer AUSFLUG

zu Jürgen Vsetecka *in die Backstube des Meinl am Graben*

Der Meinl am Graben ist ein Eldorado für Feinschmecker. Von der Milch bis zum Kaviar, vom Radieschen bis zur Gänseleber. Nichts, das es hier nicht gäbe. Viele Kunden finden täglich den Weg in dieses Paradies, zu dem neben einem Restaurant auch das Meinl-To-Go, das Meinl Café und eine exquisite Pâtisserie gehören. In letzterer sorgt Jürgen Vsetecka mit Chef Josef Haslinger und dem Team dafür, dass süße Träume wahr werden.

FOTOS Nadine Poncioni



Als sich für Jürgen die Frage stellte, was er beruflich machen möchte, hatte er zwar verschiedene Ideen, aber keine konkrete Vorstellung. „Mir ist nichts eingefallen, aber da zwei meiner Cousins bereits Köche waren, dachte ich, ein Dritter könne nicht schaden.“ Also besuchte er die Gastgewerbeschule in Wien und entdeckte während dieser Zeit seine Liebe zum Süßen.

Nach dem Abschluss besuchte er deshalb noch zusätzlich einen Pâtisserie-Lehrgang. Seine Wanderjahre als Pâtissier führten Jürgen in die Kurkonditorei Oberlaa und nach Südtirol in die bekannte Pâtisserie Acherer. Zurück in Wien wurde er 2008 Produktionsleiter in „Landmann's Feine Pâtisserie“, seit 2010 ist er nun stellvertretender Chef der Meinel-Pâtisserie. Chef Josef Haslinger und Jürgen sind dort kongeniale Partner. Auch wenn beide alles können, zeigt sich Josef grundsätzlich mehr für das Backen und Jürgen eher für das Ausfertigen der Köstlichkeiten verantwortlich.

Schlü und Jürgen lernten einander 2013 im Zuge einer Rezeptgeschichte kennen, denn Jürgen war neben seiner Tätigkeit bei Meinel auch Rezeptautor für GUSTO. Den Spitznamen „Chief of Sugar“ erhielt er von Chefredakteurin Anna Wagner, die ihn auch für GUSTOs Partnermagazin Lola als „Chef für Süßes“ engagierte. Damit bewies Anna wieder einmal ein goldenes Händchen, denn Jürgen war mit seiner sympathischen Art genau der Richtige für das junge Magazin. Seine Backkurse in der GUSTO-Kochschule sind ebenfalls ein Renner. Seine besten Rezepte hat er übrigens in Kooperation mit GUSTO auch in Buchform herausgebracht. Süße Ideen sammelt Jürgen am laufenden Band. Etwa nach seinen geliebten Sonntagsspaziergängen, die meist in einem Kaffeehaus oder einer Konditorei enden. Auch im Urlaub kommt er an keiner Konditorei vorbei. Er muss zwar nicht unbedingt etwas probieren, aber das Angebot schaut er sich auf alle Fälle an. Auch Social Media dient gerne als Inspirationsquelle. „Früher musste man sich auf Reisen begeben, um neue Trends kennenzulernen. In Zeiten von Facebook und Instagram beschafft man sich die Infos innerhalb kürzester Zeit via Handy oder Tablet.“ Auch

„Es gibt nichts, was du nicht kannst, bevor du es nicht ausprobiert hast. Diesen Satz hat mir meine Großtante Helli einmal als Kind ans Herz gelegt.“

Jürgen Vsetecka



die zahlreichen Kochshows, Zeitschriften und Bücher bringen Jürgen immer wieder auf neue Ideen – so interpretiert Jürgen etwa einen Kaiserschmarrn neu als Törtchen. Der Boden wird dabei aus Kaiserschmarrnteig zubereitet, während der Zwetschenröster zur cremigen Fülle mutiert. Als Garnitur wird fertiger Schmarrn aufgetürmt, mit Zucker bestreut und gebläht.

In der Meinel-Pâtisserie arbeiten sechs Leute im Schichtdienst. Neben der Bestückung der Vitrinen im Verkaufsraum ist das Team auch für die Zubereitung der Desserts des in der gleichen Etage angesiedelten





Muttertagstorte

1 Torte (8 Stücke), Zubereitung ca. 1 ½ Stunden, zum Kühlen ca. 2 Stunden

„Für Mama
nur das Beste!“

Jürgen Vsetecka

Böden:

- ♦ 70 g glattes Mehl
- ♦ 30 g Pistazien (*gerieben*)
- ♦ 1 g getrocknete Blüten
- ♦ 100 g weiche Butter
- ♦ 100 g Staubzucker
- ♦ 2 mittlere Eier

Cassiscreme:

- ♦ 200 ml Schlagobers
- ♦ 80 g Cassismark
- ♦ 20 g Staubzucker
- ♦ 1 MS violette Lebensmittelfarbe

Himbeercreme:

- ♦ 200 ml Schlagobers
- ♦ 20 g Staubzucker
- ♦ 80 g Himbeermark
- ♦ 1 MS rote Lebensmittelfarbe

Mangocreme:

- ♦ 200 ml Schlagobers
- ♦ 20 g Staubzucker
- ♦ 80 g Mangomark
- ♦ 1 MS orange Lebensmittelfarbe

Passionsfruchtcreme:

- ♦ 200 g Schlagobers
- ♦ 20 g Staubzucker
- ♦ 80 g Passionsfruchtmark
- ♦ 1 MS gelbe Lebensmittelfarbe

Deko:

- ♦ 150 g Mango
- ♦ 5 Himbeeren
- ♦ 1 Passionsfrucht
- ♦ 1 Rispe Ribiseln
- ♦ Essbare Blüten

1. Für die Böden Rohr auf 190°C vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Aus einem Stück festen Karton eine Öffnung in Form eines Herzens (Länge 14 cm, Breite 17 cm) ausschneiden.
2. Mehl, Pistazien und Blüten vermischen. Butter mit Zucker gut cremig rühren. Eier nach und nach unter Rühren zugeben. Mehlmischung unterheben.
3. Schablone auf das Blech legen, ein Fünftel vom Teig hineinstreichen, Schablone behutsam abheben. Aus dem übrigen Teig noch 4 weitere Herzen auf das Blech streichen. Herzen im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) hintereinander ca. 11 Minuten hell backen. Bleche herausnehmen, die Böden samt Papier vom Blech ziehen und auskühlen lassen.
4. Für die Cremen jeweils Obers, Zucker, Fruchtmark, und Lebensmittelfarbe cremig aufgeschlagen. Cremen getrennt in Dressiersäcke (glatte Tülle Nr. 7) füllen und kühl stellen.
5. Für die Deko Mango schälen und in ca. 0,5 cm große Stücke schneiden. Himbeeren halbieren. Von der Passionsfrucht die Kerne ausschaben. Ribiseln rebeln.
6. Ca. zwei Drittel von einer der Cremen in Form von Tupfern möglichst dicht auf einen der Böden dressieren und mit den entsprechenden Früchten garnieren. Einen Boden daraufsetzen, behutsam andrücken, eine weitere Creme darauf dressieren und mit Früchten garnieren. Diesen Vorgang mit einem Boden, einer weiteren Creme und Früchten wiederholen. Den letzten Boden daraufsetzen, die übrigen Cremedrittel dressieren und mit Blüten und Ribiseln garnieren. Torte für ca. 2 Stunden kühl stellen.

Pro Stück: 593 kcal | EW: 7 g | Fett: 46 g | KH: 41 g | BE: 3 | Chol: 166 mg

**Unser Chief of Sugar freut sich darauf, mit Ihnen zu backen
und hat sich ganz spezielle Kurse einfallen lassen:**

- 6. Mai: Kreieren Sie diese Muttertagstorte und weitere süße Köstlichkeiten für Mama
- 3. Juni: Backen Sie mit dem Chief of Sugar die besten Rezepte aus seinem Buch „Fruchtige Verführungen“
- 28. Juli: In diesem Kurs widmet sich Jürgen süßen Mehlspeisen, die perfekt zur Kaffeejaune passen
- 23. September: Werden Sie Einkoch-Profi! Marmeladen, Gelees und mehr stehen auf dem Programm
- 7. Oktober: Jürgen verrät Ihnen seine Geheimnisse rund um die besten Mehlspeisen

Instagram und Facebook: **chiefofsugar** Homepage: **www.chiefofsugar.at**

Kurse buchen
auf **GUSTO.at/**
kochkurse



Restaurants, des Caterings und der Filialen in Parndorf und Wiener Neustadt verantwortlich.

Josef und Jürgen haben stets ein offenes Ohr für ihre Mitarbeiter und sind auch für deren Ideen aufgeschlossen. Es wird großer Wert auf die Qualität der Zutaten gelegt, aber die lässt sich leicht gewährleisten, denn eingekauft wird im eigenen kulinarischen

Paradies ein Stockwerk darunter. Auch wenn dort Waren aus aller Welt angeliefert werden, steht in der Pâtisserie die Saisonalität im Vordergrund. „Man sollte den Produkten wieder eine gewisse Besonderheit verleihen, sie wertschätzen und entsprechend der Jahreszeit verwenden.“ Das Angebot ist umfangreich, neben Gugelhupf, Reindling, Striezel, Madeleines und Klassikern wie Apfelstrudel, Topfenstrudel und Esterházysschnitte gibt es als Hommage an Frankreich auch eine bunte Palette an süßen Tartes. Wer all diese Köstlichkeiten betrachtet, weißt sofort, dass Jürgen bei seiner Berufswahl instinktiv den richtigen Weg eingeschlagen hat.



Welche Zutaten hast du immer zu Hause?

Mehl, Butter und Eier. Aus Mehl und Wasser kann ich rasch ein Brot zubereiten. Die Eier kann ich für das Frühstück verwenden. Alle drei Zutaten gemeinsam ergeben ja auch schon fast einen Kuchen.

Wie oft kochst du zu Hause?

Ich versuche täglich abends zu kochen, wenn es die Zeit erlaubt. Ich gehe aber auch gerne gut essen und probiere neue Lokale und Speisen aus. Es kommt allerdings auch vor, dass ich ohne Abendessen zu Bett gehe.

Dein größtes Küchenmissgeschick?

Als ich noch die Schule besuchte, habe ich am Wochenende öfter mal einen Kuchen mit Streuseln gebacken. Bei der Zubereitung des Streusels ist es dann passiert: Leider habe ich im Rezept „abrösten“ anstelle von „abbröseln“ gelesen, dementsprechend war dann auch das Ergebnis. :-)

Was sind deine Zukunftswünsche?

Echt toll wäre es, wenn ich eine eigene Backsendung im Fernsehen bekommen könnte.

Drei Gerichte, aus denen deine Henkersmahlzeit bestehen würde:

Überbackene Schinkenfleckerl, Eierschwammerl-Risotto und danach Palatschinken, möglichst dünn gebacken. Die Marmelade dazu würde ich von der jeweiligen Saison abhängig machen.

JULIUS MEINL AM GRABEN

.....
Pâtisserie

Mo. bis Fr. 8 – 19:30, Sa. 9 – 18

Julius Meinl am Graben
Graben 19, 1010 Wien
Tel 01 532 33 34
www.meinl.am.graben.at

Ferien mit Sinn!

Das GUSTO Kochcamp für Kinder und Jugendliche
im Alter von 10-15 Jahren.



GUSTO
KOCHCAMP
für Kinder!

2019

Ferien mit Sinn!

Das GUSTO Kochcamp für Kinder und
Jugendliche im Alter von 10-15 Jahren.

TERMINE & THEMEN:

- 1. - 5. JULI 2019: KULINARISCHE WELTREISE
- 8. - 13. JULI 2019: QUICK & EASY
- 15. - 19. JULI 2019: QUICK & EASY
- 22. - 26. JULI 2019: KULINARISCHE WELTREISE
- 29. JULI - 2. AUGUST 2019: KULINARISCHE WELTREISE
- 5. - 9. AUGUST 2019: QUICK & EASY

- * Spannende Vormittage – Basics rund ums Kochen, Picknick, Kochduell, Kochquiz u.v.m. ...
- * Ernährungsberaterin Sabine Dobesberger
 - * Abwechslungsreiches Freizeitprogramm
 - * Goodies, Gewinnspiele u.v.m. ...
 - * Tägliche Betreuung von 7:00 – 17:00 Uhr
- * All inclusive Paket (Mittagessen, Getränke & Jause)
- * Großes Abschlussfest

Betreuer*in Gratis
Busshuttle von
Wien & Tulln

Weitere Informationen: [GUSTO.at/kochcamp](https://www.gusto.at/kochcamp)

GUSTO.at



Mürbteig

süß & pikant

Mehl, kalte Butter, eventuell Zucker für die Süße und ein Ei für die Geschmeidigkeit – viel mehr braucht es nicht, um einen perfekten Mürbteig zu zaubern. Wir zeigen Ihnen sechs simple Rezept von süß und fruchtig bis pikant und würzig, die garantiert zum Nachkochen animieren!

FOTOS Nadine Poncioni **REZEPTE** Charlotte Cerny

Apfel-Frangipane-Galette mit Haferflockenstreuseln

1 Kuchen (12 Stücke), Zubereitung ca. 1 Stunde

- ◆ 1 Mürbteig, süß

(siehe Rezept S. 80)

Fülle:

- ◆ 80 g weiche Butter
- ◆ 70 g Staubzucker
- ◆ 80 g Mandeln (gerieben)
- ◆ 3 Äpfel

Streusel:

- ◆ 60 g glattes Mehl
- ◆ 2 EL Haferflocken
- ◆ 40 g Kristallzucker
- ◆ 80 g kalte Butterwürfel
- ◆ 1 Prise Zimt

◆ Mehl

1. Rohr auf 180°C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.
2. Für die Fülle Butter und Zucker ca. 3 Minuten cremig mixen. Mandeln untermischen. Äpfel schälen und das Kerngehäuse entfernen. Äpfel halbieren und in Scheiben schneiden.
3. Für den Streusel Mehl, Haferflocken, Zucker, Butter und Zimt mit den Fingerspitzen verkrümeln, bis Streusel entstehen.
4. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen und auf das Blech legen.
5. Mandelcreme („Frangipane“) auf dem Teig verstreichen, dabei rundum einen ca. 4 cm breiten Rand freilassen. Apfelscheiben auf die Creme legen und mit den Streuseln bestreuen. Rand über die Äpfel einschlagen und andrücken.
6. Galette im Rohr (mittlere Schiene) ca. 25 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und noch warm servieren. Dazu passt Vanilleeis.

Pro Stück: 356 kcal | **EW:** 5 g | **Fett:** 20 g | **KH:** 41 g | **BE:** 3,1 | **Chol:** 60 mg

Mürbteig, süß

Grundrezept

1 Tarte, Zubereitung ca. 10 Minuten, zum Köhlen ca. 30 Minuten

- 250 g glattes Mehl
- 50 g Staubzucker
- 125 g kalte Butterwürfel
- 1 mittleres Ei

Mehl, Zucker und Butter mit den Fingern verreiben, bis eine bröselige Masse entsteht. Ei zugeben und rasch zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln, flach drücken und für ca. 30 Minuten kühl stellen.

Maracuja-Curd-Tarte mit Orangen-Mascarponecreme

1 Tarte (12 Stücke), Zubereitung ca. 1 Stunde

- 1 Mürbteig, süß
(siehe Rezept oben)

Curd:

- 200 g Maracuja-Fruchtfleisch
- 300 ml Schlagobers
- 100 g Kristallzucker
- 4 mittlere Eier

Creme:

- 250 g Mascarpone
- 50 ml Schlagobers
- 1 EL Staubzucker
- Schale von ½ Bio-Orange (abgerieben)

Deko:

- Fruchtfleisch von 2 Maracujas

.....
• Mehl

1. Rohr auf 180°C vorheizen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und eine Tarteform (Ø 26 cm) damit auslegen. Überstehende Ränder wegschneiden. Teigboden kalt stellen.
2. Für das Curd Maracuja-Fruchtfleisch durch ein Sieb streichen. Maracujasaft, Obers, Zucker und Eier verrühren und auf dem Teig verteilen. Tarte im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) ca. 40 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
3. Für die Creme Mascarpone, Obers, Zucker und Orangenschale ca. 2 Minuten mixen. Creme auf der Tarte verstreichen und mit Maracuja-Fruchtfleisch garnieren.

Pro Stück: 407 kcal | EW: 7 g | Fett: 27 g | KH: 34 g | BE: 3 | Chol: 160 mg





Mürbteig, pikant

Grundrezept

1 Tarte, Zubereitung ca. 10 Minuten, zum Kühlen ca. 30 Minuten

- ♦ 250 g glattes Mehl
- ♦ 150 g kalte Butterwürfel
- ♦ ½ TL Meersalz

Mehl, Butter und Salz mit den Fingerspitzen verreiben und rasch zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln, flach drücken und ca. 30 Minuten kühlen.

Kleine Küchlein

mit Faschiertem und Cheddarkern

12 Stück, Zubereitung ca. 1 Stunde

- ♦ 1 Mürbteig, pikant (siehe Rezept oben)

Fülle:

- ♦ 2 Schalotten
- ♦ 2 EL Olivenöl
- ♦ 400 g gemischtes Faschiertes
- ♦ 150 g Crème fraîche
- ♦ 40 g Petersilie (gehackt)
- ♦ 120 g Cheddar

Deko:

- ♦ 80 g Cocktailparadeiser
 - ♦ 80 g Stangensellerie
 - ♦ 80 g TK-Erbesen
-
- ♦ Meersalz, Pfeffer, Öl, Mehl

1. Für die Fülle Schalotten schälen und fein schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Faschiertes zugeben und ca. 5 Minuten anbraten.

2. Fülle vom Herd nehmen, Crème fraîche und Petersilie einrühren und die Mischung mit Salz und Pfeffer würzen. Cheddar in 12 Würfel schneiden. Paradeiser vierteln, Stangensellerie klein schneiden.

3. Rohr auf 180°C vorheizen. Muffinform mit Öl ausstreichen.

4. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in 12 Rechtecke schneiden. In die Mulden der Form legen. Je 1 EL Fülle in die Mulden geben, einen Würfel Cheddar darauf setzen, mit je 1 EL Fülle abdecken und mit Paradeiserstücken, Erbsen und Stangensellerie belegen.

5. Küchlein im Rohr (mittlere Schiene) so lange backen, bis der Rand goldbraun ist (dauert ca. 25 Minuten). Herausnehmen und überkühlen lassen.

Pro Stück: 331 kcal | EW: 10 g | Fett: 25 g | KH: 18 g | BE: 1,3 | Chol: 69 mg

Indische Samosas

mit Erdapfel-Erbsenfülle

20 Stück, Zubereitung ca. 1 Stunde

- ◆ 1 Mürbteig, pikant (siehe Rezept S. 83)

Fülle:

- ◆ 1 großer speckiger Erdapfel
- ◆ 1 kleines Stück Bio-Ingwer
- ◆ 1 grüner Chili
- ◆ 2 TL Koriander (gemahlen)
- ◆ 1 TL Chilipulver
- ◆ ½ TL Kreuzkümmel
- ◆ ½ TL Fenchelsamen
- ◆ 1 TL Kokosöl
- ◆ 100 g TK-Erbsen
- ◆ 1 EL Zitronensaft
- ◆ 1 EL Koriander (gehackt)

Dip:

- ◆ 200 g griechisches Joghurt
 - ◆ 3 EL Minze (gehackt)
 - ◆ Schale und Saft von ½ Bio-Zitrone
-
- ◆ Meersalz, Öl, Mehl

1. Erdapfel weich kochen, schälen und würfelig schneiden. Ingwer, Chili, Koriander, Chilipulver, Kreuzkümmel und Fenchelsamen im Mörser zerstoßen.
2. Kokosöl in einer Pfanne erhitzen. Gewürzpaste darin anschwitzen. Erdapfel und Erbsen zugeben und ca. 5 Minuten braten. Fülle auskühlen lassen. Zitronensaft und Koriander untermischen. Mit Meersalz abschmecken. Für den Dip Joghurt, Minze, Zitronenschale und -saft verrühren.
3. Rohr auf 180°C vorheizen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Scheiben (Ø 12 cm) ausstechen. Teigscheiben halbieren und jede Hälfte zu einem Stanitzel formen. Fülle einsetzen und die Teigränder zusammendrücken.
4. Öl in einem hohen Topf erhitzen. Teigtaschen darin goldbraun frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Samosas mit dem Minzjoghurt servieren.

.....

Pro Stück: 128 kcal | **EW:** 2 g | **Fett:** 8 g | **KH:** 13 g | **BE:** 1 | **Chol:** 20 mg





Empanadas mit Faschiertem und Kidneybohnen

12 Stück, Zubereitung ca. 1 Stunde

- ◆ 1 Mübteig, pikant (siehe Rezept S. 83)
- ◆ 1 Ei (verquirlt)
- ◆ 2 EL schwarzer Sesam

Fülle:

- ◆ 150 g Kidneybohnen (gekocht)
- ◆ 1 kleine Zwiebel
- ◆ 1 Knoblauchzehe
- ◆ 1 gelber Paprika
- ◆ 1 Handvoll Cocktailparadeiser
- ◆ 3 EL Olivenöl
- ◆ 400 g Rindsfaschiertes
- ◆ ½ TL Kreuzkümmel (gemahlen)
- ◆ 1 Prise Chilipulver
- ◆ 1 hart gekochtes Ei

.....
◆ Meersalz, Mehl

1. Für die Fülle Bohnen klat abspülen und abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein schneiden. Paprika und Paradeiser würfelig schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Faschiertes und Paprika zugeben, ca. 10 Minuten anbraten und mit Salz, Kreuzkümmel und Chilipulver würzen. Gegen Ende der Garzeit Bohnen und Paradeiser unterrühren.
2. Fülle vom Herd nehmen und überkühlen lassen. Ei schälen, klein hacken und unter die Fülle mischen.
3. Rohr auf 180°C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.
4. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in Quadrate schneiden. Ca. 1 EL Fülle in die Mitte jedes Teigstücks setzen und die Ränder mit Ei bestreichen. Teig über die Fülle zusammenklappen, Ränder zuerst mit den Fingerspitzen, dann mit einer Gabel andrücken.
5. Empanadas mit Ei bestreichen, mit Sesam bestreuen und auf das Blech geben. Im Rohr (mittlere Schiene) ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen und überkühlen lassen.

.....
Pro Stück: 325 kcal | EW: 11 g | Fett: 23 g | KH: 22 g | BE: 2 | Chol: 94 mg

#WeAreMusical

RONACHER



NUR NOCH BIS JUNI 2019



Mini-Galettes mit Schinken, Emmentaler und Kresse

12 Stück, Zubereitung ca. 1 Stunde

- 1 Mürbteig, pikant (siehe Rezept S. 83)
- 1 Ei (verquirlt)

Fülle:

- 100 g geräucherter Beinschinken
- 180 g Ziegenfrischkäse
- 2 EL Schnittlauch (fein geschnitten)
- 80 g Emmentaler (gerieben)

Garnitur:

- 100 ml Buttermilch
- 20 g Dille (fein gehackt)
- 1 kleine Knoblauchzehe (gehackt)
- 1 Pkg. Gartenkresse

-
- Meersalz, Pfeffer, Mehl

1. Rohr auf 180°C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.
2. Für die Fülle Schinken klein würfeln. Frischkäse, Schinken, Schnittlauch und Käse verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Scheiben (Ø 14 cm) ausstechen. Je ca. 1 EL von der Fülle in die Mitte der Teigscheiben setzen, dabei rundum ca. 1 cm vom Rand freilassen. Teigrand über die Fülle leicht einschlagen, behutsam andrücken und Rand mit Ei einstreichen.
4. Galettes im Rohr (mittlere Schiene) ca. 20 Minuten backen, bis der Rand goldbraun ist.
5. Herausnehmen und überkühlen lassen.
6. Buttermilch, Dille und Knoblauch pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kresse abschneiden. Galettes mit dem Dressing beträufeln und mit Kresse bestreuen.

Pro Stück: 243 kcal | **EW:** 8 g | **Fett:** 17 g | **KH:** 17 g | **BE:** 1,3 | **Chol:** 33 mg



KREATIVES FRISCHE-KOCHEN MIT TANTE FANNY UND GUSTO

Am 26. März 2019 luden Tante Fanny und GUSTO gemeinsam 16 Leser zu einem exklusiven Quiche-&-Tarte-Workshop in die GUSTO-Showküche.

Wien, April 2019. – Auf die Plätze, fertig – Quiche! Ein genussvoller Workshop rund um den Tante Fanny Quiche- & Tarteteig, gepaart mit frischen Zutaten, am 26. März vereinte 16 back- und kochfreudige Gewinner in der GUSTO-Showküche.

Herzhaftes und Süßes für wahre Gaumenfreuden

Das GUSTO-Team unter der Workshopleiterin Charlotte Cerny entwickelte feinste Rezepte für **Tante Fanny Quiche- & Tarteteig und Mürbteig**. Es wurden fleißig verschiedenste Gerichte gezaubert, wie zum Beispiel eine Bärlauch-Ricotta-Quiche mit Spargel und Erbsen,

eine Maracuja-Orangen-Tarte mit Mascarponecreme bis hin zu Empanadas mit Bohnen. Die perfekt gelungenen Gerichte wurden anschließend für die nächste GUSTO-Ausgabe fotografiert, ehe sie genüsslich von den stolzen Teilnehmern in gemütlicher Runde verzehrt wurden. Doch nicht nur die Teilnehmer waren begeistert, sondern auch Pâtissière Charlotte: „Großartig, der Teig ist richtig mürb – köstlich!“

Mit Tante Fanny zu Hause zum Starkoch werden

Mit nur wenigen Zutaten Köstliches gelingen lassen. Es braucht nur einige wenige frische Zutaten, einen Tante Fanny-Teig und viel Liebe, und

schon lässt sich ein köstliches Gericht kreieren. Außerdem bietet Tante Fanny eine optimale Basis für individuelle Kreationen und gelingsicheren und ideenreichen Genuss! Je nach Geschmack und Vorliebe können verschiedene Gerichte rasch und in höchster Qualität gezaubert werden. Rezeptideen gibt es von GUSTO oder einfach auf www.tantefanny.at, hier gibt es zu jedem saisonalen Schwerpunkt eigene Rezeptideen. Aber auch eigene Kreationen lassen sich leicht und sicher zaubern, denn Teige von Tante Fanny, verfeinert mit den eigenen Lieblingszutaten, ergeben ein köstliches Gericht.

Kinderleicht:

Regenbogen-Puffer

mit Kräutertopfen

FOTOS Barbara Ster REZEPT Charlotte Cerny

10 Stück, Zubereitung ca. 30 Minuten

- ◆ 1 Zucchini
- ◆ 2 Karotten
- ◆ ½ roter Paprika
- ◆ 70 g Mais (*gekocht*)
- ◆ 50 g Parmesan (*gerieben*)
- ◆ 1 EL Schnittlauchröllchen
- ◆ 2 mittlere Eier
- ◆ 40 g Mehl
- ◆ 2 EL Öl

Dip:

- ◆ 150 g Topfen (20 % Fett)
- ◆ 4 EL Sauerrahm
- ◆ 2 EL Schnittlauchröllchen
- ◆ 1 EL Petersilie (*gehackt*)
- ◆ 1 EL Dille (*gehackt*)

.....
◆ Salz, Pfeffer

AMBER

Quietschvergnügt und voller Tatendrang kam Amber in der GUSTO-Küche an. Mit Unterstützung von Mama Julia wurden Kräuter gehackt, Gemüse geraspelt und Puffer gebraten. Auch zu Hause kochen und backen die beiden gerne gemeinsam. „Am liebsten kochen wir Spaghetti mit Tomatensauce und Schokopudding“, erzählt die 4-Jährige.





1. Zucchini und Karotten raspeln, in ein Küchentuch einschlagen und überschüssiges Wasser ausdrücken. Paprika klein würfelig schneiden.

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

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



***Die Kinder treibens
wieder bunt!***



janatuerlich.at



2. Gemüse, Parmesan und Schnittlauch vermischen. Eier und Mehl untermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen. Pro Puffer 1 EL Masse in die Form setzen und flach drücken. Puffer beidseitig goldbraun braten.
4. Für den Dip Topfen, Sauerrahm und Kräuter verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.







Lebensmittelhändler im Vergleich

Österreich zählt im europaweiten Vergleich zu einem der Länder mit der höchsten Pro-Kopf-Verkaufsfläche von Supermärkten. Wichtig ist es daher, mit einem stimmigen Gesamtkonzept zu überzeugen und die Konsumenten für sich zu gewinnen. Welchem Unternehmen das am besten gelingt, hat die ÖGVS – Gesellschaft für Verbraucherstudien – im Rahmen einer umfangreichen Kundenbefragung mit 1.427 Bewertungen genauer untersucht.

Gesamturteil: Beste Lebensmittelhändler

Note	Marke	in Prozenten
1,5	Eurospar	91,9 %
1,5	SPAR	91,8 %
1,6	INTERSPAR	90,7 %
1,6	Lidl	90,3 %
1,7	Hofer	89,0 %
1,8	Merkur	88,4 %
2,0	MPreis	84,9 %
2,1	Billa	83,6 %
2,1	Unimarkt	83,4 %
2,2	Penny	82,0 %
2,3	Adeg	80,1 %
2,3	Nah&Frisch	79,8 %

EINFACH MEHR

In einem österreichischen Haushalt werden monatlich durchschnittlich

350 Euro

für Lebensmittel und alkoholfreie Getränke ausgegeben.

Foto: istockphoto

So wurde getestet

Das Ergebnis setzt sich aus sechs Teilkategorien zusammen, die mit unterschiedlicher Gewichtung in die Gesamtwertung eingingen:

Frische & Qualität: Frische & Qualität wurden allgemein und unterteilt nach Segmenten wie Obst und Gemüse, Eigenmarken, Fleisch- und Wurstwaren sowie Molkereiprodukten abgefragt. Über alle Bereiche hinweg wurde Eurospar am besten beurteilt. Dahinter folgten Merkur und Interspar.

Preis/Leistung: Es wurde das Preis/Leistungsverhältnis im Allgemeinen sowie das von Aktions-Angeboten abgefragt. Hier gewann Lidl, dahinter folgten Hofer und Spar.

Sortiment: Auch hier wurden unterschiedlichste Teilbereiche beleuchtet: Lebensmittel allgemein, Eigenmarken, Bio- und regionale Produkte, Fleisch- und Wurstwaren, Backwaren, Molkereiprodukte, Non-Food-Artikel und Aktionsware. Hier überzeugte Interspar vor Merkur und Eurospar.

Ambiente: Die Kunden wurden befragt, wie es um die Sauberkeit, Ordentlichkeit sowie die Atmosphäre in den Filialen bestellt ist und wie attraktiv Produkte präsentiert werden. Das beste Ergebnis sicherte sich Interspar, gefolgt von Merkur und Spar.

Service: Es wurden Freundlichkeit und Verfügbarkeit der Mitarbeiter und die Wartezeiten an den Kassen erfragt. Das beste Service bot Spar, dahinter Eurospar und Interspar.

Kundenvertrauen: Die Frage war, inwiefern die Kunden dem Lebensmittelhändler vertrauen, ob sie ihn weiterempfehlen und auch zukünftig dort einkaufen würden. Hofer erhielt das größte Vertrauen, auch Spar und Eurospar erzielten sehr gute Werte.

Kundenurteil: Eurospar ging mit den besten Ergebnissen hinsichtlich der Bewertung von Frische und Qualität und konstant guten Werten in allen anderen Kategorien schlussendlich als Gesamtsieger aus der Kundenbefragung hervor. Spar und Interspar sicherten sich die Plätze zwei und drei der Gesamtwertung.





GUSTO

KOCHKURSE

Kochen Sie uns mit uns!

Liebe GUSTO-Freunde,

um unsere Liebe für
Rezepte und Kochen
noch besser mit Ihnen
teilen zu können,
wollen wir bei unseren
Kochkursen noch mehr
auf Ihre Wünsche
eingehen.

Was wollten Sie schon immer lernen?

***Wobei kann man Ihnen beim Kochen am besten
unter die Arme greifen?***

Welche Kochrichtung würde Sie am meisten interessieren?

Soll es eher klassisch oder außergewöhnlich sein?

***Wären Sie an einem speziellen Kochkurs rund um
Allergien und Unverträglichkeiten interessiert?***

Bitte schreiben Sie uns an redaktion@gusto.at, mit welchem
Kurs wir Ihnen eine besondere Freude machen könnten!

**Als Dankeschön verlosen wir unter allen Einsendungen eine
Teilnahme an einem Kochkurs Ihrer Wahl.**

Wir freuen uns sehr auf Ihre Nachrichten und Vorschläge!
Bis dahin ganz liebe Grüße und alles Liebe aus der GUSTO Redaktion

Alle aktuellen
Kurse finden
Sie auf [GUSTO.at/
kochkurse](https://gusto.at/kochkurse)



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!



Nach gefühlten zwölf Stunden Shooting ist im Gegensatz zu Anna und Sabina wenigstens einer noch fit: Fotograf Michael Rathmayer, unser ruhiges Energiebündel.

Keine Küche ist ihr zu hoch, keine Location zu mühsam. Unsere Fotografin Barbara Ster schafft es mit vollem Körperinsatz, unsere Köstlichkeiten perfekt in Szene zu setzen.



Für diese Ausgabe besuchten wir unseren „Chief of Sugar“ an seinem „normalen“ Arbeitsplatz, dem Meinl am Graben. Dort verriet er uns sein liebstes Muttertagstortenrezept. Dieses finden Sie auf Seite 74. Schli hatte mit dem Dressieren so seine Schwierigkeiten, hihhi. Nadine, Anna und Jürgen waren vom Foto des Endresultats allerdings begeistert!



Von Lesern nachgekocht:

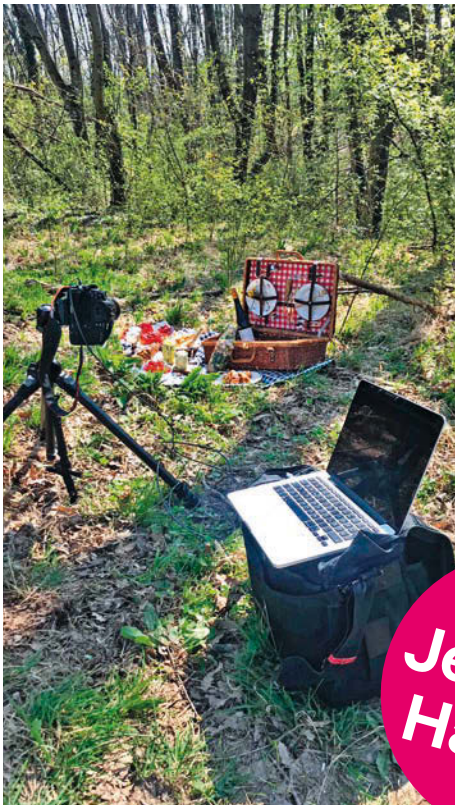
Mini-Topfenstriezel ohne Germ von Christiane Brezina: „Schmecken auch am nächsten Tag noch richtig gut!“



Sie haben ein GUSTO-Rezept ausprobiert? Schicken Sie uns ein Foto davon an redaktion@gusto.at! Jedes abgedruckte Bild wird mit einem wunderschönen Kochbuch belohnt!



Spargel so weit das Auge reicht ... Momentan können wir uns nichts Schöneres vorstellen! Schlü und Mona ist die Begeisterung förmlich ins Gesicht geschrieben :) und wir zauberten wieder außergewöhnliche Rezepte mit unserem Lieblingsgemüse. Die Redaktion lobte vor allem das Spargel-Tonnato. Dieses Rezept und noch mehr finden Sie in unserer Spargelgeschichte ab Seite 38.



Ganz neu!
**Jetzt im
Handel**

Freuen Sie sich mit uns über das neue Magazin GUSTO Frühlingszauber. Dort erwarten Sie tolle Tipps zu Ausflügen an Seen, köstliche Kräuterrezepte, spektakuläre Kindertorten und eine ausgiebige Rezeptgeschichte im Freien. Diesmal stand Picknick im Fokus, und wie Sie erkennen können, hatte die GUSTO-Redaktion reichlich Spaß. Wir hoffen, dass wir mit dieser Sonderausgabe auch Ihnen ein Lächeln ins Gesicht zaubern können.



Endet
automatisch
Portofreie
Zustellung

Magazine zu Schnupperpreisen



**3 Monate
News für
nur € 15,-**

News

News informiert, motiviert
und inspiriert mit leidenschaftlichem Journalismus.

Aktions-Nr.: 1835991

**3 Monate
WOMAN für
nur € 10,-**

woman

Aktuelle Trends aus Mode &
Beauty, spannende Reportagen,
dazu Tipps für Gesundheit,
Ernährung & Fitness.

Aktions-Nr.: 1835992



**6 Monate
GUSTO für
nur € 12,-**

GUSTO

GUSTO liefert die besten
Rezepte, Tipps & Tricks
sowie Wissenswertes rund
um das Thema Kulinarik.

Aktions-Nr.: 1835990



Jetzt mit jeweiliger Aktions-Nummer bestellen:

01/95 55 100 • meinabo.at/schnupperpreise

*Abo endet automatisch. Angebot ist nur im Inland gültig und nicht auf bestehende Abos anrechenbar. Mindestalter 16 Jahre. Die Ersparnis bezieht sich auf den Einzelkauf und das Angebot ist gültig bis 31.12.2019. Druckfehler, Irrtümer & Preisänderungen vorbehalten.
Ich stimme zu, dass die VGN Medien Holding GmbH, die VGN Digital GmbH und 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, verarbeiten und mich zu den vorgenannten Zwecken via SMS, E-Mail, Telefon und Post kontaktieren. 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.

Advertorial Section

SPECIAL

ENDLICH.. FRÜHLING

Ein Projekt der VGN

**Nichts
wie raus!**

*Picknick
macht Spaß*

UNSERE MILCH

Kulturgut aus
den Bergen

AUSFLUG ZUR APFELBLÜTE

Eine Tour durch die
Oststeiermark



KULINARISCHE



Die Natur erwacht zu neuem Leben, Bäume und Wiesen schlüpfen in ein buntes Blütenkleid, im Garten und auf den Feldern sprießen die ersten Pflänzchen aus der Erde. Und für uns heißt es: nichts wie raus! Wir sind guter Laune, machen Ausflüge, ein Picknick und tun uns selbst viel Gutes. Plus: Wir haben uns eingehend mit dem Thema Milch auseinandergesetzt und zum guten Schluss die Innovation auf dem Esstisch-Sektor entdeckt. Genießen Sie den Frühling in vollen Zügen und lassen Sie sich inspirieren!

Foto: Shutterstock (2), iStockphoto(2), Getty Images



Frühlingsreise



Impressum

Head of Sales: Klaus Edelhofer. Erstellt von: VGN Content Marketing & Corporate Publishing, Leitung: Mag. Sabine Fanfule, MBA, Redaktion: Barbara Knapp, Patrick Schuster, Layout und Bildbearbeitung: Lubomir Tzolov, Fotoredaktion: Susanne Gröger

FRÜHLINGS-CHECKLISTE

- ☐ **Wohnung umdekoriern:**
Kuscheldecken einwintern und Frühlingsblumen in die Vasen stecken.
- ☐ **Schrank umräumen:**
Jacken, Mützen und Schals verräumen, die luftigen Kleider griffbereit im Schrank deponieren.
- ☐ **Shoppingtour machen:**
das eine oder andere Stück aus der neuen Frühlingskollektion erstehen.
- ☐ **Home Gardening:**
Balkon oder Terrasse aus dem Winterschlaf wecken, Kräuter und Paradeiser pflanzen.
- ☐ **Service fürs Zweirad:**
das Fahrrad aus dem Keller holen, polieren und die Reifen aufpumpen.
- ☐ **Vorsätze fassen:**
endlich wieder mit dem Joggen beginnen und eine Detox-Kur machen.
- ☐ **Bewegung im Grünen:**
Badmintonschläger einpacken und raus auf die Wiese!
- ☐ **Auszeit:**
Ein Wellness-Wochenende bringt den Körper in Schwung.
- ☐ **Ausflugswochenende:**
in die Steiermark oder in die Wachau – Weinverkostung inklusive.
- ☐ **Pläne machen:**
den Sommerurlaub schon jetzt buchen!



Foto: iStockphoto (3)

NICHTS WIE raus!

Für viele ist der Frühling die schönste Jahreszeit. Nun heißt es wieder neu durchstarten, raus in die Natur und die Tage genießen.

Wenn die Tage länger und die Temperaturen angenehm werden, verspürt man wieder mehr Tatendrang. Manche machen einen ausgiebigen Frühjahrsputz, andere verpassen ihren vier Wänden ein kleines Face-lifting, und viele legen mit der Gartenarbeit los. Wie auch immer. Hauptsache ist, dass sich jeder wohlfühlt und sein individuelles Frühlingsprogramm findet. Denn nun heißt es runter vom Sofa, raus ins Grüne. Die Outdoor-Saison ist eröffnet: Cafés stellen ihre Tische raus, die Bars eröffnen ihre Terrassen, und es gibt eine Reihe an Open-Air-Events – Food-Festivals, Konzerte, Gartenausstellungen und Märkte. Doch verplanen Sie sich nicht Ihre ganze Freizeit, manchmal macht es Riesenspaß, einfach ins Blaue zu fahren und sich überraschen zu lassen. 🌸



Nun ist es an der Zeit, Rosmarin Schnittlauch und Co zu pflanzen.

Diese reizende Deko kann man mit ein bisschen Geschick selber machen.

ZEIT FÜR mich

Wer sich selbst etwas Gutes tut, sich öfter eine Me-Time gönnt, fühlt sich gut und kommt entspannt durchs Jahr.



Entspannung zuhause

Die Arbeitswoche ist stressig, man hat meist mit vielen Menschen zu tun, und das Telefon läutet permanent. Manchmal ist Egoismus angesagt! Endlich ausschlafen, gemütlich auf der Terrasse oder im Garten frühstücken und sich dann ein Beautyprogramm gönnen. Nach Gesichtspeeling, Haarmaske, Maniküre und Pediküre fühlt man sich wie neugeboren. Egal, ob man den Nachmittag mit einem spannenden Buch verbringt oder zu einem Spaziergang aufbricht, auf jeden Fall das Handy abschalten. Keinesfalls den Abend verplanen, wenn sich spontan etwas ergibt, ist es perfekt!

Gönn dir eine Auszeit!

Viele assoziieren einen Thermenaufenthalt mit der kalten Jahreszeit – dampfende Outdoor-Bekken, heiße Aufgüsse in der Sauna und der Duft nach Fichtennadel, Zimt und Nelke im Dampfbad. Doch auch der Frühling ist die perfekte Zeit für ein Wellness-Wochenende, um fit in die warme Jahreszeit zu starten. Zudem ist man jetzt motiviert, an der Bikinifigur zu arbeiten, den Körper zu entgiften und vielleicht auch die Ernährung ein bisschen umzustellen. Viele Thermen bieten spezielle Frühlingspackages an mit Schwerpunkt Yoga, Detox, Metabolic oder Ayurveda.



Fotos: iStockphoto(4)

Iss dich fit!

Detox heißt Verzicht auf Alkohol, Fleisch, Fisch, Kaffee, Käse, Weizenmehlprodukte, Zucker und Nikotin. Das klingt hart, verspricht aber mehr Energie, Wohlbefinden, und außerdem purzeln die Kilos. Die Detox-Küche setzt auf Lebensmittel, die verdauungsfördernd, entschlackend und entgiftend wirken. Raffiniert kombiniert schmecken sie hervorragend. Tipp: Ein Smoothie am Morgen sorgt für den Energiekick.



APFEL. Neben Vitaminen enthält er wertvolles Pektin, das den Darm von Giftstoffen reinigt.

BEEREN. Sie enthalten viel Vitamin C, Mineralien, Antioxidantien und Ballaststoffe.

CHILI. Befeuert den Stoffwechsel, wirkt entgiftend und soll sogar beim Abnehmen helfen.

GRANATAPFEL. Enthält eine geballte Ladung Antioxidantien – und schmecken tun die kleinen roten Kerne auch!

GRÜNES GEMÜSE. Brokkoli, grüner Spargel, Spinat, Kohl, Stangensellerie und Co sind die Detox-Superstars.

INGWER. Wärmt von innen, regt den Stoffwechsel an und beschleunigt die Fettverbrennung.

KNOBLAUCH. Killt Bakterien, senkt den Blutdruck und unterstützt die Leberfunktion.

ZWIEBEL. Wirkt entzündungshemmend, bekämpft Bakterien und fördert die Verdauung.



MIT PUREM GENUSS ZUM NEUEN KÖRPERBEWUSSTSEIN

Nachhaltiger Erfolg, mehr Energie und neues Lebensgefühl

Im Balance Resort setzt man auf ausgewogene, bewusste und exquisite Kulinarik die zusätzlich auf spezielle Ernährungsgewohnheiten ausgerichtet ist.

Gesundes Abnehmen auf höchstem Niveau Metabolic Balance® – gesundes Abnehmen auf höchstem Niveau im luxuriösen und originellen Ambiente. Betreut und begleitet von einem ausgebildeten Expertenteam, ermöglicht das Balance Resort Stegersbach seinen Gästen ihre individuellen Ziele zu erreichen.

Falkensteiner Balance Resort Stegersbach *****
Tel. +43/(0)3326/55 155 · reservations.balanceresort@falkensteiner.com
falkensteiner.com/stegersbach

ALLE LIEBEN Picknick

Was gibt es Schöneres, als im Grünen zu essen? Also, ein paar Snacks, Getränke und vielleicht auch etwas Süßes in die Kühltasche und ins Körbchen packen.



Stylisches Täschchen

Die japanische Stardesignerin Sakura Adachi entwarf diese Lunchbox im Businesslook. Schick an zwei Henkeln getragen, wirkt die gerundete Box wie ein trendiges Designetäschchen. Und ist es auch – nur eben nicht für Handy, Papiere, Lippenstift, sondern für Snacks, Frühstück oder Lunch. Drei separate Abteile halten Snacks, Obst, Käse getrennt, Geschmack und Aromen können sich nicht vermischen. Gibt's in Rot, Grau und Hellblau mit rosa Griff.

It-Bag von Alessi, € 49, www.proidee.at

Essen im Grünen

Ob bei einer Wanderung, einer Radtour oder einfach so – es macht Spaß, sich ein sonniges Plätzchen in der Wiese zu suchen und sich auf der Decke niederzulassen. Wenn dann jeder ein paar Snacks, Getränke und Knabbereien dabei hat, kann sich ein Picknick locker bis in den Abend hineinziehen. Es kann also nicht schaden, wenn man das eine oder andere Fläschchen in der Kühlbox hat.



Die Decke „PICNIC“ ist stylish und praktisch. Sie ist auf der Unterseite wasserdicht beschichtet und kann im Beutel wunderbar verstaut und um die Schultern gehängt werden. Gesehen bei „Heimweh“ um € 79,-
www.heimweh-wien.at

REZEPT

Sandwich mit Pute und Pfirsich

4 Stück, Zubereitung ca. 20 Minuten



Zutaten

100 g Hamburger Speck (geschnitten)
200 g Pfirsiche (evtl. Dose)
8 Scheiben Toastbrot
2 EL Erdnussbutter
200 g geräucherte Putenbrust (geschnitten)
8 Minzeblätter

- 1 Speck in einer trockenen Pfanne knusprig braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Pfirsiche in Scheiben schneiden.
- 2 4 Brote mit Erdnussbutter bestreichen, mit Speck, Putenbrust, Pfirsichscheiben und Minze belegen.
- 3 Übrige Brote darauf legen und leicht andrücken. Sandwiches eventuell kurz tosten, dann diagonal halbieren.



KÖSTLICHE REZEPTE AUF
WWW.OELZ.COM



Mehr als nur
zwei Seiten.

Entdecke die vielen Seiten des Ölz
Toast für deinen **#oelzgenussmoment**
mit herzhaften und süßen Kreationen.

Jetzt auf www.oelz.com

1 von 100 Toastern
inkl. Ölz Toastpaket gewinnen.*



...jeder schmeckt, dass Ölz mit Liebe bäckt!

Ölz der Meisterbäcker • www.oelz.com



AUSFLUG ZUR Apfelblüte

Die Oststeiermark blüht auf!
Millionen Apfelbäume verwandeln sich in
ein buntes Blütenmeer.



In der wunderschönen
Landschaft macht das
Radfahren richtig Spaß.

Die Steiermark hat zu jeder Jahreszeit ihre Faszination. Jetzt, da alles blüht, drängt sich eine Radtour auf der „Steirischen Apfelstraße“ richtiggehend auf. Sie wurde im Jahr 1986 gegründet, als sich 40 Bauern zusammenschlossen, um die Wirtschaft der Region zu stärken und die wunderbare Landschaft des heimischen Obstbaus allen Menschen näherzubringen. Ausgangspunkt der etwa 25 Kilometer langen Tour ist Apfeldorf Puch. Zwischen Gleisdorf, Weiz und Hartberg geht's vorbei an Aussichtspunkten, Natur- und Kulturdenkmälern und Millionen Apfelbäumen. Und natürlich gibt's am Weg einige Lokale, wo man sich mit steirischen Schmankerln stärken kann. Must-try: Abakus. Der Edelbrand wird nach streng geheimer Rezeptur von den „Apfelmännern“ gebrannt.

Tipp für Schnellentschlossene: Am 28. April findet im Apfeldorf Puch das Blütenfest statt. Es geht um 9 Uhr mit der Wanderung oder Radtour los und endet mit einem bunten Programm. 🌸

REZEPT

Quiche mit Fenchel und Garnelen

6 Portionen, Zubereitung ca. 1 Stunde

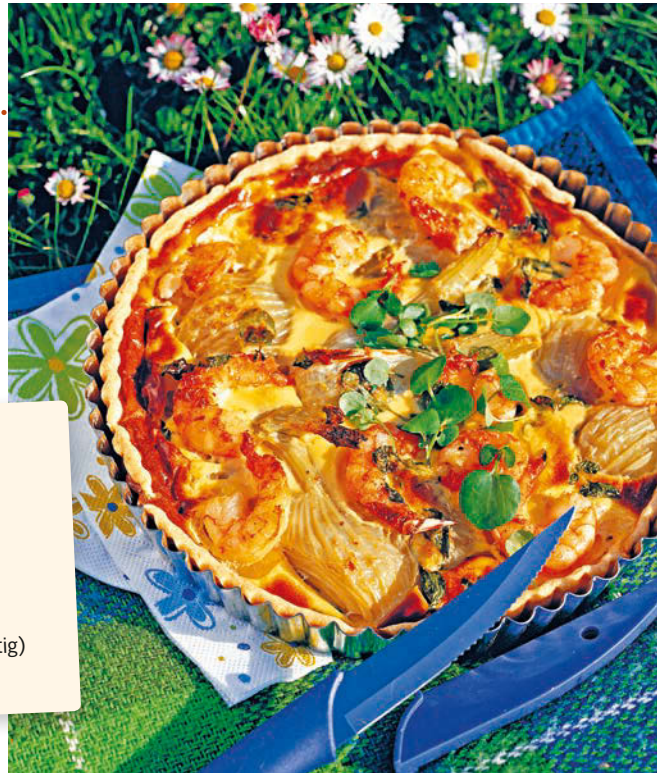
1 Rohr auf 180 °C vorheizen. Fenchel längs vierteln und in Salzwasser nicht zu weich kochen. Kresse abzapfen. Eier mit Crème fraîche und Parmesan verrühren und kräftig abschmecken.

2 Quicheform (Ø 24 cm) mit dem Teig auslegen, überstehenden Teig am Rand drücken.

3 Kresse auf dem Teig verteilen. Fenchel und Garnelen darauf legen und mit der Eimasse übergießen. Quiche im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) ca. 40 Minuten goldbraun backen.

Zutaten

1 Pkg. Quicheteig
2 Fenchelknollen
1 Pkg. Brunnenkresse
3 Eier
200 g Crème fraîche
50 g Parmesan
12 Cocktailgarnelen (essfertig)
Salz, Pfeffer



VERFÜHRT ZU KREATIVEM FRISCHE-KOCHEN.

Fannytastisch einfach!

Es braucht nur wenig, um Köstliches gelingen zu lassen. Man nehme Tante Fanny Frischer Butter-Quicheteig, lege ihn in eine runde Auflauf- form und ist nur einige frische Zutaten von einem herrlichen Gericht entfernt, das sich in wenigen Minuten zum optischen Hingucker verwandelt.

Mehr Ideen auf
www.tantefanny.at

ALLES Apfel!

An apple a day keeps the doctor away – wie gut, dass der Apfel das Lieblingsobst der Österreicher ist! Immerhin: Rund 90 Prozent der Bevölkerung gönnen sich hin und wieder diesen Snack – drei Viertel davon sind sogar der festen Überzeugung, ihrer Gesundheit damit Gutes zu tun. Doch sind Äpfel tatsächlich so gesund, wie der Volksmund behauptet? Wir haben uns schlau gemacht:

Der Apfel hat's in sich, ...

... und zwar gewaltig! Über 30 Vitamine und Spurenelemente, 100 bis 180 Milligramm Kalium und viele andere wertvolle Mineralstoffe wie Phosphor, Kalzium, Magnesium oder Eisen trägt ein durchschnittlich großer Apfel in und unter seiner Schale. Dabei besteht er zu 85 Prozent aus Wasser und hat nur rund 60 Kilokalorien. Diese lassen sich vorrangig auf den enthaltenen Trauben- und Fruchtzucker zurückführen, der dem Organismus rasch Energie liefert.

Achtung: Abwaschen!

Rund elf Prozent aller heimischen Äpfel sind bio. Relativ wenig? Stimmt. Der Grund: Nicht nur uns, sondern auch einer Vielzahl von Schädlingen schmeckt der Snack. Um die Apfelernte zu sichern, bleibt vielen Bauern nur der Griff zur Chemie. Alles halb so wild: Der Großteil von Umweltschadstoffen und Rückständen aus der Krankheits- und Schädlingsbekämpfung lässt sich durch gründliches Abwaschen einfach beseitigen. Vom Schälen ist eher abzuraten – rund 70 Prozent der gesunden Nährstoffe stecken in der Schale.

Apfel gegen Alzheimer

Eine Untersuchung der Cornell University in New York kam zu dem Entschluss, dass ein Apfel pro Tag die Gedächtnisleistung verbessern und sogar Alzheimer vorbeugen kann.

Selbst das Wachstum von Krebstumoren soll verringert werden können. Der Grund: Das reichlich enthaltene Quercetin senkt oxidativen Stress – sprich: bindet freie Radikale – und wirkt entzündungshemmend.

Darm gut, alles gut!

Ob als Apfelsaft, Mus oder ganze Frucht – Äpfel sind eine wahre Wohltat für unseren Darm und bringen die Verdauung in Schwung. Zu danken haben wir den in Äpfel enthaltenen Pektinen. Diese Ballaststoffe dienen den guten Darmbakterien als Nahrungsgrundlage und steigern so das allgemeine Wohlbefinden. Denn mit rund 80 Prozent aller Immunzellen ist der Darm unbestritten das Zentrum unserer Gesundheit und unseres Wohlbefindens. Übrigens: Pektine helfen auch, die Cholesterinwerte zu senken – zu dem Entschluss kam die Florida State University.



5 Fakten über Äpfel:

- Saure Äpfel sind reicher an Fruchtzucker als süße.
- 70 Prozent der enthaltenen Vitamine sitzen in der Schale.
- Trüber Apfelsaft ist gesünder, da er mehr sekundäre Pflanzenstoffe enthält.
- Bei Raumtemperatur reifen Äpfel zehnmal schneller als im Keller.
- Es gibt an die 30.000 verschiedene Apfelsorten weltweit.



Ganz ehrlich:

Enthält keine Spur von Superfruits.

Aber löscht den Durst.



Du wirst weder jünger noch faltenfrei. Er macht keinen Nobelpreisträger und auch keine Astronautin aus dir. Granny's Apfelsaft g'spritzt verleiht keine Superkraft und macht auch nicht superschlau. Er löscht ganz einfach deinen Durst. Hmm, irgendwie ist das ja doch ganz super ...



ARCHE NOAH
Spenden-Koop-Partner

Ganz ehrlich. Granny's

UNSERE MILCH

Kulturgut aus den Bergen

Auf der Alm, da gibt's koa Sünd! Dafür aber jede Menge Kühe, die den ganzen lieben, langen Tag mit einem beschäftigt sind: der Produktion von Milch. Von der Kuh ins Kühlregal – wir haben das „weiße Gold“ auf seiner Reise begleitet.

Milch, das „weiße Gold“, gehört ebenso zu Österreich wie Wiener Schnitzel und Schweinsbraten. Seit frühester Kindheit bekommen wir eingebläut: Milch ist gesund! Und das spiegelt sich auch in den Zahlen wider: Immerhin trinken Herr und Frau Österreicher im Durchschnitt rund 78 Liter Milch pro Jahr. Die stammt übrigens mehrheitlich von Kühen – sogenannten Milchkühen. Gerade einmal 0,9 Prozent der gesamten österreichischen Milcherzeugnisse entfallen auf Ziegen und Schafe. Konkret produzieren über eine halbe Million Milchkühe hierzulande jährlich gute drei Millionen Tonnen Rohmilch. Doch wohin mit so viel Milch? Etwa die Hälfte der sogenannten heimischen Konsummilch, die den Endkonsumenten später in Flasche oder Packungen erreicht, geht in den Export. Der mehrheitliche Teil der Rohmilch wird in heimischen Molkereibetrieben weiterverarbeitet. Es steht also außer Frage: Österreich ist eine Milchnation. Doch neben Irland und Neuseeland sieht der heimische Milch-Output geradezu mickrig aus – so produziert Irland um rund die Hälfte und Neuseeland sogar um ein Vielfaches mehr.





Foto: Shutterstock



**15
Jahre**
„HEUMILCH“

Daheim schmeckt's am besten!

Doch wie heißt's so schön? Qualität vor Quantität! Und hier hat Österreich die Nase ganz klar vorne: Denn in puncto Qualität ist heimische Milch beinahe ungeschlagen – im Vergleich zum „Rest der Welt“ sind Österreichs Milcherzeugnisse zu 100 Prozent frei von Gentechnik. Und auch in Sachen „bio“ sind unsere Kühe den anderen um eine Schnauzenlänge voraus. Immerhin produzieren satte 20 Prozent der österreichischen Milchbauern biologisch und folgen somit strengen Auflagen. Ein weiteres Qualitätsmerkmal der jahrhundertealten heimischen Milchtradition ist das „Heumilch“-Gütesiegel – und das feiert heuer seinen 15. Geburtstag. Dabei ist die Herstellung von Heumilch die ursprünglichste Form der Milchgewinnung und ist an den Lauf der Jahreszeiten angepasst: Im Winter gibt's getrocknetes Heu und mineralstoffreichen Getreideschrot. Doch wenn jetzt im Mai die Glocken läuten, ist Almauftrieb – für rund 200.000 Milchkühe der Beginn der „Sommerfrische“. Die weitläufigen Weiden ermöglichen den Huftieren ein Leben, von dem viele ihrer Artgenossen nur träumen können. Frische Luft,

Im Sommer genießen Heumilchkühe saftige Kräuter und Gräser. Im Winter gibt's Heu und mineralstoffreichen Getreideschrot. Vergorene Futtermittel wie Silage sind verboten.

klares Wasser und saftige Almwiesen bringen dank ihrer Vielfalt Abwechslung auf den Speiseplan der Tiere – Abwechslung, die man schmeckt. Denn nicht nur die Kühe und die Menschen – Heumilch ist nachweislich reich an essenziellen Nährstoffen – profitieren von der direkten Verbundenheit mit der Natur. Auch die Umwelt schneidet mit: Denn das schwer zugängliche Almgebiet ließe sich wirtschaftlich nicht anders nutzen – zudem trägt die Wirtschaftsweise der Heumilchbauer maßgeblich zum Erhalt der Artenvielfalt bei.

Von der Kuh ins Kühlregal!

Doch damit ist es noch lange nicht erledigt: Um den hohen Standards gerecht zu werden und damit die entsprechende Qualität auch tatsächlich beim Endkonsumenten ankommt, beginnt die sorgfältige Verarbeitung



Heumilch

EINFACH URGUT.

Die KUHWOHL-Initiative: Heumilchkühe werden nicht gehalten, sondern verwöhnt.

Seit Urzeiten bekommen Heumilchkühe frische Gräser und Kräuter im Sommer sowie Heu im Winter. Als Ergänzung erhalten sie mineralstoffreichen Getreideschrot. Vergorene Futtermittel wie Silage sind strengstens verboten. Aber nicht nur mit artgemäßer Fütterung verwöhnen die Heumilchbauern ihre Tiere. Auch ausreichend Bewegung, gemütliche Ruheplätze und eine persönliche Betreuung sorgen für Wohlbefinden und lassen Kuhherzen höherschlagen. Entdecken Sie mehr über unsere Heumilch-KUHWOHL-Initiative auf www.heumilch.at.

Jetzt
Urlaub
bei Heumilchbauer
Andreas
gewinnen!


heumilch.at

Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität“.



Andreas Stock
Heumilchbauer

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums.
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



Mehr auf heumilch.at

GARANTIERTE GENTECHNIKFREI* UND SILAGEFREI

* Laut Definition des Österreichischen Lebensmittelkodex für gentechnikfrei erzeugte Lebensmittel.

WAS IST eigentlich ...

bereits am Bauernhof. Die Tiere werden im Schnitt zweimal täglich gemolken und geben dabei eine beachtliche Menge von rund 22 Litern Rohmilch, deren unveränderte Bakterienflora sie besonders leicht verderblich macht. Deshalb wird die Milch unmittelbar nach dem Melken auf sechs Grad gekühlt und die Haltbarkeit auf ziemlich genau drei Tage verlängert. Doch meist geht es noch am selben Tag in die Molkerei, wo die Milch entsprechend weiterverarbeitet wird.

Dort angekommen, wird die Milch zunächst „standardisiert“, da die natürliche Zusammensetzung der Milch je nach Rasse, Futterangebot und Jahreszeit sowie der individuellen Leistungsbereitschaft des Tieres variiert. Im nächsten Schritt wird die Milch homogenisiert – die enthaltenen Fettmoleküle werden dabei auf ein Fünftel ihrer ursprünglichen Größe verkleinert und dadurch das Absetzen einer Rahmschicht in der Trinkmilch verhindert.

Im letzten Schritt geht's heiß her: Durch gezieltes Erhitzen (Anm.: Pasteurisieren) kann die Haltbarkeit je nach Temperatur und Erwärmungsdauer auf bis zu drei Monate verlängert werden.

Alles „Käse“?

Und trotz höchster Qualitätsstandards ist die Milch das wohl am meisten diskutierte Nahrungsmittel überhaupt und hat während der letzten Jahre stark an ihrem Image eingebüßt. Berechtigterweise? Wir haben nachgefragt. ✿

530.000 Milchkühe produzieren
in etwa 33.000 Betrieben
jährlich rund 3,628 Mio. Tonnen
Rohmilch. Die ist zu 100 % gen-
technikfrei und zu 20 % bio.



... Käse?

Käse ist das beliebteste Milcherzeugnis überhaupt – rund 21,4 Kilogramm aßen Herr und Frau Österreicher 2017. Doch was ist Käse eigentlich? Käse ist ein festes Milcherzeugnis, das durch Gerinnung aus dem Milcheiweiß (Kasein) gewonnen wird. Dabei handelt es sich übrigens um das älteste Verfahren zur Haltbarmachung von Milch.

... Joghurt?

Mit durchschnittlich über 20 Kilogramm jährlich (pro Kopf) ist Joghurt nicht weniger beliebt. Und das mit gutem Grund: Die mit zusätzlichen Milchsäurebakterien versetzte festgewordene Milch schmeckt nicht nur gut, sondern ist auch gesund. **Tipp:** Joghurt ist der ideale Snack für zwischendurch. Energie für unterwegs? Joghurt-Drinks, erhältlich in verschiedenen Geschmacksrichtungen.

... Molke?

Molke ist ein Restprodukt der Käseherstellung. Genau genommen ist es die Flüssigkeit, die überbleibt, wenn Milch gerinnt. Die grünlich-gelbliche Flüssigkeit ist aufgrund ihrer Nährstoffdichte (hochwertiges Eiweiß, Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente) besonders bei Sportlern beliebt.

... Schlagobers?

Bei Schlagobers (auch Sahne oder Rahm) handelt es sich um die fetthaltige Phase der Rohmilch, die sich beim Stehenlassen an der Oberfläche absetzt. In Molkereien wird der Rahm einfach abzentrifugiert. Hebt man mit einem Schneebesen Luft unter, wird das Schlagobers „fest“.

... Butter?

Auch Butter ist ein Rahmerzeugnis. Hierfür wird der Rahm mehrmals angewärmt und abgekühlt – das macht die Butter später streichfähiger. Anschließend wird durch Drehbewegungen das Butterkorn gewonnen. Übrigens: Die Flüssigkeit die dabei überbleibt, ist Buttermilch.

Foto: Istockphoto

Naturschönheit.



Die Milch-Lüge: EIN EXPERTE KLART AUF

Als Lieferant wichtiger Nährstoffe (A, B1, B2, B12, D, E und K) hat es die heimische Milch ganz schön in sich. Und trotzdem ist sie oft Zündstoff einiger Diskussionen.



Es scheint, als hätte die Milch an „Image“ eingebüßt: Doch was ist dran und worauf sollten wir in puncto Qualität besonders achten? Wir haben nachgefragt.

Michael Blass IM INTERVIEW

Am 1. Juni ist Welt-Milchtag. Es scheint, als hätte sich das Image der Milch während der letzten Jahre verschlechtert. Woran liegt das?

Der Schein trügt. Tatsache ist, dass wir in den letzten Monaten gemeinsam mit den Landwirten und Molkereien das offene Gespräch mit den Konsumentinnen und Konsumenten, aber auch mit NGOs suchen. Es ist Aufgabe der AMA-Marketing, die Bevölkerung über Lebensmittel und die Produktionsbedingungen zu informieren. Nur wenn man weiß, was Qualität ist, kann man sich bewusst für Qualität entscheiden. Dass dabei auch kritische Themen angesprochen werden müssen, liegt in der Natur der Sache. Das mag bei oberflächlicher Betrachtung wirken, als hätte sich das „Image“ der Milch verschlechtert. Tatsache ist jedoch, dass sich das Niveau der gesellschaftlichen Debatte im Ringen um die bestmöglichen Lösungen eklatant verbessert hat – zum Vorteil für alle Beteiligten. Und die Bedeutung der Milch für Österreich kann kaum überschätzt werden. Beispielsweise in der Landschaftspflege. Ohne Milch gäbe es keine Almen mehr im Land.



„Nur wenn man weiß, was Qualität ist, kann man sich bewusst für Qualität entscheiden“

DR. MICHAEL BLASS
AMA-Geschäftsführer

Zudem ist Milch ernährungstechnisch essenziell. Was zeichnet heimische Milch aus?

Die heimische Milch ist von herausragender Qualität. Man unterscheidet bei Milch die Qualitäten in Güteklassen. Da gibt es zwei, eins und S. S steht für Sonderklasse. Das ist die bestmögliche Milch. Mehr als 87 Prozent der heimischen Milch sind S-Klasse, gemeinsam mit Güteklasse eins sind wir bei – Stand 2018 – mehr als 99 Prozent. Abgesehen von der, wie Sie zu Recht sagen, essenziellen Bedeutung der Milch aufgrund ihrer Inhaltsstoffe zeichnet Qualität die Milch aus Österreich aus. Qualität, auch im Sinne von Hygiene.

Um maximal von der Milch profitieren zu können, ist Qualität unerlässlich. Wie wird diese hierzulande sichergestellt?

Das AMA-Gütesiegel und das AMA-Biosiegel sind die sichtbaren Zeugnisse eines allumfassenden Qualitätssicherungssystems in der Lebensmittelherstellung. Von den Futtermitteln für die Tiere über die Haltungsbedingungen bis hin zum fertigen Produkt im Lebensmittelhandel sind lückenlos alle Bereiche streng geregelt, dokumentiert, kontrolliert und somit auch jederzeit rückverfolgbar. Dadurch ist die Qualität sichergestellt.

Worauf sollten Konsumenten achten?

Es wird Sie wenig überraschen, wenn ich Ihnen sage: auf das AMA-Gütesiegel und das AMA-Biosiegel. Denn damit achten die Konsumentinnen und Konsumenten darauf, dass das jeweilige Produkt von kontrollierter heimischer Qualität ist.

DIE SPANNENDSTEN MILCH-FAKTEN: *Hätten Sie's gewusst?*

Milch ist kein Getränk!

Klingt paradox, ist aber tatsächlich so: Obwohl wir sie meist in flüssiger Form zu uns nehmen – sie trinken –, wird die Milch als Nahrungsmittel kategorisiert. Warum das so ist? Grund dafür ist der hohe Nährstoffgehalt. Und der hat es in sich: Jede Menge Kalzium, reichlich Eiweiß, Vitamin D und B12 sowie Phosphor sind ein klarer Pluspunkt in Sachen Gesundheit!

76,6 Kilo trinken wir jährlich

Die Milch, wie wir sie kennen, besteht aus Magermilch und Rahm. Da der Rahmanteil leichter ist als Wasser, sind Volumen und Gewicht nicht gleich. Somit bringen es Herr und Frau Österreicher auf rund 78 Liter reine Trinkmilch im Jahr. Dafür muss eine Kuh – deren durchschnittliche Milchproduktion bei rund 22 Litern liegt – etwa dreieinhalb Tage „schuften“. Mit den weiteren Milcherzeugnissen – besonders beliebt ist Käse –, die wir beinahe täglich konsumieren, liegt der Verbrauch deutlich höher.

Österreichs Milch ist 100 Prozent gentechnikfrei

Und zwar als einzige weltweit! Denn Österreichs Milchwirtschaft hat sich darauf geeinigt, gänzlich auf die Verwendung von gentechnisch verändertem Futter zu verzichten. Um den hierzulande geltenden Vorschriften zu entsprechen,



muss das aus importierte Futter den hier gängigen Produktionsstandards entsprechen. Gut so! Denn am Ende des Tages gilt halt doch: Du bist, was du isst ...

20 Prozent unserer Milch sind bio

Und auch damit sind heimische Kühe den anderen um eine Schnauzenlänge voraus – denn kein Land hat einen derart hohen Anteil an Bio-Milchbauern. Doch ist tatsächlich Bio drin, wo Bio draufsteht? Um sich als Bio-Milchbauer bezeichnen zu dürfen, muss sich der Bauer an die strenge EU-Bio-Verordnung und einzelne nationale Bio-Gesetze halten.

Diese Unterschiede gibt's:

Rohmilch bezeichnet jene unveränderte Milch, die wir vom „Ab Hof“-Verkauf kennen und die durch keine die Haltbarkeit verlängernden Verfahren behandelt wird.

Frischmilch wird wenige Sekunden auf 72 bis 75 Grad erhitzt, so wird die Haltbarkeit im Kühlschrank verlängert.

Länger-frisch-Milch (ESL-Milch) wird höher, aber kürzer erhitzt und ist somit noch länger haltbar.

H-Milch wird kurzzeitig auf 135 bis 150 Grad erhitzt.

Ungeöffnet und ungekühlt ist die Milch nach dem Verfahren mehrere Monate haltbar.

Übrigens: Hitze verringert den Nährstoffgehalt.

TIERGESUNDHEIT, DIE MAN SCHMECKT.



Das Wohl unserer Kühe ist uns ein ganz besonderes Anliegen. Alles zur einzigartigen Tiergesundheitsinitiative auf milch.com

SalzburgMilch

DIE PREMIUM MILCHMACHER



TREFFPUNKT

Esszimmer

Offene Wohnbereiche sind angesagt – Küche, Essbereich und Wohnzimmer gehen fließend ineinander über. Die Devise lautet: kochen, essen, zurücklehnen und entspannen in einem behaglichen Raum.

Das klassische Speisezimmer – Tisch, Stühle, eventuell eine Vitrine – war gestern. Heute ist der Esstisch das Kernstück des offenen Wohnbereichs, fungiert als Meetingpoint, ist Platz des Genusses, hier sitzt man gemütlich zusammen, Kinder machen ihre Hausübungen, oder man spielt gemeinsam. Damit ein großer Raum Wohlfühlatmosphäre versprüht und gemütlich wirkt, ist es wichtig, optische Gliederungen zu schaffen und Akzente zu setzen. Natürliche Materialien sorgen für Behaglichkeit und schaffen ein angenehmes Raumklima. Naturholzmöbel sind nachhaltig, robust, stehen für Zeitgeist und Individualität. So zieht ein großer Holztisch alle Aufmerksamkeit in einem großen Raum auf sich und bietet jede Menge Platz.

Der ausziehbare Esstisch „tema“ von Team 7 hat den „Red Dot Award: Product Design 2019“ gewonnen.

Stylisch und funktional

Ein Tour durch Wohnstudios und Schauräume macht Lust auf überdimensionale Tische, die auf riesigen Ausstellungsflächen in Szene gesetzt sind. Doch das Platzangebot in den eigenen vier Wänden zwingt oft zu Abstrichen. Oder auch nicht. Team 7 hat mit dem Esstisch „tema“ dem Rechnung getragen. Er punktet mit markantem Design und einer innovativen Auszugstechnik. Durch die geradlinige Gestaltung kommt die Schönheit des Naturholzes besonders gut zur Geltung. Die Tischplatte verbirgt in ihrem Inneren ein Wunderwerk der Technik: Mit nur einem intuitiven Handgriff wächst der Esstisch dank Nonstop-Auszug um 100 Zentimeter und bietet vier zusätzliche Sitzplätze. ✿



TEAM 7

60 Jahre

14 BESTSELLER JETZT ZUM JUBILÄUMSPREIS.

Entdecken Sie die gesamte Jubiläumsedition bei Ihrem TEAM 7 Fachhändler!

magnum Auszugstisch

200 x 100 + 100 cm, Holzart Tisch- und
Einlegeplatten Nussbaum

Sie sparen
EUR 650,-

statt **EUR 5.149,-***
EUR 4.499,-

magnum Freischwinger

ohne Armlehne, Stricktex dunkelgrau meliert,
Gestell Stahl verchromt glänzend

Sie sparen
EUR 150,-

statt **EUR 599,-***
EUR 449,-



*UVP inkl. MWST.

Preis gilt nur für abgebildete Ausführung. Angebot gültig
in Österreich und Deutschland bis 31.12.2019.

1010 Wien, TEAM 7 Wien, Stubenring 14; **1060 Wien**, TEAM 7 Spezialstudio, Gumpendorfer Straße 120; **1180 Wien**, Seliger – bespoke furnishing, Gersthofer Straße 2c; **2230 Gänserndorf**, Möbel Karner, Hauptstraße 5; **2301 Groß-Enzersdorf**, Wohnstudio Melnický, Schloßhofer Straße 2; **2500 Baden**, Schwarzott Einrichtungshaus & Werkstätte, Wienerstraße 13-21; **3430 Tulln**, Einrichten fürs Leben Ludwig Krenn, Brüdergasse 2a; **4020 Linz**, TEAM 7 Linz, Dametzstraße 12; **4240 Freistadt**, dieeinrichtung Manzenreiter, Etrichstraße 1; **4600 Wels**, TEAM 7 Wels, Mitterfeldstraße 6; **4822 Bad Goisern**, Brader, Wohnen & Tischlerei, Rudolf-Von-Alt-Weg 13b; **4910 Ried im Innkreis**, TEAM 7 Ried, Hoher Markt 2; **5301 Eugendorf**, TEAM 7 Salzburg, Salzburger Straße 18; **6405 Telfs/Pfaffenhofen**, Einrichtungshaus Föger, Bundesstraße 1; **6837 Weiler**, Weiler Möbel, Herzogried 2; **8010 Graz**, TEAM 7 Graz, Andreas Hofer Platz 5; **8223 Stubenberg am See**, Schuh, Vockenweg 50; **8740 Zeltweg**, Einrichtungshaus Hartleb, Hauptstraße 29; **9500 Villach**, In Ligno, Ossiacherzeile 27

FOLGEN SIE UNS:

Facebook: facebook.com/gustomagazin
& Instagram: @gusto_magazin



Besuchen Sie uns auf GUSTO.at
Wir freuen uns auf Sie!

VORSCHAU

Freuen Sie sich auf tolle Gerichte mit Beeren, eine herrliche Bouillabaisse, Feines vom Grill, Süßes und Pikantes mit Marillen und viele weitere Rezepte.



Alles mit süßen Beeren – Smoothie-Eistorte, Striezel, Panna Cotta und Brioche-Schnitten.



In unserer Kochschule machen wir eine Tour de France und erklären die berühmte Fische Suppe Bouillabaisse step by step.

Das
neue GUSTO
erscheint am
23. Mai

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 Roitner (AD), Mona Schwaiger, Lubomir Tzolov **Mitarbeiter dieser Ausgabe:** Charlotte Cerny **Fotografen:** Dieter Bransch, Nadine Poncioni, Michael Rathmayer, 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.) **Generalbevollmächtigte:** Gabriele Kindl, Dietmar Zikulnig **International Sales:** Mag. Evelyn Strohriegel (LtG.) **Anzeigenverrechnung:** Ingrid Lichtblau (Teamleitung Print), Michaela Köfer. Derzeit gilt Anzeigenpreisliste 2019. **Controlling & Rechnungswesen:** Christine Glaser (LtG.) **Produktion:** Sabine Stumvoll (LtG.), Sibylle Bauer **Anzeigenproduktion:** Günter Tschernitz (LtG.) **Vertrieb:** Michael Pirsch (LtG.), Cornelia Wolf (EV) **VGN Creation:** Maria Oppitz (LtG.), Daniela Dietachmayr (Marketing) **Hersteller:** Walstead Leykam Druck GmbH & CO KG, 7201 Neudörfel, Bickfordstraße 21 **Vertrieb:** Presse Großvertrieb Austria Trunk GmbH, St. Leonharder Straße 10, 5081 Anif, www.pgvaustria.at **GUSTO-Premium-Abo:** € 71,90 (inkl. MwSt.) 535.000 LeserInnen lt. MA 2017/18. Alle Rechte, auch die Übernahme von Beiträgen nach §44 Abs. 1 Urheberrechtsgesetz, sind vorbehalten. Der Offenlegungstext gem. § 25 MedG ist unter www.gusto.at/offenlegung abrufbar.

REISETIPPS für Genießer

WERBUNG



Im Almhotel Lenz tanken Familien, Genießer und Aktive rundum auf. Gepflegte Gastlichkeit und köstliche Küche haben hier immer Saison. Entspannung pur ist im Saunahaus mit Dampfbad, finnischer Sauna, Kneippbecken, Innen- und Außenwhirlpool angesagt. Draußen warten traumhafte Wander- und Bikewege.

Wanderwochen 01.06.–29.06.19 ab € 413,— p. P.

Sommerhit 29.06.–03.08.19 ab € 448,— p. P.

Herbstwanderwochen
24.08.–05.10.19 ab € 448,— p. P.

Almhotel Lenz****, Almhotel Lenz KG der Mair Sigrid & Co.
Hinterbergstr. 3, I 39030 Olang (BZ), T +39 0474 592 053
info@almhotel-lenz.com, www.almhotel-lenz.com



Feine Küche, edle Weine und die Tiroler Berge.
Im Zillertal dreht sich die Welt um die Berge.

Im Hotel Klausnerhof in Hintertux kommen edle Weine, ausgewählte Destillate und delikate Gerichte dazu. Wahre Schätze lagern im Weinkeller. Umgeben ist der Klausnerhof vom Naturpark Zillertaler Alpen mit einem sagenhaften Wander-, Kletter- und Bergsteigergebiet. Die gemütlichen Zimmer und Suiten geben den Blick auf das mächtige Gebirgsmassiv der Tuxer Alpen frei.

Hotel Klausnerhof****, Martin Klausner e.U.
A 6294 Hintertux, Nr. 770, T +43 (0)5287 8588
info@klausnerhof.at, www.klausnerhof.at



Das Ratscher Landhaus steht für Hotel, Wirtshaus und Weingenuss inmitten der Südsteirischen Weinstraße. Die perfekte Lage an der ältesten und wohl auch bekanntesten Weinstraße der Region ladet ein zum Besuch zahlreicher Weingüter und Buschenschänken.
Landhaus Sommer 30.06.–31.08.2019
Genießen Sie 5 Tage/4 Nächte in der traumhaften Südsteiermark. Entdecken Sie Land und Leute mit Wein, Backhendl und steirisches Lebensgefühl. 4 Übernachtungen ab € 242,— p. P.

Ratscher Landhaus GmbH, Ottenberg 35
A 8461 Ratsch an der Weinstraße, T + 43 (0)3453 23130
info@ratscher-landhaus.at, www.ratscher-landhaus.at



Echte Südtiroler Gastfreundschaft

Klare Linien und echte Südtiroler Lebensart – der Kontrast im Hotel Sand. Unsere Zimmer in den 4 Wohnstilen – Classic, Tradition, Zirm und Design – sorgen dafür, dass Sie sich gleich wie zuhause fühlen. Nach einem erlebnisreichen Tag in der Natur verwöhnen wir Sie kulinarisch

mit 5 – 6 Gängen. Der Hausherr selbst lädt als Weinliebhaber zur Degustation besonderer Jahrgänge in den hauseigenen Weinkeller ein. Nach einem aktiven Tag in der Natur sorgt unser neuer Wellnessbereich mit 25 m beheiztem Sportbecken und Naturbadeteich für die richtige Entspannung. Komfort und persönliche Betreuung sorgen dafür, dass sich Gäste im Hotel Sand rundum wohl fühlen.



Unsere Angebote im Wonnemonat Mai:

7 Nächte zum Preis von 6 ab € 732,— p. P.
Für Kurzentschlossene 4 Tage ab € 375,— p. P.
Wein & Kulinarik ab € 404,— p. P.
Weitere Infos unter www.hotel-sand.com

Hotel Sand****S, Fam. Bernhart, Mühlweg Nr. 2
I 39020 Kastelbell/Tschars, T +39 0473 624 130
info@hotel-sand.com, www.hotel-sand.com



Auszeit vom Alltag

Das naturverbundene Feriendorf im burgenländischen Seewinkel bietet eine große Auswahl an Freizeitaktivitäten für Ihren Urlaubstag. Am Abend wird Ihnen im **Haubenrestaurant** jeder Wunsch von den Augen abgelesen. www.vilavitapannonia.at oder T +43 (0)2175 2180-0



**fad oder
fru fru!**



Menschen	Regionen	Märkte	Leidenschaft
BLITZKARRIERE Simone Schmiedtbauer: ihr Aufstieg von der Bäuerin zur Nr. 1 der EU-Wahlliste	STARKE TYPEN Wer den Südosten der Steiermark mit neuen Ideen vorwärts- gebracht hat	SAUGUT Genussgut Krispel: mit Wollschwein und Wein zum beliebtesten steirischen Heurigen	NEUE AUGEN Blind nach Zeckenbiss. Wie Barbara Buder mit Assistenzhund Ares wieder ins Leben fand
VISIONÄR Bad Radkersburg: Wie der Ort zu der Gesundheitsstadt der Steiermark wurde	MULTITALENT Therme, Rad, Wein, Buschenschank: Bad Radkersburg hat das gewisse Alles	NATURTALENT Nachhaltig bauen mit Holz. Immer mehr Architekten setzen auf den Wunderwerkstoff	SPIELERIN Johanna Pirker: Game- Entwicklerin, Mitglied einer Indie-Band und Downhillerin

DAS MAGAZIN AUS UNSEREM BUNDESLAND

Steiermark

MAGAZIN

Schwerpunkte
Bad
Radkersburg
Süd-Ost
Steiermark



ECHT SÜSS!

Die südoststeirische Back-Künstlerin Bianca Wohlgemuth
rockt Österreich mit ihren Torten-Kreationen

FOTO: CLAUDIA PLATTNER

Top-Investition in Bad Radkersburg

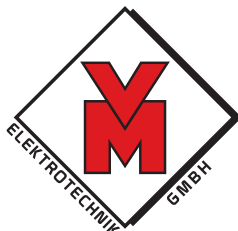


Wohnpark Vitanova,
für Kapitalanleger, als Zweitwohnsitz oder Hauptwohnsitz für das Alter.

Bericht auf Seite 26

www.wohnpark-vitanova.com

 **Alfred Wolf**
DI Architekt
Architekturwerkstatt Graz
Plüddemanngasse 83/6/25
A-8010 Graz, Österreich
e: alfred.wolf@aws-graz.at
t: +43 (0) 316 427 000
m: +43 (0) 650 333 999
www.barrierefreie-architektur.at



**Raiffeisenbank
Region Fehring** 
www.meinebank.cc

SCHNEE BERGER
PLANT BAUT SANIERT



**Raiffeisenbank
Bad Radkersburg-Klöch** 
www.rb-radkersburg.at

 **WÖRLE SPAROWITZ INGENIEURE**
ZIVILTECHNIKER GMBH
Karlsberggürtel 3
8020 Graz, Österreich
office@ws-i.at www.ws-i.at
0043 (0) 316 / 52 60 15-0 Fax +43
BAUKOORDINATION BRANDSCHUTZPLANUNG KONSTR. INGENIEURBAU GENERALPLANUNG BAUAUFSICHT

 **Kiendl - Grosschedl - Pußwald**
Steuerberatung • Weiz • www.kiendl-grosschedl.at



Dr. Christian Frühwirth
öffentlicher Notar



Werner Ringhofer,
Thomas Reiter (r.)

Landflucht? Nicht in Bad Radkersburg, die Einwohnerzahl geht nach oben. Sichtbares Zeichen sind die Baukräne, die neue hochwertige Wohnprojekte umsetzen. Wie Bad Radkersburg die Umkehr des Allgemeintrends schaffte? Die medizinische Infrastruktur und das therapeutische Angebot sind für die Größe des Ortes außergewöhnlich, die Buschenschänken ausgezeichnet, die Therme ist auf dem neuesten Stand, die Altstadt vorbildlich renoviert. Die gleiche Großtat vollbrachte auch Bad Gleichenberg, das sich zusätzlich mit seinen Tourismusschulen Weltruf verschaffte. Mehr davon in diesem Heft. Viel Spaß beim Lesen!

Werner Ringhofer, Thomas Reiter

Schwerpunkte

Bad Radkersburg

Süd-Ost Steiermark

DAS MAGAZIN AUS UNSEREM BUNDESLAND

Steiermark

MAGAZIN

Menschen	Regionen	Märkte	Leidenschaft
4 AUFSTEIGERIN Simone Schmiedtbauer: ihr steiler Weg von der Bäuerin zur Nr. 1 der EU-Wahlliste.	14 ZUKUNFTSPPLAN Bgm. Schmidlechner: Bad Radkersburg wird Teil eines einzigartigen Biosphärenparks.	Gesundheitsspezialisten erklären, wie man aktiv altern kann.	mit Wollschwein und Wein zum beliebtesten Betrieb entwickelte.
8 IM AUFWIND Die Praxis Wieder- gut in Liezen führt Skispringer Jan Hörl zu neuen Höhenflügen.	16 KLUGE KÖPFE Wer Bad Radkersburg weiterbrachte.	34 LOKALHELDEN Ein Dreihaubenkoch, ein Graf und viele mehr gaben der Südoststeier- mark frische Impulse.	52 GUTER STOFF Heimische Architekten entdecken Holz für aufregende Bauten.
10 BIANCA BACKT Bunt, kreativ und sooo gut: die neuen Krea- tionen der südoststei- erischen Backkünstlerin Bianca Wohlgemuth.	20 GENUSSREGION Therme, Kulinarik, Kultur und Wein: Bad Radkersburgs Mix für Heile-Welt-Sucher.	36 VIELSEITIG Bad Gleichenberg: Genusszentrum, Kur- und Ausbildungsort.	55 BESTER FREUND Barbara Buder fand mit Blindenhund Ares zurück ins Leben.
	22 EXPERTENTALK Bad Radkersburger	40 KÖSTLICH Wie sich das Stradener Genussgut Krispel	58 SPIELERISCH Johanna Pirker: Game- Entwicklerin, Down- hillerin, Keyboarderin.



Schmiedtbauer, S. 4



Bgm. Schmidlechner, S. 14



Bad Gleichenberg, S. 36



Pirker, S. 58

Impressum: Herausgeber: Dr. Horst Pirker. Medieninhaber: VGN Medien Holding GmbH, FN 183971x HG Wien. Verlagssitz: 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: Micheal Pirsch. 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 Neudorf. Vertrieb: Morawa Pressevertrieb GmbH & Co KG, Hackinger Straße 52, A-1140 Wien.

Erscheint in:

News profil woman twmedia @media trend. GUSTO Lust auf LEBEN auto revue golfrevue yacht revue BÜHNE VGN DIGITAL

VOM BAUERNHOF NACH BRÜSSEL

Blitzkarriere. Von der Bäuerin und Direktvermarkterin am Lendmarkt stieg Simone Schmiedtbauer zur steirischen Spitzenkandidatin der EU-Wahlliste auf. Wer ist der Mensch hinter dem Supergirl der heimischen Politik?

Von Werner Ringhofer

Lendplatz oder Brüssel? Zurück zu ihrem früheren Arbeitsplatz auf dem Grazer Lendmarkt oder EU-Parlament? Wo Simone Schmiedtbauer nach der EU-Wahl am 26. Mai landen wird, ist völlig unklar. Denn die 44-Jährige arbeitet ohne Sicherheitsnetz. Von der ÖVP wurde sie zwar österreichweit auf dem wertschätzenden vierten Platz ihrer EU-Wahlliste gereiht. Da die Mandate aber strikt nach Vorzugsstimmen vergeben werden, hilft der gute vierte Platz gar nichts.

„Wenn die Nummer 26 mehr Vorzugsstimmen hat als ich, bin ich weg.“ Sicher, sie könnte ihren Bürgermeisterposten in Hitzendorf vorerst behalten und erst dann aussteigen, wenn sie ihren Fixplatz im EU-Parlament hätte – für Simone Schmiedtbauer ist das aber keine Option. Für sie war sofort klar, dass sie das Amt Ende März zurücklegen würde, als sie von ihrer Nominierung erfuhr. „Mich ärgert es, wenn Jobs warmgehalten werden. Man kann nicht auf zwei Hochzeiten tanzen!“

Ihre politische Karriere zog Simone Schmiedtbauer im Zeitraffer durch. 2010 wurde sie in den Hitzendorfer Gemeinderat und gleich zur 1. Vizebürgermeisterin gewählt, 2014 wurde sie Bürgermeisterin der Altgemeinde und 2015 zur ersten Bürgermeisterin der neu gebildeten Marktgemeinde Hitzendorf wiedergewählt.

Davor arbeitete die Mutter von zwei Töchtern in einer Bank in Hitzendorf, gleichzeitig betrieb sie mit ihrem Mann Andreas einen Bauernhof mit Schweinemast, verkaufte die hofeigenen Produkte auf dem Grazer Lendmarkt, züchtete Labradore, ist Jägerin und Reiterin.

Jetzt gilt die ganze Kraft dem Wahlkampf. Die Tage sind randvoll mit stundenlangen Autofahrten, Flügen und Terminen bis spätabends – ohne Wahlkampfmanagerin und Chauffeur wäre so ein Programm nicht mehr möglich. Rund um die Uhr sind ihr die beiden an die Seite gestellt, sogar, wenn Simone Schmiedtbauer einen halben Tag pro Woche nach Hause kommt, um die Wäsche zu wechseln. „Für mich ungewohnt, weil ich als Bürgermeisterin alles selbst gemacht habe. Aber ich bin froh, dass wir ein so gutes Team sind.“




LHSCHÜTZENHÖFER nominierte Simone Schmiedtbauer für die EU-Wahlen.

Ihre Bodenhaftung hat die Vielbeschäftigte nicht verloren. Zu Hause läuft sie gerne einmal ganz ungekünstelt in Jogginghose herum. Als sie die Haustür aufmacht, wetzen Charlie (Labrador), Rosi (Labrador) und Polly (französische Bulldoge) um die Ecke. „Wenn ich mit meinen Hunden eine Runde im Wald drehe, tanke ich enorm viel Kraft.“ Einmal pro Woche versucht sie, sich Zeit für eine Reitstunde mit ihrem Pferd Mister S zu nehmen, ein eleganter Fuchs. Zwei Katzen gibt es übrigens auch noch im Haushalt.

„Ich bin die Impulsive“, beschreibt sich Simone Schmiedtbauer selbst, „ich bin emotional, hilfsbereit, praktisch veranlagt, hart im Nehmen, aber auch im Austeilen, wenn es sein muss. Bin ich ehrgeizig?“ Ihre Tochter nickt. „Ja, stimmt, ich will keine halbherzigen Sachen.“ Auch eine große Portion Energie müsste auf die Liste. Und ausreichend Selbstbewusstsein. „Bin ich von etwas überzeugt, ziehe ich diese Linie durch.“

Ob Frauen eine bessere Politik betreiben als Männer? „Nicht besser, aber anders. In gewissen Dingen sind wir feinfühler. Ich glaube auch, dass Frauen diplomatischer sein können, wenn es darauf ankommt.“ Zuhören sei das Allerwichtigste. „Wir Frauen können das gut, aber auf einer anderen Ebene als Männer.“



„Frauen machen nicht besser Politik, aber anders. In gewissen Dingen sind wir feinfühlicher. Ich glaube auch, dass Frauen diplomatischer sein können, wenn es darauf ankommt.“

Simone Schmiedtbauer



SEIT 22 JAHREN sind Simone und Andreas Schmiedtbauer verheiratet. Er führt den Bauernhof mit Schweinemast, sie konzentriert sich derzeit auf den EU-Wahlkampf.

Eigenschaften, die vermehrt gefragt wären in der Politik. Frauen würden sich aber zu wenig zutrauen, sagt Simone Schmiedtbauer. Immer wieder probiert sie Frauen für ein Amt zu gewinnen. „Frauen sagen als Erstes oft: ‚Das kann ich nicht.‘ Ein Mann denkt nur darüber nach, ob ihn der Job interessiert oder nicht. Kein Mann hat mir je gesagt: ‚Kann ich nicht.‘“ Einen Grund ortet die Politikerin darin, dass Frauen vielleicht immer das Gefühl ha-

ben, alles perfekt machen zu müssen. „Obwohl, wenn man Familie, Haushalt und Beruf unter einen Hut bringt, entspricht das einem Topmanagerposten. Deshalb gehe ich davon aus, dass ganz viele Frauen genau das Gleiche schaffen können wie ich.“

Oft wird die Hitzendorferin gefragt, ob ihr in Brüssel nicht die Nähe zu den Menschen abgehen würde? „Dort leben und arbeiten auch Menschen. Ob im Wirtshaus, im Verein oder in Brüssel –

das macht keinen Unterschied.“ Eines ihrer zentralen Anliegen: „Manchmal wird zu viel geredet und zu wenig getan. Deshalb ist es wichtig, dass Praktiker und Theoretiker an einem Tisch sitzen und Beschlüsse gefasst werden, die umsetzbar sind.“

Wichtig wäre ihr auch, den Kontakt zu den Menschen in Österreich nicht zu verlieren. An den Wochenenden würde Simone Schmiedtbauer deshalb Gespräche in den Bundesländern suchen, aber selbst die Vielarbeiterin will sich freie Tage gönnen. „Auch ich habe schon erlebt, dass mir der Saft ausgegangen ist. Die wenigsten sprechen darüber, aber Politiker sollten sich als Menschen zeigen und nicht als Superhelden.“

Der Zeitaufwand als Politiker ist beträchtlich. „Das geht nur, wenn du einen verständnisvollen Partner hast.“ Man könne den anderen nicht einschränken, meint Andreas Schmiedtbauer: „Wenn Simone ihre Berufung leben kann, fühle ich mich auch wohl. Wir haben vor 22 Jahren geheiratet und es ist heute noch immer so wie am Anfang.“ Das Grundvertrauen wäre entscheidend, sagt sie. „Schließlich hat man in der Politik vor allem mit Männern zu tun.“

Trotz der vollen Terminpläne, ein zweiwöchiger Sommerurlaub ist jedes Jahr fix eingetragen. Am liebsten fahren sie dann ans Meer in Kroatien. „Wir gondeln im Motorboot von einer Bucht in die andere, so eine herrliche Ruhe“, erzählt Simone Schmiedtbauer. Alternativprogramm ist ein Almururlaub in einer Selbstversorgerhütte. An den Herd stellt sich dann auch Andreas. „Er ist ein wunderbarer Koch. Mir fällt nichts ein, was er nicht kann.“

Und was wäre, wenn der Einzug ins EU-Parlament nicht klappen würde? „Nimm die Dinge, wie sie sind, ist meine Devise. Wieder zu Hause am Bauernhof zu arbeiten, würde mich auch erfüllen. Ich habe mir jedenfalls vorgenommen, nur das zu tun, was Spaß macht. Bisher gelingt es.“ ●



TOLLE TIERFAMILIE. Neben zwei Katzen, drei Hunden und einigen Schweinen wohnt auf dem Bauernhof auch Simone Schmiedtbauers elegantes Pferd Mister S.



SKISPRINGER Jan Hörl (M.) vertraut auf das Mental-Coaching von Elke und Gerhard Wiedergut.

VON TIGERN & BÄREN

In der Praxis von Elke und Gerhard Wiedergut in Liezen ist der Name Programm. Hier lässt sich auch Österreichs Hoffnung unter den Nachwuchsskispringern, Jan Hörl, zu innerer Stärke führen.

Man kann Menschen nichts beibringen. Man kann ihnen nur helfen, es in sich zu entdecken.“ Diese Aussage von Galileo Galilei ist einer der Leitsprüche, die im Vorzimmer von Elke und Gerhard Wiederguts Praxis zu lesen sind. Von dort aus führt eine Schiebetür ins Innere der „Höhle“, wie die beiden ihren Arbeitsbereich bezeichnen. Denn „eine Höhle

bietet Schutz und Sicherheit“, wissen die Wiederguts. Und diesen sicheren Bereich sollen alle genießen, die sie aufsuchen. So wie Nachwuchsskispringer Jan Hörl.

„Es gibt viele, die sich nur für den Athleten, nicht aber für den Menschen interessieren. Hier ist das anders“, sagt er. Seit zwei Jahren vertraut er auf das ganzheitliche Mental-Coaching. Heute ist er in die Praxis gekommen, um

mit Elke und Gerhard Wiedergut seine ersten Weltcup-Erfahrungen zu visualisieren. Seit seinem zweiten Platz in Zakopane setzt man große Hoffnungen in den Newcomer. Eine Tatsache, die nicht nur stolz, sondern auch Druck macht, wie sich beim Skifliegen in Oberstdorf gezeigt hat. „Noch nie zuvor bin ich auf einer so hohen Schanze gestanden und hatte echt Angst, zu versagen“, schildert der 20-Jährige, der

KONTROLLE über Angst und Nervosität. Dafür hat Jan Hörl Methoden erlernt, die er bei Wettkämpfen einsetzen kann.



bei keinem seiner ersten drei Sprünge die angestrebte 200-Meter-Marke knacken konnte. Der vierte Sprung wiederum gelang perfekt. Die Gründe dafür will er nun mithilfe seiner Mental-Coachs herausfinden.

Gefühle zulassen und kontrollieren

Jan hat in einem Sesselkreis Platz genommen. Sieben Stühle reihen sich um ihn, doch keiner davon ist besetzt. So erscheint es zumindest auf den ersten Blick. Bei genauerer Betrachtung erkennt man jedoch kleine Zettel, die an den Lehnen kleben. „Bär“ ist rechts neben Jan zu lesen. Danach „Mut“ und „Risikobereitschaft“. Auf dem Stuhl links neben ihm steht „Tiger“. Die nächsten zwei Plätze sind mit den Wörtern „Druck“ und „Misserfolg“ gekennzeichnet. Der Stuhl, der Jan direkt gegenübersteht, trägt die Aufschrift „Erfolg“. Die zwei Tierfiguren hat das Skisprungtalent mit Bedacht gewählt. Seinen Mut und seine Angriffslust ordnet er dem Bären zu. Um das Negative zu symbolisieren, hat Jan sich für den Tiger entschieden, der beobachtend im Abseits steht, denn „vor meinen ersten Sprüngen habe mich zu sehr darauf konzentriert,





welche Leistungen die anderen Sportler bringen“, lässt er das Skiflug-Wochenende in Oberstdorf Revue passieren. Eine falsche Vorgehensweise, die Druck, Stress und Angst übermächtig werden lässt, weiß Gerhard Wiedergut und erklärt: „So wie jeder andere Mensch kann auch Jan nicht immer ausschließlich positiv denken. Wichtig ist, dass er negative Gefühle nicht einfach unterdrückt oder sich von ihnen einnehmen lässt, sondern lernt, sie gezielt zu kontrollieren. Hierfür arbeiten wir mit Methoden, die er bei Bedarf ganz schnell abrufen kann.“ Nun tritt Jan genauso mit dem lauernden Tiger wie mit dem angriffslustigen Bären in Interaktion. Er erforscht sie, spricht mit ihnen, will ihre Beweggründe verstehen lernen. Immer wieder ändert er den Sitzplatz, nimmt verschiedene Rollen ein, wechselt zwischen innerem Bär und Tiger. Am Ende bleibt nur noch eine Frage offen: „Wem von beiden gibst du nun die Macht?“, wenden sich die Wiederguts an Jan und betonen: „Du bist der Chef im Ring. Es liegt ganz an dir.“

Natürlich setzt Jan auf den Bären. In den nächsten Sitzungen will er lernen, wie er ihn verinnerlichen und ab-

rufen kann. Und auch das Zähmen des Tigers wird noch einige Arbeit mit sich bringen. Doch die Mühe lohnt sich, weiß Jan. Denn liegt die Raubkatze erst beruhigt und schnurrend in der Sonne, kann er seine ganze Aufmerksamkeit dem Bären widmen, der ihn zum Erfolg führen wird.

Dass Jan Hörl nicht nur körperlich, sondern auch mental trainiert wird, hat er der Einstellung zu verdanken, die man im Nordischen Ausbildungszentrum in Eisenerz vertritt. Dort hat man erkannt, „dass Erfolg zu siebzig Prozent von der mentalen und nur zu dreißig Prozent von der körperlichen Verfassung abhängt“, erklärt Sporttrainer Geri Percht, der am Ende der heutigen Sitzung in der Praxis in Liezen eintrifft.

So wie Jan profitieren alle Sprunglauf-Nachwuchssportler, die im NAZ in Eisenerz trainieren, vom Mental-Coaching der Wiederguts. Und das mittlerweile seit 10 Jahren. Auf die Frage, ob sie sich auf Sportler spezialisiert habe, antwortet Elke Wiedergut: „Uns suchen Menschen aus den verschiedensten Berufsgruppen auf. Denn wir haben uns auf Erfolg spezialisiert.“

•
Bettina Gruber

Praxis Wiedergut

Die Mental-Coachs Elke und Gerhard Wiedergut führen ihre Klienten zu innerer Balance und Stärke. Sie vermitteln, Gefühle bewusst wahrzunehmen und zu kontrollieren. Seit rund 10 Jahren arbeiten sie mit den Nachwuchssportlern der Sparte Sprunglauf, die im NAZ in Eisenerz trainieren. Auch Österreichs Skisprung-Hoffnung Jan Hörl setzt auf die mentale Stärkung der Wiederguts. Infos: www.natur-heil-praxis.at



EIN TEAM sind Elke und Gerhard Wiedergut beruflich wie privat.

„MEINE TORTEN SIND MEINE BABYS“

Echt süß! Bei der Backshow von Sat.1 wurde sie Zweite, jetzt rockt Bianca Wohlgemuth Österreich: mit Backshows und Bestsellerbuch.

„Ich liebe es, wenn meine Kuchen glücklich machen.“

Von Werner Ringhofer



Bianca Wohlgemuth verkörpert 100 Prozent Liebe: für Kuchen, Torten, Pralinen (und ihren Freund Peter). Dieser Leidenschaft ordnet sie (fast) alles unter. Aus Jux nahm sie 2017 als erste Österreicherin an der Sat.1-TV-Show „Das große Backen“ mit drei Millionen Zusehern teil – und wurde prompt Zweite. Und weil die gebürtige Südoststeirerin aus Wörth bei Gnas ihren Weg immer kerzengerade geht, zog sie sofort die Konsequenz daraus. Statt sicherer Job als Assistentin der Geschäftsführung in einer Grazer Baufirma heißt es jetzt Ausbildung zur Konditormeisterin.

Bodenständig, fröhlich, nett: Die 30-Jährige hat sich ihre Natürlichkeit bewahrt. Wenn sie übers Backen spricht, leuchtet ihr Gesicht. Worte wie Himbeer-Ingwer-Gelee, Passionsfruchtmousse, Glitzerstaub, Blümchen, Schokoladestückchen und Buttercreme verbreiten einen Zauber, man bekommt sofort das dringende Bedürfnis, seinen Süßhunger zu stillen.

Backen ist für Bianca untrennbar mit Erinnerungen an den Duft von frisch gebackenen Köstlichkeiten in Omas und Mamas Küche verbunden. Der reiche Rezeptschatz ihrer Familie begleitet sie auch heute noch. In ihrem Backbuch verbindet sie Altbewährtes und Kreativität mit so viel Herzblut – einfach zum Anbeißen, diese süßen Schätze.

Sind Sie ehrgeizig?

Wenn ich etwas mache, dann richtig. Ich bin extrem ehrgeizig. Das spiegelt sich überall wider. Ich bin aber nicht nur ehrgeizig, sondern auch (etwas) blauäugig. Bei der Sendung war es auch so. Alle anderen Kandidaten haben ihre Rezepte zu Hause x-mal geübt. Ich habe mir gedacht: Das wird auch ohne gehen. Ich habe die meisten meiner Rezepte vorher nur geschrieben und in der Sendung das erste Mal probiert. Fürs Üben hatte ich wegen meines Jobs keine Zeit.

Nach welchem Prinzip leben Sie?

Bei mir läuft es nach dem Motto: Einfach probieren, wird schon werden. Das liegt bei uns in der Familie. Mein Bruder René ist Musiker, auch sehr ehrgeizig. Und der Erfolg ist wirklich gekommen. Mit seiner Gruppe, Die Draufgänger, ist er in jeder Schlagersendung vertreten. Auf YouTube halten die Jungs bei 16 Mio. Klicks.

Was für ein Backtyp sind Sie?

Ich bin ein bisschen chaotisch, aber durch diesen Stil kommen oft ziemlich coole Sachen heraus. Die besten Ideen habe ich, wenn ich unter Druck bin. Wichtig ist immer, dass ich Entscheidungsfreiheit habe. Oft sind meine Ideen ziemlich skurril, aber meistens gehen sie auf.

Haben Sie Beispiele?

Dass ich in die Backsendung im Fernsehen gegangen bin. Oder mein Buch – kein normales Backbuch, sondern ich möchte damit eine Geschichte erzählen. In der Backsendung habe ich einmal spontan entschieden, dass ich Erdbeermousse mit Spargelmousse und karamellisierte Zuckerschoten für die Torte nehme. Oder meine Hochzeitstorte im Finale der Sendung. Ich habe sie einfach verkehrt aufgebaut. Jeder hat gefragt, ob ich einen Vogel habe.

Wann fallen Ihnen solche Dinge ein?

Beim Laufen, da ist mein Kopf frei. Oder beim Berggehen. Zu meinem 30er bin ich übrigens mit meinem Freund auf den Mangart in Slowenien gegangen. Wir sind in normaler Sportbekleidung rauf, oben hat es geschneit. Aber wir sind zum Glück wieder heil nach unten gekommen.

Wie viel Süßes essen Sie?

Viel! Schokolade vor allem, aber auch Schokoriegel, Eis, Kuchen. Generell esse ich extrem gerne und extrem viel. Meine Lehrer wundern sich, wie ich so schmal bleiben kann. Ich dürfte gute Gene haben.

Welche Geschmäcker mögen Sie?

Ich mache Pralinen mit Gold drauf und Passionsfrucht- oder Buttercremefüllung. Wenn die Pralinen weich und säuerlich sind, das liebe ich.

FRISCH UND FRÖHLICH.

Bianca Wohlgemuth weckt mit ihrer Liebe zu Kuchen und Torten die Begeisterung zum Selbermachen.



EMOTIONEN zeigt Bianca Wohlgemuth in allen Lebenslagen: bei ihren Eltern und ihrem Verlobten Peter und natürlich im Backstudio.



Zur Person

Bianca Wohlgemuth ist mit Mehlspeisen groß geworden. Schon als Kind weihten sie Oma, Mama und Tante in die Geheimnisse von Apfelstrudel, Spagatkräpfen und Polsterzipfel ein. 2017 qualifizierte sie sich als erste Österreicherin für die Sat.1-TV-Show „Das große Backen“ und wurde Zweite. Derzeit absolviert sie die Ausbildung zur Konditormeisterin.

Aufgewachsen ist die 30-Jährige in Wörth bei Gnas, mit ihrem Verlobten Peter Lackner (Küchenchef im Kirchenwirt in Hitzendorf) lebt sie nun in Lieboch.

Ihr Buch Biancas Backbuch (Leopold Stocker Verlag) ist bereits in der zweiten Auflage. Bianca Wohlgemuth tritt außerdem in Backshows auf und bietet Workshops an. www.biancabackt.at



Kümmern Sie sich eigentlich um Ihren Zuckerwert?

Habe ich noch nie bestimmen lassen. Meine Oma und mein Opa haben Diabetes gehabt, vielleicht sollte ich ein bisschen aufpassen.

Was backen Sie lieber: einfachen Marmorkuchen oder kreative Törtchen?

Auf die Schnelle mache ich Marmorkuchen. Wenn ich eine Einladung habe, tobe ich mich gerne kreativ aus. Da arbeite ich mit Früchten, Pudern, Glitzerstaub, kleinen Blümchen, Schokoladestücken. Das macht extrem viel Freude. Besonders gerne arbeite ich mit Buttercreme.

Ihre schrägste Kreation?

Das war wohl die verkehrte Hochzeitstorte, ich habe sie wachsende Liebe genannt. Einmal habe ich bei einem Modell-Lkw einen Anhänger als Torte gebaut. Mit vielen Früchten, schön dekoriert und mit der Fernbedienung konnte man ihn sogar fahren lassen.

Ist Ihnen schon viel danebengegangen?

Ganz viel. Diese Kuchen verwerte ich dann für meine Cakepops, ich mache auch gerne Resttorten. Für mein Buch musste ich jeden Kuchen zwei- bis dreimal machen, bis er fototauglich war, das musste alles gegessen werden. Meine Familie bekam das meiste, manchmal wurde es ihnen aber doch zu viel.

Wie haben Sie Ihren Freund eingekocht oder eingebacken?

Mit Süßigkeiten auf jeden Fall nicht, weil er sie nicht so besonders mag. Zwei Sachen muss ich ihm aber immer zum Geburtstag machen: Esterhazytorte und Brötchen.

Warum machen Kuchen glücklich?

Zucker generell bringt Glücksgefühle. Beim Kuchenbacken bin ich happy, dass man nur mit Mehl, Zucker und Eiern etwas fabrizieren kann. Ich finde es extrem schön, andere Menschen damit glücklich zu machen. Alle Geschmacksknospen werden komplett befriedigt: süß, sauer, bitter – ein guter Kuchen bringt das Gesamtpaket des Geschmacks. Wunderschön ist auch



© SAT.1 / Claudius P.



der überraschende Moment des Anschneidens. Meine Kuchen sind nicht besonders süß, aber die Leute sagen mir, dass sie meine ganze Liebe beim Kuchenbacken schmecken.

Schmeckt man auch, wenn Sie einmal nicht so gut drauf sind?

Ja, deshalb lasse ich es dann lieber und backe erst am nächsten Tag wieder.

Was ist Ihr Lieblingskuchen?

Eindeutig Sachertorte und Eclairs – da könnte ich mich reinlegen. Ich mache gerne Schoko-Eclairs. Ein klassischer Brandteig, da drauf einen gecrunchten Mürbteig, drinnen Zartbitter-Mousse-au-Chocolat und dazu frische Erd- oder Himbeeren. Traumhaft!

Was war Ihr aufwendigster Kuchen?

Eine Hochzeitstorte braucht immer viel Zeit. Da bin ich zwei, drei Tage beschäftigt. Beim Transport zu den Hochzeiten habe ich schon einiges erlebt. Wenn du mit einer sechsstöckigen Torte einen Berg rauffahren musst, ist das schon grenzwertig. Aber die Torten sind immer heil angekommen.

Welche Beziehung haben Sie zu Ihren Kuchen?

Die Torten sind meine Babys. Ich empfinde es aber nicht als schmerzvoll, wenn sie angeschnitten werden. Ich freue mich, wenn alles weggegessen wird. Großen Spaß macht es mir, die Leute zu beobachten. Ich liebe es, wenn meine Kuchen ihnen ein Lächeln ins Gesicht zaubern.

Backen Sie auch Weihnachtskekse?

Derzeit nicht, das ist nicht mein Thema. Das Einzige, was ich mag, sind Hochzeitsbusserln. Das schmeckt einfach so geil: das Crunchige vom Baiser, der weiche Kern drinnen, das Nussige, der neutrale Mürbteig und der Rum.

Ich will Freunde einladen. Wie kann ich mit etwas relativ Einfachem großen Eindruck machen?

Bei Eclairs denken sich immer alle: Wow! Das gelingt auch einem Nichtprofi. Auch ein Zupfkuchen geht leicht, richtig Eindruck macht die Tiramisutorte. Einfach Biskuit mit ein bisschen Kaffee gebacken, das tränke ich dann mit Whiskey und Baileys, dann

Mascarpone aufschlagen, schichten und Kakao drüberstreuen.

Backt die heutige Jugend noch?

Ja, das wird immer mehr. Auf Messen bekomme ich immer wieder die Rückmeldung: Du bist mein großes Vorbild, wegen dir habe ich angefangen, Konditorin zu werden. Vor allem junge Menschen sprechen mich an.

Ist Kuchenbacken sexy?

Ich glaube sogar sehr sexy. Früher war das mehr eine Hausfrauensache, heute kann man das schon anders aufziehen. Heute wird das Schürzentragen wieder sexy, aber auch Männer machen als Kuchenbäcker sehr gute Figur.

Fasten ist derzeit im Trend. Wie stehen Sie dazu?

Das finde ich sehr gut. Süßes Fasten ist derzeit bei mir schwierig. Ich kreierte aber immer mehr Rezepte, die mit weniger Zucker auskommen. Ich versuche die Süße mit Zuckerersatz wie Kokosblütenzucker oder Agavensirup reinzubringen oder mit Gemüse.

Mit Gemüse?

Karotten oder Tomatensaft haben eine natürliche Süße. Ich arbeite auch gerne mit Kokossaft. Um weg vom Industriezucker zu kommen, süße ich auch gerne mit Schokolade. Mit Tomatensaft habe ich eine Eclairs-Füllung probiert. Ich habe den Saft mit Agar-Agar eingedickt und mit Schokolade gesüßt. Das Rezept ist noch nicht ganz ausgereift, aber ich arbeite daran. Für Cremen nehme ich zum Süßen auch gerne regionale, saisonale Früchte.

Was bedeute Dolce Vita für Sie?

Meine Familie und Freunde und viel Natur um mich. Glücklich macht mich auch, den Geschmack anderer Kulturen zu erforschen. Ich würde nie im Ausland ein Schnitzel essen. In Thailand haben wir uns einfach zu den Einheimischen gesetzt und gegessen, was alle bestellt haben. Das ist für mich Dolce Vita. ●

DIE STADT, DIE WIEDER FIT MACHT

Therme, Kur, eine glanzvoll Altstadt und intakte Natur: Bad Radkersburg ist Genuss- und Gesundheitsstadt. Der neue Ansatz: „Wir haben die Vorsorge im Fokus, damit wir gesund bleiben“, sagt Bgm. Heinrich Schmidlechner.

Wie positioniert sich Bad Radkersburg?
Wir sind eine Gesundheitsstadt. Bad Radkersburg hat eine Therme, Kureinrichtungen, ein umfangreiches Reha-Angebot und ein Landeskrankenhaus. So werden die Bedürfnisse der Bevölkerung abgedeckt und den Gästen geboten, was sie sich von einer Kurstadt erwarten.

Hat sich der Gast verändert?

Auf jeden Fall. Die Gesundheitsvorsorge aktiv wird immer mehr zum Thema, mehr Aktivität und Prävention rücken in den Vordergrund. Wesentlich ist, dass der Gast Tools in die Hand bekommt, um eine gesündere Lebensweise auch zu Hause weiterführen zu können.

BAD RADKERSBURG IN ZAHLEN

Einwohner: 3742

Fläche: 30 km²

Steuerkraft pro Kopf: 1560 Euro

Kommunalsteuerepflichtige Betriebe: ca. 320

Ein neuer Ansatz?

Genau. Unser großes Ziel ist es, vor allem für die eigene Bevölkerung im Vorfeld präventiv zu wirken, und der zweite Schwerpunkt liegt auf dem gesunden Altern. Wir beziehen aber auch die Jugend in die Vorsorge mit ein. Das beginnt bei uns im gesunden Kindergarten und in der Volksschule mit der gesunden Jause und weiteren Maßnahmen.

Wo liegen die besonderen Stärken der Therme und der Kurmöglichkeiten?

In den ortsgebundenen Heilmitteln. Das hochmineralisierte Heilwasser kommt aus rund 2000 Meter Tiefe. Ideal für Kuranwendungen und Inwertsetzung der Therme. Wir haben darüber hinaus die Stadtquelle, unter dem Namen Longlife bekannt, und eine dritte Quelle in der Gemeinde, das Sigheldorfer Mineral- und Heilwasser.

In der Parktherme gibt es immer mehr junge Gäste. Ein anhaltender Trend?

Bad Radkersburg war immer eine Therme für die Familie. Viele junge Menschen kommen, die Sport, Therme und gute Kulinarik verbinden. Vor allem Radfahrer schätzen diese Kombination. Unsere Gegend bietet sich dazu an, vom Genussradeln bis zum Rennradeln ist alles möglich. Und sogar die Nachbarregion Slowenien lässt sich erkunden und genießen.

Wie funktioniert die Zusammenarbeit?

Einige slowenische Gemeinden sind aktiv an uns herangetreten, um gemeinsam diesen Raum zu entwickeln. Wir sehen uns als Brückenbauer für unsere Schwesterstadt Gornja Radgona, aber auch für den gesamten Raum Prekmurje mit Murska Sobota bis Lendava. Der Bürgermeister von Lendava war vor Kurzem bei mir und hat Bad Radkersburg eingeladen, sich an der Einreichung für die Kulturhauptstadt 2025 zu beteiligen. Wir werden das Projekt gerne mittragen.



TEAMARBEIT. Bad Radkersburgs Bürgermeister Heinrich Schmidlechner (r.) und Stanislav Rojko, Bgm. von Gornja Radgona, realisieren grenzüberschreitende Projekte.



„Wir sehen uns als Brückenbauer für unsere Schwesterstadt Gornja Radgona, aber auch für den gesamten Raum Prekmurje mit Murska Sobota bis Lendava.“

Bürgermeister Heinrich Schmidlechner

Gibt es weitere Projekte?

Zum Beispiel beim Hochwasserschutz, für Städte direkt an der Mur ein wichtiger Faktor. Vor allem mit Gornja Radgona gibt es das EU-Projekt goMURra. Auf unserer Seite ist der Hochwasserdamm bereits fertig, auf der slowenischen Seite soll die Wand entsprechend erhöht werden, um den Hochwasserschutz auf beiden Seiten zu garantieren.

Wie läuft der kulturelle Austausch?

Auch hier pflegen wir schöne Verbindungen. Wir laden uns gegenseitig laufend zu kulturellen Veranstaltungen ein. Gerade dieser Austausch ist für beide Seiten ganz wesentlich.

Warum wurde ein neuer Tourismusverband gegründet?

Mureck ist neben Bad Radkersburg, Halbenrain, Klösch und Tieschen neues Mitglied. Ich finde das sinnvoll, weil wir mit den Gemeinden entlang der Mur um die Anerkennung des Biosphärenparks bei der UNESCO angesucht haben. Er wird gesundheitstouristisch eine große Bereicherung. Slowenien, Ungarn, Kroatien und Serbien haben die Anerkennung bereits. Zusammen sind wir der erste fünf-länderübergreifende Biosphärenpark weltweit.

Bad Radkersburg ist Fahrradstadt. Wie sieht die Fahrrad Zukunft aus?

Wir haben ein neues Radkonzept für den Alltagsradverkehr beschlossen. Dieses Konzept spiegelt unsere Hauptthemen wider. Wer sich mit dem Rad bewegt, soll Sicherheit im Verkehr finden und die Mobilität bis ins hohe Alter erhalten. Radfahren schützt unser Klima und fördert nicht zuletzt die eigene Gesundheit.

Welche Bedeutung hat die Altstadt?

Ich kann nur bewundernd zurückblicken. Ex-Bürgermeister Alfred Merlini achtete darauf, dass die Altstadt in der heutigen Form erhalten blieb. 1978 bekam Bad Radkersburg dafür die Goldmedaille für europäische Denkmalpflege. Das macht sich heute bezahlt. *Werner Ringhofer*

MENSCHEN AUS BAD RADKERSBURG

Gesundheit, Therme, Rad & Wein, Kultur & Altstadt: Bad Radkersburg hat viel zu bieten und setzt auf seine Stärken. Es braucht kluge Köpfe, die Region vorwärtszubringen. Einige stellen wir heute wieder vor. Von Johannes Hödl



ROMANA SCHLOFFER

Sichere Jobs

Die diplomierte Kinderkrankenschwester und Erziehungs- und Bildungswissenschaftlerin leitet die Gesundheits- und Krankenpflegeschule Bad Radkersburg. Was macht den Pflegeberuf attraktiv? „Das soziale Arbeitsumfeld, vielseitige Tätigkeit mit Menschen und die sicheren Jobaussichten“, meint Schloffer.



MICHAEL RUSS

Mit viel Gefühl

Der Südsteirer Michael Russ begeisterte vor einigen Tagen in der Parktherme Bad Radkersburg gefühlvoll mit einem sogenannten Wohnzimmerkonzert. Vor mehr als einem Jahr machte er in der deutschen Castingshow „The Voice of Germany“ Furore, jetzt startet er mit seiner neuen Single „DNA“ durch.



CHRISTIAN CONTOLA

Gut platziert

Rad, Therme, Gesundheit, Kultur & Altstadt, Wein, Kulinarik, Klima & Natur: Mit diesen Schwerpunkten ist Bad Radkersburg gut bedient und rangiert österreichweit auf Platz 41 aller Tourismusgemeinden. Mit ein Verdienst der Tourismuswirtschaft und des Teams um Josef Jausovec und Christian Contola.



MANFRED HÖRZER

Anbandln mit Musik

Die Lebenshilfe der Region W betreut in Bad Radkersburg viele Klienten, unter anderem in der Tagstätte Altneudörfel im Tagwerk in Laafeld, sie betreibt das Schulbuffet am BORG und Wäscherei und Laden in der Langgasse sowie Wohnprojekte. Lebenshilfe-Mitarbeiter Manfred Hörzer hat eine Band in der Region W aufgebaut, deren Musiker Kunden der Lebenshilfe sind. Bei „anBANDln“ spielt Hörzer Gitarre, bleibt aber sonst im Hintergrund. 2017 gewann anBANDln den Bandcontest für Musiker mit Behinderung. V.l.: Christoph Pfister, Dietmar Retenjak, Heinz Reithofer, Angie Höfer, Manfred Hörzer.



BARBARA MAJCAN

Auf den ersten Klick

Mit 15 haben sie sich kennengelernt: ihre Kamera und sie. Sechs Jahre später war sie selbstständige Fotografin in Bad Radkersburg und hat mittlerweile auch eine Basis in Graz mit Partner Martin Diemer. Barbara und Martin haben sich fotografisch im Bereich Hotels und Restaurants, Foodfotografie für Kochbücher und Magazine sowie Inszenierung von Produkten etabliert. „Liebend gerne porträtiere ich Menschen und kreativ leben wir uns in der Modefotografie aus“, so die junge Radkersburgerin.

MUSIKSCHULE BAD RADKERSBURG

Talenteschmiede im Süden

Erstaunlich, welch erfolgreiche Talenteschmiede die Musikschule Bad Radkersburg geworden ist. Namhafte Musiker wie Raphael Wressnig oder die Pianistin Viola Hammer sind nicht nur Absolventen, sondern prägen das Musikgeschehen weit über Österreich hinaus. Viola Hammer ist wie auch Karlheinz Miklin, der Schlagzeuger von The Base, oder der Leiter der Big Band Bad Gleichenberg, Wolfgang Schiefer, Teil des Lehrkörpers. Die Musikschule Bad Radkersburg ist die älteste Musikschule der Steiermark und sorgt seit 130 Jah-

ren für musikalischen Nachwuchs. Derzeit werden rund 380 Schüler unterrichtet. „Die Musikschule hat es sich zur Aufgabe gemacht, die Liebe und Hingabe zur Musik zu wecken und zu fördern“, umreißt Direktor Alfred Ornig die Aufgabe der Musikschule. Die nächsten jungen Talente stehen bereits in den Startlöchern, um von Bad Radkersburg aus die Welt zu erobern: Veronika Witsch, Lukas Drexler, Kristin Heinisch, Johannes Fortmüller, Jakob Witsch, Viola Trebitsch, Matthias Aichelsreiter (v.l.).





CHRISTINA MERLINI

Die Meisterin

Den Rauchfangkehrerbetrieb Merlini gibt es bereits in der fünften Generation. Der aus der italienischen Schweiz stammende Urgroßvater legte den Grundstein. Die Generation 5 wird durch Christina Merlini repräsentiert, die erst durch den Verlust von Bruder und Vater vor die Alternative gestellt wurde, weiterzumachen oder aufzugeben. Mit dem ihr eigenen starken Willen machte sie sich ans Werk, hat die Lehre nachgeholt, Meisterkurse besucht und im März die Meisterprüfung absolviert. Eine ganz besondere Leistung. Im Bild Christina Merlini mit Damijan Jeger, Christina Merlini, Nikolaj Peterka, Martin Knoller, Stefan Mesaric, vorne: Gloria und Vincent Merlini.



SABRINA GRIES

Landärztin aus Leidenschaft

Vor zehn Jahren zog die junge Medizinerin aus der Weststeiermark nach Mureck. Die auch als Notärztin ausgebildete „Frau Doktor“ ist Teil eines Teams im Ärztezentrum Mureck, in dem Mediziner mehrerer Fachrichtungen und Therapeuten hochwertige Arbeit für die Gesundheit leisten. Wie schön, dass es im Ärztezentrum auch gleich ein Orthopädiefachgeschäft, einen Optiker, eine Drogerie und ein Café gibt.



Anton Mlakar

Dem Gründer des seit 25 Jahren bestehenden Unternehmens VAR d.o.o. in Gornja Radgona, einem der bedeutendsten Zulieferbetriebe für die steirische und internationale Automobilindustrie, liegt die Renaturierung der Murufer sehr am Herzen, sieht er sich doch als Partner und Freund beider Gemeinden.

Im Blickpunkt



Alfred Ornig

Als jüngster Musikschuldirektor leitet er die älteste Musikschule der Steiermark. Vom Jugendblasorchester über das Sinfonieorchester bis zur Rockband bietet die Musikschule eine Vielfalt, die auch in gemeinsamen Konzerten mit benachbarten Schulen in Slowenien und Ungarn Beachtung findet.



Susanne Weitlaner

Seit 2009 leitet sie den Verein, der auf den slowenischen Anteil der steirischen Geschichte aufmerksam macht, sich für Slowenen in der Steiermark und die Förderung der slowenischen Sprache einsetzt sowie im Pavelhaus/Pavlova hiša ein zweisprachiges Kunst- und Kulturprogramm anbietet.



Günther Zweidick

Das Kulturforum Bad Radkersburg organisiert seit 27 Jahren Konzerte, Theaterabende, Kabarett und Lesungen. Gründungsobmann Günther Zweidick präsentierte nun das neue Programm mit Highlights wie dem Figurentheaterfestival SommerTraumHafen und Eddie Luis mit einem Tribute an die Andrew Sisters.



Martin Pendl

Die Firma Radkersburger Metal Forming ist europaweit gefragter Spezialist in Sachen Blechumformung. Unter Geschäftsführer Martin Pendl wurde der Umsatz auf 18 Millionen Euro ausgebaut, 130 Mitarbeiter sind im Gewerbepark Laafeld beschäftigt. Das Unternehmen exportiert 90 Prozent der Produktion ins Ausland.

Hotspot für die Gesundheit

Die Parktherme Bad Radkersburg mit dem Vita med Gesundheitszentrum und das 4*Vitalhotel der Parktherme vereinen Gesundheit, Regeneration und Lebensfreude.

Im Mittelpunkt der Parktherme Bad Radkersburg steht das einzigartige Thermalwasser. Die gesundheitsfördernde und entspannende Wirkung der Thermalquelle ist im Quellbecken mit 36 °C besonders spürbar. Im Vita med Gesundheitszentrum der Parktherme sorgen medizinisch ausgebildete Therapeuten mit vielfältigen Massagen und Pflegeanwendungen für das persönliche Wohlbefinden. Heiße Auszeiten sind im Saunadorf erlebbar, wo harmonisierende oder prickelnd-aktivierende Erlebnisaufgüsse mit Düften, Cremen oder Crushed Ice alle Lebensgeister wecken.

Vitalhotel der Parktherme

Ungetrübte Lebensfreude genießt man im direkt angeschlossenen 4* Vitalhotel der Parktherme. Für eine einzigartige Urlaubsqualität sorgen das stilvolle Ambiente, regionale Kulinarik mit einem reichhaltigen Frühstücksbuffet, freier Eintritt in die Parktherme inklusive Sau-



PARKTHERME Bad Radkersburg: Gesundheitsförderndes Thermalwasser, therapeutische Anwendungen und heiße Auszeiten im Saunadorf.

nadorf uvm. Besonders beliebt sind die Starweeks singender Prominenz wie Gottfried Würcher von den Nockis, Jazz Gitti, G. G. Anderson, Die Lauser, Marlena Martinelli, Waterloo u.a. Wir organisieren Workshops und Seminare wie z.B. Schwimmcamps, aber bieten auch Grünkraft-Gesundheitspakete sowie 3-wöchige Heilverfahren „Gesundheitsvorsorge Aktiv“ als Vertragshotel des Vita med Gesundheitszentrums an. ●

Vita med Grünkraft „Aktiv & Fit“

3, 5 oder 7 Nächte mit Frühstück inklusive Eintritte in die Parktherme, medizinisches Training, Faszienmassage, Aktiv- und Vitalprogramm uvm.

Preise p.P. ab 3 Nächte:

4*Vitalhotel ab € 440,- (inkl. HP)

4*Hotel Sporer ab € 378,-

Mehr Infos: T. +43 3476 2265,
vita-med@parktherme.at,
www.parktherme.at/vita-med

****Vitalhotel der Parktherme Genussfrühling

2 Nächte/3 Tage inklusive herrlichem Frühstücksbuffet, Feinschmecker-Halbpension, Eintritte in die Parktherme & Saunadorf uvm.

Ab € 220,- p.P. im DZ.

Kinder bis 11,9 J. gratis vom 23.6.–9.8.2019.

Infos & Buchung: ****Vitalhotel der Parktherme, Bad Radkersburg,
T. +43 3476 41500, www.vital-hotel.at



DAS VITALHOTEL bietet ein anspruchsvolles Rundumpaket von regionaler Kulinarik bis zum anregenden Unterhaltungsprogramm.



DIE REGION DES GENUSSES

Sprudelnde Heilwasserquellen, Wein und Kultur, herzhafte Kulinarik und ein Radparadies: Bad Radkersburg ist eine anregende Mischung für Heile-Welt-Sucher und für Sportfans.



In Bad Radkersburg ist man immer in der Grünphase. Mit 2000 Sonnenstunden pro Jahr wird die Region in Szene gesetzt, die romantischen Renaissancebauten der Altstadt von Bad Radkersburg und Mureck zaubern südliches Flair. Und die Landschaft ist eine edle Mischung aus duftenden grünen Wiesen, Wäldern und Weinbergen, dazwischen immer wieder Vulkankegel. Ideale Voraussetzungen für eine sinnliche Genuss tour durch die Wein- und Auenlandschaft der Region.

Die Region Bad Radkersburg ist ein Multitalent, jede Saison hat ihre Höhepunkte. Im Frühjahr satteln Outdoorfans

Genuss-Tipps

6. Juni: Weinblütenfest, Tieschen

Juli–August: Flanieren & RADieren, Bad Radkersburg

1. Juli–15. Juli: Uferlos, Mureck

11. Juli–15. August: Gemma Strawanz'n, Halbenrain

31. August–1. September: Ga Wein't gehen, Klösch

Dez.: Adventdorf Bad Radkersburg
www.badradkersburg.at

ihre Räder, insgesamt 1280 km Radwege warten. Vorbei an den Weingärten von Klösch und Tieschen, durch die Murauenlandschaft rund um Halbenrain und Mureck – oder rüber ins benachbarte Slowenien: Genussradler fühlen sich hier genauso wohl wie Rennsportler. Die Wein Hügel mit ihren Anstiegen brauchen zwar ordentlich Kondition, aber E-Bikes helfen gut über Engpässe.

Auch die Infrastruktur passt. Bad Radkersburg hat in der Steiermark die größte Dichte an Bed-and-Bike-Betrieben, die ganz auf Radfahrer eingestellt sind. Tourismus, Hotels und das „Fahrradfachgeschäft“ (www.fahrradfachge-

RADREGION Radkersburg. Rund 1280 Kilometer Radwege sind befahrbar, erkunden kann man auch den Nachbarn Slowenien.



WOHLIG warm ist das Wasser der Parktherme Bad Radkersburg.



FLANIEREN & RADieren: Veranstaltungshit in der Altstadt.

WEIN, Kürbis, Kren, Käferbohnen: Die Region Bad Radkersburg ist ein wahres Paradies für die kulinarische Vielfalt.

schaeft.at) in der Altstadt bieten Service, Räderverkauf und -verleih. Ein Extraservice hat auch der Radbutler auf Lager, er serviert Kürbiskernwürstel, Verhackertes und Wein. Zweimal pro Woche gibt es außerdem kostenlose geführte Touren mit RAD-Guides.

Die Region liegt auf der Sonnenseite des Lebens. Das spürt man vor allem im Sommer. Ein Sprung in den Röksee oder ins 50-m-Sportbecken der Parktherme erfrischt die Sinne, das Thermalwasser lockert die Muskeln und schenkt neue Energien. Zum Publikumshit hat sich Flanieren & RADieren entwickelt. Tausende Besucher

kommen jeden Freitagabend im Juli und August nach Bad Radkersburg. Die romantische Altstadt wird dann gesperrt, die Geschäfte gehen auf die Straße, überall locken kulinarische Köstlichkeiten, darüber schwebt der Soundteppich der Live-Bands. Die Altstadt ist überhaupt ein Anziehungspunkt, gut erreichbar für Gäste der Therme und der Hotels.

Im „Herrlichen Herbst“ werden alle Sinne angesprochen. Kräftiges Rot, satte Grün, Gelborange, Dunkelviolet – eine Wanderung oder Radtour durch die Murauen, Felder und Weinberge belohnt mit einem Rausch der Farben.

Der Herbst ist die Zeit der Ernte. Kürbisse, Käferbohnen, Kren, Wein & Co kommen in vielfältigen Variationen auf den Tisch. Süffiger „Sturm“ und nussig-würzige Kastanien bilden ein

köstliches Duo in den Buschenschänken der Region Bad Radkersburg. In Klösch, Heimat des aromatischen Traminers, und in Tieschen, Heimat des TAU-Weins, lässt sich hier Wein auf viele Arten erleben: auf der Weinberg-Radtour, dem Traminer-Weg, dem TAU-Weg der Riede, bei Verkostungen in der Vinothek, bei den Weinfeiern im Herbst, in einer der Buschenschänken oder am 27-Loch-Golfplatz, Golf-Resort Klösch.

Winter-Wohlgefühl tankt man in der Natur: Nordic Walking, Laufen oder gemütliche Spaziergänge durch die unberührte Landschaft der Murauen machen fit. Nachher taucht man ab ins wohlige warme Thermalwasser. Highlight ist der Aufguss in der Weinkeller-Sauna. Die Kälte draußen ist dann ganz weit weg.

Werner Ringhofer

AKTIV ALTERN OHNE GRENZEN

An einem Round Table in Bad Radkersburg zeigen die Experten der Arbeitsgemeinschaft PROMURA, wie die Grenzregion Zentrum des „Active and Healthy Ageing“ in Europa werden kann.

Von Claus Pressl

Auf Initiative der Stadtgemeinde Bad Radkersburg haben die Mitglieder dieser Gesprächsrunde in den letzten beiden Jahre das Projekt PROMURA entwickelt. Ziel dieser länderübergreifenden Arbeitsgemeinschaft zwischen Österreich und Slowenien ist, die Grenzregion als DAS europäische Zentrum für aktives und gesundes Altern zu etablieren. Von vornherein scheinen beste Voraussetzungen für das Projekt gegeben zu sein, denn schon heute ist die Steiermark als sogenannte „AHA Referenzregion“ Teil des „European Innovation Partnership on Active and Healthy Ageing“, also eine Modellregion der europäischen Altersforschung. Dazu kommt, dass die Stadt Bad Radkersburg heute einer der bedeutendsten Standorte Europas im Medizin-, Kur- und Rehabilitationsbereich ist.

Bürgermeister Heinrich Schmidlechner und Vizebürgermeister Mag.



„Menschen aus der Steiermark und aus Slowenien ist es gelungen, mit PROMURA eine europäisch orientierte Arbeitsgemeinschaft für die Zukunft unseres Gesundheitsstandorts zu gründen.“

Heinrich Schmidlechner, Bürgermeister Bad Radkersburg

Josef Sommer sind die Initiatoren von PROMURA und nehmen als Vertreter der Stadtgemeinde Bad Radkersburg am Round Table teil. Der Human-technologie-Cluster Human.technology Styria/HTS, der die Organisation der „AHA Referenzregion“ in der Steiermark koordiniert, unterstützt ihr Vorhaben und hat den Medizinstandort Bad Radkersburg zum Zentrum der „Referenzregion für aktives und gesundes Altern“ gemacht. Seither sind enge Beziehungen zwischen PROMURA und internationalen Forschern entstanden: HTS-Geschäftsführer DI Dr. Johann Harer nimmt daher zusam-

men mit Univ.-Prof. Dr. Regina Roller-Wirnsberger, Med Uni Graz, und Prof. (FH) Dr. Kai Illing, FH JOANNEUM am Round Table teil. Als Vertreter des Medizinstandorts Bad Radkersburg sind Primar Prof. Dr. Peter Grieshofer, ärztlicher Leiter der Mare-Privatkliniken-Gruppe und Gesundheitsmanager Klaus Pilz, Geschäftsführer des Gesundheits- und Rehabilitationszentrums Radkersburger Hof, vertreten. Für die slowenischen Projektpartner spricht die Ärztin Dr. Tatjana Krajnc-Nikolić, Murska Sobota Institute of Public Health.

Am Beginn der Gesprächsrunde weist Bürgermeister Heinrich Schmidlechner darauf hin, dass die Entstehung von PROMURA eine regionale Reaktion auf die Zielsetzungen des „Steirischen Gesundheitsplans 2035“ war: „Es ist uns gelungen, internationale Forscher mit den regionalen Playern aus Verwaltung und Privatwirtschaft an einen Tisch zu bringen, um europäisch



„Mit PROMURA entsteht in der schon lange auf Gesundheitsfragen fokussierten Region um Bad Radkersburg eine intensive gegenseitige Befruchtung zwischen Forschung und praktischer Umsetzung.“

Univ.-Prof. Dr. Regina Roller-Wirnsberger, Med Uni Graz



EXPERTEN UNTER SICH: Im Rathaus von Bad Radkersburg traf sich die Arbeitsgemeinschaft von PROMURA zum Gedankenaustausch.

orientierte Lösungen für die Zukunft unseres Gesundheitsstandorts zu finden.“ Auch wollte man von Anfang an nachhaltiger mit dem benachbarten slowenischen Gesundheitssektor kooperieren und den „Blick über die Grenze“ wagen. Für Tatjana Krajnc-Nikolić ist jede Gesundheitsreform von sozialen und ökonomischen Gründen determiniert: „Im Bereich der öffentlichen Gesundheit habe ich bemerkt, dass die Bevölkerung auf beiden Seiten der Grenze mit ähnlichen Zukunftsproblemen konfrontiert ist. Um zu sehen, wo wir stehen, haben wir uns entschlossen für PROMURA eine grenzüberschreitende Situationsanalyse durchzuführen.“ Am Beginn der Arbeit für das Projekt stehe daher eine



„Der Bogen an Themen der bei PROMURA bisher behandelt wurde, reicht von den Innovationen der ICT für den Bereich des altersgerechten Wohnens bis hin zur Naturerfahrung als Präventionstechnik.“

Prof. (FH) Dr. Kai Illing, Bereich Gesundheits- und Tourismusmanagement FH JOANNEUM

Analyse des Status quo. Gemeinsam mit der Med Uni Graz, der FH Joanneum und mit Joanneum Research stelle man sich die Frage, was eigentlich „aktives gesundes Altern“ bedeuten kann und welche Ziele in der Modellregion umgesetzt werden könnten: „Uns ging es ja von Anfang an nicht darum, eine wissenschaftliche Pilotstu-

die zu machen, sondern herauszufinden, was es an Stärken und Kompetenzen in der Region gibt und wie sie auf dieser Basis zukunftsfit gemacht werden kann“, erklärt Dr. Harer. Alle Experten der Gesprächsrunde sind überzeugt, dass in einer Kooperation mit Slowenien für die Steiermark das größte Potenzial entsteht, neue Möglich-

keiten herauszuarbeiten. Im Grenzland sollen nach dem Plan von PROMURA „Gründermöglichkeiten und Forschungsstandorte“ geschaffen werden, die topografische Vorteile des Standorts für regionale Fördermodelle besser nützen können: „Wir arbeiten mit den Gemeinden in diesem Vierländereck der EU, was gegenseitiges Fördern betrifft, seit Jahren pragmatisch zusammen“, sagt Vizebürgermeister Josef Sommer. Für ihn hat Bad Radkersburg das größte Potenzial, Zentrum einer Region in Mitteleuropa zu werden, die sich ganz dem aktiven Altern verschrieben hat: „Hier ist Gesundheitsinfrastruktur vorhanden, die nirgendwo sonst so systematisch aus-



„Bad Radkersburg ist schon heute ein vollendetes Gesundheits-Label, auf dem die Idee von PROMURA aufbaut. An dem Tag aber, an dem die öffentliche Hand das öffentliche Krankenhaus hier zusperrt, muss wieder bei null angefangen werden.“

Prim. Prof. Dr. Peter Grieshofer, ärztlicher Leiter der Mare-Gruppe-Privatkliniken

renzregion zu verbinden: „Unsere Aufgabe als Cluster ist zum einen die aktive Wirtschaftsförderung des steirischen Gesundheitsstandorts im Bereich Arbeitsplätze und Wertschöpfung und zum anderen die internationale Sichtbarkeit der medizinischen Innovationen aus der Steiermark zu fördern. In der

dizinische Gesamtpaket einer medizinischen Dienstleistungskette weiter erhalten bleibt. Mit Blick auf den „Steirischen Gesundheitsplan 2035“ und seine Auswirkungen auf Bad Radkersburg hält Grieshofer dezidiert fest: „Klar muss aber allen sein, dass die ganze Struktur hier – ob Rehabilitation, Kur oder aktives Altern – eine Leistungskette ist, die damit steht und fällt, ob es ein öffentliches Krankenhaus am Ort mit chirurgisch-orthopädischer Abteilung und einer Abteilung für Innere Medizin mit spezieller rheumatologischer Ebene gibt oder nicht! An dem Tag, an dem die öffentliche Hand das LKH in Bad Radkersburg zusperrt, muss wieder bei null angefangen werden.“

Wie sich in der Gesprächsrunde herausstellt, ist es in den letzten Jahren gelungen, die Abwanderung junger Menschen durch den Zuzug von Menschen zu kompensieren, die im Lebensalter 50 plus die erstaunlichen Möglichkeiten des Kulturrums und die örtliche Gesundheitsinfrastruktur schätzen. Daher bleiben auch für die Zukunft – davon sind alle Personen am Tisch unisono überzeugt – die klassische Kur und das öffentliche Krankenhaus das Alleinstellungsmerkmal der grenzenlosen Gesundheitsregion!



„Mit PROMURA müssen wir hier einen Leuchtturm setzen, der zeigt, dass in dieser idyllischen österreichisch-slowenischen Grenzregion die Neuausrichtung der Gesundheitsvorsorge für Mitteleuropa beginnt.“

Klaus Pilz, Geschäftsführer Thermenhotel Radkersburger Hof

gebildet ist. Wir sprechen von einer Dienstleistungskette, die von Trainings- und Sportmöglichkeiten, über die klassische Kur und Gesundheitsvorsorge im Sinne von Prävention bis hin zur Rehabilitation in Kliniken und der Akutversorgung im LKH reicht.“ Das Besondere am Standort Bad Radkersburg ist für Prof. Regina Roller-Wirnsberger die „intensive gegenseitige Befruchtung zwischen der universitären Forschung und den nicht enden wollenen praktischen Umsetzungsmöglichkeit durch die vorhandenen unterschiedlichsten medizinischen Einrichtungen.“ – „Genau aus diesem Grund!“, bestätigt Johann Harer, hat sich auch HTS als Humantechnologie-Cluster des Landes Steiermark dazu entschlossen, in die Bad Radkersburger Arbeitsgemeinschafts-Initiative Projekt PROMURA einzutreten und den Medizinstandort verstärkt mit dem Projekt AHA Refe-

Region Bad Radkersburg haben wir dafür besonders willige und kooperative Partner gefunden“, ergänzt Dr. Harer.

Für Primar Dr. Peter Grieshofer von der Mare-Privatkliniken-Gruppe, die ihren Firmensitz in Bad Radkersburg hat, ist ein ganz wesentlicher Faktor um Bad Radkersburg als Zentrum der AHA-Referenzregion für „aktives und gesundes Leben im Alter“ positiv weiterzuentwickeln, dass das – wie er sagt – in einer „charmanten kleinteiligen Regionalstruktur“ eingebettete me-



„Basis für PROMURA ist der Medizinstandort Bad Radkersburg, der Trainingsmöglichkeiten, klassische Kur, Gesundheitsvorsorge und Prävention sowie Akutversorgung im öffentlichen Krankenhaus und Rehabilitation in privaten Kliniken garantiert.“

Mag. Josef Sommer, Präsident des ÖHKV und Vizebürgermeister



Auch der Schul- und Berufsausbildungssektor in Österreich und Slowenien, der sich u.a. aus einer Berufsausbildung zum Physiotherapeuten und einer Elektro-HTL in Bad Radkersburg sowie einer Krankenpflegeschule und einer höheren Bildungsanstalt für Gesundheitsberufe in Murska Sobota zusammensetzt, soll von der Kooperation PROMURA profitieren: „In unseren Gruppen haben wir uns überlegt, wie wir neue Ausbildungen an den Standorten Murska Sobota und Maribor mit dem Standort Bad Radkersburg in symbiotische Verbindung bringen können“ erzählt Dr. Krajnc-Nikolić: „Ein Gesundheitsstandort ist auch ein Tourismusziel. Wir haben in Murska Sobota und in Bad Gleichenberg Schulen für Tourismusberufe, wo man auch grenzübergreifende Ausbildungsformen erreichen könnte“. Johann Harer ist überzeugt: „Steiermark und Slowenien haben zusammen das Potenzial, aus diesen Dingen neue Möglichkeiten herauszuarbeiten. Kombinieren wir unsere technologische Kompetenz mit der medizinischen Kompetenz und wir werden daraus neue Produkte und Dienstleistungen entwickeln können, um zusätzliche Wertschöpfung und neue Businessmodelle zu schaffen.“

Der Geschäftsführer des Radkersburger Hofes, Klaus Pilz, bringt seine Vorstellung auf den Punkt, wenn er PROMURA als ein Forum des Austausches von regionalen Produzenten und Entwicklern mit der internationalen Forschung bezeichnet und alle Beteiligten auffordert: „Wir müssen hier einen Leuchtturm setzen, der zeigt, dass in dieser idyllischen österreichisch-slowenischen Grenzregion die Neuausrichtung der Gesundheitsvorsorge für Mitteleuropa neu beginnt. Wenn es um Gesundheit und Active Ageing geht, darf man an Bad Radkersburg nicht vorbeikommen.“ In Hinblick auf die Stärkung des Standortes als Zentrum einer europäischen AHA Referenzregion wird Pilz im Radkersburger Hof im Oktober ein Symposium veranstal-

„Als slowenische Ärztin und Forscherin sehe ich die Bad Radkersburger PROMURA-Initiative als eine natürliche Gelegenheit, über die Grenze zu schauen und synergetisch europäische Chancen zu nützen.“

Dr. Tatjana Krajnc-Nikolić PhD, Murska Sobota
Institute of Public Health Slovenia

ten, das sich mit Thematiken der Zukunft beschäftigen wird: „Unser Thema wird Smart Home im weitestmöglichen Sinn sein. Wie kann ich mir die Technik zum Beispiel im altersgerechten Wohnen oder beim Anpassen der Arbeitsumgebung auf gesundheitliche Einschränkungen für meine Bedürfnisse untertan machen?“ Für Josef Sommer, der auch Präsident des „Österreichischen Heilbäder- und Kurortverbandes von 1908“ ist, besitzt die Grenzregion um Bad Radkersburg eine Infrastruktur, die „wie geschaffen ist, um hier gesund und fit älter zu werden.“ Nicht zuletzt sei Radkersburg bei der Einführung des neuen Kurmodells „Gesundheitsvorsorge Aktiv“, das Kurstandorte für präventive Gesundheitsvorsorgeprogramme weiterentwickelt, im Pilotprojekt vertreten gewesen. Prof. Kai Illing von der FH JOANNEUM fasst ergänzend zusammen, dass die „thematische Vielfalt“, die im Projekt PROMURA für aktives und gesundes Altern analysiert wurde, über die klassische medizinische Versorgung hinausgeht: Der Bogen reicht hier von den Innovationen

der ICT im Bereich des altersgerechten Wohnens bis hin zu „Naturerfahrung als Präventionstechnik“. Auch Gesundheitsförderung im Zusammenhang mit der Kulturlandschaft ist Teil konkreter Projektideen. Für Bürgermeister Heinrich Schmidlechner ist es selbstverständlich, dass die Stadtgemeinde Bad Radkersburg „den Nukleus aller Projekte“ bilden muss: „Unsere historische Kulturstadt kann mit neuen Wohnmöglichkeiten und erneuerten Wohnraumideen zu einem Zentrum für ältere aktive Menschen werden. Denn viele Menschen suchen schon heute diesen einzigartigen Raum in der illyrischen Klimazone, um hier in einer multikulturellen Region mit hoher Lebensqualität eine qualitativ gute Zeit zu verbringen.“

Ein lange gegebener geografischer Nachteil, die Grenzlage, wendet sich heute allmählich zum einem wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Vorteil. Ein erklärtes erstes Ziel des Projektes PROMURA wird dann erreicht werden, wenn im Mai die Gründungsveranstaltung zur „1. Gesundheitskonferenz Alpe Adria“ in Bad Radkersburg stattfindet und der Medizinstandort damit zum internationalen Zentrum des Zukunftsmodells „Active and Healthy Ageing“ avanciert: „Was hier im Raum steht, kann ein europäisches Format haben, es könnte gelingen, über zwei, drei Staatsgrenzen hinweg etwas zu bauen wo medizinische Behandlung und Akutversorgung, Rehabilitation und Kur über Fachrichtungen hinweg noch mehr auf das Leben im Alter hin spezifiziert werden“, sagt Vizebürgermeister Josef Sommer zum Abschluss des Round Tables. ●



„Als steirischer Humantechnologie-Cluster begleiten wir als strategischer Partner das grenzübergreifende Projekt PROMURA, das sich im Bereich des aktiven und gesunden Alterns für unsere EU-Referenzregion engagiert.“

Dr. Johann Harer, General Manager HUMAN TECHNOLOGY STYRIA GmbH

WHAT IS AVAXHOME?

AVAXHOME-

the biggest Internet portal,
providing you various content:
brand new books, trending movies,
fresh magazines, hot games,
recent software, latest music releases.

Unlimited satisfaction one low price
Cheap constant access to piping hot media
Protect your downloadings from Big brother
Safer, than torrent-trackers

18 years of seamless operation and our users' satisfaction

All languages
Brand new content
One site



We have everything for all of your needs. Just open <https://avxlive.icu>

DIE PERFEKTE IMMOBILIE IN BAD RADKERSBURG

Top-Investment in Bad Radkersburg. Der Wohnpark Vitanova am Stadtrand in Grünlage ist die perfekte Immobilie für Kapitalanleger, als Zweitwohnsitz oder Hauptwohnsitz für das Alter. Zwei Drittel sind bereits vergeben.

Vitanova, „neues Leben“ – der Name sagt es bereits: Mit dem Wohnpark wird in Bad Radkersburg eine neue, innovative Immobilie geschaffen. Die Anlage ist als Mehrgenerationenhaus geplant und legt großen Wert auf eine Gemeinschaftsbildung, die im Miteinanderleben den großen Mehrwert generiert.

Projektbetreiber ist die Acco Immobilien GmbH, deren Geschäftsführer Karl Maitz in Bad Radkersburg lebt. Im Laufe seines reichhaltigen Berufslebens war Karl Maitz bereits in der Hotellerie sehr erfolgreich, u.a. als Direktionsassistent im Hotel Sacher in Wien und als Direktor einer sehr großen Ferienhotelanlage in Griechenland. In Bad Radkersburg war er zehn Jahre

als Geschäftsführer des Radkersburger Hofes und der Klinik Maria Theresia tätig, außerdem baute er in seiner Heimatstadt die Mare-Firmengruppe mit auf. Heute betreibt er Wohn- und Geschäftsimmobilien in deutschen Städten wie zum Beispiel in Berlin, Düsseldorf, Bochum und Essen sowie mit seinem Fürstenfelder Geschäftspartner Architekt Ohnewein Häuser des betreuten Wohnens in Graz sowie in einigen Orten der Oststeiermark.

„Zeitgemäße Immobilien-Investments garantieren auch in Zeiten sinkender Renditen hohe Anlagensicherheit“, sagt Karl Maitz. Mit dem Wohnpark Vitanova realisiert er nun ein Herzensprojekt. „Das Objekt grenzt direkt an mein eigenes Privatgrundstück. Ich werde daher auch in Zukunft darauf

Auch für Anleger attraktiv



PREISBEISPIEL

für eine Wohnung mit 56,67 m ²	
Nettokaufpreis	130.000,-
(exkl. 20 % Ust)	
Jahresnettomiettertrag	5.440,-
Rendite	4,18 %



IN DER NATUR. Mitten im Grünen liegt der Wohnpark Vitanova, die liebevoll gepflegte Altstadt ist aber in wenigen Minuten zu Fuß erreichbar.



achten, dass der hohe Standard des Wohnparks gewahrt bleibt.“

Mehrere Faktoren waren Karl Maitz wichtig: Das Objekt ist südwestseitig orientiert, komplett offen, mit großer grüner Freifläche. Alle Wohnungen sind hochwertig ausgeführt, lichtdurchflutet und verfügen über Eigengärten oder großzügige Terrassen. Die Anlage wurde vollkommen barrierefrei gestaltet, zusätzlich besitzt jeder Trakt eine eigene Liftanlage.

Karl Maitz achtet außerdem auf eine harmonische Wohngemeinschaft, unterstützt von einer professionellen und engagierten Hausverwaltung. Ein weiteres Plus: In unmittelbarer Nähe des Wohnparks sind sämtliche Leistungen und Angebote vorhanden, die man sich für den dritten Lebensabschnitt wünscht. In Würde altern wird hier zur gelebten Realität.

Die Wohnanlage in sehr ruhiger Stadtrandlage verfügt über 40 Wohneinheiten mit verschiedenen Grundrissen von 43 m² bis 110 m²,



„Bad Radkersburg ist ein Juwel, es macht letztlich große Freude, auch hier mit einer wunderbaren Wohnanlage als Investor einen Markstein setzen zu können.“

Karl Maitz, Acco Immobilien GmbH

sechs davon sind Penthäuser. Das Gesamtinvestment beträgt knapp acht Millionen Euro. Einige Wohnungen werden auch vermietet – als eine Art „Serviced Apartments“ für Pensionisten mit zusätzlichen Dienstleistungen,

um das tägliche Leben im Alter zu erleichtern. Die Fertigstellung ist für den Februar 2020 geplant.

Der Standort ist ideal gewählt. „Ich glaube sehr an meine Heimat, an ihre Nachhaltigkeit und ihre Vielseitigkeit. Bad Radkersburg ist ein sehr spannender Ort geworden und bietet alles, was man zu einem schönen Leben benötigt.“ Gute medizinische Infrastruktur, hochwertiges therapeutisches Angebot, eine vielfach ausgezeichnete Therme und erstklassige Hotellerie, fantastische Natur und ein großartiges Radwegenetz stehen für Bad Radkersburg. Die liebevoll gepflegte Altstadt ist lebendiger Lebens- und Arbeitsraum und überall gibt es ausgezeichnete Gastronomie und Buschenschänken.

„Bad Radkersburg ist ein Juwel“, ist Karl Maitz überzeugt, „es macht letztlich große Freude, auch hier mit einer wunderbaren Wohnanlage als Investor einen Markstein setzen zu können.“ *W.R.*

www.wohnpark-vitanova.com



kaiser von ö
historik- und thermalhotel

Exklusivangebot

im Kaiser von Österreich, Historik- und Thermalhotel in Bad Radkersburg

- 3 Tage / 2 Nächte inkl. Verwöhnhalbpension
- Kostenfreie Nutzung des Vita med Trainingszentrums
- Hauseigener Thermal- und Entspannungsbereich mit 2 Pools, ...
- Massagen- und Kosmetikangebote gegen Gebühr

Nur € **173,-**
(statt € 203,-)
p.P. im DZ-Nova

Gültig für alle Buchungen bis 28.07.2019
Buchungskennwort: „STEIERMARK-MAGAZIN“

Bad Radkersburg | Tel.: 0 34 76/40 750
office@kaiservon.at | www.kaiservon.at



SÖS
Süd Ost Shopping

„Warum in die Ferne schweifen?
Sieh, das Gute liegt so nah!“

NEU
ruefa

SÖS DENTAL&ART
ZAHNHEIL- UND KOSMETIKZENTRUM
BAD RADKERSBURG

SPORTPHYSIO
PHYSIOTHERAPIE & KLINISCHES TRAINING

Eva Palz
Körper · Geist · Seele

D
DEICHMANN

TEDI

FUSSL
Modestrasse

dm
freizeit studio

Ernsting's family
Von köstlichen Familien empfohlen.

SNACK BAR

ÖFFNUNGSZEITEN:
Mo. – Fr.: 08.30 – 18.30 Uhr | Sa.: 08.30 – 17.00 Uhr
Halbenrainstr. 11-13 | 8490 Bad Radkersburg | www.suedostshopping.at



**kurkonditorei**
BAD RADKERSBURG

Genussvoll frühstücken

**täglich
8.00 - 14.00 Uhr**

8490 Bad Radkersburg | +43 (0) 3476/3560-570
torte@kurkonditorei.at | www.kurkonditorei.at

**BAD RADKERSBURG**
Die Region, die bewegt.

sommer.glück

Rad-Entdeckungstouren führen in der erlebnisreichsten und sonnigsten Radregion Österreichs durch schattige Auenlandschaften und über sanfte Weinhügel. Ein Sprung ins 50m Sportbecken der Parktherme erfrischt die Sinne. Viele Abenteuer warten auf kleine Entdecker. Und am Abend? Flanieren & RAdieren durch die historische Altstadt.

Tourismusverband Region Bad Radkersburg
GF Christian Contola
8490 Bad Radkersburg Hauptplatz 14
T: +43 3476 2545 | info@badradkersburg.at
www.badradersburg.at

Sommernglückstage

- 3 bzw. 5 Nächte in der Unterkunft Ihrer Wahl inkl. Frühstück
- 1 Tag bzw. 2 Tage Eintritt in die Parktherme oder hoteleigenen Thermalwasser- & Saunalandchaft
- 1x Iss.Gut.Schein € 20,-

	4 Tage/3 Nächte	6 Tage/5 Nächte
Hotel****	ab € 235,00	ab € 360,00
Hotel***	ab € 153,00	ab € 251,00
Gasthof/ Pension	ab € 133,00	ab € 226,00
Privatzimmer	ab € 123,00	ab € 201,00

Gültig von 1. Juni bis 8. September 2019



Im Süden der Steiermark.



„LA CITTÀ IDEALE“ IN DER STEIERMARK

Wie keine andere steirische Stadt hat Bad Radkersburg ein historisches Zentrum, das die Renaissance-Idee von der Idealstadt historisch erlebbar macht.

Der Renaissancetheoretiker Leon Battista Alberti hat in seinem 1452 fertiggestellten Architekturtraktat „De re aedificatoria“ als Erster die Verwandtschaft von Kunstwerk und Stadt angesprochen. Für Alberti, der als Philosoph und Künstler das große Vorbild von Leonardo da Vinci war, spiegelt sich im Errichten von Häusern die große Idee der Kunst wider. Denn Kunst ist für Albert nichts anderes als der Versuch, dem Zusammenleben von Menschen eine äußere, repräsentative Form zu geben. Das glückliche Zusammenleben innerhalb einer Stadt, die nach städtischen Regeln organisier-

te Kommune, drückt sich für Alberti durch die Stadtbaukunst am besten aus. Jede „richtige“ Stadt mit ihrem Grundriss benachbarter Gebäude, die von einer wehrhaften Umfassungsmauer umschlossen werden, betrachtet Leon Battista Alberti als ein einziges in sich geschlossenes Haus. Für ihn ist erst die Stadtmauer mit ihren Toren das „eigentliche Gehäuse der Stadtkommune“, das sie zum in sich geschlossenen Kunstwerk macht. Mit dieser Definition aus der Zeit um 1450 hat der italienische Architekturtheoretiker die historischen Grundlagen gelegt, warum wir noch heute historische Altstadtensembles wie das von Bad Radkersburg als

städtebauliche Gesamtkunstwerke betrachten und erhalten. Der differenzierte Grundriss historischer Häuser, wie sie sich in Radkersburg erhalten haben, ist nach Alberti mit dem sich von Stadttor zu Stadttor wie ein Netz spannenden Stadtgrundriss ident: „Wie man im Haus den Eingang, die Säle und die Räume hat, so findet man in der Stadt Tore und Hauptstraßen und Plätze zum Zusammenleben.“ Seit aber die meisten Stadtbefestigungen im 19. Jahrhundert verschwunden sind, scheint Albertis Idee vom Haus als einer kleinen Stadt und der Stadt, die erst mit ihrer Mauer ein in sich geschlossenes Haus darstellt, hinfällig geworden zu sein. Aber



dennoch drückt ein im Stadtgrundriss erhaltenes Ensemble von Altstadtthäusern, wenn es wie im Fall von Bad Radkersburg von einer erhaltenen Mauer umgeben ist, besondere Behaglichkeit aus. Nicht umsonst sind solche Städte – man denke international an Rothenburg ob der Tauber, Lucca, Verona oder Carcassonne seit jeher auch besondere Tourismusmagnete.

Ein geschlossenes Ensemble

Heute vergisst man in der scheinbar unversehrt erhaltenen Bad Radkersburger Altstadt leicht, dass bei Kriegsende 1945 nur vier der 321 historischen Altstadtthäuser unbeschädigt geblieben waren. Allein den damals verantwortlichen Kommunalpolitikern und der steirischen Verwaltung ist es zu verdanken, dass dieses bedeutende Stadt-

bild der Steiermark, in dem sich Gebäude von der Romanik über die prägenden Epochen der Renaissance und des frühen Barock bis hin zu Historismus und Jugendstil erhalten hatten, überhaupt in seiner alten Form wiedererstand ist. In enger Kooperation mit der Universität und dem Bundesdenkmalamt hat man damals die alten Pläne und Stadtansichten herangezogen und zur Grundlage für die Rekonstruktion der historischen Situation gemacht. Diese denkmalpflegerischen Initiativen der Stadt Bad Radkersburg für den Erhalt ihres Altstadtensembles wurden bereits 1978 in Hamburg mit der „Europagoldmedaille für Denkmalpflege“ ausgezeichnet. Seit dieser Ehrung steht man auf Augenhöhe mit Städten, die heute zum UNESCO-Weltkulturerbe gezählt werden.

Bereits früh, wahrscheinlich sogar schon im bürgerlich gebildeten Milieu des 19. Jahrhunderts, hat man in Bad Radkersburg aber auch begriffen, dass die erhaltene Renaissancestadtmauer mit ihren Fortifikationen und Bastionen und der erhaltenen Grünfläche des Glacis eine österreichische Besonderheit darstellt. Nur deshalb blieb sie – mit bitterer Ausnahme der prächtigen Tore – grundlegend erhalten und wird heute sogar weiter rekonstruiert. In ihrer Architektur geht sie auf das frühe Barock zurück und gibt heute eine einzigartige Vorstellung, wie Städte wie Wien oder Graz damals ausgesehen haben.

Das barocke Radkersburg

Wollen wir abschließend auf das historische Radkersburg zurückblicken, schenkt uns die im Europa dieser Zeit weit verbreitete „Topographia Germaniae“ von Matthäus Merian, die ab 1642 in Frankfurt erschienen ist, eine frühe stimmige Beschreibung der Stadt: Radkersburg wird dort als landesfürstliche Grenzstadt am Hauptarm der damals noch unregulierten Mur

Wirklich bemerkenswert an Radkersburg war für die „Topographia Germaniae“, dass man dort „gewaltigen guten Weinwachs weit und breit um die Statt“ finden konnte.



vorgestellt. Bei Hochwasser liege, so der Chronist, die Kommune geschützt von ihren Stadtmauern wie eine sichere Insel in der Landschaft. Als bemerkenswert wird auch die zweisprachige Situation im Gebiet der Stadt erwähnt: „Auff dem Lande herum redet man alles Windisch; aber in der Statt Teutsch.“ Das wirklich Besondere aber an Radkersburg sei, dass man über einen „gewaltigen guten Weinwachs weit und breit um die Statt“ verfüge. Aus den beschriebenen Gegebenheiten galt Radkersburg dem topografischen Lexikon als eine der „vornehmsten Städte“ des Landes Steiermark, eine Bezeichnung, die für die damalige Zeit als Ausdruck von Weltoffenheit zu übersetzen ist. Und auch heute erscheint das Altstadtensemble wie ein einziges „vornehmes“ zusammenhängendes Gebäude voll von Kultur jeder Art. Das Bad Radkersburg von heute ist eine architektonisch verwirklichte „Città Ideale“, wie sie sich Leon Battista Alberti vor über 500 Jahren als geschlossenes Gesamtkunstwerk vorgestellt hat. ●

Claus Pressl

**ARCHITEKTUR-
GESCHICHTE
PUR!** Renaissance-
cestdadmauern
und Paläste wie
im Veneto und
gotische Kirchen
und Türme im
Zentrum von Bad
Radkersburg.

E-Auto teilen im Vulkanland



E-Auto teilen erfreut sich immer größerer Beliebtheit. Im Vulkanland bieten 15 Partner bis 30. September eine besondere Aktion an: Interessierte können ein E-Auto für nur 20 Euro pro Tag nutzen. Damit soll die gemeinschaftliche und optimale Nutzung von E-Autos gestärkt werden. 19 E-Autos, vom Renault ZOE bis zum Tesla X, stehen an 17 Stationen zur Verfügung. Die Fahrzeuge können einfach über eine Buchungsplattform online oder per App reserviert werden, die Abrechnung erfolgt elektronisch.

www.eautoteilen.at

Wo Kultur und Schaumwein Hochzeit feiern

Die Stadt Gornja Radgona bietet eine Vielfalt an kulturellen Highlights wie das Schloss Negova und den berühmten Schaumwein aus den einzigartigen Weinkellern von Radgonske Gorice.



DAS HERRSCHAFTLICHE Schloss Negova ist ein kulturhistorisches Kleinod, das u.a. gerne als Ort für Hochzeiten genutzt wird. In den Sektkellern Radgonske Gorice können Besucher die mit Goldmedaillen ausgezeichneten Schaumweine genießen.

Genießen, betrachten, bewegen ... Es gibt viele Gründe Gornja Radgona, der slowenischen Schwesterstadt von Bad Radkersburg gleich jenseits der Brücke über die Mur, einen Besuch abzustatten. Die natürlichen Begebenheiten um Gornja Radgona bieten viele Möglichkeiten für aktiven Ferienurlaub und sportliche Aktivitäten. Schöne Ausflugsziele bietet etwa der Apollonia-Weg. Zur Besichtigung lädt das reiche Kulturerbe mit Schloss Negova, Museum Spital etc. Ein besonderes Highlight ist Schloss Negova, das ab 1615 von Schlossherr Trauttmansdorff in ein herrschaftliches Gebäude im Stil der italienischen Neu-renaissance umgebaut worden ist. Die Schlossanlage ist heute ein kulturhistorisches Denkmal von internationaler

Bedeutung, wo Geschäftstreffen, Kulturveranstaltungen und andere Feierlichkeiten wie z. B. Hochzeiten stattfinden.

In den einzigartigen Kellern der Sektkellerei Radgonske Gorice wird Wein schon seit 1852 produziert und gelagert. Der Stolz des Hauses ist der erste und preisgekrönte slowenische Schaumwein, der Radgona Gold (Zlata radgonska penina), der schon mehr als 200 internationale Goldmedaillen gewonnen hat. Der Wein reift in den Weinkellern unter den Felsen der Stadt, wo auf besonderen Ständern die Flaschen dieses Goldstücks lagern. Besucher sind stets fasziniert von dem magischen Ambiente, der Fachkenntnis und der Hingabe, werden die Flaschen doch jeden Tag von Hand gedreht, wodurch der vorzügliche Geschmack des

Radgona Gold entsteht. Die Degustationsecke unter dem Gewölbe ist Teil des authentischen Geschäftes, wo beim Plaudern und einem Glas Spitzenwein die Zeit stehen bleibt. ●

Veranstaltungen:

Samstag, 8. Juni 2019 Festival der Liebe – Peninafest (Schaumweinfest) – Schloss Negova
Sonntag, 16. Juni 2019 Tag der offenen Tür – Radgonske Gorice

Schloss Negova
Negova 13, 9245 Spodnji Ivanjci
Tel. +386 40 629 118
Öffnungszeiten: 1. April bis 31. Oktober,
Donnerstag–Sonntag: 10.00–17.00 Uhr
Infos: www.kultprotur.si

Infos: Dom penine (Radgonske Gorice d.o.o.), Jurkovičeva 25,
9250 Gornja Radgona
Tel. +386 2 564 85 50
E-Mail: prodajalna@radgonske-gorice.si



GEGENSEITIGE Wertschätzung und gelebter Teamspirit bilden den Grundstock in den Produktionshallen von VAR d.o.o. in Gornja Radgona.

INGENIEURSKUNST FÜR WELTKONZERNE

In diesem Jahr feiert VAR d.o.o. aus Gornja Radgona, einer der erfolgreichsten slowenischen Produzenten von Autozulieferteilen, sein 25-jähriges Gründungsjubiläum.

Haupproduktionsgut von VAR d.o.o. sind Konstruktionsteile und Halterungssysteme für das Premiumsegment des Automobilbereichs. Sie werden auf selbst entwickelten Metallstanzanlagen von Hand gefertigt und trovaliert. Mit 88 qualifizierten Mitarbeitern werden auf 4500 m² Produktionsfläche jährlich mindestens 25 Mio. Stück einzelner Teile produziert. Eine Besonderheit des Zulieferspezialisten VAR d.o.o. ist die hohe Flexibilität im Fertigungsprozess. Je nach Bedarf kann die Produktion eines Teiles nach dem vorgegebenen Modell des Auftraggebers in einer Woche entwickelt werden. Die Maschinenbauingenieure Dipl.-Ing. Anton Mlakar und Dipl.-Ing. Miroslav Dominko haben den Betrieb 1994 mit 5 Mitarbeitern gegründet. Damals hatte sich die Möglichkeit ergeben vom staatlichen Konzern ELRAD den Standort Gornja Radgona mit einer 900 m² großen Fertigungshalle

abzukaufen. Das technische Know-how, das VAR d.o.o. von Anfang an anbot, führte bald zu Kontakten mit der Automobilindustrie. Heute ist die MAGNA, mit der man seit 20 Jahren eine erfolgreiche Zusammenarbeit pflegt, der größte Kunde von VAR d.o.o. Das von Geschäftsführer Gregor Senekovič geleitete Unternehmen gehört mit einem stabilen jährlichen Umsatz von rund 10,5 Mio und einem AAA-Wirtschaftsrating zum obersten Segment der slowenischen Produktionsbetriebe. Es ist ein Vorzeigeunternehmen der Region Po-

murska. Der diplomierte Betriebswirt und ehemalige Investmentbanker Senekovič kam vor vier Jahren als Unternehmensberater zu VAR d.o.o. und entwickelte zusammen mit den Gründern, die nach wie vor geschäftsführende Gesellschafter sind, Strategien für die Zukunft und wurde gleich als Geschäftsführer engagiert. Eines seiner Ziele ist, die Produktion im angedachten Industriepark Gornja Radgona über eine eigenständige Weiterentwicklung des Roboter-einsatzes im Fertigungsprozess deutlich zu erweitern.

C.P.

SICHTLICH stolz sind GF Gregor Senekovič und Gründer Dipl.-Ing. Anton Mlakar auf die Riege der Auftraggeber, die gestanzte Premiumteile von VAR d.o.o. beziehen: U.a. sind das Mercedes, Audi, BMW, Jaguar, Maserati und Bentley!



MENSCHEN IN DER SÜDOSTSTEIERMARK

Damit eine Region wie die Südoststeiermark erfolgreich sein kann, braucht es viele Menschen, die in ihrer Position das Beste geben. Einige dieser innovativen, kreativen und klugen Köpfe stellen wir heute vor. Von Johannes Hödl



Franz Wetzelberger

Alle kennen ihn als Hokus Pokus Musiker, als Entertainer, der sein junges Publikum verzaubert. Wetzelberger ist aber auch ein erfolgreicher Komponist, Arrangeur und Sänger, der sogar Bühnenmusik und Kinderlieder geschrieben hat.



Werner Resch

Werber und Kommunikationsfachmann, so kennt man ihn. Nun bekam er als Nebenerwerbswinzer in Wieselburg bei einer österreichweiten Bewertung mit seinem alkoholfreien Kinder- Frizzante Silber, für Weine und Brände vier Silbermedaillen.



Lisa Bauer

Irgendwo zwischen Chile, Brasilien und Österreich entstand die Idee, seit 2016 reüssiert die junge Steirerin (Buschenschank Bauer, Oedgraben) im Wine- & Distilleriesbusiness: DeVin gibt es in speziell ausgesuchten regionalen Läden.

JASMIN ÜBERBACHER

Besondere Karriere

Die in Gnas geborene Mutter eines Sohnes absolvierte die HBLA Schrödingerstraße, berufsbegleitend ein Wirtschaftsstudium am Campus02 (Master of Arts) in Graz und sammelte 20 Jahre Berufserfahrung in der Baubranche im In- und Ausland: Narrath-Putze GmbH, Führung und Steuerung des Vertriebs als Mitglied eines Managementteams bei einer Baunit-Tochter, schließlich der Weg über die Frauenthal-Holding zur Unternehmensgruppe Granit. Mit dem Verkauf von „ROTH – die Handwerksmeister“ an Granit wurde Überbacher mit der Geschäftsleitung betraut. „Wir vereinen bei ROTH als Dienstleister zehn Gewerke in einem Haus, das ist unser Wettbewerbsvorteil“, so Jasmin Überbacher.



CHRISTOPH NEUMEISTER, HARALD IRKA

Anhaltender Genuss

Am Saziani in Straden hinterlassen seit Jahren kreative Köpfe zukunftsweisende Spuren. Weit über die Region hinaus: Christoph Neumeister (l.) mit dem BIO-Weingut, der die komplexe Kunst beherrscht, Trauben aus einer Anzahl von kleinstrukturierten Lagen zu ernten, um daraus Weine mit extrahierten Strukturen für den langanhaltenden Genuss zu keltern. Und die perfekte Ergänzung Harald Irka (r.), der, seit zehn Jahren Küchenchef bei Saziani Neumeister, die raffinierte Methode der Fermentation, um delikate und prickelnde Geschmackserlebnisse und Gerüche auf den Teller zu bringen, lebt wie kaum ein anderer. Zum Entzücken der Gäste.



MARIA TRUMMER, RUDOLF TRUMMER

Qualität hat Zukunft

Seit 1987 bietet die „Trummer Personalservice Gruppe“ aus St. Peter/O. maßgeschneiderte Personallösungen an und betreut 1500 Kunden in ganz Europa. Das von Geschäftsführer Rudolf Trummer gegründete und gemeinsam mit seiner Gattin Maria geführte Unternehmen hat sich durch natürliches Wachstum zu einem der wichtigsten Partner in der Facharbeiterbranche entwickelt. „Die Qualität unserer Arbeit bestimmt die Qualität unserer Zukunft. Der Wertigkeit der Mitarbeiter wird höchster Stellenwert eingeräumt.“

Im Blickpunkt

**Rupert Bruchmann**

Der überaus initiativ Schloßwirt in Kornberg bewegt: Er initiierte 2009 das große Oldtimer-, US-Car-, Biker- und Sportwagentreffen am Pfingstmontag, revitalisierte den elterlichen Bauernhof mit Ausschank und lancierte „Grill on Hill“ auf Schloss Kornberg – ein meet & eat im Weingarten am „Meetwoch“.

**Andreas Bardeau**

Nach Auslandsaufenthalt ist Bardeau wieder da und widmet sich voll und ganz seinem Schloss Kornberg.

Im ausgebauten Meierhof betreibt er die Schau „Die kleine Welt der großen Schlösser“. Als Vorsitzender der Schlösserstraße hat er die Zahl der Mitglieder von 15 auf 25 erhöht.

**Siegfried Reisinger**

Ein Plädoyer für Kultur und Wagemut ist die Arbeit des JAZZliebe-Erfinders Siegfried

Reisinger. Seit einem Vierteljahrhundert ist er eine verlässliche Konstante in der Kulturarbeit der Ost- und Südsteiermark. Sein Credo: „Aus Liebe zur Region, den hier lebenden Menschen, der Musik und Sprache!“

**Roland Fink**

Mit 1,8 Mio. Kunden weltweit und über 8000 verschickten Paketen pro Tag kann man das südsteirische

Saaz wohl als „Tor zur Welt“ bezeichnen. Der Niceshop-Mastermind nimmt mit dem neuen Headquarter auch eine Vorreiterrolle bei Umweltschutz, Nachhaltigkeit und Familienfreundlichkeit ein.



SEELENBAUMELN & DAHINGLEITEN

Entspannen in sanfthügeliger Kulturlandschaft. Die blühende Region rund um Bad Gleichenberg ist wie geschaffen für lustvolles Wandern und Radfahren. Der Kurort glänzt auch als Genusszentrum und Ausbildungsort.



ERFOLG. Tourismusvorsitzender Jörg Siegel freut sich über 350.000 Nächtigungen jährlich.

Sich fallen lassen. Innere Ruhe durch den Körper strömen lassen, Zeit und Raum für Gedanken haben. So geht Seelenbaumeln in der Region Bad Gleichenberg. Streicheleinheiten für die Sinne, inspiriert von faszinierenden Naturlandschaften und vulkanischen Kraftplätzen. Die Landschaft hebt die Laune. Schimmerndes Licht verleiht den sanften Hügeln und herrlichen Aussichtspunkten, den prächtigen Mischwäldern und üppigen Wein- und Obstgärten ihr sonniges Wesen.

Wandern und eine lockere Radpartie gehören hier zum Tagesablauf. Auf den Spuren der Vulkane führen zahlreiche Wanderwege durch die ganze

Region. Besonders (ent)spannend sind die Themenwanderwege: Momente voller Gefühl genießt man bei einer gemeinsamen Wanderung am Herzspurweg. Wie ein bunter Teppich breitet sich vor uns die Landschaft auf dem Gleichenberger Kogel aus. Zeuge eines der spannendsten Kapitel der Erdgeschichte wird man entlang des Geotrails oder des Kaskögelweges in Gnas.

Wer sich auf dem Fahrrad bewegt, entdeckt nicht nur die kleinen Details wie beim Flanieren, sondern sieht die Region in Cinemascope, für jeden sein eigenes Roadmovie: auf den Themenwegen wie der Kraftquellentour, der Tatscherlandtour oder der Wein- und Wassertour. Daneben verbinden

der R32 und der R45 die Weitrastrecken des Raabtal- und Murradweges.

Das heilende Wasser steht am Beginn der Geschichte von Bad Gleichenberg als Kurort, auf über 180 Jahre Tradition blickt man zurück. Der Anspruch ist, ganzheitliches Wohlbefinden zu schaffen, erleben kann man es im Gesundheitszentrum mit der Therme der Ruhe und dem medizinischen Therapiezentrum. Der geschwungene Bau mit seiner modernen Architektur und den Naturmaterialien Stein, Holz und Glas gibt dem Wasser die Möglichkeit, positiv auf den Menschen zu wirken. Das Heilwasser der Therme bietet mit seinem hohen Mineralgehalt die perfekte Grundlage für verschiedenste Therapien.



RUNDERNEUERT. Der Hauptplatz von Bad Gleichenberg wurde zu einem belebten Zentrum ausgebaut.



KOSTBAR. Am Vulkanlandmarkt findet man feine Produkte, im Liegestuhl genießt man die Kulturlandschaft.

Die Bad Gleichenberger Sole wird in unterschiedlichen Konzentrationen sowohl bei Haut- als auch bei Atemwegserkrankungen angewendet. Aber nicht nur erkrankte Menschen werden behandelt, die Gesundheitsvorsorge neu richtet den Fokus auf die Prävention. „Das Kurhaus mit seiner hohen therapeutischen Qualität ist herausragend. Pro Jahr werden rund 450.000 Therapien verabreicht“, sagt Jörg Siegel, Vorsitzender des Vorstandes des Tourismusverbandes Region Bad Gleichenberg.

Ein weiteres Markenzeichen von Bad Gleichenberg ist seine Ausbildungskompetenz. Drei Einrichtungen sorgen für Impulse: die FH Joanneum mit dem Hauptstudiengang Gesundheitsmanagement im Tourismus, die Tourismusschulen des steirischen Hotelfachschulvereins und die Landesberufsschule für Tourismus und Kulinarik, die durch neue Fachausbildungen – Bäcker, Konditoren, Fleischer – erweitert wurde. Prominente Absolven-

ten wie Johann Lafer drückten hier bereits die Schulbank. „Mittlerweile sind in den Schulen mehr als 30 Nationen vertreten“, sagt Jörg Siegel.

Nicht nur die Studenten haben hohe Kompetenz, auch die kulinarischen Betriebe locken: vom Buschenschank bis zum Gourmettempel. Die Auszeichnungen sprechen für sich. Der



PRACHTVOLL. Die Reise in die Kaiserzeit beim Biedermeierfest in Bad Gleichenberg.

Steirawirt in Trautmannsdorf und die Saziani Stub'n in Straden werden mit jeweils drei Hauben bewertet, das Genussgut Krispel wurde zur Buschenschank und das Weingut Frauwallner zum Weingut des Jahres gewählt.

Die Verbindung von Regionalität und feiner Kulinarik lässt sich auch jeden Freitag am Hauptplatz von Bad Gleichenberg erleben, wenn der Vulkanlandmarkt von 16 bis 19 Uhr offen ist. Hochwertige regionale Produkte stehen auf diesem Erlebnismarkt zum Verkauf, die vor Ort auch verkostet werden können.

Qualitativ hochwertig auch die Veranstaltungen: Das Biedermeierfest Bad Gleichenberg etwa findet am 16. Juni statt. Neu ist das große Erzählfestival mit Folke Tegetthoff im November: badgleichenbergERZÄHLT. Einen Vorgeschmack bietet die Lange Nacht des Erzählens am 12. Juni am Hauptplatz von Bad Gleichenberg.

W.R.

www.bad-gleichenberg.at



CHRISTIAN, Verena und Markus (v.l.) und ihre KollegInnen von der Poststelle in Kirchbach leisten einen wertvollen Beitrag zum Erhalt der Infrastruktur im Ort.



LNW-KUNDIN Sandra mit einem Keramik-Frosch im Lebenshilfe-Shop in Feldbach. Auch Häkeltextilien werden hier angeboten.



PAUL, LNW-Chefin Monika und Andrea (v.l.) vor den großen Waschmaschinen. Viele Betriebe der Region nutzen und schätzen die Waschiedienste.



ELISABETH, Paul und Kornelia (v.l.) beim Bügeln in der Wäscherei in Bad Radkersburg.

BESONDERE ARBEIT FÜR DIE REGION

Über die LNW Lebenshilfe NetzWerk GmbH finden Menschen mit Unterstützungsbedarf Beschäftigung in der Region Südoststeiermark: darunter Post, Keramik-Manufaktur oder Wäscherei. Sie helfen damit auch wichtige Infrastruktur im ländlichen Raum zu erhalten.

Die LNW übernimmt in vielen Gemeinden der Südoststeiermark wichtige Aufgaben für den Erhalt der Infrastruktur. Damit finden Menschen mit Unterstützungsbedarf eine anerkannte und sinnstiftende Beschäftigung. „Wir schaffen Arbeitsbereiche, die in der jeweiligen Region auch gebraucht werden, und bieten konkrete Leistungen für die Gesellschaft“, erklärt Geschäftsführerin Mag.^a Monika Brandl. Gemeinden treten an die LNW heran, wenn Betriebsstätten weitergeführt werden sollen. Man achte genau darauf, die individuell passende Beschäftigung für



Fakten über die LNW Lebenshilfe NetzWerk GmbH

Im Juli 2017 gründeten die Vereine der Lebenshilfe Feldbach und Radkersburg die LNW Lebenshilfe NetzWerk GmbH. Der Wirkungsbereich der LNW umfasst Arbeit, Wohnen, Mobile Dienste, Kinder und Jugend. 387 MitarbeiterInnen unterstützen an etwa 30 Standorten der Südoststeiermark rund 500 KundenInnen. 200 Kunden sind im Tagesbereich beschäftigt, 75 werden in Wohnungen und Wohngemeinschaften begleitet. 300 nehmen Mobile Dienste in Anspruch: Wohn- und Freizeitassistent, Frühförderung und Familienentlastungsdienst, Kinder und Jugendbetreuung durch Kindergarten- und Schulassistent, Produktionsschule, Flexible Hilfen und im Jugendzentrum Mureck. Zudem werden rund 300 Menschen pro Jahr in der Arbeitsassistent beraten. www.lnw.at



DOMINIK ist in der Gartengruppe „Tagwerk“ in Laafeld/Bad Radkersburg im Einsatz.



EMMA, Josef, Alfred, Marion und Christine (v.l.) produzieren in der Keramik-Manufaktur in Feldbach originelle und handgefertigte Keramikprodukte.

die begleiteten Menschen zu finden. In Kirchbach, Deutsch Goritz und St. Peter am Ottersbach ist die LNW als Postpartnerin vor Ort. Die Gemeinden sind froh, dass der Postdienst erhalten bleibt. Unterstützte Personen und AssistentInnen „schupfen“ gemeinsam das Postgeschäft und übernehmen alle postalischen Tätigkeiten. Neben dem Verschicken der Pakete und Briefe in alle Welt werden auch Bankgeschäfte durchgeführt.

Originale mit eigener Handschrift

In Feldbach hat die LNW das frühere Gasthaus zur Post renoviert und 2018 die Keramik-Manufaktur einge-

richtet. Eine durchgehende Produktionsstraße erlaubt effiziente Arbeitsabläufe. 16 KundenInnen der LNW mit unterschiedlich hohem Unterstützungsbedarf werden hier von fünf AssistentInnen begleitet. Die Arbeitsschritte in der Produktion sind ihren Möglichkeiten angepasst. Sie stellen Keramikprodukte her: variabel kombinierbare bunte Stelen für den Garten, Rosenkugeln, Weinkühler, Teller, Schalen, Schilder aller Art: Jedes Stück ein handgefertigtes Original mit individueller Handschrift. Die Produkte werden neben hausgemachten Nudeln vom Weidenhof oder Kräutersalz aus Laafeld – im LNW-eigenen Shop

Feldbach, dem Laden Radkersburg oder den Post-Standorten – in der Südoststeiermark verkauft.

Die Wäscherei in Bad Radkersburg ist breit aufgestellt. LNW-KundInnen und ein Assistent wickeln mit mehreren Großmaschinen den Wäschereidienst ab. Allein 500 Kilogramm Wäsche aus den LNW-Wohnhäusern werden pro Woche gewaschen, getrocknet und gebügelt. Dazu kommt die Wäsche von Ferien- und Gästehäusern sowie Privatwäsche von Kurgästen. Und die Annahmestelle für die Reinigung von Teppichen und die Reparatur von Schuhen wird ebenfalls in der Wäscherei abgewickelt.

Helmut Bast

GENUSS ERLEBEN BEI WEIN & SCHWEIN

Schwein gehabt, dass es die Kripels gibt. Der Name steht für Genuss der Sonderklasse. Saumäßig gute Wollschwein-Spezialitäten, exklusive Weine, gemütliche Zimmer und feine Küche lassen die Herzen höherschlagen.

DIE KRISPELS

leben seit Generationen Top-Qualität. Toni Kripel (2.v.r.) legte den Grundstein für das Genussgut, Stefan Kripel (l.) übernahm den Betrieb in Hof bei Straden 2015.



Das Vulkanland Steiermark ist bekannt als Schlemmerregion. Die Kripels setzen dem Ganzen aber die Krone auf. Umgeben von sanften Hügeln und Wäldern kann man am Genussgut so richtig herrlich abschalten. Man darf gespannt anreisen, weil es hier immer viel zu erleben gibt, und man wird entspannt wieder abreisen, weil die ganze Familie Kripel nur darauf achtet, Genießer zu beglücken.

Begonnen hat alles mit dem Wollschwein. 1999 befand sich das „schwalbenbäuchige Mangalitzaschwein“ auf der Liste der vom Aussterben bedrohter Haustierrassen, für Toni Kripel ein Grund zum Handeln. Nach dem Motto „Essen, was man retten will“ holte er sich die ersten Wollschweine nach Hause. Mittlerweile sind im offenen Schweinestall ca. 120 Stück. Ein saugutes Leben, das sie führen. Sie haben 18 Mona-

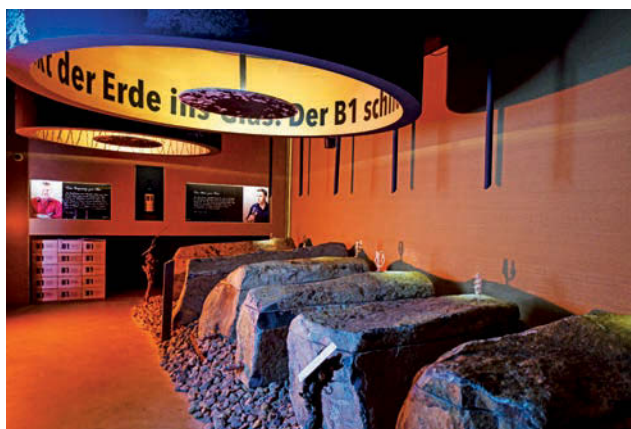
te Zeit, um zu wachsen und können sich ausgedehnt in der freien Natur bewegen – ohne Stress und ohne Platzmangel. Kurzum, die Wollschweine fühlen sich am Hof pudelwo(h)ll – und das schmeckt man. Der Wollschweinspeck – der „Neusetzer“ – ist mittlerweile ein Mythos. Der Neusetzer Klassik liegt sechs Monate im Basalt und reift mit Rosmarin, Oregano und Meersalz, der Neusetzer Fein reift neun Monate im Basalt mit einer Gewürzmischung aus insgesamt zwölf Gewürzen.

Bis zu 15 cm dick wird der Rückenspeck des Wollschweins. Fett ist jedoch nicht gleich Fett! Die Fettsäurezusammensetzung des Wollschweines ist ähnlich der von hochwertigen pflanzlichen Ölen. Reich an Omega-3-Fettsäuren ist es damit ein gesundes Fett, in dem nahezu kein Cholesterin enthalten ist. Die besondere Zusammenstellung der Triglyceri-

de wirkt sich zudem verträglicher auf den menschlichen Organismus aus.

Nicht nur Speck liegt im Basalt. Toni Kripels Sohn Stefan griff die Idee auf und nützte die unglaubliche Energie des jahrtausendealten Steins für den B1. Der junge, innovative Kellermeister lässt den Rebensaft in Basaltfässern bis zur Perfektion reifen. Das Ergebnis ist ein langlebiger, mineralischer Wein.

Stefan Kripels Liebe zum Wein spürt und schmeckt man aber auch bei all seinen anderen Weinen. Das milde Klima und die vulkanischen Böden ausnützend, per Hand gelesen und sorgsam vergoren werden sie ausgebaut. In drei großen Linien: Die Gebietsweine Vulkanland Steiermark DAC reifen im Stahltank, die Ortsweine DAC werden teils in großen Holzfässern ausgebaut. Besonders hochwertig und komplex sind die Riedenweine – sie ruhen bis



KÖSTLICHE VIelfALT: feine Produkte vom Wollschwein, das Dry-aged-Steak-Menü und B1-Weine in Basaltfässern.

zu zwölf Monate in großen oder kleinen Holzfässern.

Was für ein Glück, dass Toni Krispel nicht nur viel Liebe in die Veredelung natürlicher Lebensmittel steckt, sondern dass er auch so richtig gut kochen kann. Von Mai bis Oktober bereitet er das Wollschwein-Dry-aged-Steak bei 800 °C im Beefer zu, entweder als Menü oder solo. Das schmeckt anders, leidenschaftlich und authentisch. Einfach bei Toni kocht! anmelden. Der Tipp: Unbedingt die Weinbegleitung aus dem hauseigenen Keller dazubestellen. Passt perfekt.

Mehr als nur ein Buschenschank ist der Gutsheurige, vom Falstaff 2016 und 2018 zum besten Heurigen der Steiermark gekürt. Verständlich, wirklich köstlich sind die Wollschweinprodukte von den eigenen Wollschweinen. Ein Beispiel zum Gustomachen: Das Carpaccio aus gebeiztem Wollschwein-

rücken mit Pfeffertrüffelöl und Asmonte ist wirklich großartig. Danach lässt man sich die herrlichen hausgemachten Kuchen und Torten von Lisa Krispel servieren – hier lässt man es sich einfach gut gehen.

Und wer danach nicht mehr nach Hause möchte, kann sich in einem der neu renovierten sieben Gästezimmer niederlassen und die Aussicht in die Weinberge genießen oder eine entspannte Runde im Pool drehen. *W.R.*



EDLER MIX: Alt und neu vertragen sich gut im Genussgut Krispel in Hof bei Straden.

Genussgut Krispel

Gutsheuriger: eigene Wollschweinprodukte, selbst gemachte Kuchen und Desserts von Lisa Krispel.

Toni kocht! Toni Krispel bereitet köstliche Dry-aged-Steaks zu. Jeden Mi, Do, Fr auf Voranmeldung von Mai bis Oktober

Ab-Hof-Verkauf in der Kostbar:

Spezialitäten vom Wollschwein, Regionales, Krispel-Weine, Geschenkkideen

Gästezimmer: Neu renoviert! 7 Zimmer inkl. Pool, Frühstücksbuffet, Bad, Weingartenblick.

Erlebniswelt: Auf einer Tour hinter die Kulissen des Genussguts blicken.

Spektakel: 1. Mai ab 14 Uhr, Fest rund um Wein & Wollschwein mit Schinkenverkostung, Livemusik etc.

www.krispel.at



BEIM WANDERN auf den Spuren der Vulkane in Unterlamm genießt man auf der Aussichtswarte eine fabelhafte Fernsicht.

Urlaub in Unterlamm nahe der Therme Loipersdorf!



IN DEN BUSCHEN-SCHÄNKEN und Gasthäusern in und um Unterlamm lassen sich die Gäste gerne kulinarisch verwöhnen.

nationen wie Zotter Schokolade, Göles Essig & Schnaps, Vulcano-Schinkenmanufaktur ... Lassen Sie sich von unseren Buschenschänken und Gasthäusern kulinarisch verwöhnen.

Viele Aktionen gibt es in diesem Jahr auch in der benachbarten Therme Loipersdorf (im Mai Thermentag + Mittagssnack um 29,90 Euro, Family Summer in der Zeit von 28.6. bis 8.9.2019 um einen Euro Eintritt für alle unter 16 Jahren ...).



Tourismusverband Unterlamm

8352 Unterlamm 100
Tel. +43 (0) 3155/8208
E-Mail: tourismus@unterlamm.at
<http://www.unterlamm.at>

Eingebettet im sanften Hügelland der Südoststeiermark laden wir Sie ein, Ihren Urlaub in vollen Zügen zu genießen! Unterlamm hat immer Saison, beim Wandern auf den Spuren der Vulkane genießt man auf der Aussichtswarte eine fabelhafte Fernsicht oder findet bei der Naturteichanlage mit ihrem keltischen Baumka-

lender seinen Lebensbaum. Ob sportlich oder gemütlich, Radfahren rund um Unterlamm ist purer Genuss, auch einen E-Bike-Verleih gibt es im Ort. Auch die steiermarkweit größte Nachbildung der bekannten Lourdes-Mariengrotte in Unterlamm ist einen Besuch wert.

Erleben Sie Ausflugsziele wie die bekannte Riegersburg, Genussdesti-

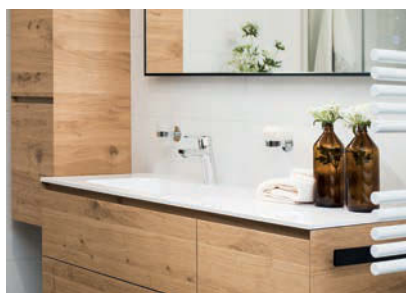
AUFLAGENWASCHTISCHE
mit solidem Unterbau und voll
ausziehbaren Laden, Spiegel mit
integrierter LED-Beleuchtung.



43

JEDER AUFTRAG IST EINZIGARTIG

„Wir sind innovativer Partner unserer Kunden. Nachhaltige Lösungen sind uns wichtig“, sagt Johann Schnabel, Geschäftsführer der krobath Bad Heizung Service GmbH in Feldbach.



NATUR PUR IM BAD: Der Waschtisch aus einem Guss und die Waschtischgruppe aus Holz.

Mit einem Anteil von 80 Prozent machen die Sparten Bad & Wellness, Heizungstechnik & Alternativenenergien sowie dazugehörige Services das Kerngeschäft der krobath Bad Heizung Service GmbH in Feldbach aus. Dazu gehören auch die Planung von Bädern, Wasseraufbereitung sowie Solartechnik und Photovoltaik.

Ein kleineres Standbein des Unternehmens bilden Klimatechnik, Swimmingpools und Reparaturwerkstatt. „Mit diesen Tätigkeitsfeldern decken wir die komplette Bandbreite ab“, erläutert Geschäftsführer Johann Schnabel. „Wir sind Komplettanbieter in der Sanierung von Bädern. Wir beraten, planen, liefern, installieren, verfliesen, montieren und komplettieren – alles aus einer Hand.“

„Jeder Auftrag ist einzigartig und für uns ein Referenzprojekt“, beschreibt der Geschäftsführer das Selbstverständnis von krobath. Private Kunden sind die wichtigste Zielgruppe. Auch



GESCHÄFTSFÜHRER Johann Schnabel (Mitte) mit den beiden Prokuristen Rudolf Ranftl (l.) und Josef Leitgeb: „Wir bieten Kompetenz, Verlässlichkeit und Serviceleistung aus einer Hand.“



DER NEUE BAD-TREND: Doppelwaschtisch und Spiegelschrank sorgen für effizienten Stauraum, Badewanne im flexiblen Raumsparmodus und großflächige Fliesen.

als „Haus- und Hofinstallateur“ namhafter Fertighaushersteller ist krobath tätig. In deren Häusern installiert krobath die komplette Haustechnik. Weitere Aufträge kommen von gewerblichen Kunden, dem Wohnbau und aus dem Objektgeschäft. So bleibt krobath stets am neuesten Stand, was die aktuelle Entwicklung der Haustechnik betrifft. Mit über 100 Mitarbeitern erzielt krobath einen Umsatz von 16 Millionen Euro. Neben dem Hauptsitz Feldbach gibt es weitere Niederlassungen in Fürstenfeld, Graz, Hartberg, Straden und Jennersdorf. ●

krobath Bad Heizung Service GmbH
Brückenkopfgasse 7, 8330 Feldbach
T. +43 3152 90020, www.krobath.at



vinosophie Leitgeb: Geschmacksexplosion pur!

Spannende Weine und kulinarische Köstlichkeiten im „Ausgezeichneten Buschenschank“ und Wohnen am Weingut in Bad Gleichenberg.

WEINGUT LEITGEB

Buschenschank | Gästehaus | vinosophie
8343 Bad Gleichenberg
Trautmannsdorf 104
T. 0664 412 80 89

Öffnungszeiten und weitere Infos finden
Sie auf www.weingut-leitgeb.at



ANLAUF. Frank Stallone (Bruder von Sylvester Stallone), Schauspieler Ralf Moeller, US-Starmoderator Steve Harvey, Humidor-Designer Daniel Marshall (v.l.n.r.).

Hollywood im Anflug auf Graz

Erst kürzlich fand im historischen Beverly Hilton Hotel das „Modern Day Campfire“ von und mit Humidor-Designer und Zigarren-Guru Daniel Marshall statt. Jetzt sind er und Schauspieler Ralf Moeller im Anflug auf Graz, um am 13. Mai 2019 gemeinsam mit Gastgeber Markus Ritter (Vorstandsvorsitzender der C&P Immobilien AG) und einigen ausgewählten Gästen auf der Dachterrasse des Headquarters im Brauquartier in Puntigam das moderne Lagerfeuererlebnis zu zelebrieren. Mit dabei sind viele heimische Stars, Freunde und Kunden der Gastgeber sowie heimische Zigarrenliebhaber. Die berühmte goldene Zigarre des US-Designers, die Stars wie Arnold Schwarzenegger, Sylvester Stallone, Al Pacino, Jack Nicholson, Bill Clinton uvm. häufig verkosten, wenn sie sich dem Genuss einer ganz besonderen Zigarre hingeben und damit einen goldenen Moment in ihrem Leben einfangen wollen, darf bei einem solch imposanten Event natürlich nicht fehlen. Seien auch Sie dabei, wenn die erste Zigarrennacht in Österreich die steirische Hauptstadt in Gold hüllt.



3-mal köstlich essen

Die Saziani Stub'n in Straden steht schon lange für großartige und trotzdem lässige Regionalküche auf Dreihaubenniveau. Drei Termine sollte man sich anstreichen: das Menü Ostersonntag (21. April), das Menü Muttertag (12. Mai) und das Menü Vatertag (9. Juni, jeweils 12 Uhr). 4 Gänge um tolle € 49 inkl. Gedeck und Aperitif. www.neumeister.cc

Gesundes Wachstum

Vorstandsvorsitzende KR GD Mag. Regina Ovesny-Straka (l.) und Dir. DI Monika Cisar-Leibetseder berichten von einem erfolgreichen Jahr 2018 für die Volksbank Steiermark. Die Bilanzsumme stieg um 2,9 % und das Aktivvolumen gegenüber Kunden konnte man um rd. 3 % erhöhen. Das EGT konnte von rund € 10,7 Mio. auf € 17 Mio. gesteigert werden.



Meilenstein

Im Beisein von Generaldirektor Georg Pölzl (2.v.l.) und LH Hermann Schützenhöfer (M.) erfolgte der Spatenstich für das größte und modernste Logistikzentrum der Post in Kalsdorf bei Graz. Die Post schafft damit Arbeitsplätze für rund 280 Mitarbeiter, 54.000 Pakete pro Tag wird man sortieren können. Die Fertigstellung des Zentrums ist für Sommer 2020 geplant.

Radeln und spenden

Die Athleten des Triathlonvereins Wiet tri haben sich für heuer eine besondere Herausforderung gesucht: Sie haben sich zum Ziel gesetzt, in weniger als einer Woche vom Neusiedlersee zum Bodensee zu radeln. Für jeden gefahrenen Kilometer will der Verein einen Beitrag an Steirer helfen Steirern spenden.
www.lake2lake.at



Micko-Gartenzauber

Ein Highlight ist der Gartenzauber bei Micko – Sa. 27.4. und So. 28.4. gibt es viele Aktionen: z.B. –10 % auf alles, ein Blumen-Glücksrad, wo man bis zu 80 % seines Einkaufs zurückgewinnen kann, und zweimal täglich eine Sofortverlosung mit wunderbaren Pflanzen. Außerdem: ein feines Catering und für die Kids Gokart und Hüpfburg. www.micko.at



Steiermark-Card

Mag. Andrea Jöbstl-Prattes (GF Steiermark Card, 2.v.l.) und Mag. Christoph Holzer (GF SPAR Steiermark und Südburgenland, r.) präsentieren die Steiermark-Card. Die Karte gibt's steiermarkweit in allen SPAR-, EUROSPAR- und INTERSPAR-Filialen. Das Paket bietet Gratis-Eintritte bei 150 Ausflugszielen und hohe Ermäßigungen bei Bonuspartnern.

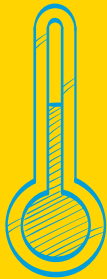
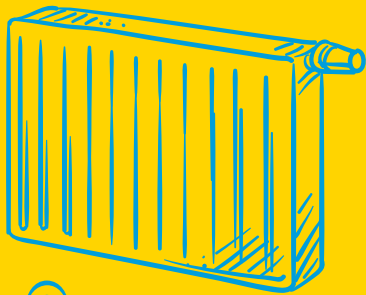


Raus aus dem Öl!

Mit erneuerbaren Energien heizen und damit die Umwelt schützen.

Steigen Sie von der Ölheizung auf eine alternative Heizform um und profitieren Sie vom „Raus aus dem Öl“-Bonus (bundesweite Förderung) über € 5.000,-. Bei einer thermischen Gebäudesanierung erhöht sich der Bonus auf € 6.000,-, für Mehrfamilienhäuser beträgt er bis zu € 1.000,- pro Wohneinheit.

Zusätzlich zur bundesweiten Förderung können auch Fördermittel vom Land Steiermark beantragt und mit den Bundesmitteln kombiniert werden.



Bezahlte Anzeige



Die Klima- und Energieinitiative
des Landes Steiermark

Weitere Infos unter: www.umweltfoerderung.at,
www.ich-tus.at und bei der Ich-tu's-ServiceLine unter 0316/877-3955



Das Land
Steiermark

→ Erneuerbare Energien
und Klimaschutz

Flexibel und schnittig

Die neuen Modelle
VW T-Cross und ŠKODA
Scala bestechen durch
hohe Alltagstauglichkeit
und zeitloses Design.
Und stehen am 27. April
im Autohaus Gleisdorf
zur Probefahrt bereit.



SIGRID WIENER, Geschäftsführerin
Autohaus Gleisdorf: „T-Cross und Scala
stehen am 27. April bereit.“

Der neue VW T-Cross ist
ein absoluter Allrounder: Er beeindruckt nicht
nur mit seinem markan-
ten und dynamischen Design, sondern
auch mit seiner Flexibilität. Seine zahl-
reichen Gestaltungsmöglichkeiten bie-

ten viel Freiraum – für spontane Un-
ternehmungen, längere Reisen uvm.
Funktional und wandlungsfähig zu-
gleich ist der T-Cross in seinem Cross-
over-Design, und mit seiner hohen
Alltagstauglichkeit ist er die perfekte
Verbindung aus Variabilität und Kom-
paktheit. Kurz: Er ist für nahezu jedes
Abenteuer zu haben.

Ähnliches gilt für den ŠKODA Scala.
Mit seinem schnittigen Außendesign,
seinen dynamischen Elementen, den
fortschrittlichen Assistenzsystemen,
seiner Geräumigkeit sowie seinem
funktionalen wie zeitlosen Design ver-
körpert der Scala Dynamik und Mo-
dernität pur.

Sigrid Wiener, Geschäftsführerin
des Autohauses Gleisdorf, und ihr Team
freuen sich am 27. April 2019 von 9.00–
15.00 Uhr am Probefahrttag mit Früh-
stück auf Gäste und KundInnen. ●



Ab 26. April 2019 bei uns erhältlich!

Symbolfoto. Stand 03/2019. Details bei Ihrem ŠKODA Berater.

Verbrauch: 4,1–5,0 l/100 km. CO₂-Emission: 108–113 g/km.

Autohaus Gleisdorf

8200 Gleisdorf
Ziegelgasse 6
Telefon +43 3112 5566
www.autohaus-gleisdorf.at
www.facebook.com/Autohaus.Gleisdorf.Wiener



Kraftstoffverbrauch: 4,9–5,1 l/100 km. CO₂-Emission:
111–115 g/km. Symbolfoto. Stand 01/2019.

Autohaus Gleisdorf

8200 Gleisdorf
Ziegelgasse 6
Telefon +43 3112 5566
www.autohaus-gleisdorf.at
www.facebook.com/Autohaus.Gleisdorf.Wiener



WALTER PENKER kreuzte die Wege von Helmut Marko, Bernie Ecclestone, Gerhard Berger und Andi Zuber, der einst Hamilton besiegte.

PENKER, DER LENKER

Er ist der Großneffe von Heinrich Harrer, hat dem Sohn von Mario Andretti rennfahren beigebracht und Generationen von Vollgastalenten gecoacht. Nun hat der Murtaler Walter Penker sein abenteuerliches Leben zwischen Vail, Indianapolis und Thailand zu einem Buch gemacht.

Mein Gott, Walter! Wer das Käfermuseum in der Gaal besucht und dort mit einem im Kärntner Dialekt sprechenden Herren, der in diesem Museum eine eigene Abteilung für die Zukunft hat, redet, der lacht und staunt. Denn Walter Penker, 72, ist schon vor Jahren in das Museum gezogen und hat hier seinen Rennsimulator aufgestellt. Penker ist offiziell längst in Pension, aber immer noch in seinem Beruf als „Fahrlehrer für Rennfahrer“ aktiv – eine Beschäftigung, die ihm schon in den 1970er-Jahren einen Auftritt in Robert Lembkes legendärer Rateshow „Was bin ich?“ eingebracht hat. Viele spä-

ter berühmte Piloten haben ebenso auf seinen Rat gehört wie Prominente, die sich ans Steuer eines Rennwagens gesetzt haben. Dabei ist es Penker selbst, dessen Leben einen höchst aufregenden Streckenverlauf hat. Geboren in, no na, Penk im Mölltal, einem Dorf mit knapp 300 Einwohnern, hat ihn der Rennsport hinaus in die große weite Welt gebracht. Ganz im Stil seines global berühmten Großonkels: Heinrich Harrer, die Bergsteigerlegende, deren Leben Hollywood-Superstar Brad Pitt in „Sieben Jahre in Tibet“ verkörpert wurde. Bis zu Harrers Tod 2006 hatten er engen Kontakt zu Penker, man traf sich auf eine Runde Golf und manchmal, so erin-

nert sich der Großneffe sichtlich berührt, „versammelte er einfach ein paar Menschen um sich und hat von all seinen Abenteuern erzählt.“

Das kann mittlerweile längst auch er selbst. Als begeisterter Skifahrer, der in Österreich die bestmögliche Ausbildung zum Skilehrer bekommen hatte, erhielt er in den frühen 1970er-Jahren ein Angebot, im amerikanischen Nobelort Vail zu unterrichten. Einer seiner Schüler unter den illustren Gästen: ein gewisser Roger Penske. Dieser, ein ehemaliger Rennfahrer, sollte zu einem der erfolgreichsten amerikanischen Teamchefs aller Zeiten werden. Und er war es, der seinen Skilehrer Penker zu einigen Rennen einlud. 1972 hatte

Penker sogar einen Aushilfsjob in der Tank-Crew des Teams beim berühmten 500-Meilen-Rennen von Indianapolis. Und es gab einen sensationellen Sieg – übrigens durch jenen Mark Donohue, der drei Jahre später ausgerechnet in Penkers späterer Heimat, in Zeltweg, tödlich verunglücken sollte.

Das Risiko, die Gefahren, die Kosten und Härten des Rennsports – all das konnte Penker aber nicht mehr beeindrucken, einige wenige Rennen hatten gereicht, um ihn sicher zu machen: Er wollte selbst Pilot werden. Und in den nächsten Jahren zeigte er einige gute Ansätze, er gewann gut besetzte Rennen in der Formel Ford und bei Sportwagen. Doch wie so oft bei solchen Karrieren reichte es nicht für den ganzen Durchbruch. Mal gab es Geldgeber, die zu viel versprochen, dann Teamchefs, deren Träume platzten.

Und so driftete Penker immer mehr in eine andere Richtung ab: Er wurde Renncoach, arbeitete als Instruktor bei Rennfahrerschulen wie der legendären „Jim Russell“. Und die Art, wie er Dinge und Linien erklären konnte, kam an. Im Laufe seiner Karriere kamen später



BUCH MIT 72. Renn-Coach Walter Penker.

berühmte Rennfahrer zu ihm: wie etwa Michael Andretti, der von seinem Vater Mario extra zu Penker geschickt wurde, um seinen allerersten Test in einem Rennwagen zu absolvieren. Marc Surer, Alexander Wurz – viele begannen ihren Weg in die Formel 1 bei Penker oder nutzten später, als er auch einen Simulator verwendete, dessen Infrastruktur und sein Wissen: Philipp Eng, Pascal Wehrlein, Lucas Auer, Klaus Bachler waren ebenso zu Gast wie Indycar-Star Sébastien Bourdais. Einige Fahrer wie Andreas Zuber betreute er fast deren ganze Karriere über – und 2006 jubelte er, weil sein Schützling Zuber (ein Weißkirchener) im GP2-Rennen ge-

wonnen hatte. Vor einem gewissen Lewis Hamilton übrigens.

Davor hatte Penker länger in Thailand gelebt, um dort im offiziellen Auftrag Rennfahrer auszubilden – sogar der Verteidigungsminister kam und schaute zu. Und in den 1990er-Jahren war Penker mit seinem eigenen Team in Amerika unterwegs (Pilot: Hubert Stromberger) und 1993 gewann Österreich unter seiner Führung den begehrten Nations Cup.

Bis heute ist sein Simulator in der jeweils modernsten Form ein begehrter Trainingsstützpunkt für Rennfahrer – etwa wenn sie sich auf ein Rennen am nahen Red-Bull-Ring vorbereiten. Aber auch Besucher des Käfermuseums oder andere Interessierte buchen den Simulator, um sich mal wie ein echter Rennfahrer zu fühlen.

Penker selbst taucht noch oft an der Strecke auf, zum Red-Bull-Ring sind es nur neun Kilometer. Und dann führt er mit Bernie Ecclestone oder mit alten Freunden wie Gerhard Berger oder Franz Tost Schmäh. Nur sein Hobby ist etwas leiser geworden. Er spielt am liebsten Golf. *Gerald Enzinger*



MIT DTM-STAR Philipp Eng. Penkers Simulator ist auch für Amateure eine Fahrt wert. Infos unter: penker-racing.com

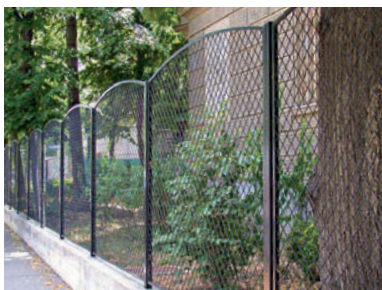
Qualität aus eigener Produktion

Sicherheit, Langlebigkeit und eine gute Optik sind wesentliche Faktoren für einen soliden Zaun. Wer lange Freude daran haben will, darf bei der Montage nicht nachlässig sein.

ALUMINIUM-DREHTOR mit Gehärteter, Aluminiumrahmen mit Lochblechfüllung, pulverbeschichtet.

KRIPP-GITTERZAUN mit in den Sockel einbetonierten, beschichteten Stahlsäulen.

H+S-UNI-SÄULE mit Doppelstabmatte, alle Bauteile Aluminium/Nirosta, drei durchgängige Nuten für flexible Montage.



Der Trend bei Häusern und Firmenobjekten geht in Richtung Sicherheit. Ein wesentlicher Garant für die Erzeugung qualitativ hochwertiger Produkte ist bei H+S Zauntechnik die hauseigene Produktion und die fachmännische Montage durch eigene Mitarbeiter. Zäune, Türen, Tore werden aus hochwertigen Materialien wie Aluminium oder verzinktem Stahl mit Pulverbeschichtung im Werk Raaba-Grambach gefertigt, wo zusammen mit den Niederlassungen Wien und Klagenfurt 90 qualifizierte Mitarbeiter beschäftigt sind. Die höchsten Qualitätsanforderungen gelten für die Produkte aus dem Haus H+S Zauntechnik: vom Maschendrahtzaun über Aluminium- und Stahldrahtzäune bis hin zum Mattenzaun, zu Industrieinfriedungen und Lösungen bei Türen und Toren. Besondere Sicherheitsmerkmale in der Produktpalette

weist die Doppelstabmatte auf, die jedoch auch nur so gut ist wie ihre solide Verankerung. Daher ist man bei H+S Zauntechnik stolz auf die „inhouse“ entwickelte Uni-Säule, die sowohl in Stahl wie Aluminiumausführung erhältlich ist und bei der auf jegliche Kunststoffbauteile verzichtet wurde. Stabilität und Langlebigkeit werden so massiv erhöht.

Das Komplettservice des Zaunspezialisten umfasst von der Produktion bis zur Montage durch firmeneigenes Personal alle Arbeitsschritte. Denn am Ende hält auch der beste Zaun nur, was fachmännisch hergestellte Fundamente, tragende Säulen und sorgsame Montage hergeben. Die Monteure sind mit modernsten Werkzeugen ausgestattet, verwenden hochwertige Baumaterialien in Bezug auf Befestigungstechnik und Betonierungsarbeiten.

H+S Zauntechnik orientiert sich an den Kundenwünschen und kann auch

mit Sonderanfertigungen dienen. Trotz hoher Qualitätsansprüche schafft das Unternehmen bei Top-Qualität und ansprechender Optik dennoch ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis. Sämtliche Produkte von H+S Zauntechnik sind auch in ausgewählten Baumärkten erhältlich. Vor 25 Jahren wurde die H+S Zauntechnik in die Unternehmensgruppe AVI (Bewehrung), EVG (Maschinenbau) und Marienhütte (Stahl-Walzwerk) integriert. Es ist ein wesentliches Sicherheitsmerkmal für zufriedene Kunden, ein Unternehmen zu beauftragen, das als Gruppe seit über 70 Jahren am Markt besteht. *J.H.*



H+S ZAUNTECHNIK GMBH
Gustinus-Ambrosi-Straße 1–3
A-8074 Raaba-Grambach

Die Lehrlinge hatten das Kommando

Jung und dynamisch. Rund 23 SPAR-Lehrlinge managten einen SPAR-Supermarkt in Graz. Lucas Moser (17): „Eine sehr lässige Erfahrung.“



Die Rollen einmal umgedreht. Der echte Marktleiter war zwar da, der Nachwuchs durfte aber das Ruder übernehmen. Rund 23 steirische Lehrlinge managten im Rahmen des innovativen Projektes „SPAR-Lehrlinge führen einen Supermarkt“ den SPAR-Supermarkt in der Grazer Moserhofgasse. Vier Tage lang hatten Lucas Moser und Lukas Fink, beide im dritten Lehrjahr, die Marktleitung über.

„Unsere Lehrlinge sind sowohl für die Leitung des Supermarktes als auch für sämtliche Tätigkeiten in den einzelnen Abteilungen verantwortlich“, erklärt Mag. Christoph Holzer, Geschäftsführer SPAR Steiermark und Südburgenland. Darunter fallen alle Bereiche rund um Frische- oder Trockensortiment, Bürotätigkeiten, aber auch Warenbestellung, Warenübernahme und -versorgung. So bekom-

men die Lehrlinge die große Chance, ihr Fachwissen kreativ umzusetzen und ihre eigene Persönlichkeit zu entfalten.

„Eine sehr lässige Erfahrung“, sagte Lucas Moser. „Die Verantwortung zu übernehmen, war eine Herausforderung, aber ein sehr wichtiger Lernprozess.“ Wie die anderen Lehrlinge reagierten, dass zwei ihrer Kollegen die Chefs waren? „Extrem gut, jeder hilft dem anderen“, ergänzte Lukas Fink.



TEAMWORK. Die Lehrlinge Stefanie Genser, Lucas Moser und Lukas Fink (v.l.).

Die Lehrlinge waren bereits in die Organisation im Vorfeld sehr stark mit eingebunden. So wurden verschiedene Workshops wie Frischfleisch- oder Kassaseminare abgehalten oder spezielle Verkaufsaktivitäten geplant und vorbereitet.

Wie jedes Jahr stellt SPAR auch 2019 österreichweit wieder 900 neue Lehrlinge ein, davon 100 in der Steiermark. Die Karrieremöglichkeiten sind bestens: Die meisten Marktleiter werden großteils aus den eigenen Lehrlingen rekrutiert, manche schaffen den Sprung nach oben bereits mit 22.

Bewerbungen sind im Supermarkt oder auf www.spar.at/lehre möglich. Hier können sich die Jugendlichen auch über die Prämien, die sie sich erarbeiten können, informieren. Überzahlung der Lehrlingsentschädigung, Prämien und Gratis-B-Führerschein – das alles dürfen Lehrlinge bei SPAR erwarten. ●

Holz weckt große Gefühle

Nachhaltig bauen, gesund wohnen: Das ist das Credo von Ing. Gerhard Feldgrill GesmbH & Co KG Baumeister und Zimmerei aus Passail. Ein Partner für Um- und Neubauten, Spezialität ist das Thoma-Holz100-Haus.



BM ING. GERHARD FELDGRILL verwendet nur natürliche Baustoffe für die Thoma-Holz100-Häuser.

Ein Bauprojekt bedeutet nicht einfach nur die Errichtung eines Gebäudes. Ein Hausbau ist mit Gefühlen und Emotionen verbunden. Das weiß BM Gerhard Feldgrill, deshalb ist ihm der intensive und persönliche Kontakt mit den Kunden so wichtig. Als Generalunternehmer bietet er von der Beratung über die Planung bis zur schlüsselfertigen Ausführung die richtige Lösung an, ob Neubau eines Einfamilienwohnhauses, ob Umbau, Zubau oder Renovierung. Je nach Kundenwunsch wird das Objekt in Holz- oder Ziegelmassivbauweise umgesetzt.

Zentraler Punkt in der Firmenphilosophie ist das nachhaltige Bauen. Durch verantwortungsvollen und gezielten Einsatz von natürlichen Baustoffen lässt sich die Nachhaltig-

keit verbessern und die Wohnqualität in puncto Wohlbefinden und Gesundheit sogar noch steigern.

Eine Bauweise, die alle diese Ansprüche perfekt erfüllen kann, ist das Thoma-Holz100-Haus, das zu 100 Prozent aus winter- und mondphasengeschlägertem Holz besteht. „Die gesündeste Bauweise, die ich kenne.“ Die Häuser brauchen keine Chemie und keine Verleimungen. So entsteht ein Zuhause, das Energie, Gesundheit und Wohlbefinden für Jahrzehnte spendet. Beste Wärmedämmung und Energieeinsparung sind garantiert.

Wissenschaftlich nachgewiesen ist, dass die Herzfrequenz in einem Thoma-Haus sinkt, was gesunden Schlaf und Entspannung fördert. Ein weiterer Vorteil: Der Rohbau dieser Häuser steht in wenigen Tagen. „Gerade in

Zeiten, in denen der Stress immer größer wird, ist das Thoma-Haus eine perfekte Möglichkeit zu entspannen“, sagt BM Gerhard Feldgrill. „Die Reaktionen meiner Kunden sind großartig, alle fühlen sich wohl in ihrem Thoma-Haus.“

Bei solchen Bauprojekten sind über 70 Jahre Erfahrung des Unternehmens und langjährige Mitarbeiter natürlich besonders hilfreich. Nachhaltigkeit endet für BM Gerhard Feldgrill aber nicht bei der Baustelle. „Ich weiß, dass motivierte Mitarbeiter das wertvollste Firmenskapital sind.“ ●

Planen und Bauen **FELDGRILL** BAUMEISTER • ZIMMEREI
8162 Passail, Untergasse 15, Tel. 03179 / 23227-0, office@feldgrill-bau.at, www.feldgrill-bau.at
ABAU **70** Jahre **FINDE DEINEN MEISTER.**

HIGH CLASS HOLZ

Das neue Werkstoffwunder. Immer mehr steirische Architekten setzen auf heimisches Holz – und kreieren aus dem nachhaltigen Material aufregend innovative Bauformen.

Lange galten Beton und Stahl als die universalen Baumaterialien der Moderne. Das hat sich aber grundlegend geändert. Kaum ein Baustoff ist in den letzten Jahren so leidenschaftlich neu gedacht worden wie Holz, selbst Hochhäuser werden immer öfter aus dem Naturmaterial errichtet. Nicht nur die Menge der Holzbauten steigt, auch die architektonische Qualität und die „Reichweite“. Steirisches Holz-Know-how wird mittlerweile auch im Ausland sehr geschätzt.

Die Stärken des Rohstoffs Holz liegen auf der Hand: klimafreundlich, gesund und baulich schnell und vielseitig einsetzbar. Der Werkstoff hält auch im Brandfall weit besser, als man früher dachte. Während Eisen- oder Stahlbetonträger schnell einstürzen, ist stärkeres Massivholz viel widerstandsfähiger. Weiterer Pluspunkt von Holzbauten ist das gesunde Wohngefühl. Holz reduziert die Herz-Aktivität, außerdem sind Raumklima und Luftqualität in Holzräumen nachweisbar gesünder.



Weintempel aus Holz

Die Silhouette des alten Gebäudeensembles am Weingut Goedmakers in Gamlitz blieb, das Innenleben wurde komplett umgestaltet. Nur der alte Gewölbekeller wurde erhalten. Holz ist im gesamten Gebäudekomplex präsent. Die Beschattung der Balkone mit Lamellen aus Lärchenholz gab die Struktur für die gesamte Lärchenholzfassade aus Brettern und Deckleisten vor. Mit dem langsamen Ergrauen des unbehandelten Holzes, zusätzlich zu den extensiv begrünten Flachdächern, verschwindet der Bau optisch allmählich in der Landschaft. Das Gebäude möglichst unauffällig in den Weingarten zu stellen, war das Anliegen. Was an der Oberfläche sichtbar bleibt, stiehlt der Landschaft nicht die Schau.

Lesen Sie bitte weiter auf Seite 54

„BEIM THEMA HOLZ BAU ICH AUF LIEB“

Wenn aus „*ein* Haus“ „*mein* Haus“ wird, dann ist es gelungen, den individuellen Wohntraum Realität werden zu lassen. In der Lieb-Bau-Unternehmensgruppe kann sich der Kunde dabei auf höchste Handwerkskunst und Kompetenz in allen Bauphasen verlassen.



„LIEB-BAU-PROFIS helfen, das individuelle Traumhaus in die Tat umzusetzen.“



HOLZ ermöglicht völlig neue Lösungen, in denen Funktionalität, Sicherheit und Ästhetik ineinanderfließen.

Der Baustoff Holz ermöglicht völlig neue Lösungen, in denen Funktionalität, Sicherheit und Ästhetik ineinanderfließen. Holz ist ein hochentwickelter Baustoff aus der Natur, der das Klima schützt, eine Vielfalt in der Gestaltung ermöglicht und Wohlbefinden vermittelt. Unter dem Einsatz modernster Technologie und mit jahrzehntelanger Erfahrung im Holzbau schaffen es die Profis der Lieb-Bau-Unternehmensgruppe ihre individuellen Wünsche wahr werden zu lassen.

Stil ist leistbar

Beispielsweise steht bei den Profis von Lieb Fertighaus Individualität in Architektur, Stil und Raumaufteilung an erster Stelle. Hier gleicht kein Haus dem anderen, denn die Fachleute von Lieb setzen sich intensiv mit Kundenwünschen auseinander. Etwa hinsichtlich der vier möglichen Ausbaustufen (Rohbau, fas-

sadenfertig, belagsfertig, bezugsfertig) des Lieb-Fertighauses. Das Traumhaus von Lieb mit dem bewährten Heradomo-Wandsystem besticht durch seinen diffusionsoffenen Wandaufbau und lässt Ihre Wände „atmen“. Diese einzigartige Raum- und Wohnklima im Kombination mit ökologischen Dämmstoffen sorgt für besonders gute Raumluft. Bei Lieb Fertighaus kommt dabei alles aus einer Hand – von der Planung bis zur Übergabe. Und das zum fix vereinbarten Termin und zum Fixpreis. Mehr Information unter www.liebfertighaus.at

Herzstücke, die verbinden

Aber auch im Innenbereich setzt Lieb auf Holz. Von der Planung über die Vorfertigung bis zur Endmontage steht das Team von Lieb Stiege mit Erfahrung und Kompetenz zur Seite. Außerdem kann mittels modernster Technik dem Kunden am Computer bereits vor Fertigungsbeginn ein Eindruck von „seiner“

Stiege vermittelt werden. Die Lieb-Stiege bietet unzählige Kombinationsmöglichkeiten edler Materialien wie Nirosta, Glas, Beton und Holz sowie neun verschiedene Geländer-Arten und Befestigungstypen. Ein Beispiel: Die scheinbar freischwebende Kragarm-Stiege, die durch die unsichtbare Befestigung luftige Leichtigkeit in den Raum zaubert. Inspiration finden Sie unter www.liebstiege.at

Kompetenz in der Vielfalt

Neben der bereits mehrfach ausgezeichneten Expertise im Bereich Holzbau zählen zur Lieb-Bau-Unternehmensgruppe die Bereiche Lieb Bau Weiz mit den Sparten Hochbau, Trockenbau, Holz- & Stiegenbau, Keramikbau, Massiv- & Fertighäuser, Elektrotechnik, Generalunternehmung und Planung sowie die hagebau Lieb Märkte mit ihren Baumärkten, dem Baustoffhandel, den Gartencentern sowie den SPORT-2000-Fachgeschäften. Mehr unter www.lieb.at *J.H.*



Holz-Premiere

Das Grundstück der Wohnanlage Hummelkaserne befindet sich auf dem Gelände der ehemaligen Militäranlage und damit im Stadtentwicklungsgebiet Graz-Reininghaus. Bei dem Objekt handelt es sich um den ersten sechsgeschoßigen Holzbau in der Steiermark. Errichtet wurden die Gebäude in Massivholz und sie erreichen Passivhausstandard. Die 92 Wohneinheiten befinden sich in vier Baukörpern. Eine Besonderheit ist ihre Ausrichtung: Die Gebäude wurden so geplant, dass alle Wohnungen optimal besonnt werden. Eine Photovoltaik-Anlage auf dem Dach sowie E-Tankstellen für Pkw und Fahrräder runden das nachhaltige Konzept ab.

Raumschiff

Eindrucksvoll wird mit dem Bürogebäude Mayr-Melnhof in Leoben die Dynamik des Unternehmens zum Ausdruck gebracht. Innovation ruht hier auf Tradition: auf den im Erdgeschoss des Gebäudes angeordneten Stützen in Form des MM-Firmenlogos sind die beiden röhrenförmigen, über zwei Geschoße reichenden Bürobereiche mit den dazwischenliegenden transparenten Kommunikationsebenen verbunden. Die Kombination der firmeneigenen Produkte Brettschichtholz (Stab) und Brettspertholz (Platte) wird zur Baukunst in Holz-Massivbauweise.



Leben in der Scheune

Eine Scheune im familiären dörflichen Ensemble ändert ihre Aufgabe und wurde zum Wohnhaus umgestaltet. Eine stille Metamorphose überführt das Grobe, Große ins Feine, Großzügige. Das Objekt „Leben in der Scheune“ nützt den eingewachsenen Städtebau: unprätentiös, aber geschickt und mit angemessenem Materialeinsatz, um das Dorfleben in die Zukunft führen zu können. Ein beispielhaft unaufgeregtes Objekt, das sich an der richtigen Grenze zur anonymen Architektur bewegt.



UNTERSTÜTZUNG findet Barbara Buder (M.) in ihrem Lebensgefährten Manfred (l.) und Gabriele Platzer vom „Lions Club Liezen Anasia“ (r.).

AUGEN FÜR BARBARA

Barbara Buder hat ihr Augenlicht verloren. Seit Blindenhund Ares sie leitet, ist vieles einfacher geworden. Doch die Finanzierung des Hundes stellte die heute 49-Jährige vor große Herausforderungen.

Masche anschlagen, Faden durch die Schlinge ziehen, in die nächste Masche einstecken. Barbara Buder aus Trieben ist dabei, eine Tagesdecke zu häkeln. Es ist nicht ihre erste, wie man sofort erkennt. Gleichmäßig, als wären sie maschinell gefertigt, sehen die Decken aus, die sie herstellt. Die Arbeit macht ihr Spaß und „es entspannt mich“, sagt sie.

Ihre Entspannung hat auch auf Hund Ares abgefärbt, der es sich auf einem Plätzchen unter dem Küchentisch

gemütlich gemacht hat. Ganz in Barbaras Nähe. Dass Ares kein gewöhnliches Haustier ist, macht sein Geschirr deutlich, das er auch heute trägt. Der Labrador-Golden-Retriever-Mischling ist ein ausgebildeter Assistenzhund, der im Alltag unterstützt.

Denn Barbara Buder ist blind. Das war nicht immer so. Als sie im Sommer 2013 von einer Zecke gebissen wird, setzen kurze Zeit später grippearartige Symptome, Nacken- und Gelenkschmerzen sowie eine Wanderröte ein. Was darauf folgt, ist nicht mehr aufzu-



halten. Sehstörungen überdecken wie schwarz-weißes Schneegestöber das äußere Blickfeld und beginnen sich nach und nach immer weiter auszubreiten. Zahlreiche Untersuchungen und medikamentöse Behandlungen bleiben ohne Erfolg.

Der Wunsch nach Selbstständigkeit

Knapp zwei Jahre später, im Mai 2015, ist sie vollständig erblindet. Ein Schicksalsschlag, der die ganze Familie trifft. Denn Barbara Buder ist Mutter von drei Töchtern. Die Jüngste ist zu dieser Zeit gerade einmal dreizehn Jahre alt. „Sie musste schneller selbstständig und erwachsen werden als andere Kinder. Das schmerzt mich sehr“, erzählt Barbara, die seit ihrer Erblindung selbst auf Unterstützung angewiesen ist. Wie komme ich heil über die Treppe? Wie unterscheide ich Geldnoten? Wie überquere ich sicher die Straße, wenn ich mich nicht mehr auf meine Augen verlassen kann?

Vieles muss Barbara neu erlernen. In der ersten Zeit steht ihr ein Trainer zur Seite. Er unterrichtet sie im Umgang mit dem Blindenstock und zeigt ihr, wie sie den Wert von Geldscheinen und Münzen erkennt. Denn Barbara will alleine einkaufen gehen. So wie vor ihrer Erblindung. Doch bis sie ohne Begleitung durch die Stadt gehen kann, liegt ein hartes Stück Arbeit vor ihr. Um sich in einer Welt voll Dunkelheit zurechtzufinden, muss sie ihre verbleibenden Sinne richtig einsetzen und sich an Sonne, Wind, Geräuschen und Bodenbeschaffenheiten orientieren können. Keine leichte Aufgabe, die viel Übung erfordert. Durch Mut und konsequentes Training gelingen ihre ersten Schritte, die hinaus in die Stadt und zurück in ein eigenständiges Le-

UNZERTRENNLICH.

Blindenhund Ares gehört mittlerweile zur Familie und hat sich als treuer Freund erwiesen.



ben führen. Doch der Erfolg währt nicht lange. Als sie sich wieder einmal aufmacht, um Erledigungen zu treffen, passiert es.

Obwohl Barbara durch Blindenstock, dunkle Sonnenbrille und Armschleifen gut gekennzeichnet ist, wird sie auf einem Schutzweg beinahe angefahren. Ein herannahendes Auto hält nicht an und verfehlt die Frau nur um Haaresbreite. Ein derber Rückschlag: „Ich war so erschrocken, dass ich von da

an nicht mehr alleine losgegangen bin. Immer nur in Begleitung.“ Ein erneuter Einschnitt in ihrem Leben, der sie mehr und mehr in ein Abhängigkeitsverhältnis treibt.

Doch Barbara will keinem zur Last fallen. Ein Blindenhund soll ihr zu mehr Freiheit und Selbstständigkeit verhelfen. Die Finanzierung erweist sich allerdings als problematisch. Über 37.000 Euro kostet ein ausgebildeter, für sie passender Assistenzhund. Ein Betrag, den sie nicht aufbringen kann. Zwar ist Barbara über die Folgen eines Zeckenbisses versichert, doch Geld erhält sie keines. „Es gibt österreichweit keinen zweiten Fall von Erblindung durch einen Zeckenbiss. In Amerika schon, doch das will die Ver-

„Ares übernimmt jene Aufgaben, die meine Augen früher hatten. Er ist mein Beschützer und Begleiter und mehr noch. Er ist ein Freund.“

Barbara Buder



„Es war irrsinnig schwierig, den Blindenhund zu finanzieren. Alle Lions Clubs des Bezirks Liezen haben gespendet, so wie viele andere Einrichtungen, Firmen und Privatpersonen.“

Gabriele Platzer

Clubs im Bezirk Liezen, treibt Sponsoren auf und verständigt die Hilfsgemeinschaft der Blinden und Sehschwachen in Wien. Die Mühe lohnt sich.

Unter dem Motto „Augen für Barbara“ kommen innerhalb eines Jahres die benötigten Anschaffungskosten für den Blindenhund zusammen. „Es haben alle möglichen Leute mitgeholfen, den Hund zu finanzieren. Menschen, die wir teilweise gar nicht kennen“, zeigt sich Gabriele Platzer beeindruckt. Gemeinsam haben es die beiden Frauen geschafft. Im Juli des vergangenen Jahres darf Barbara Blindenhund „Ares“ mit nach Hause nehmen. Seither ist vieles leichter. „Ares ist für mich wie Weihnachten, Geburtstag und Silvester in einem. Als würde man in ein Flugzeug einsteigen und abheben“, schwärmt sie. Denn der Assistenzhund übernimmt jene Aufgaben, die Barbaras Augen früher hatten. Er führt sie sicher über Treppen, zum Einkaufen und an Hindernissen vorbei. Er ist Beschützer und Begleiter und mehr noch. Er ist ein Freund. „Wenn es mir nicht gut geht, spürt er das und heitert mich wieder auf“, zeigt sie sich dankbar.

sicherung nicht anerkennen“, berichtet die Betroffene. Hilfe erhält sie trotzdem. Wenn auch von einer ganz anderen Seite.

Beschützer, Begleiter und Freund

Gabriele Platzer lebt ebenfalls in Trieben. Sie ist Mitglied im Lions Club „Liezen Anasia“, einem karitativen Verein. Durch eine gemeinsame Bekanntheit erfährt sie von Barbaras Schwierigkeiten, den Blindenhund zu finanzieren und bietet ihre Unterstützung an. Fortan treffen sich die beiden Frauen einmal pro Woche. Zum Reden, zum Zuhören und um weitere Schritte zu besprechen. Denn Gabriele Platzer setzt alle Hebel in Bewegung, um das Geld zu sammeln. Sie kontaktiert alle Lions

Mit Geschick und Ehrgeiz

Ares, diesen Namen hat Barbara mit Bedacht gewählt. So heißt der griechische Kriegsgott. Er ist stark und kämpferisch. Genauso stark und kämpferisch wie sie selbst. Zumindest im übertragenen Sinn. Mitleid will sie keines, Hilfe nur dann, wenn sie erforderlich ist. „Um zu wissen, ob man etwas kann oder nicht, gibt es nur einen Weg. Man muss es ausprobieren“, verrät sie ihre Devise.

Diesen Ehrgeiz hat sie nicht erst seit ihrer Erblindung entwickelt. Das schmucke Einfamilienhaus, in dem sie

mit ihrem Lebensgefährten Manfred und Tochter Marlies wohnt, hat Barbara selbst gebaut. Zumindest zu einem wesentlichen Teil. „Ich habe geschraubt, gehämmert und verfließt“, erzählt sie. Dieses handwerkliche Geschick kommt ihr auch jetzt zugute. Und das nicht nur beim Häkeln von Tagesdecken. Auch die Küche hat sie für sich zurückerobert.

Hier zerteilt sie Hühnchen, schneidet Zwiebeln, röstet, kocht und brät. Den Kochlöffel verwendet sie dabei als verlängerten Arm. „So ertaste ich die Griffe der Töpfe und Pfannen, ohne mich zu verbrennen“, verrät sie. Zusätzlichen Schutz bietet eine Brüstung entlang des Herds und der Arbeitsfläche. Sie verhindert, dass Kochgeschirr hinunterfällt und beugt so Unfällen vor. Und dann ist da noch Assistenzhund und Freund Ares, der achtgibt und immer ein wachsames Auge auf Barbara hat. Zum Freund ist Barbara nicht nur Ares, sondern auch Gabriele Platzer geworden. Nach wie vor treffen sich die beiden Frauen regelmäßig. „Sie ist immer für mich da“, sagt Barbara. Genauso wie ihre Familie. Mit ihrem Lebensgefährten Manfred teilt sie ein gemeinsames Hobby. Sie spielen Dart. „Ich treffe sogar noch ganz gut“, freut sich Barbara, die früher Kapitän einer Mannschaft war.

Gespielt wird auf dem hauseigenen Dart-Automaten, der in einem Raum im Keller steht. Hier wird auch getanzt. Foxtrott oder Polka, wonach der Sinn gerade steht. Natürlich mit Manfred als Partner, denn „ich weiß, dass er mich hält und nicht loslässt“, sagt Barbara. Ganz so, wie er es auch im täglichen Leben tut. ●

Bettina Gruber



JOHANNA PIRKER
 unterrichtet Game-Design
 und -Development an der
 TU Graz und liebt
 Spiele als „Schmankerl
 der Informatik“.

GAMEN UND DOWNHILLEN

Johanna Pirker geht den vielen Facetten von Spielen auf den Grund: Die Game-Entwicklerin brachte das Know-how vom MIT nach Graz, spielt bei einer Indie-Band und liebt Mountainbiken.

Alles begann mit Prince of Persia, dem Computerspiel, das Johanna Pirker mit etwa drei Jahren auf der DOS-Maschine ihres Vaters spielte: „Ich konnte noch nicht schreiben, wusste aber, welche Kommandos einzugeben waren, um das Spiel zu bedienen. Ich hab immer gern gespielt, da war bald der Wille da, selbst Games zu machen“, sagt Johanna Pirker. Die heute 30-Jährige unterrichtet an der TU Graz Game-Design und -Development hat am Massachusetts Institute of Technology (MIT) studiert und dort erstmals bei einer Game Jam mitgemacht. „Da hatte man in 48 Stunden ein komplett fertiges Videospiel von der Idee bis zum fertigen Prototypen zu programmieren. Das hat mich fasziniert und nicht mehr losgelassen“, schildert Pirker.

Seit 2014 hält Pirker Game-Design-Kurse an der TU Graz und versucht seit damals die Spieleentwicklungsszene in der Steiermark zu fördern. Sie reizt besonders das interdisziplinäre Arbeiten. Pirker: „Game-Entwicklung wird oft als Spinnerei angesehen, in Wirklichkeit ist es das Schmankerl der Informatik: Da ist künstliche Intelligenz (KI) drin, Virtual Reality genauso wie Datenanalyse. Also alle coolen Sachen der Informatik.“

Spiele boomen jetzt, weil es viel einfacher geworden ist, Spiele zu entwickeln. Da habe eine Demokratisierung stattgefunden. „Das Herstellen und Publishen von Spielen ist jetzt viel mehr Leuten möglich. Künstlern, Literaten etc., dadurch kommen ganz andere Arten von Spiel zustande, als wir sie bisher kannten“, ist Pirker überzeugt. Sie unterrichtete etwa Archäologen darin, Game-Engines zu verwenden, um spielartige virtuelle Museen zu schaffen. Sie selbst will Spiele entwickeln, die sich über KI automatisch an das Verhalten und die Fähigkeiten des Spielers anpassen.

Johanna Pirker ist ein Multitalent. Die Grazerin spielt bei der Indie-Band Coinflip Cutie das Keyboard, zwei Alben hat die Band schon herausgebracht und gibt regelmäßig Konzerte. Pirker betreibt außerdem gerne Sport. Keine Durchschnittssportarten. „Ich liebe die Konzentration beim Downhillfahren. Und ich habe mit dem Boxtraining begonnen, weil das eine perfekte Herausforderung für die Koordination ist.“ **H. B.**



Woman Drive Days bei Fior

Kommen Sie vorbei, unser Team freut sich darauf.

Probefahrten beim Autohaus Fior kann man natürlich jederzeit durchführen, doch speziell für unsere weiblichen Kunden und Interessenten finden vom 16.05.–18.05.2019 bei uns im Haus die „Woman Drive Days“ statt.

An diesen Tagen bieten wir Ihnen nicht nur Probefahrten der gesamten Fahrzeugpalette von PEUGEOT, sondern auch die Möglichkeit einer kostenlosen Fahrzeugbewertung Ihres momentanen Fahrzeuges an. Diesen „An-

kaufstest“ kann man wunderbar mit einer Probefahrt verbinden. Überzeugen Sie sich selbst von der neuen PEUGEOT-Palette – speziell vom neuen Aktionsmodell des PEUGEOT 208 bereits ab € 9990,-, unseren neuen SUV-Crossway-Modellen beim PEUGEOT 2008, 3008 und 5008 und natürlich von unserem neuen König der Löwen – dem neuen PEUGEOT 508.

Profitieren Sie auch von speziellen Angeboten auf Lagerfahrzeuge von bis zu -25 Prozent. Lernen Sie

auch gleich unsere neue Motorenpalette kennen: Die neuen Dieselmotoren erfüllen bereits die neuen EURO-6d-Temp-Abgasnormen und sind somit Vorreiter in diesem Segment. Die neuen PureTech-Benzinmotoren, die bereits 4-mal in Folge den „Engine of the year“-Award gewinnen konnten, erfüllen ebenfalls schon alle neuen Normen.

Kommen Sie vorbei und nutzen Sie die Woman Drive Days zur ersten Probefahrt mit Ihrem neuen PEUGEOT.



DIE NEUE PEUGEOT SUV CROSSWAY EDITION

JETZT PROBEFAHREN!



KUNDENVORTEIL BIS ZU
€ 5.000,-¹⁾

MOTION & EMOTION



PEUGEOT

1) Bei Kauf und Zulassung eines Peugeot CROSSWAY-Modells von 01.03.–30.04.2019 wird ein modellabhängiger Kundenvorteil gewährt. Dieser Kundenvorteil von bis zu € 5.000,- setzt sich zum Beispiel beim 3008 SUV Crossway 1,5l BlueHDi 130 S&S 6-Gang aus Eintauschprämie (€ 1.740,-), Messebonus (€ 1.300,-), Produktvorteil (€ 1.000,-) und einem Lagerbonus (€ 960,-) zusammen. Die Aktion von Peugeot Austria GmbH ist gültig für Privatkunden bei teilnehmenden Händlern, beinhaltet eine Händlerbeteiligung und ist nicht mit anderen Aktionen kumulierbar. Symbolfoto. Druck- und Satzfehler vorbehalten.

PEUGEOT OFFER TOTAL Gesamtverbrauch: 4,0–5,4 l/100 km, CO₂-Emission: 105–122 g/km.

AUTOHAUS
FIOR
www.fior.at

Autohaus Fior GmbH

Ihr PEUGEOT-Partner in Graz
Kärntner Straße 69-71, 8020 Graz
Tel: 0316 / 27 12 55, office@fior.at

#erfolgsweg

**Raiffeisen
Meine Bank**



**Ihr Unternehmen. Ihr Mut.
Ihre Ideen. Ihre Bank.**

Ob Startup oder Traditionsbetrieb:
Österreichische Familienunternehmen schreiben Erfolgsgeschichten. Mit Innovationskraft, Mut und neuen Ideen schaffen sie Wertschöpfung in der Region und weit darüber hinaus - begleitet von einer Bank, auf die sie sich zu 100 % verlassen können. Raiffeisen - die Nr. 1 bei Firmenkunden.

UMBRUCH. Zwei starke erste Jahre für den oberösterreichischen Landeshauptmann Thomas Stelzer.

FUSION. Gelungene Zusammenlegung der Ordensspitäler Elisabethinen und Barmherzige Schwestern.

NEUSTART. IS Inkasso – nach Übernahme und Rebranding auf der Überholspur.

TÜRÖFFNER. Zwei Kürzel, die wirtschaftliche Erfolge ermöglichen: KGG-UBG.

EU-WAHL. Die SPÖ geht mit realistischen Chancen auf den ersten Platz in die EU-Wahl 2019.

SELBSTSCHUTZ. Eine starke Frau: Christina Pisl vom Zivilschutzverband Oberösterreich.

ESSEN. Fisch auf den Tisch – das ist nicht nur gesund, sondern bietet auch eine enorme Vielfalt.

TEATIME. Madame Wus Teesalon – ein Refugium der besonderen Art.

DAS MAGAZIN AUS UNSEREM BUNDESLAND

Oberösterreich MAGAZIN

Schwerpunkt

Gesundheit
& Soziales

HANS BÜRGER

Seit 26 Jahren in Wien, hat der ZiB-Ressortleiter seine oberösterreichischen Wurzeln nie abgelegt.

FOTO: RICARDO HERRGOTT / VERLAGSGRUPPE NEWS / PICTUREDESK.COM

ERSCHEINT IN:

News

profil

woman

tvmedia

@media

trend.

GUSTO

Lust auf LEBEN

auto
revue

GOLF REVUE

yacht
revue

BÜHNE

VGN DIGITAL



HEUTE DIE DIGITALE INFRASTRUKTUR VON MORGEN.

Die Fiber Service OÖ GmbH, als ein Unternehmen des Landes Oberösterreich, hat die Planung und Umsetzung der Glasfaserinfrastruktur in enger Zusammenarbeit mit den Gemeinden als Auftrag. Agiert wird unabhängig von den Einzelinteressen der Provider, im Interesse der Allgemeinheit und im Sinne eines flächendeckenden Versorgungsauftrages. Ziel ist der Zugang zu einer Glasfaserinfrastruktur bei gleichen und fairen Konditionen. Das schafft Sicherheit und steigert die Attraktivität des regionalen Wirtschaftsraumes.

www.fiberservice.at



**DIGITALE ZUKUNFT
GEMEINSAM GESTALTEN**

NEUE ZEITEN. NEUE MÖGLICH- KEITEN.

Machen wir Oberösterreich zu einem Land
der Möglichkeiten. Wo jede und jeder
Chancen hat und sie nützen kann.

Es liegt an uns.

Foto: Oberösterreich Tourismus GmbH/Robert Maybach



Infrastruktur
Landesregierung
Oberösterreich



Brems dich ein!

Mit einem professionellen Fahrsicherheitstraining

Das Infrastruktur-Ressort
fördert mit bis zu 75 Euro!

Fordern Sie Ihren Gutschein gleich hier an:
www.fahrsicherheitstraining.ooe.gv.at



Eine Initiative Ihres
Infrastruktur-Landesrates
www.infrastrukturlandesrat.at



ARBÖ



PFERD Wels



Messe Wels

Internationale Pferdefachmesse
30. Mai - 2. Juni 19

DAS HIGHLIGHT FÜR ALLE PFERDEFANS

- // **Spannende Turnierbewerbe** -
CSN-A* Springturnier, Einspänner-Fahrtturnier,
Internat. Westernturnier, One-Day Vielseitigkeit
- // **Expertenforen**
- // **4 Shows „Nacht der Pferde“**
mit internationalen Topstars
- // **250 nationale und internationale Aussteller**



GUTSCHEIN

Ermäßigter Messeeintritt € 11,50 (statt € 13,-)

Gültig für 1 Person, einzulösen an den Tageskassen. Barablöse nicht möglich.



Hannes Kahr

Das Oberösterreich Magazin der Verlagsgruppe News hat sich am heimischen Medienmarkt in kürzester Zeit eine Top-Position erobert und kratzt bereits an der 400.000-Leser-Grenze. Unser Erfolgsrezept? Spannende Berichte, Storys und Interviews mit den interessantesten Köpfen aus unserem Bundesland – diesem Credo folgen wir auch in unserer Frühlingausgabe. Mit ORF-Mann Hans Bürger, der sich trotz seiner 26 Jahre in Wien als „Radikaloberösterreicher“ bezeichnet, ist uns das auf sehr unterhaltsame Weise gelungen. Ebenfalls beleuchtet haben wir das zweijährige Jubiläum von Thomas Stelzer als OÖ-Landeshauptmann, der mit starken Umfragewerten sogar seinen jungen Boss Sebastian Kurz alt aussehen lässt. Unser engagiertes Team hat darüber hinaus auch viele weitere kurzweilige Geschichten zusammengetragen. Lassen Sie sich überraschen!

DAS MAGAZIN AUS UNSEREM BUNDESLAND

Oberösterreich

Schwerpunkt

Gesundheit & Soziales

MAGAZIN

Menschen	Märkte	Regionen	Leidenschaft
06 EXPORT Im Gespräch: der Radikaloberösterreicher im ORF, Hans Bürger.	16 ROLLOUT Ökologische Kinderwagen made in Oberösterreich.	30 ARENA Let's Rock: Die Konzertserie auf Burg Clam geht in die nächste Runde.	56 THERME Die 2-Thermenregion Bad Waltersdorf punkten auch bei OÖ-Wellnessern.
10 HÖHENFLUG Starke Umfragewerte für LH Thomas Stelzer zwei Jahre nach der Amtsübernahme.	20 HEIMSPIEL Das Projekt „Genussland Oberösterreich“ wurde zur einzigartigen Erfolgsgeschichte.	32 OUTPUT Keine hohle Phrase: Bei KBA stehen die Mitarbeiter wirklich im Mittelpunkt.	58 WELLNESS Loipersdorf mal drei – Abenteuer trifft Erholung trifft Genuss.
12 TRADITION Uhrmachermeister Josef Böheim besetzt Nischen, in denen Amazon keinen Platz hat.	24 MASTERMIND Der Mann hinter den Wahlerfolgen: OÖ-VP-Landesgeschäftsführer Wolfgang Hattmannsdorfer.	36 ANLEGEN Was die Banken in OÖ in Sachen Private Banking draufhaben.	60 MODEKIDS Das Modehaus Landa zieht nicht nur große Kunden an. Auch die Kleinen kommen fein ausgestattet raus.
			
Thomas Stelzer, S. 10	Peter Doppler, S. 16	Gerhard Luftensteiner, S. 32	Kindermode, S. 64

Impressum: Herausgeber: Dr. Horst Pirker. Medieninhaber: VGN Medien Holding GmbH, FN 183971x HG Wien. Verlagssitz: Taborstraße 1-3, 1020 Wien, (01) 21312. Geschäftsführung VGN: Dr. Horst Pirker (CEO & Vorsitz), Mag. Claudia Gradwohl, Mag. Helmut Schoba, Susanne Herczeg (Prok.); Geschäftsführung Top Media: Michael Pirsch. Regionalleitung VGN Medien Holding GmbH Oberösterreich: Hannes Kahr, +43 664 266 3571; kahr.hannes@vgn.at, Landstraße 78, 4020 Linz. Mitarbeiter dieser Ausgabe: Inez Ardel, David Hell, Wilhelm Holzleitner, Silvia Moser, Magdalena Pausch, Katharina Stögmüller. Art-Direktion: Claudia Fritzenwanker. Fotoredaktion: Lydia Gribowitsch. Hersteller: Leykam Druck GmbH & Co KG, Bickfordstraße 21, A-7201 Neudorf. Vertrieb: Morawa Pressevertrieb GmbH & Co KG, Hackinger Straße 52, A-1140 Wien.

Erscheint in:

DAS HERZ IN LINZ, DAS HIRN IN WIEN

Er ist neben Zeit-im-Bild-Anchorman Tarek Leitner und „Mister Formel 1“ Ernst Hausleitner das dritte bekannte Linzer Gesicht beim ORF: Hans Bürger.

Interview von Wilhelm Holzleitner

Der 56-jährige Hans Bürger folgte 1993 nach Stationen in der OÖ-Krone und im ORF-Landesstudio OÖ dem Ruf nach Wien, wo er mittlerweile als Innenpolitik- und EU-Ressortleiter zu den führenden Köpfen im Zeit-im-Bild-Team zählt.

Hans Bürger – im Vorgespräch haben Sie sich als „Radikaloberösterreicher“ bezeichnet. Wie lebt einer, der seit 1993 in Wien lebt, diese Radikalität denn aus?

Ich falle in der Bundeshauptstadt immer sehr unangenehm auf, weil ich mein „Oberösterreichertum“ bei jeder Gelegenheit vor mir hertrage. Wenn ich zum Beispiel irgendwo Oberösterreicher treffe, was bei 70.000 „Landsleuten“ in Wien ohne Unterbrechung passiert, wird's schnell lustig und ich stimme das „Hoamatland“ an. Natürlich gefällt das nicht allen und ich gehe sogar auch so manchem Oberösterreicher auf die Nerven. Einige sagen aber auch: „Du bist nach den vielen Jahren hier sowieso scho a echta Weana!“

Und – sind Sie das nicht wirklich – nach 26 langen Jahren in Wien?

Nein – ich werde mein ganzes Leben lang kein Wiener sein. Meine Frau sagt immer: „Wenn ihr Oberösterreicher euch in Wien so unwohl fühlt, warum bleibt's dann ned daham?“ (lacht). Gäbe es die Zeit im Bild in Linz, wäre

ich sicher in Oberösterreich geblieben. In einem Satz zusammengefasst: Mein Herz ist in Linz, mein Hirn ist in Wien. Diese innere Spaltung ist auch nach 26 Jahren immer noch da.

Und wie oft geht sich noch ein Besuch in Linz und Oberösterreich aus?

Viele Freunde habe ich seit dem 16. Lebensjahr, den besten davon kenne ich seit der Volksschule in St. Martin bei Traun. Und natürlich gibt es auch noch meine Eltern, die ich regelmäßig besuche. Seit ich aber selber Vater bin, sind Besuche zu Hause seltener geworden. Alle zwei Monate geht sich's aber immer noch aus, weniger würde ich gar nicht aushalten.

War das schon ein Bubentraum: Wenn ich groß bin, werde ich Nachrichtensprecher?

Nein, überhaupt nicht. Ich war im Schlusssemester des Volkswirtschaftsstudiums als Bote bei der OÖ-Kronenzeitung tätig. Da hat mit der damalige Ressortleiter Joe Kaspar, dem ich so viel zu verdanken habe wie kaum jemand anderem, gesagt: „Wollen's ned amoi was schreiben?“ Nach einem knappen „Ja“ hat er gesagt: „Dann gengan's glei auf a Pressekonferenz!“ Ich hab noch gefragt, was das denn überhaupt ist, so unerfahren war ich. Die besagte Pressekonferenz hielt der damalige ÖVP-Landesrat Johann Winetzhammer, das weiß ich noch genau. Der Artikel ist

dann am nächsten Tag in der Kronenzeitung erschienen – die Zeitung hatte damals noch 480.000 Leser, ich war unendlich stolz auf meine Zeilen. Ich habe mich bei der Krone irrsinnig wohlgefühlt, das Problem war aber: Es gab keine Fixanstellung.

Dann kam der Einstieg beim ORF-Landesstudio OÖ.

Meine Mutter hat irgendwann gesagt: „Tu doch beim ORF-Talentewettbewerb mit.“ Ich meinte nur: „Die in Wien werden ganz bestimmt auf den Hansi Bürger aus Linz warten“, und habe mich erst am allerletzten Tag beworben. 4000 aus ganz Österreich machten mit, am Ende wurden drei genommen – einer davon war ich. Sie suchten jemanden mit Wirtschaftsstudium und journalistischer Erfahrung, das hat bei mir zu 100 Prozent gepasst.

Ihre journalistischen Anfänge begannen in der Linzer Redaktion der Kronenzeitung – damals noch ohne Computer, Handy und Internet. In welcher Erinnerung haben Sie diese ersten journalistischen Jahre?

Ich gestehe, dass ich der alten Zeit schon sehr nachtrauere, weil die Schnelligkeit damals nicht alles dominierte. Ein Beispiel: Im alten Pressezentrum im Ursulinenhof wurde im Rahmen der Pressekonferenz immer zum gemeinsamen Mittagessen einge-



VERWURZELT. Hans Bürger kokettiert mit seinem Oberösterreichertum, „wann und wo immer es geht.“

laden. Einmal war es so gemütlich, dass einer in die Runde sagte: „Schreiben wir die G'schicht doch alle erst morgen und bleib' ma noch sitzen.“ Alle zehn anwesenden Journalisten von APA, Print, Funk und Fernsehen haben sich geeinigt und sind noch lange „huckengeblieben“. Das muss man sich heute mal vorstellen, wo jede Meldung innerhalb einer Sekunde online verbreitet wird. Es gibt einen 1:1-Informationsfluss, oft ohne nachzurecherchieren. Diese Entwicklung macht mir Angst. Bis zum Beginn der „unsozialen“ Medien war das alles noch irgendwie im Rahmen.

Früher hatten wenige Medien wie ORF, Krone und Kurier die journalistische Deutungshegemonie. Sind die Recherchemöglichkeiten und die Vielfalt des Journalismus durch die Onlinekanäle nicht auch ein Stück weit besser geworden?

Schon, aber man muss das auseinanderhalten. Das Problem beginnt, wenn jemand Dinge als Fakten hinstellt, die weder recherchiert sind noch der Wahrheit entsprechen. Einmal gab es übers Internet einen Hinweis: „Atomunfall in der Ukraine, Radioaktivität tritt aus.“ Ich war einer der Ersten, der das weitergetwittert hat. Die ORF-

Wetterredaktion hat das übernommen und berichtete über eine radioaktive Wolke, die sich auf Österreich zubelegt. So etwas wieder einzufangen, ist unmöglich. Nach einer halben Stunde stellte sich heraus, dass gar keine Radioaktivität ausgetreten ist.

Sehr oft ist derzeit von einer politischen „Spaltung der Gesellschaft“ die Rede, die angeblich noch nie so schlimm war wie heute. Aber hat es das nicht immer schon gegeben? Beispiel: die Demos und Kundgebungen rund um die Wahl Kurt Waldheims, als sich die Leute auf der Straße an den Hals gingen?

Die Waldheim-Geschichte war schlimm, das stimmt. Das ist durch den gesamten Freundeskreis gegangen und es wurde ähnlich gestritten wie heute. Aber nach der Wahl war Ruhe. Ich finde schon, dass 2015 ein Riss durch die Gesellschaft ging. Die ganzen Beteuerungen mancher Politiker, sie würden versuchen, die Gräben zuzuschütten: Ich sehe das überhaupt nicht. In der Migrantenfrage gibt es seit 2015 zum Beispiel überhaupt keine Verbesserung. Die Spaltung ist so arg wie seit 1986 nicht mehr. Das spürt man überall – im Journalismus, bei uns im Haus, auf der Straße: Der steht auf dieser Seite und

der Nächste auf der anderen, für Zwischentöne ist kein Platz.

Ist die derzeitige schwarz-blaue Regierung und ihre Arbeit nicht einfach eine physikalisch „logische“ Gegenpendelbewegung als Antwort auf die vielen SPÖ-geprägten Jahre?

So stark empfinde ich die Pendelbewegung nicht. Viele der geplanten oder durchgeführten Maßnahmen wären in einem rot-schwarzen Regierungsprogramm auch drinnen gewesen. Logischerweise kommt Kritik von der SPÖ, obwohl Teile der Partei bei vielen Punkten mitgehen – siehe Sicherheitshaft. Und zum Thema Migration/Integration: Egal, wer regiert, man kommt an diesem Thema jetzt und die nächsten Jahre nicht vorbei.

Wie lange wird Schwarz-Blau noch regieren? Eine echte Gegenkraft im Parlament ist ja derzeit nicht in Sicht.

Ich will und kann die Regierungsarbeit weder als gut noch als schlecht bewerten. Ich glaube, das größte Erfolgsgeheimnis dieser Regierung ist: Es wird nicht gestritten. Nichts hat die Menschen so sehr aufgeregt wie dieses jahrelange Befetzen und Streiten. Jeder informierte Journalist weiß natürlich, dass es im Hintergrund oft ziemlich laut zugeht, aber nach außen hin treten Kurz und Strache geschlossen auf. Ich glaube, das ist etwas, was gefällt.

Gegen manche Mitarbeiter des ORF gab es da und dort Kritik in Sachen Objektivität, weil sie auf Facebook und Twitter politisch motivierte Postings oder Tweeds absetzten. Sollte man das als „Privatperson“ nicht dürfen?

Es gibt unter den Kollegen andere Meinungen, aber ich finde, wir ORF-Journalisten sind auch in den sozialen Medien zur Objektivität verpflichtet. Denn was ist denn der Grund für die Popularität dieser Kollegen? Der ORF! Ich kann doch nicht twittern, ich bin gegen diese oder jene Partei und kurz darauf im Studio die Rolle des objekti-



SOMMERGESPRÄCHE. Hans Bürger mit ORF-Kollegin Nadja Bernhard.

ven Journalisten spielen, das geht sich für mich nicht aus.

Wie viel politische Einflussnahme gibt es auf den ORF und Ihre Arbeit?

Als ich nach Wien kam, dachte ich mir: Das gibt's ja gar nicht. Dieser unglaubliche politische Druck und der Versuch der Einflussnahme, der immer da ist und im Wesentlichen über die Jahre immer gleich blieb. Mit den Jahren sieht man das aber immer gelassener.

Wenn Sie auf Ihre bisherige Tätigkeit im ORF zurückblicken: Was war denn der frechste Versuch der Einflussnahme?

Ohne Namen von Politikern zu nennen: Es gab schon ganz besonders dreiste Vorfälle, wo sogar mein beruflicher Werdegang angesprochen wurde: „Wennst das nicht so machst, werden wir schauen, wie es mit dir weitergeht.“ Dieser Satz ist schon mehrmals gefallen (lacht). Das Lustige an dieser Sache: Niemand dieser Leute ist heute noch in der Politik oder hat es nach oben geschafft, die haben's offensichtlich alle übertrieben.

Sie haben bereits drei Bücher über die Wechselbeziehung zwischen dem Menschen und der Wirtschaft geschrieben. Warum keine politischeren Bücher?

Die Bücher sind sehr politisch, nur hat sie vielleicht keiner richtig gelesen (lacht). Da steht auch genau drin, wie ich denke: Ich bin für eine soziale Absicherung jener Menschen, die das brauchen. Aktuell schreibe ich bereits an meinem vierten Buch. Darin beschäftige ich mich mit der Frage, was der Mensch macht, wenn es keine Arbeit mehr gibt.

Sie sprechen die Digitalisierung der Arbeitswelt an. Wird's wirklich so schlimm kommen? Ein Jobabau im großen Stil wird seit Beginn des Internetzeitalters prophezeit. In Wirklichkeit aber steigt die Anzahl der Arbeitsplätze jedes Jahr.

Ich glaube der Prognose, dass durch die Digitalisierung 50 Prozent der Ar-



PARTEI-FREI: Ein Wechsel in die Politik käme für Hans Bürger nicht infrage.

beitsplätze wegfallen. Bisher wurden nur einzelne Arbeitsschritte ausgelagert. Neu ist jetzt, dass der Computer sich selbst Schritte ausdenkt, sein Tun quasi selbstständig „repariert“. Das selbstfahrende Auto etwa lernt ständig dazu. Wer heute in eine Bank geht, steht in einer Geisterhalle. Die Pflegekräfte sind bald Roboter, die Busse und Autos kommen ohne Fahrer aus. Bei uns wurden jetzt die Regieassistenten abgeschafft. Das Fernsehen wird vollautomatisch produziert. Du stellst dich auf deinen Punkt und fertig. Wie das alles ohne Arbeitsplatzverlust vor sich gehen soll, weiß ich nicht.

Frage an den „Volkswirtschaftler“ Hans Bürger: Wie kann eine Lösung aussehen?

Wir müssen uns überlegen, was wir mit all den Leuten tun werden. Um auch eine politische Botschaft loszuwerden: Eine Idee, die ich unterstütze, ist das bedingungslose Grundeinkommen.

Bei diesem Thema geben die Meinungen ja ebenfalls extrem auseinander.

Das Originelle daran ist, dass jetzt gerade die Linken „Skandal“ schreien. Sie drehen die eigene Idee um und be-

haupten, eigentlich ist das alles ein Plan der Neoliberalen, damit die Unfähigen nicht auf den Arbeitsmarkt drängen. Also was jetzt? (Lacht.)

Zurück nach Oberösterreich: Wird es für Sie irgendwann eine Rückkehr nach Linz geben?

Das müssen sie meine Frau fragen (lacht). Sie liebt im Unterschied zu mir die Großstadt, ich sehne mich nach der Natur. Ich kann mir jedenfalls nur schwer vorstellen, meine Pension in Wien zu verbringen.

Bekannte Journalisten zieht es immer wieder in die Politik. Ihr ZIB-Kollege Armin Wolf hat das für sich vor Kurzem dezidiert ausgeschlossen. Können wir Ihnen auch ein Nein für eine Politikkarriere abringen?

Das ginge nur nach der journalistischen Laufbahn, ein Umstieg käme für mich nicht infrage. Ich wüsste auch nicht, für welche Partei ich kandidieren sollte. Wenn, dann gründe ich wohl eine eigene Partei.

Und wie wird die dann heißen?

Na wie schon: die „Bürger-Partei“ natürlich! (Lacht.) ●

Schnell und unkompliziert mit Kurz verbunden

Thomas Stelzer ist seit zwei Jahren Landeshauptmann von Oberösterreich. Seitdem hat sich einiges getan im Land ob der Enns. Ein Gespräch.

Von Wilhelm Holzleitner

Zwei Jahre Landeshauptmann – ein guter Zeitpunkt, erste Bilanz zu ziehen. Wie lautet Ihre?

Die ersten Jahre waren genauso fordernd, wie ich mir das vorgestellt habe. Wir sind angegangen, was angestanden ist. Erstmals seit 2010 machen wir keine neuen Schulden in Oberösterreich – erstmals seit 15 Jahren bauen wir sogar Schulden ab. Wir haben die Voraussetzungen geschaffen, dass Oberösterreich zu einem Land der Möglichkeiten werden kann.

In Ihrer Kommunikation ist sehr oft vom Begriff „die neue Zeit“ die Rede. Was hat diese „neue Zeit“ aus dem Privatmenschen Thomas Stelzer gemacht?

Die zeitliche Beanspruchung in den vergangenen beiden Jahren ist sicher noch einmal mehr geworden. Aber ich bemühe mich, dass ich mir bewusst Zeit für meine Familie freihalte und dass ich für meine Kinder erreichbar bin. Das funktioniert Gott sei Dank gut.

Ihr Anspruch beim Amtsantritt war, aus Oberösterreich ein „Land der Möglichkeiten“ zu machen. Ein netter Slogan oder steckt mehr dahinter?

Hier steckt definitiv mehr dahinter – es ist Anspruch und Ziel, Oberösterreich zum „Land der Möglichkeiten“ zu machen: Jeder, der in Oberösterreich arbei-

ten, studieren und leben will, soll hier die besten Möglichkeiten haben. Wir wollen Oberösterreich zu einem pulsierenden Zentrum für die klügsten Köpfe machen, für die besten Talente und Forscher, für Leistungsbereite und Ideenbringer. Es soll einfach der Anspruch gelten: Willst du weiterkommen, musst du nach Oberösterreich kommen!

Ebenfalls eines der Hauptthemen: der Schuldenabbau. Je nach Lesart betragen diese aktuell 1,9 bzw. 2,9 Milliarden Euro. Ihr Fahrplan?

Unser Fahrplan in Oberösterreich heißt „Chancen statt Schulden“. Oberösterreich entwickelt sich in die richtige Richtung: Wir haben die höchste Zahl an Beschäftigten, eine niedrige Arbeitslosenquote und ein höheres Wirtschaftswachstum als die Republik. Wir freuen uns darüber, wir ruhen uns darauf aber nicht aus. Deshalb ist unser Kurs in der Finanzpolitik auch so wichtig: Dank der guten Konjunktur bauen wir Schulden ab und investieren gleichzeitig in Zukunftsfelder wie Forschung und Digitalisierung.

Die Sparmaßnahmen waren bislang relativ moderat und für den „Durchschnittsoberösterreicher“ kaum zu spüren. Kommen die von der Opposition befürchteten „Grauslichkeiten“ erst noch? Wir gehen mit dem Steuergeld der

Oberösterreicherinnen und Oberösterreicher sorgsam um, um der nachfolgenden Generation keinen Schuldenberg zu hinterlassen. Ein ausgeglichener Finanzhaushalt ist unsere Verantwortung gegenüber unseren Kindern. Dabei investieren wir auch in Zukunftsfelder: Digitalisierung, Forschung, Breitbandausbau, aber auch sehr stark in den Sozialbereich.

Und was sollte sich Oberösterreich keinesfalls sparen?

Keinesfalls sollten wir uns die gute Zusammenarbeit in Oberösterreich sparen. Wichtig ist auch, dass wir die Zeichen der Zeit deuten und nicht auf die Fragen von morgen vergessen: Sei dies nun in der Pflege, in der Forschung oder im Bildungswesen.

Zurück zur Politik: Die Querschüsse aus der Opposition sind trotz so mancher Erfolge der Regierung nicht leiser geworden. Das gilt sowohl fürs Land als auch für den Bund. Zu Recht?

Politik wird durch unterschiedliche Meinungen gestaltet: Und sieht man sich die Wahlergebnisse der letzten Jahre an, dann wurden die Karten neu und bunt gemischt. Dass nicht allen alle Entscheidungen gefallen bzw. genau ihre Meinung repräsentieren, ist verständlich: Aber so funktioniert nun mal Demokratie.



AMTSANTRITT. Landeshauptmann Thomas Stelzer am Tag seiner Angelobung am 6. April 2017.

Nicht nur beim Sparkurs, auch bei Schwarz-Blau und bei der Mindestsicherung war Oberösterreich bundesweit „Role Model“. Es scheint, man hört in Wien wieder vermehrt auf Oberösterreich?

Oberösterreich ist ein starkes Bundesland, wirtschaftlich, kulturell oder in der Forschung: Somit sind wir in vielen Bereichen Vorreiter. Es gibt aber eine Schieflage zwischen den Förderungen

in der Bundeshauptstadt und jenen für die Bundesländer. Oberösterreich ist Nettozahler – wir setzen uns daher laufend dafür ein, nicht nur als „Role Model“ zu gelten, sondern auch mehr Geld nach Oberösterreich zu holen.

Apropos Schwarz-Blau: „Läuft“, oder?
Ich bin zufrieden mit der Arbeit in der Bundespolitik, da Sachen entschieden werden und endlich etwas weitergeht.

Auch der Querpas zu Sebastian Kurz scheint ganz gut zu funktionieren. Wie eng ist Ihr Draht zum Bundeskanzler?

Im Kreis der Landesparteiobleute kommen wir selbstverständlich öfter zusammen bzw. gibt es auch regelmäßige Termine im Bundesland bzw. in der Bundeshauptstadt mit ihm. Wir sind aber oft schnell und unkompliziert per Smartphone verbunden. ●

DAS UHRWERK LÄUFT BEREITS SEIT 1873

Martin Böheim ist einer der letzten Linzer Uhrmachermeister. Der Familienbetrieb besteht seit bald 150 Jahren. Mit Engagement und viel Herzblut besetzt er Nischen, die ihm keiner streitig machen kann.

Linz ist beileibe nicht die einzige Stadt in Europa, die mit diesem Problem zu kämpfen hat: Immer mehr eigentümergeführte Geschäfte und Familienbetriebe sperren zu oder müssen großen Handelsketten weichen – von diesem Wandel ist fast jede Branche betroffen. Da braucht es Einfallsreichtum und Herz, um den rauen Wind zu überstehen. Eines dieser positiven Beispiele ist Martin Böheim. Der Linzer betreibt in bereits fünfter Generation – seit 1873! – ein Juwelier- und Uhrengeschäft in der Schmidtorstraße zwischen Taubenmarkt und Hauptplatz.

Böheims USP? „Ich habe mir bestimmte Marktnischen gesucht, die kein Internet und kein Großhändler besetzen kann. Etwa den An- und Verkauf von Uhren im hochwertigen Segment – das macht auch sonst keiner in Linz, weil man dazu viel Wissen braucht“, sagt Böheim mit leuchtenden Augen. Er ist einer der letzten Uhrmachermeister der Stadt, ausgestattet mit dem nötigen Fachwissen und der Liebe zur Branche. Böheim arbeitet nur mit renommierten Unternehmen zusammen: „Billigmarken gibt es bei mir nicht, schon aus Prinzip.“ Viele Stammkunden habe er, die auf ihn setzen und ihm treu sind, aber die jungen Generationen hätte oft oberflächlichere Werte: „Viele junge Leute interessieren sich einfach nicht mehr für das Handwerk, das ist eine gesellschaftliche Veränderung, die sich nicht mehr umkehren lässt. Es geht nur

mehr um Handy, Internet und Digitalisierung. Für das Mobiltelefon gibt man schnell mal 1000 Euro aus, die Uhr – natürlich im Internet gekauft – dürfe aber nur 50 Euro kosten – oder die beiden Eheringe für den schönsten Tag des Jahres höchstens 200 Euro“, schüttelt Böheim den Kopf: „Ein chinesischer Hersteller will ja gar nicht, dass man seine Uhr repariert. Nicht mal ein Service zahlt sich dafür aus, das sind reine Wegwerfprodukte.“ Jeder wolle die Armut



HANDWERK: Zusammenspiel von vielen kleinen Zahnrädern.

auf der Welt bekämpfen, kaufe aber gleichzeitig Billiguhren oder 3-Euro-Hemden bei Primark: „Das passt für mich nicht zusammen.“ Speziell mit Interneteinkäufern gibt es oft seltsam amüsante Erlebnisse: „Leute kaufen sich bei Amazon eine 50-Euro-Uhr, die dann nicht funktioniert. Dann stehen sie bei uns im Geschäft und meinen ernstlich, wir reparieren diese kostenlos auf Garantie.“

Und weil vorhin von Eheringen die Rede war: Diese sind gemeinsam mit

persönlich designedem Schmuck das zweite große Standbein von Martin Böheim: „Individuell gestaltete Eheringe werden immer gefragter. Eheringe sind heute zudem ein Ganzjahresthema, früher hat man ja nur im Frühling geheiratet, heute trauen sich viele auch im Herbst oder sogar am 31.12.“ Und auf welchen Stil fliegen die ‚Hochzeiter‘ von heute, Herr Böheim? „Es geht wieder zurück zum Schlichten, zum Schnörkellosen, zum Reduzierten, gleichzeitig darf es aber auch etwas Wertvolles sein.“

Was macht eigentlich die Faszination der Uhrmacherei aus, Herr Böheim? „Es ist dieses Zusammenspiel von so vielen kleinen Zahnrädern, Riemern und Teilen, die oft ein Leben lang und darüber hinaus funktionieren. Die alten Handwerksbetriebe in der Schweiz und in Deutschland, die Dinge für die Ewigkeit produzieren – das sind die wahren Behüter und Werte des Handwerks.“ Apropos Werte: „Schöne Uhren sind nicht nur etwas zum Tragen, sondern auch sehr gute Wertanlagen“, weiß Böheim. Eine Rolex, die vor 25 Jahren 20.000 Schilling kostete, ist heute gut das Dreifache wert, Tendenz steigend: „Geld verliert seinen Wert, Uhren nicht – ebenso wenig wie Gold und Schmuck. Wer auf traditionelle Werte setzen will, ist bei uns richtig. Unsere 146-jährige Geschichte ist der beste Vertrauensbeweis.“ Infos: www.boeheim.at ●

Wilhelm Holzleitner



WERTVOLL. In Handarbeit hergestellte Uhren und Schmuck sind für Martin Böhme „die Krone des Handwerks“.



CHRISTINA PILSL, Bezirksleiterin des Zivilschutzverbandes OÖ in Perg.

Christina Pilsl ist zweifache Magistra (Recht und Publizistik), zweifache Mutter und hat zwei Jobs: Untertags ist sie Leiterin der Sicherheitsabteilung in der Bezirkshauptmannschaft Perg. Neigt sich der Stundenzeiger dem Abend zu, schlüpft Christina Pilsl oftmals in ihre zweite Rolle: als Bezirksleiterin für den Zivilschutzverband Oberösterreich (ZV OÖ) in Perg. Für dieses Engagement, das einiges an Zeit verschlingt, erhält sie aber keine Gage. Das ist ehrenamtlich. „Ich bin in der BH Perg auch für den Katastrophenschutz zuständig. Da ergänzt sich das eine mit dem anderen sehr gut. Außerdem halte ich es für sehr wichtig, dass die Bevölkerung gut informiert ist, sollte einmal eine Katastrophe Wirklichkeit werden“, sagt Christina Pilsl.

Christina Pilsl ist eine von insgesamt 14 Bezirksleitern des Zivilschutzes in Oberösterreich. Eigentlich hat die Juristin noch einen weiteren Job: ihre beiden Töchter umsorgen. Auch das ist keine einfache Aufgabe, wenn es mal drunter und drüber geht. „Jede Mutter ist eine Art Managerin für Katastrophen – für große wie kleine. Aber wenn man gut vorbereitet ist, dann ist alles halb so schlimm“, sagt Pilsl lächelnd.

Und in der Tat ist die Vorbereitung auf Krisen keine Hexerei, sondern eine Sache weniger Handgriffe. Nicht nur

SELBSTSCHUTZ IST DER BESTE SCHUTZ

Christina Pilsl ist Leiterin der Sicherheitsabteilung in der Bezirkshauptmannschaft Perg und Bezirksleiterin für den Zivilschutzverband Oberösterreich. Sie informiert die Bevölkerung, um für den Katastrophenfall vorzusorgen.

Von David Hell



um selbst einen Katastrophenfall unbeschadet zu überstehen, sondern auch, um die Einsatzorganisationen (Rettung, Feuerwehr und Polizei) in einer Not-situation zu entlasten. Die sollen sich um die wirklich heiklen Fälle kümmern können und nicht um die Grundversorgung der Zivilisten.

Doch wie kann man sich vor den vielen Gefahren schützen? Der ober-österreichische Zivilschutz, an dessen Spitze Michael Hammer als Präsident und Josef Lindner als Geschäftsführer stehen, hat ein einfaches, aber sehr effizientes Grundkonzept erstellt, mit dem man auf die wichtigsten Drohszenarien vorbereitet ist. Egal, ob es sich dabei um ein Blackout (langer Stromausfall), um einen atomaren Unfall oder um eine Naturkatastrophe handelt. Das Basisprinzip ist überall das gleiche: Man sollte eine Woche lang autark sein können. In dieser Zeit sollte man mit seiner Familie ohne fremde Hilfe auskommen. Dafür benötigt man Nahrungsmittel, Getränke, Lampen, Notkochstelle und ein Notradio. Die Nahrungsmittel müssen einmal im Jahr eingekauft und verstaut werden. Für das fachgerechte und handliche Horten der Lebensmittel eignet sich die „Vorratstasche“ des Zivilschutzes Oberösterreich (für 5,9 Euro im Online-Shop erhältlich).

Welche Vorräte sich dafür eignen: Teigwaren, Haferflocken, Reis, Nah-

rung in Konserven. Alles, was eine Haltbarkeit von etwa einem Jahr hat. Pro Tag und Person ist Essen im Ausmaß von ca. 2.000 kcal einzuplanen. „Aber auch auf eine Tafel Schokolade sollte nicht vergessen werden“, sagt Christina Pils, mit Bedacht auf die euphorische und beruhigende Wirkung von Schoko. Vergessen darf man auch nicht auf die Flüssigkeit. Faustregel: zwei Liter pro Tag und Kopf. Und an jedem ersten Samstag im Oktober, dem sogenannten Zivilschutztag, an dem die Sirenen österreichweit erklingen, verbraucht man die Lebensmittel aus der Vorratstasche (eine Woche lang) und tauscht sie mit neu gekauften aus. Ein Handgriff pro Jahr.

Notfallbox

Empfehlenswert ist auch die Notfallbox des Zivilschutzes: Die kostet zwar 99,80 Euro, da ist aber wirklich viel drinnen – eine per Kurbel aufladbare Nottaschenlampe mit eingebautem Radio und USB-Schnittstelle, ein Abklebeband für Fenster und Türen bei atomaren Strahlen und eine Notkochstelle mit Brennpaste sowie vieles mehr (www.zivilschutz-shop.at).

All diese Dinge hatte vor zwei Wochen auch Christina Pils mit bei ihrem Beratungsgespräch in St. Georgen an der Gusen. Familie Brandstetter horchte aufmerksam zu. Und für

den Nachwuchs hat Pils auch etwas mit: ein Memory mit Sicherheitsfragen. Dem kleinen Tobias (5 Jahre) hat es gefallen. Und auch darauf sollte man achten: Halten Sie Spielsachen für Ihre Kinder – und auch für sich selbst – bereit. Die Zeit kann sich manchmal ganz schön ziehen, so ohne Handy, Laptop und Fernsehen.

Wichtig ist dem Zivilschutz, dass die potenziellen Gefahren auch gesehen werden und dementsprechend gehandelt wird. Jeder sollte die Zivilschutz-Signale (Warnung, Alarm, Entwarnung) kennen und richtig reagieren (rasch ins Haus und Radio aufdrehen). Die Vollkasko-Mentalität, bei der sich ein Versicherter vor allen Gefahren geschützt fühlt und alles andere einem Profi überlässt, sollte überdacht werden. Damit man schnell der Wege ist, sollten auch alle Dokumente auf einen Griff zur Verfügung stehen (im Original oder in Kopie). Katastrophen treten zwar zum Glück nur selten auf.

Und manchmal klopft die Katastrophe auch nur an die Tür. Anfang des Jahres gab es einen großen Schneeeindruck. Ganze Baumwipfel sind durch die Last heruntergebrochen und haben Stromleitungen gekappt. Damit waren ganze Ortsgebiete in Oberösterreich für mehrere Tage ohne Strom. Ein kleines Blackout. Es zeigt nur, wie rasch es gehen kann. ●

BERATUNGSGESPRÄCH. Christina Pils stellt der Familie Brandstetter aus St. Georgen nützliche Artikel aus der Notfallbox vor.



EIN GRÜNER EASYRIDER

In Engerwitzdorf produziert Peter Doppler mit seinem Unternehmen „Naturkind“ ökologische Kinderwagen. Ausgezeichnet mit diversen Preisen arbeitet der Öko-Test-Gewinner derzeit am USA-Markteintritt.

Von Inez Ardelt

Babys erster fahrbarer Untersatz will gut gewählt sein. Schön muss der Kinderwagen sein, praktisch, leicht und klein zusammenlegbar. Das sind häufige Kriterien, die beim Kauf angelegt werden. Auch der Punkt Schadstofffreiheit ist mittlerweile ganz oben in der Liste erwünschter Eigenschaften angekommen. Und das zu Recht, denn anerkannte Prüfinstitute wie Öko-Test und Stiftung Warentest stellen den großen Kinderwagenherstellern in dieser Kategorie regelmäßig die schlechtesten Zeugnisse aus. Wie dramatisch die Schadstoffbelastung in Kinderwagen tatsächlich ist, ist allerdings vielen nicht bekannt. KonsumentInnen vertrauen darauf, dass alle Babyprodukte unbedenklich sind. So wie Kinderspielzeug, für das

es eine Verordnung gibt, die angibt, wie hoch der Gehalt an schädlichen Stoffen im Produkt sein darf, damit es verkauft werden darf. Für Kinderwagen gibt es eine solche Verordnung nicht, da sie unter die Kategorie Transportmittel fallen. So kann es zur absurden Situation kommen, dass ein Puppenkindergarten, der ja ein Kinderspielzeug ist, weniger Schadstoffe enthält als der Kinderwagen, in dem man das Baby schiebt.

Dass es auch anders geht, beweist Peter Doppler mit seiner Firma „Naturkind“ aus Engerwitzdorf. Mit regionalen Zulieferbetrieben wird im Mühlviertel ein Kinderwagen produziert, der absolute Schadstofffreiheit rund ums Baby garantiert. Verwendet werden Naturmaterialien wie Bio-Baumwolle, Bio-Schafschurwolle, Holz, Kork und

Kokos-Latex-Matratten. Als erster und bislang einziger Kinderwagen weltweit wurde Naturkind mit dem internationalen GOTS-Zertifikat (Global Organic Textile Standard) ausgezeichnet.

Doppler führt die Firma, die ursprünglich auf Fahrräder spezialisiert war, in dritter Generation. Als seine Mutter das Geschäft von ihrem Vater übernahm, wollte sie zusätzlich zu den „Drahteseln“ etwas anbieten, das ihr entsprach. So kam sie auf Kinderwagen. „Damals gab es noch gut zehn Kinderwagenhersteller in Österreich, die aber alle nach Fernost abgewandert sind“, erzählt Doppler. Als 2001 der letzte heimische Zulieferer zusperrte, gab es zwei Möglichkeiten – „aufhören oder ganz neu überlegen.“ Peter Doppler, der Anfang des neuen Jahrtausends die Agenden seiner Mutter übernahm, begann die Firma zu analysieren und Ideen zu schmieden. Die Conclusio lautete schließlich: „Wenn es keine heimischen, schadstofffreien Hersteller gibt, dann machen wir unseren eigenen Kinderwagen!“ Zu Beginn wurde eine Miniserie mit 50 bis 100 Stück für den oberösterreichischen Raum hergestellt. 2005 wurden Mitstreiter gesucht. „Was für einen Idealisten nicht ganz einfach war“, gibt Doppler zu. Als er Heini Staudinger (Gea) kennenlernte und ihn von seinem Konzept eines ökologischen und nachhaltigen Kinderwagens überzeugen konnte, gab es „Naturkind“ plötzlich in allen Gea-Shops. Und die Expansion ging weiter. Als die Wagen



MEHRFACH AUSGEZEICHNET. Das Unternehmen „Naturkind“ erobert vom Mühlviertel aus die Welt.



PRO UMWELT. Das Modell „Lux“ fährt schadstofffrei. Darauf sind Peter Doppler und seine MitarbeiterInnen stolz.

2013 beim deutschen Öko-Test gewannen, verdoppelte sich der Umsatz. „Mittlerweile verkaufen wir gut 2000 Stück und haben durch das neue Modell ‚Lux‘ um 25 Prozent zugelegt“, berichtet Doppler nicht ohne Stolz. Die wichtigsten Märkte sind neben Deutschland und Österreich Dänemark und bald auch die Schweiz. „Wir wollen sukzessive auch in anderen Ländern einen Markt aufbauen, aber es ist derzeit außerhalb Mitteleuropas noch schwer. In Frankreich schaffen wir den Markteintritt nicht, weil dort Bio unbekannt ist.“ Dennoch wird gerade emsig am USA-Markteintritt gearbeitet. „Derzeit läuft das Zertifizierungs-

verfahren und im August präsentieren wir unseren ‚Lux‘ auf einer Messe in den Vereinigten Staaten. Zu Beginn werden wir uns dort auf Hotspots wie Kalifornien konzentrieren, in denen es ein Bewusstsein für Klimaschutz gibt.“

Ausgezeichnetes Design

Dabei sind es ja nicht nur die inneren, besonders wichtigen Werte, für die „Naturkind“ zertifiziert ist. Denn das neueste Modell „Lux“ wurde mit dem renommierten Red „Dot Product Design Award“ ausgezeichnet. Und erst kürzlich erhielt der heimische Kinderwagenproduzent auch den „Consumer Product Award 2018“ in der Kategorie

„World of Moving Kids“ verliehen und wurde mit dem „Trigos Award“, das ist der Nachhaltigkeitspreis Österreichs, zu den drei vorbildlichsten Projekten des Landes gewählt.

Mit ab 1000 Euro sind „Naturkind“-Kinderwagen im höheren Preissegment zu finden. – Mehr als das Zehnfache kostet allein die Herstellung des Stoffbezugs eines „Naturkinds“ im Vergleich zu anderen Wägen derselben Preiskategorie. Für diejenigen, denen dies trotz hoher Qualitätsstandards zu viel Geld ist, gibt es Ausweichmöglichkeiten. Auf diversen Flohmarktplattformen lassen sich immer wieder schöne, gut erhaltene Exemplare shoppen. ●





PREMIUM-MOBILITÄT. Pappas-Geschäftsführer Helmut Salinger (l.) mit Verkaufsleiter Martin Schrödl und dem neuen GLE-/B-Modell.

SCHWEBEN STATT FAHREN

Zwei neue Modelle aus dem Hause Mercedes-Benz lassen im Frühjahr den Stern für alle Auto-Enthusiasten strahlen. Pappas Linz präsentiert die neue B-Klasse und den Edel-SUV mit dem Kürzel GLE.

Es ist die hohe Beratungs- und Servicekompetenz, die Zuverlässigkeit und die Handschlagqualität, die das Unternehmen Pappas Automobilvertriebs GmbH ausmacht. Die Top-Produktpalette, allen voran mit der Marke Mercedes-Benz, ist konkurrenzlos im oberösterreichischen Zentralraum.

Apropos Mercedes-Benz: Die deutsche Edelmarke startet mit spannenden neuen Modellen ins Frühjahr. Allen voran die neueste Version des Mercedes GLE. Das großzügige Update des Edel-SUVs wurde zur „runden“ Sache – und das in allen Belangen: Weniger Kanten bringen nicht nur optisch ein glatteres und geschmeidigeres Erscheinungsbild. Auch die Aerodynamik macht einen gehörigen Sprung

nach vorn. Ein absoluter Hit sind die eingebauten Kameras, die den Fahrbahnverlauf abtasten, Unebenheiten erkennen und das Fahrwerk aktiv darauf einstellen, bevor der GLE sie erreicht. Das Ergebnis? Schweben statt fahren. Und mit dem Fahrassistenten kann der GLE sogar bereits teilautonom fahren. „Abstand und Spur können eigenständig gehalten werden, das Auto kann sogar selber lenken“, sagt Pappas-Verkaufsleiter Martin Schrödl. Ein Quantensprung erfolgte auch im Cockpit mit einer interaktiven XL-Benutzeroberfläche und großem Touchscreen, fehlerfreier Sprachsteuerung und einem Navigationssystem, das Videosequenzen und klassische Kartenansichten kombiniert. Und die Spitze von 250 km/h verrät, dass

mit dem GLE auch auf der Autobahn nicht zu spaßen ist – die vieldiskutierte 140er-Beschränkung hin oder her.

Sport, Familie oder Business? Diese Frage lässt die neue B-Klasse unbeantwortet – und das ist gut so. Martin Schrödl: „Die dritte Generation der B-Klasse hat sich im Premium-Segment als absolute Nummer 1 etabliert.“ Die USPs reichen von ‚Kleinigkeiten‘ wie dem bequemen Einstieg oder dem digitalen XL-Display bis hin zum Mercedes-Benz-User-System: Man kann mit dem Fahrzeug frei sprechen – zum Beispiel: „Hallo Mercedes, spiel mir mein Lieblingslied.“ Oder „Mir ist kalt.“ Der Wagen antwortet und erhöht die Temperatur.“ Kurzum: ein heißes Auto! ●

Wilhelm Holzleitner

Digitale Meile für Linz

Rund um das Techcenter am Hafen entsteht in einem Gemeinschaftsprojekt der Stadt Linz, des Landes OÖ und des Bundes die erste „Digitale Meile“ Österreichs. Derzeit sind an den beiden Standorten Techcenter und Neue Werft 68 Unternehmen mit 840 Mitarbeitern angesiedelt. Entlang der gesamten Strecke Donaulände – Hafenstraße – Industriezeile sind bereits jetzt viele IT-Unternehmen vernetzt und bieten geballtes Know-

how im IT-Bereich vor Ort. Insgesamt sitzen entlang dieser „Digitalen Meile“ über 100 Unternehmen mit 2600 Mitarbeitern. „Diese hohe Dichte an Top-IT-Unternehmen ist ein USP von Linz“, sagt Vizebürgermeister Bernhard Baier. „Um zukünftige Herausforderungen zu meistern, braucht es einen Zusammenschluss aller Beteiligten. Den akuten IT-Fachkräftemangel kann weder ein Unternehmen noch die Politik allein lösen“, so Baier. Ein erster Schritt dazu fand kürzlich

statt, wo sich hochkarätige Unternehmensvertreter im Rahmen eines Workshops zum Thema IT-Fachkräftemangel trafen. Im Techcenter und in der Neuen Werft stehen ideale Bedingungen für weiteres Wachstum zur Verfügung: „Wir sorgen mit cleveren Raumkonzepten, Services und Vernetzungsmöglichkeiten für optimale Rahmenbedingungen“, so Baier. Techcenter- und Neue-Werft-Boss Georg Spiesberger: „Allein heuer sind noch 220 spannende IT-Jobs zu vergeben.“ ●



MEILENSTEINE. Vizebürgermeister und Wirtschaftsreferent Bernhard Baier mit Markus Manz, Geschäftsführer tech2b und Georg Spiesberger, Geschäftsführer Techcenter/Neue Werft.



Golfen hoch über Linz

Richard Architektonidis ist der neue Präsident des GC SternGartl im Mühlviertel. Zum Saisonstart wartet viel Neues auf einem der schönsten Golfplätze des Landes.

Im SternGartl beginnt die Saison zwar etwas später, dafür dauert sie etwas länger“, sagt der neue Präsident Richard Architektonidis – gemeinsam mit seinem Team steckt er voller Tatendrang: „Am 29. April laden wir zum Tag der offenen Tür ein. Natürlich können da die ersten Schwünge auf der Driving Range probiert werden. An diesem Tag findet auch das 9-Lochturnier ‚Golfer-Zukunftsgolfer‘ statt.“ Ab 6. Mai beginnt dann im 14-tägigen Rhythmus die sehr beliebte 9-Loch-Trophy, und am 11. Mai steigt das ‚Come-Together-Turnier‘. Als Highlight hat sich auch das „griechische

Golfturnier“ mit Live-Musik und Hellas-Flair etabliert (27.07.). Der GC SternGartl – auf 600 Meter im Herzen des Mühlviertels – hat 18 Spielbahnen, die dem hügeligen Gelände angepasst sind und trotzdem auch ohne Cart gut zu bewältigen sind. Architektonidis: „Im Mühlviertler Hügelland zwischen Oberneukirchen, Zwettl und Bad Leonfelden ist es noch so, wie es immer war: unberührte Natur, frisches Wasser, interessante Steininformationen und viele weitere Schätze des Mühlviertels.“ Ein neues Tarifsystem macht den



Präsident Richard Architektonidis

Einstieg in den Golfsport vor allem für Familien, Kinder und Jugendliche noch attraktiver. Die Jahresmitgliedschaft inklusive Platzterlaubniskurs gibt's etwa um nur 1275 Euro, bei Familien spielen Kinder kostenlos. Attraktiv sind auch die Aktionstage (Dienstag, Donnerstag um 69 Euro, Sonntag um 79 Euro) inklusive Greenfee und Cart für zwei Personen. Mittwoch ist „Ladies Day“: Ein 4er-Damenflight spielt um nur 100 Euro (130 Euro mit Carts). Alle Infos gibt's auch online unter www.golf-sterngartl.at ●

ERFOLGSGESCHICHTE GENUSSLAND OÖ

„Persönlichkeit fängt dort an, wo der Vergleich aufhört“ –
Landesrat Max Hiegelsberger bringt die 15-jährige Entwicklung der
Initiative Genussland OÖ und seiner Produkte auf den Punkt.

Von Wilhelm Holzleitner

Dieses Zitat des legendären wie unverwechselbaren Modedesigners Karl Lagerfeld gilt auch uneingeschränkt für die Produkte, die unter dem Dach der Marke „Genussland Oberösterreich“ in den Regalen der Handelspartner stehen. 2004 erfolgte der Start des ambitionierten Projekts. Das Ziel: Die Initiative Genussland Oberösterreich wurde zur Stärkung der Landwirtschaft und heimischen Lebensmittelwirtschaft aus der Taufe gehoben, um regionale Qualität bei Lebensmitteln zum breiten öffentlichen Thema zu machen. Von

Anfang an war die Idee auf Langfristigkeit und Nachhaltigkeit ausgelegt. „Heute kann das Genussland auf eine 15-jährige Erfolgsgeschichte zurückblicken. Das wachsende Interesse der Konsumenten für heimische Lebensmittel ist deutlich zu spüren. Diese Hinwendung zum Guten, Echten aus der Region hat das Genussland aktiv befördert“, so Agrar-Landesrat und Genussland-Impulsgeber Max Hiegelsberger.

Regionalität als leitendes Prinzip in allen Lebensbereichen wird in Zukunft noch viel stärker an Bedeutung gewinnen. Unter dem Dach des Genusslands

bringen Landwirtschaft, Lebensmittelhandwerk und -handel, Wirtschaft, Hotellerie, Gastronomie und Tourismus gemeinsam den regionalen Gedanken voran.

Die Ziele des Genussland OÖ sind die Schaffung eines verstärkten Qualitätsbewusstseins für regionale Produkte, die Stärkung der Position der oberösterreichischen Lebensmittelerzeuger und eine Hebung des Images des „Lebensmittellandes“ Oberösterreich mit seinen anerkannt erstklassigen Schmankerln und kulinarischen Spezialitäten. Dass dies in den ersten 15 Jahren perfekt gelungen ist, bestätigt auch Josef Lehner, Geschäftsführer des Bereichs Handel von Genussland Marketing OÖ: „Mittlerweile haben es 70 Genusslandproduzenten in die Regale des Lebensmittelhandels geschafft. Sie sind bei insgesamt 480 Handelspartnern gelistet und lukrieren eine Wertschöpfung von mehr als vier Millionen Euro pro Jahr.“

Als Drehscheibe zwischen Gastronomen und Produzenten wurde 2015 die „Genussland-Gastro-Initiative“ gestartet. Dabei sollen auch in der Gastronomie das Bewusstsein für Regionalität gestärkt und die Wirte, als wichtige Veredler heimischer Rohstoffe und Lebensmittel, bei der Suche nach regionalen Lieferanten unterstützt werden. „Die Zusammenarbeit mit heimischen



AUSGEZEICHNET. Die prämierten Handelspartner der Spar-Gruppe mit LR Max Hiegelsberger (l.o.) und LR Markus Achleitner (r.o.).



ERFOLGSTTEAM. Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger (l.) mit dem Genussland-Team in der neuen Genussland-Tracht.

Landwirten und regionalen Produzenten, aber auch die Pflege der echten österreichischen Gastlichkeit spürt und schmeckt der Gast. Die Bemühungen um mehr Regionalität, Saisonalität und Frische der Produkte werden von den Konsumenten besonders geschätzt – das zeigen viele Studien“, weiß Max Hiegelsberger.

Mit der Gastro-Initiative ist das Genussland zudem auch Teil des bundesweiten Clusters „Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung“ und trägt so wesentlich zu einer Qualitätssteigerung der regionalen Produktversorgung bei. Die Verwendung regionaler Rohstoffe ist übrigens eine Grundvoraussetzung, um mit dabei zu sein. Daneben müssen zumin-

dest vier regionaltypische Speisen mit Hauptbestandteilen von Genussland-OÖ-Produzenten plus drei unterschiedliche regionaltypische Getränke angeboten werden. 110 Gastronomiebetriebe, vom gehobenen Restaurant bis zu gemütlichen Wirtshäusern, sind bereits Teil der Genussland-Gastro-Initiative und zeichnen sich durch besonderes Engagement für Regionalität und eine tiefe Verbundenheit mit der jeweiligen Region aus.

Beim großen Geburtstagsfest im Schloss Steyregg wurden u.a. 33 Handelspartner mit der goldenen Genussland-Plakette geehrt. Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger: „Mit der Handelsinitiative haben wir Neuland betreten und nehmen hier bis heute eine Vorreiterrolle ein. Bei aktuell 480 Handelsstandorten mit einem Genussland-Regal sind regionale Köstlichkeiten jederzeit und flächendeckend in ganz Oberösterreich verfügbar.“ Prost, Mahlzeit! ●

„Die Bemühungen um mehr Regionalität, Saisonalität und Frische der Produkte werden von den Konsumenten besonders geschätzt – das zeigen viele Studien.“

Die EU bringt Stabilität, Nationalismus das Chaos

Er ist Bürgermeister von Bad Ischl. Und weiß ganz genau, wie regionale Politik läuft. Jetzt will er ins Europäische Parlament. Und dort Politik machen für die Regionen.

Von Bianca Karr-Sajtarevic

Sein Motto: Global denken, regional handeln. Hannes Heide geht als Spitzenkandidat der SPÖ Oberösterreich in den EU-Wahlkampf.

Was werden in den nächsten Jahren die großen Themen für die EU sein?

Europa ist ein Raum, der von sozialer Ungleichheit geprägt ist. Eine der Herausforderungen wird sein, dieser Ungleichheit entgegenzuwirken. Zudem wird uns das Thema Migration weiterhin beschäftigen. Auch sie ist eine Konsequenz der Ungleichheit. Hinzu werden die Folgen des Klimawandels kommen. Dieser Herausforderung müssen wir uns auf europäischer, aber auch internationaler Ebene stellen. Auf regionaler Ebene werden Landflucht bzw. eine nachhaltige Stadt- und Gemeindeplanung ein wichtiger Punkt auf unserer Agenda sein müssen. Die steigenden Wohnpreise in den Städten zählen hier dazu.

Kommt beim letzten Punkt Ihre Expertise als Bürgermeister ins Spiel?

Absolut. Als Kommunalpolitiker bekommt man direkt mit, wo bei den Menschen der Schuh drückt und was ihnen wichtig ist. Mein Ziel ist es, dass die EU wieder stärker in den Regionen spürbar ist. Europa ist nicht nur

in Brüssel und Straßburg. Europa, das ist hier bei uns.

Wie kann es gelingen, Migrationsströme in Zukunft besser in den Griff zu bekommen?

Indem wir eine gemeinsame, europäische Lösung anstreben. Ich bin fest davon überzeugt, dass das möglich ist. Nationale Interessen bringen uns nicht weiter. Wir dürfen es nicht mehr zulassen, dass man Länder wie Griechenland oder Italien so im Stich lässt mit dieser Herkulesaufgabe. Tatsache ist, dass die rechten Parteien nicht an einer Lösung interessiert sind. Weil es ihnen Wählerstimmen bringt.

Die EU war ursprünglich ein Friedensprojekt. Ist sie das noch immer?

Ich sehe die EU ganz klar als Friedensprojekt. Sie steht für Stabilität. Die älteren Menschen können sich noch erinnern, was es bedeutet, wenn Krieg herrscht und welche grausamen Auswirkungen er hat. Unserer Kinder und Enkel wegen müssen wir dafür eintreten, dass es nie wieder so weit kommt. Das kann nur mit einer gerechten und friedlichen Gemeinschaft funktionieren.

Hat der Brexit auch etwas Gutes?

An so einem Chaos und den ganzen negativen Konsequenzen für die Menschen, aber auch für die Wirtschaft,

kann man nichts gut finden. Aber: Ich denke, dass es schon ein Umdenken bei den Österreicherinnen und Österreichern ausgelöst hat. Die Akzeptanz der EU in unserem Land hat sich meiner Meinung nach erhöht. Die Menschen haben gesehen, welche Folgen so ein Austritt hat. Das ist eine schwerwiegende Entscheidung.

Denken Sie, dass die EU für soziale Gerechtigkeit sorgen kann?

Sie muss für soziale Gerechtigkeit sorgen. Die Arbeiterschaft und die untere Mittelschicht fühlen sich – zu Recht – benachteiligt. Das ist in vielen Ländern der EU der Fall. Wir dürfen nicht nur der Wirtschaft unsere Aufmerksamkeit schenken. Ich setze mich für ein Europa der Menschen, nicht der Konzerne ein. Obwohl die Menschen fleißig sind und arbeiten, bleibt bei einigen am Ende des Monats nicht viel übrig. Die Preise steigen und der Kostendruck wird höher. Das erfordert eine Antwort. Und diese Antwort kann nur „Gerechtigkeit“ lauten.

Wie sieht es mit dem Thema Gleichberechtigung zwischen Mann und Frau aus. Kann die EU auch hier einen Beitrag leisten?

Die EU hat bereits einige wichtige Aktionen gesetzt. Darauf müssen wir



Möchte im EU-Parlament die Regionen stärken: Hannes Heide, der Spitzenkandidat der SPÖ OÖ.

aufbauen und weitere Maßnahmen setzen. Dabei denke ich vorrangig an die Vereinbarkeit von Beruf und Familie. Was natürlich mit Kinderbetreuung einhergeht.

Gibt es noch etwas, was sie an der EU für verbesserungswürdig halten?

Ja, den Informationsfluss von der Europäischen Union zu den EU-BürgerInnen zum Beispiel. Die Bevölkerung wird zu wenig informiert und eingebunden. Deshalb entsteht teilweise ein völlig falsches Bild von der EU. Ich würde mir wünschen, dass EU-Themen mehr Aufmerksamkeit in den Me-

dien bekommen. Nicht nur wenn es um Themen geht, die hochgespielt und emotionalisiert werden, sondern auch sachliche Informationen für die Bürgerinnen und Bürger.

Welches Ziel haben Sie sich für die EU-Wahl gesteckt?

Was für mich am allerwichtigsten ist, ist eine hohe Wahlbeteiligung. Leider war das Interesse an den bisherigen EU-Wahlen recht überschaubar. Mein Ziel ist, dass wir gemeinsam ein Zeichen setzten. Für die Sozialdemokratie und gegen den Rechtsruck in Europa.

Haben Sie ein persönliches Motto?

Höre nie auf, anzufangen. Fange nie an, aufzuhören.

Was macht für Sie einen guten Politiker aus?

Die Fähigkeit, den Menschen zuzuhören und mit ihnen so zu reden, dass sie einen auch verstehen.

Was machen Sie, wenn Sie nicht gerade als Politiker unterwegs sind?

Zeit mit meiner Familie verbringen, lesen, Konzerte besuchen und Fußball schauen. ●

IN OBERÖSTERREICH SIND WIR BUNT

Über seinen Tisch laufen alle Kampagnen der ÖVP Oberösterreich, die in Umfragen an der 40-Prozent-Marke kratzt: Landesgeschäftsführer Wolfgang Hattmannsdorfer über Wahlen, Umfragen und Donald Trump.

Von Wilhelm Holzleitner

Am 6. April vor zwei Jahren übernahm Thomas Stelzer den Posten des Landeshauptmannes. Der von manchen prophezeite Absturz der ÖVP nach dem Ende der Ära Pübringer blieb aus – warum?

Thomas Stelzer hat am 6. April 2017 ein neues Kapitel aufgeschlagen – mit einem klaren Ziel: Oberösterreich zum Land der Möglichkeiten zu machen. Die großen Herausforderungen anpacken und dabei die Menschen mitnehmen. Wir machen keine Schulden mehr, sondern bauen sogar eine halbe Milliarde Schulden ab. Wenn man jetzt nach zwei Jahren zurückblickt, kann man schon sagen, dass enorm viel weitergegangen ist.

Was sagen die aktuellen Umfragewerte?
Wir haben eine Zufriedenheit mit der Landespolitik von 79 Prozent. Das sind die besten Werte, die es in einem Bundesland gibt. Sogar die Wähler der Oppositionsparteien sind zu zwei Dritteln zufrieden mit der Politik des Landeshauptmannes, darum muss ich über die ständigen Attacken von Rot und Grün schmunzeln, weil diese auch gegen die eigenen Wähler gehen.

Sie sind unter Josef Pübringer politisch erwachsen geworden. Wie hat der Wechsel zu Stelzer Ihre Arbeit beeinflusst?
Was Neue Medien und Kommunikation betrifft, war der Wechsel zu Tho-

mas Stelzer natürlich automatisch der Sprung in ein neues Zeitalter. Auch inhaltlich wurden erfolgreich ganz andere Schwerpunkte gesetzt.

Thomas Stelzer ist ein Jahr länger Landeshauptmann als die „Neue“ Volkspartei in Wien. Wie türkis ist die ÖÖVP?

In Oberösterreich sind wir bunt. Wir sind die Oberösterreich-Partei, unser Denken stoppt nicht an Parteigrenzen – das haben wir zusammengefasst in der Farbe Gelb.

Sie gelten landesweit als einer der besten Strategen und waren auch mehrmals in den USA, um den Wahlkampf zu beobachten. Kann man diesbezüglich von den Amerikanern etwas lernen?

Man kann von den Amerikanern sehr viel lernen, aber leider fast nur Bedrohliches. Dieses zunehmende Auseinanderdividieren, das Verschwinden der Mitte ist in den USA besonders prägnant. Etwas von jemandem lernen bedeutet ja nicht nur, etwas zu übernehmen, sondern auch Dinge und Trends zu verhindern. Daraus resultiert unser Auftrag: die Spaltung und Polarisierung, die es in Amerika durch Trump und die Demokraten gibt, zu verhindern. Denn die großen Probleme werden wir nur gemeinsam lösen können.

Ist die Spaltung unserer Gesellschaft so ausgeprägt wie in Amerika?

Überhaupt nicht, das ist eine kleine Blase hauptsächlich von Wahlverlierern, die sich das einredet. Fakt ist, dass in der Politik noch nie so wenig wie jetzt gestritten wurde und noch nie so viel weitergegangen ist wie jetzt. Und wenn man sich die Zufriedenheit sowohl in Bundes- als auch Landespolitik vor Augen führt, sieht man eher das Gegenteil einer Spaltung. Wo das ständige Attackieren der SPÖ hinführt, sieht man an den schlechten Umfragewerten. Wenn sie so weitermachen, sind die Roten die Nächsten, die aus dem Parlament hinausfliegen.

Aber gehört Streiten nicht zum politischen Tagesgeschäft?

Bis zu einem gewissen Grad schon. Der „Wunschpolitiker“ von heute hat aber mit dem Stereotypen von gestern nichts mehr zu tun. Attackieren, haxlbeissen, Hauptsache dagegen sein versus mutig entscheiden, konsequent umsetzen und dabei auch soziale Verantwortung leben: Letzterem kommt Thomas Stelzer glaube ich sehr nahe.

Zurück zum US-Wahlkampf: Wie sieht dort ein modernes Campaigning aus?

Einerseits ist es die immer noch zunehmende Bedeutung der Neuen Medien. Andererseits ist aber interessant, dass man dennoch auch stark auf altbewährte Instrumente wie Hausbesuche setzt. Wahlen werden auch dort immer noch

WAHLKÄMPFER.

Parteimanager Wolfgang Hattmannsdorfer hat bereits viele erfolgreiche Wahlschlachten geschlagen.



auch am Ortsplatz, an der Haustür oder vor der Kirche gewonnen.

Trotz der guten Umfragewerte in Land und Bund: Das Dauergetöse der Opposition ist unüberhörbar. Steckt da nicht auch ein wenig berechtigte Kritik dahinter?

Diese Kritik ist großteils substanzlos. Es geht nur ums Dagegensein, um das Kritisieren. Ich würde eine starke Opposition mit einem inhaltlichen Diskurs ja begrüßen, wenn wir wieder ordentlich gegeneinander argumentieren. Aber das ist fast unmöglich, weil es keine Sachkritik gibt. Wie soll man mit so jemandem diskutieren?

Die sozialistischen Parteien sind europaweit auf dem Rückzug, in Oberösterreich grundelt man bei 15 Prozent herum, während die ÖVP an der 40-Prozent-Marke kratzt. Wie wenig SPÖ verträgt die heimische Politlandschaft? Wer hätte 2014 erwartet, was wenig später politisch alles passiert? Voraus-

sagen sind daher sehr schwer zu treffen. Meine Bestandsaufnahme: Die Grünen werden nach ihrem extremen Linksruck wieder den Einzug in das Parlament schaffen, dabei aber einerseits bürgerliche Wähler verlieren und andererseits massiv der SPÖ schaden. Letztere wird mit ihren internen Problemen in Zukunft noch stärker zu kämpfen haben.

Außer der FPÖ scheint für Ihre Partei sowohl im Bund als auch im Land keine Braut in Aussicht. Besteht da nicht die Gefahr, zu sehr eine Politik mit Scheuklappen zu machen?

Auf Landesebene sicher nicht, weil wir eine Miteinander-Regierung haben, wo auch Grüne und Rote je einen Landesrat stellen und wir uns auch zu diesem System bekennen. Im Bund ist diese Trennung sicher schärfer, dennoch versucht die ÖVP, überall den Dialog zu führen, obwohl die Tür stets zugeschlagen wird.

Die Politik ist ein herausforderndes Geschäft, für Privates bleibt wenig Zeit. Ist es auf Dauer nicht nervig, fast immer „öffentlich“ zu sein?

Das ist die bewusste Entscheidung jedes Einzelnen. Wenn man in die Politik geht, dann ist das so, das muss man akzeptieren. Man hat aber genauso das Recht, mal privat zu sein und dass das auch respektiert wird. Dieser Respekt ist bei uns zum Glück sehr ausgeprägt – nicht nur von den Menschen, sondern auch von den Medien.

Sie feiern im November den 40er. Ist das für Sie ein besonderes Datum, um zurückzublicken – oder gar Neues anzudenken?

Ich feiere zwar gerne, bin aber keiner, der große Probleme mit runden Geburtstagen hat. Mein Fokus für die Zukunft ist ganz klar: die bestmögliche Begleitung unseres Landeshauptmannes Thomas Stelzer. Eine schönere und herausforderndere Aufgabe kann ich mir nicht vorstellen. ●

LINZ, METROPOLE DES THEATERS

Schäxpir, das internationale Theaterfestival für junges Publikum, feiert 2019 sein 10-ähriges Jubiläum. „Multiversum. Alles ist echt!“ lautet das heurige Motto. Vom 24. bis 30. Juni wird sich Linz wieder zu einer Metropole der Theaterkunst verwandeln. Für das Programm verantwortlich sind die Regisseurinnen und Theatermacherinnen Julia Ransmayr und Sara Ostertag.

Von Inez Ardel



Schäxpir zählt zu den fünf größten internationalen Theaterfestivals für junges Publikum in ganz Europa und ist weltweit für seine künstlerisch hochwertige und innovative Theaterarbeit bekannt. Es ist längst nicht nur ein beliebtes Publikumsfestival, sondern auch eine wichtige Plattform, um der Theaterszene für junges Publikum internationale Sichtbarkeit zu verleihen. Die beiden künstlerischen Leiterinnen, Julia Ransmayr und Sara Ostertag, die bereits zum zweiten Mal in Folge das Programm machen, verfolgen ein gemeinsames Ziel mit ihrer Arbeit: „Schäxpir will auch in Zukunft nicht nur am Puls der Zeit sein,

sondern den Puls der Zeit in der internationalen Theaterszene wesentlich mitgestalten.“ Sie haben für die kommende Jubiläumsausgabe bereits ein facettenreiches Programm erstellt, das im April veröffentlicht wird. Fest steht, dass sich auch diesmal das Who's who der internationalen und regionalen Theaterszene aus dem Bereich Kinder- und Jugendtheater einfinden wird und es einige Uraufführungen und Österreichpremierer geben wird.

Vielversprechende Klammer

Das Motto, das das Festival in einen zeitgenössischen, gesellschaftlich relevanten Kontext setzen soll und sich als

roter Faden durch das Programm ziehen wird, heißt „MULTIVERSUM. Alles ist echt!“ Dabei geht es um ein Spiel mit den Dimensionen Zeit und Raum in Hinblick auf die vielen parallelen Wirklichkeiten, die zeitgleich und omnipräsent auf uns einwirken. Es will auf den gesellschaftlichen Wandel Bezug nehmen, dass nicht mehr nur die eine gegenwärtige Wirklichkeit erlebbar ist, sondern eine Vielzahl gleichzeitiger Realitäten. Das Theaterfestival scheut sich nicht davor, dieses viel diskutierte Phänomen aus dem Blickwinkel menschlicher sinnlicher Wahrnehmungen und Empfindungen zu betrachten. „Wir laden das Publikum ein, die vielen multi-



STARKES TEAM. Geschäftsführerin Cornelia Lehner und die künstlerischen Leiterinnen Sara Ostertag und Julia Ransmayr (v.l.).

versellen Einflüsse mit eigenen Wahrnehmungen sinnlich zu erfassen und zu reflektieren“, so Ransmayr.

Junges Publikum

Der Begriff „junges Publikum“, so betonen die künstlerischen Leiterinnen Ostertag und Ransmayr unisono, steht dabei aber keinesfalls für eine altersmäßig abgesteckte Zielgruppe. Schächpir mache Theater für alle! Unabhängig vom Alter. Das spiegelt sich auch in der Programmauswahl wider, mit der das Festival weiterhin ein generationsübergreifendes und buntgemischtes Publikum ansprechen möchte. Ein großes Bedürfnis ist es Theatermacherin Julia

Ransmayr, „raus aus der Niedlichkeitsecke“ zu kommen. Damit nimmt sie Bezug auf die oft vorherrschende Außenwahrnehmung von Theater für junges Publikum. Dem jungen Publikum auf Augenhöhe zu begegnen sei dabei essenziell. „In der Theaterarbeit beschäftigt man sich viel mit der Frage: Wohin gehen wir als Gesellschaft? Wir stellen uns Fragen über die Zukunft. Das junge Publikum verkörpert genau diese Zukunft“, ergänzt Ostertag. Daraus ergibt sich der Anspruch im Zuge der Auswahl der



JUBILÄUM. Das Schächpir-Festival feiert heuer seine 10. Ausgabe.

Theaterproduktionen, das junge Publikum durchaus mit gesellschaftlichen Realitäten, Problemstellungen und Szenarien der Zukunft zu konfrontieren. „Es ist uns ein Anliegen, die nächste Generation mit ihren Themen, Herausforderungen und Bedürfnissen ernst zu nehmen. Schächpir will

einen Beitrag dazu leisten, eine kulturbewusste und gesellschaftspolitisch reflektierte Generation zu erziehen“, sind sich Ransmayr und Ostertag einig. ●

www.schaexpir.at

EIN ORT, AN DEM ALLES ZU GELD WIRD

Gerhard Bleiweis betreibt die Pfandbörse Linz, wo schlichtweg alles zu Geld wird. Wer Schmuck, Porzellan, alte Uhren oder Erbstücke zu barer Münze machen will, ist hier im wahrsten Sinn des Wortes GOLD-richtig.

Von Wilhelm Holzleitner

Neben Gerhard Bleiweis und seinen sechs Mitarbeitern steht auch seine Frau Kinga jeden Tag im 250 Quadratmeter großen Geschäft in der Linzer Schillerstraße – aber was heißt Geschäft: Besser beschreiben lässt sich die „Pfandbörse“ als eine skurrile Mischung aus Museum, Kuriositätenkabinett, Flohmarkt und Antiquitätenengeschäft. Neben einem lässigen City-Cruiser-Fahrrad lehnt ein E-Scooter, weiter hinten türmen sich neue Uhren zum Aktionspreis von 19,90 Euro. Bilder, afrikanische Holzmasken, eine Biedermeier-Couch, auch ein Rollstuhl und ein riesiger Globus sind zu haben. Von der Decke hängen mehrere Kristallluster, die mit einer wuchtigen Stehlampe im Leopardendesign um Beachtung buhlen. Sogar ein 1000-Schilling-Schein ist käuflich zu erwerben, der „Blaue“ zum Kurswert von knapp 73 Euro ist für Sammler laut Gerhard Bleiweis für „einen schlappen Hunni“ zu haben.

Viel Platz nimmt naturgemäß Schmuck ein – Gold in allen Variationen, Silberschmuck, teilweise sogar 100 Jahre oder mehr alt. Hier schließt sich wieder der Kreis zur Chefin des Hauses, Kinga Bleiweis. Sie ist die absolute Fachfrau und vor allem für ältere Kun-

dinnen und Kunden der bevorzugte Ansprechpartner: „Gerade bei Schmuck, seltenen Porzellan-Services oder Pelzen braucht es ein gutes Auge und viel persönliche Gespräche“, spricht sie aus jahrelanger Erfahrung. Klar: Vertrauen und Seriosität sind enorm wichtig in einem Business, das noch vor einigen Jahren aufgrund einiger schwarzer Schafe nicht den besten Ruf hatte.

Neben der klassischen Rolle als Händler im Sinne von Käufer und Verkäufer spielt natürlich auch die Pfandleiherei eine große Rolle. Das funktioniert denkbar einfach: Wer mal knapp bei Kasse ist, kommt vorbei und lässt seine Uhr, ein Schmuckstück oder einen anderen Gegenstand gegen Bargeld belehnen. Drei Monate hat man dann Zeit, sein „bestes Stück“ wieder auszulösen. Vielen Menschen, die anderswo kein Geld mehr bekommen, hat die Pfandbörse damit schon aus der spontanen Patsche geholfen: „Da stecken oft berührende Einzelschicksale dahinter“, so Gerhard Bleiweis.

Die Pfandbörse ist vor allem für ihre Handschlagqualität bekannt – ganz egal, wer den Laden betritt: Vom Studenten bis hin zur betuchten Dame, die ihren Schmuck loswerden will, ist alles vertreten. Apropos Schmuck: Der vorhin erwähnte Gold- und Sil-

berschmuck ist naturgemäß der große Renner in der Pfandbörse. „Wir bieten sogar bessere Preise als ÖGUS-SA“, sagt Kinga Bleiweis. Das Geld gibt es sofort auf die Hand, der Preis hängt vom Gewicht und dem Goldgehalt ab: „Da gibt es kein Tricksen oder Schätzen, was es wiegt, das hat es auch.“ Auch alte Meister bis hin zur zeitgenössischen Kunst, edle Porzellan-Services (Bleiweis: „Wichtig ist die Vollständigkeit des Sets, dann gibt es auch gute Preise“) und alte Wanduhren sind sehr gefragt, hier gibt's immer wieder Höchstpreise. Für große Bilder oder sperrige Möbel bietet die Pfandbörse ein spezielles Service an: Als Erstein-schätzung reicht ein Foto, das per Mail geschickt wird: „Meist lässt sich dann schon sagen, ob es Sinn macht, den Gegenstand heranzukarren.“

Dass die Schätzungen der jeweiligen Stücke ganz nah am tatsächlichen Wert liegen, dafür sorgt ein Stab an Experten, die jederzeit herangezogen werden können. Ein Über-den-Tisch-Ziehen gibt es bei der Pfandbörse nicht: „Das ist Ehrensache“, sagen die Bleiweis' – sonst wären sie nicht schon seit so vielen Jahren erfolgreich im Geschäft. Also: Einfach mal vorbeischaun und den vermeintlich alten Plunder zu barem Geld machen!



BARES FÜR RARES. Kinga Bleiweis vor der Pfandbörde in der Linzer Schillerstraße.



HIMMLISCHE AUSSICHT. Mehr Atmosphäre als bei den Konzerten auf Burg Clam geht nicht.

MEHR HÖHEPUNKT GEHT FAST NICHT

Die Burg-Clam-Konzertserie hat sich zu einem unvergleichlichen Festival entwickelt, wie es in Europa kein zweites gibt. Auch das Programm der bereits 29. Saison hat alles, was Aug' und Ohr begehrt.

Die Burg Clam hat sich in den letzten 29 Jahren zu einem unvergleichlichen Festival entwickelt, wie es in Europa kein zweites gibt. Clam-Promoter Michael Ehrenbrandner kennt das Erfolgsgeheimnis: „Wir sehen uns nicht als Konzertveranstalter, sondern vielmehr als Produzenten. Und wir wollen nicht nur den Künstlern, sondern auch dem Publikum etwas Beson-

deres bieten.“ Ergebnis: Unglaubliche 60.000 Fans stürmten im Vorjahr die Konzerte auf der über 860 Jahre alten Burg. Bis zu 9.000 Zuschauer können auf dem geschichtsträchtigen Konzertgelände zu Füßen des 1149 erstmals erwähnten Baus mit dabei sein. War die Burg Clam früher eher eine rustikale Venue, brauchen die Annehmlichkeiten mittlerweile keinen Vergleich mehr zu scheuen: „Sogar Herbert Grönemeyer

lobte unseren Backstagebereich – wer den Deutschen etwas kennt, weiß, dass das wie ein Ritterschlag ist“, so Michael Ehrenbrandner über den atemberaubenden Erfolg der Location.

Das unvergleichliche Konzertgelände geizt auch im 29. Konzertjahr nicht mit geilen Acts. Das Programm ist bunt und gemixt, wie man es von den Clam-Konzerten gewohnt ist – quasi eine musikalische „eierlegende Woll-



GEBALLTE ROCK-KOMPETENZ @ CLAM: The Scorpions.



ROD STEWART.

Die unverwechselbare Reibeisen-Stimme kommt am 26. Juni auf die Burg Clam.



BRYAN ADAMS. Den „Summer of 69“ im Gepäck.

milchsau“. Höhepunkt? Da wird es schwierig, denn kaum je zuvor gab es einen so dichten Aufmarsch an Weltstars. Herausragend ist auf jeden Fall gleich mal der Auftakt am 23. Juni, wenn Bryan Adams die Bühne entert. Der Kanadier gilt als einer der größten Rockmusiker unserer Zeit, auch nach rund vier Dekaden spielt er immer noch mehr als 120 Shows pro Jahr. Der Grammy-Gewinner hat im Verlauf seiner Karriere weltweit mehr als 65 Millionen Alben verkauft und 21 Top-10-Hits gelandet, darunter Meilensteine wie „Summer of 69“, „It's Only Love“ (mit Tina Turner), „(Everything I Do) I Do It For You“ und „All For Love“ (mit Rod Stewart & Sting), mit denen er in vierzig Ländern die Spitze der Charts eroberte. Bereits drei Mal wurde Adams für einen Oscar und fünf Mal bei den Golden Globes nominiert.

Nur drei Tage später geht's gleich hochkarätig weiter: Die unverwüsti-

che Rock-Röhre Rod Stewart gibt Clam und Oberösterreich die Ehre. Nach 150 Millionen verkauften Tonträgern in seiner laaaangen Karriere bietet sich damit die einzigartige (und wohl nicht wiederkehrende) Chance, den 74-jährigen Engländer live on Stage zu erleben.

Auch heuer nicht fehlen darf der Klassiker „Clam Rock“ (28. Juni), an dem jeweils ein Bündel an Rocklegenden einen lautstarken und legendären Konzertabend hinknallt. Diesmal sind u.a. Toto, Jethro Tull und Birth Control mit dabei. Nur einen Tag später gibt's mit den Langbartträgern von ZZ Top und Foreigner als Support den nächsten phonetischen Orgasmus auf die Ohren. Fast noch eine Liga drüber: Thirty Seconds to Mars (30. Juni) und der unvergleichliche Sting (05. Juli). Sechs Topacts in nur zwei Wochen – da bleibt kaum Zeit zum Luftholen. Und weil wir schon von Höhepunkten

sprechen – wenn es denn tatsächlich einen absoluten zu nennen gäbe, dann wohl das Finale der Clam-Konzertserie 2019: Vorhang auf für die Scorpions, die im Zuge ihrer „Crazy World Tour“ am 02. August auf die Burg Clam kommen. Die Hits der deutschen Band sprechen für sich – Ohren und Herzen auf: „Send Me an Angel“, „Still Loving You“, „Wind of Change“, „Rock You Like a Hurricane“ und, und, und.

Wer bei einem dieser Leckerbissen dabei sein will, sollte flott sein, denn bei einigen Gigs sind die Tickets bereits rar – für Seiler & Speer, die gemeinsam mit Wolfgang Ambros und der EAV für einen geschichtsträchtigen Abend sorgen werden (09. August), gibt's bereits keine Karten mehr. Also Leute: Let's rock the Castle! ●

Weitere Infos

und das gesamte Programm gibt's unter www.clamlive.at

FLACHE HIERARCHIEN, HOHER OUTPUT

Das Linzer Industrieunternehmen Keba AG ist mit modernen Arbeitsmethoden und viel Augenmerk auf die Mitarbeiter höchst erfolgreich. Ein Gespräch mit Keba-Chef Gerhard Luftensteiner-

Oberösterreich Magazin: Herr Luftensteiner, Sie sind Vorstandschef und Miteigentümer an der Keba AG. Was bedeutet Keba eigentlich?

GERHARD LUFTENSTEINER: Das Unternehmen hat vorher Krippner & Kletzmaier Elektronikbau geheißen. Und da ist 1987 ein junger Marketingabsolvent gekommen und hat gesagt, dass das unsere internationalen Kunden nicht aussprechen können. Daher war die Initiative die, eine Marke zu finden. Und so fand und erfand man das Wort KEBÄ.

Was ist aus dem jungen Marketingabsolventen geworden?

Der sitzt vor Ihnen, das war ich. Das war meine erste Aufgabe hier. Ich bin schon seit 1984 hier, habe also vor 35 Jahren begonnen, mit der Personalnummer 93.

Heute hat Ihre Unternehmensgruppe nicht mehr 93, sondern schon 1800 Mitarbeiter. Wir haben uns seither im Personal verzwanzigfacht.

Wie viele Personen arbeiten am Linzer Standort?

In Linz sind es rund 800 Mitarbeiter und wir haben hier schon drei Produktionsstandorte mit insgesamt zirka 30.000 Quadratmetern an Produktionsfläche. Ab Mitte des Jahres fertigen wir für den asiatischen Markt auch in Shanghai in unserem neuen Firmengebäude.

Das Unternehmen wurde 1968 gegründet. Welches Motto hat Ihr Unternehmen?

Unser Firmenmotto lautet, dass die Keba-Technologie den Menschen hilft, ihre Lebens- und Arbeitswelt einfacher zu gestalten. Das ist unser Purpose, wie wir sagen. Und deshalb gibt es uns. Unser Slogan heißt nicht umsonst „Automation by Innovation“. Das heißt, es sollte uns ständig etwas einfallen und das tut es normalerweise auch. Aber es braucht auch ein bestimmtes Klima und eine bestimmte Kultur, damit uns immer etwas Neues einfällt, um unsere Kunden zu begeistern.

Sie bieten viel an, wie lauten Ihre Tätigkeitsfelder genau?

Wir clustern unsere Tätigkeitsfelder in drei Bereiche. Ein Bereich ist die Industrieautomation. Hier geht es um das Steuern und Bedienen von Robotern und Maschinen. Im zweiten Bereich geht es um Hand-over-Prozesse.

Das sind Übergabelösungen – wie etwa Geldautomaten oder Abhol-Automaten für Pakete. Und der dritte Bereich ist die Energieautomation – hier ist die Elektromobilität der größere Teil.

Industrieunternehmen haben vielfach noch starre Hierarchien, wie sehen diese bei Ihnen aus?

Wir haben sehr frühzeitig begonnen, uns mit agilen Strukturen auseinanderzusetzen. Fast 3 Jahre lang. Und im August 2017 sind wir dann live gegangen als agiles Unternehmen, in einer Größenordnung, die in Europa ziemlich einzigartig ist. Viele reden noch davon, wir haben das schon umgesetzt. Das ist alles nicht so einfach, weil wir alle von Hierarchien geprägt sind. Und den Freiraum zu nutzen und effektiv einzusetzen, ist eine Herausforderung. Und auch wir lernen täglich dazu.

Wie sieht das konkret aus?

Wir haben einen hohen Anteil an Selbststeuerung und einfach neue Formen von Arbeitsmethoden etabliert. Das agile Arbeiten dominiert dabei. Darüber hinaus führte die Auseinandersetzung dazu, dass wir unsere Organisation rollenbasierend aufgestellt haben. Den klassischen Vorgesetzten gibt es zum Beispiel nicht mehr. Es ist nicht mehr alles in einer Person gebündelt, sondern die Funktion „Führungskraft“ ist heute in verschiedenen Rollen abgebildet, die verschiedene Personen einnehmen – je nach Könnerschaft. So ist

Die Keba auf einen Blick

Gegründet: 1968 von Karl Kletzmaier und Gunther Krippner

Mitarbeiter (gesamt): 1800 Mitarbeiter.

Standorte: in 14 Ländern

Umsatz: 254 Millionen Euro

Exportquote: 85 bis 90 Prozent

Firmenstätigkeit: Industrieautomation, Bank- und Logistikautomation und Energieautomation

GERHARD LUFTENSTEINER,
Keba-Chef: „Das Firmenmotto
von Keba lautet, dass unsere
Technologie den Menschen
hilft, ihre Lebens- und Arbeits-
welten einfacher zu gestalten.
Deshalb gibt es uns.“

eine Rolle z.B. für den Menschen und seine Belange an sich zuständig, die strategischen Prioritäten trifft aber vielleicht ein anderer Kollege in der dafür vorgesehenen Rolle. Wir haben eine hohe Rollenflexibilität.

Wie war die Resonanz bei den Mitarbeitern auf die Veränderungen?

Die war sehr gut, weil sie gesehen haben, dass sie mitbewegen und mitverändern können.

Hat Ihnen das bei neuen Mitarbeitern geholfen?

Das hat uns einen Zuwachs gebracht, ja. Auf der anderen Seite haben wir auch ein paar wenige Leute verloren, denen das nicht gefallen hat. Weil sie entweder nicht mehr Chef sein konnten oder keinen Chef mehr gehabt haben. Schade, aber es ist eben so. Es geht auch darum, attraktiv für die nächste Generation zu sein. Früher war das Senioritätsprinzip dominierend. Die Technologie war bekannt und Erfahrung war alles. Heute ist es so, dass die Technologie, die zum Beispiel ich gelernt habe, in einem gewissen Sinne „alt“ ist. Ich muss also die jüngere, neuere Technologie, wie etwa künstliche Intelligenz, von außen hereinbekommen – ein Weg ist durch möglichst viele junge Leute. Und wir müssen schauen, dass das auf einen fruchtbaren Boden stößt. Ich muss also eine Basis bieten, damit diese hier wirksam werden können. ●

David Hell





GRAF DRACULA TRIFFT OSTBAHN KURTI

Oberösterreich – und hier speziell das Mühlviertel – ist ein echtes „Burgen-Land“. Die Geschichte des Schlosses Waldenfels in Reichenthal weist sogar Verbindungen zum mysteriösen Vlad III. Dracula auf, der dank seiner Vorliebe für Pfählungen sogar als Romanvorlage diente.

Von Wilhelm Holzleitner

Seit dem Jahr 1636 ist das mächtige Schloss Waldenfels im Besitz der Adelsfamilie Grundemann-Falkenberg, der jetzige Burgherr Dominik Grundemann-Falkenberg lebt in bereits 16. Generation in der Burg. Die Geschichte der wehrhaften Anlage nur ein paar Hundert Meter vom Ortszentrum Reichenthals entfernt reicht aber noch viel weiter zurück. Bereits 1380 wurde die Burg erstmals urkundlich erwähnt, sie diente als Wehranlage, um die Handelswege des damals noch um einiges ungestümeren Mühlviertel zu sichern. Für die Bevölkerung der damals noch sehr beschaulichen Siedlung unterhalb des Burgfelsens diente sie bei Gefahren auch als Fluchtburg. Zu Zeiten von Kaiserin Maria Theresia wurde die damals fünfeckige Anlage komplett geschleift, der skurrile Grund: eine neu geschaffene „Dachsteuer“, die Adeli-

gen sollten damit für ihre riesigen Burgen und Schlösser extra zur Kasse gebeten werden. Bereits um 1580 begann der Umbau in ein Renaissanceschloss, die damaligen Besitzer, eine protestantische Familie, verkaufte das Schloss im Zuge der Gegenreformation an die Familie Grundemann-Falkenberg.

Im 17. Jahrhundert begann die Barockisierung des Renaissancebaus, ein Turniergarten, weitläufige Gartenanlagen und ein Brunnen im Arkadenhof wurden angelegt, die vielen Stilepochen sind heute noch an allen Ecken und Enden zu erkennen. Als stilistisches i-Tüpfelchen folgten im 19. Jahrhundert noch die heute bestehenden Burgzinnen.

Nach Ende des Zweiten Weltkrieges hausten bis zu 700 russische Besatzungssoldaten in der altherwürdigen Burg. Die russische Soldateska plünderte, was nicht niet- und nagel-



WALDENFELS.

Die Geschichte der Burg im Mühlviertler Reichental reicht bis ins 14. Jahrhundert zurück (l.).

Burgherr Dominik Grundemann-Waldenfels vor den Familienwappen der letzten vier Jahrhunderte (r.).

Das offizielle Familienwappen von 1636 (o.).



fest war, zerstörte wertvolles Inventar und warf nicht benötigte Einrichtung aus den Fenstern, die wiederum herausgerissen und eingeschlagen wurden – allerdings auch mit einem positiven Effekt: Im Winter 1945/46 suchten die Soldaten das Weite, weil ihnen die zugigen Räumlichkeiten schlicht zu kalt waren.

Diese wilden Zeiten sind gottlob nun vorbei, langweilig oder miefig sind die geschichtsträchtigen Gemäuer dennoch nicht. Burgherr Dominik Grundemann-Falkenberg hat im letzten Jahr eine spannende neue Idee ins Leben gerufen: den „Waldenfelder Musiksommer“ – eine klassische Konzertserie mit acht Events im intimen Rahmen; intim darum, weil nur 100 Plätze zur Verfügung stehen. In Szene gehen die Konzerte in einem 400 Jahre alten Gewölbe, das dank seiner hervorragenden Akustik komplett ohne Mik-

rofone, Boxen oder sonstigen technischen Schnickschnack auskommt, sogar auf extra Scheinwerfer wird verzichtet. Dominik Grundemann-Falkenberg: „Es ist, als wäre man persönlich beim Schlossherren zu einem privaten Kammermusikabend geladen.“ Als Draufgabe gibt's im malerischen Arkadenhof nach den Konzerten bei frisch geräuchertem Lachs und anderen Köstlichkeiten ein Tête-à-Tête mit allen Beteiligten. „Besonders unsere Künstler schätzen das einzigartige Ambiente. Das sind Leute, die schon in den großen Konzertsälen dieser Welt – wie etwa der Elbphilharmonie – gespielt haben. Für uns ist das wie ein Ritterschlag“, so der Burgherr stolz. Nur zwei kurze Anreißer zur heurigen Konzertserie: Eröffnet wird diese am 26. Juli mit Anika Vavic. Die Pianistin feierte bereits Erfolge im Wiener Konzerthaus, in New York und in Moskau. Nicht klas-

sisch, sondern richtiggehend „leiwand“ wird's am 31. Juli, wenn sich Willi Resetarits (alias Kurti Ostbahn) und die Wiener Tschuschenkapelle zum bereits zweiten Mal die Ehre geben, die Band feiert gleichzeitig ihr 30. Bühnenjubiläum. Übrigens: Auch für Hochzeiten und Seminare ist Schloss Waldenfels zu haben (Infos unter www.waldenfels.at).

Und was war da noch mal schnell mit der Verwandtschaft zum mysteriösen Grafen Vlad III. Dracula? „Eine Ahnenforschung hat ergeben, dass es seit vielen Generationen eine entfernte familiäre Verbindung dorthin gab. Meine Mutter wollte das eigentlich nie publik machen – sie meinte, das würde vielleicht dem Familienansehen schaden. Sie sagte immer: ‚Erzähl' lieber, dass wir mit dem englischen Königshaus verwandt sind‘, lacht Grundemann-Falkenberg. ●

Die BerufsInfoZentren des AMS

Orientierung in der Berufswelt und ein spannender Interessenstest.



Wer in einem Beruf arbeiten kann, der genau zu ihm oder zu ihr passt, hat eine weitaus höhere Motivation und erbringt bessere Leistungen. Damit verbunden ist eine größere Zufriedenheit und damit eine höhere Lebensqualität.

Sich darüber im Klaren zu sein, welche Art zu arbeiten einem persönlich am meisten liegt, hilft bei der Auswahl des Berufs am Beginn der Laufbahn und auch anlässlich einer notwendig werdenden Neuorientierung.

Ein guter Ansatz ist, sich selbst zu fragen: Arbeite ich lieber mit Menschen oder mit Maschinen? Lieber mit Muskelkraft, handwerklichem Geschick oder mit Hirnschmalz? Sind mir genaue Vorgaben und eine regelmäßige Arbeitszeit wichtig oder bevorzuge ich Selbstverantwortung und übernehme gerne Risiko/Verantwortung? Arbeite ich lieber allein mit Daten und Fakten oder set-

ze ich mich lieber mit Wünschen von KundInnen auseinander? ...

In den BerufsInfoZentren (BIZ) in jeder AMS-Geschäftsstelle gibt es Unterstützung und individuelle Beratung für Jugendliche und Erwachsene. Zahlreiche Schülerinnen und Schüler besuchen das BIZ im Rahmen des Berufsorientierungsunterrichts. Sie lernen verschiedene Arbeitsmöglichkeiten kennen und können sich über selbstständige Jobsuche oder eine passenden Ausbildung informieren.

Im Angebot steht ein ausführlicher und spannender Interessenstest, dessen Ergebnis mit kompetenten BeraterInnen besprochen wird.

Zur Selbsttestung bietet sich auch der Berufskompass auf der AMS-Website an: www.ams.at und www.berufskompass.at

Persönliche Beratung in den BerufsInfoZentren in jeder AMS-Geschäftsstelle in OÖ., Tel. 0810/810 500 ●

AMS-JobExpress am Linzer Hauptbahnhof

Nach seinem Umbau wurde der JobExpress am Linzer Hauptbahnhof wieder neu eröffnet. Er ist tatsächlich ein Blickfang am Bahnhofsgelände und wird so seiner Intention als Begegnungszone rund um alle Themen zu Arbeitsuche und Arbeitsmarkt gerecht. Mehr noch gilt er als *smartes Servicecenter*. – SMART steht dabei für „simpl + mobil + aktuell + rasch + trendy“.

Das Angebot im JobExpress für unsere KundInnen:

- Nutzung der AMS-eServices mit Unterstützung von BeraterInnen
- Beratung und Begleitung bei Jobsuche und im Bewerbungsprozess (z.B. in Form eines professionellen Bewerbungsunterlagen-Checks)
- Interessenstest für die Berufswahl inklusive Beratung
- Orientierung bei diversen Behördenagenden (BMS, GKK, PVA etc.)
- Informationen zu allen AMS-Dienstleistungen und zu Förder- und Weiterbildungsangeboten
- Veröffentlichung von freien Stellen
- die Möglichkeit für Firmenpräsentationen und Raum für kleinere Jobbörsen
- der Touchpoint in die digitale AMS-Welt und kostenlose Nutzung von WLAN und Tablets ...

Im Jahr 2018 nahmen 17.500 AMS-KundInnen (Arbeitsuchende und Unternehmen) das Service im JobExpress in Anspruch:

- Im Monatsschnitt wurden 1450 Mal die eServices genutzt.
- 800 Kundinnen und Kunden nahmen pro Monat persönliche Beratung in Anspruch.
- 60 Mal im Monatsdurchschnitt wurde beim Erstellen der Bewerbungsunterlagen unterstützt.
- 200 freie Stellen wurden monatlich veröffentlicht ...



Das AMS ist auch jährlich auf der *Messe Jugend & Beruf* im Herbst in Wels vertreten. Der Messestand ist für viele ein Anziehungspunkt.

CompactDays
All over the world.
17./18. Mai 2019
Hörsching
Tage der Technik
bei Wacker Neuson

Jetzt anmelden!

WACKER NEUSON
all it takes!

wackerneusongroup.com/karriere

„Compact Days“ als Karriere-einstieg

Das weltweit tätige Unternehmen Wacker Neuson steht für Innovation. Bester Beweis: die „CompactDays“, bei denen Techniker von morgen in die Welt des Branchenprimus in der Baumaschinenindustrie eintauchen können – analog, digital und virtuell.

EINZIGARTIGE Einblicke gibt's bei den „CompactDays“.

Innovationen stehen bei Wacker Neuson an oberster Stelle. Allein am Standort Hörsching gibt es rund 1200 Mitarbeiter und mehr als 100 Techniker, die sich täglich mit neuen Entwicklungen beschäftigen. Als Teil einer weltweit tätigen Gruppe ist die Wacker Neuson Linz GmbH mit einem Exportanteil von 96 Prozent eine starke Säule der Wirtschaft im Zentralraum. Hauptverantwortlich ist man im Hörschinger Werk für die Produktion von Kompaktbaggern mit einem Betriebsgewicht von 0,8 bis 14,5 Tonnen und Dumpfern mit einer Nutzlast bis maximal 10 Tonnen. Hier ist das Herz für die Entwicklung, Produktion und den Vertrieb von 17.000 Maschinen pro Jahr, das sind 80 pro Tag – alles unter einem Dach.

Innovation und Erfolg setzen aber gut ausgebildete Mitarbeiter voraus. Wacker Neuson investiert daher ge-

zielt in Nachwuchskräfte und Weiterbildung: 50 Lehrlinge befinden sich derzeit in der Ausbildung. Apropos Weiterbildung: Das Programm „INTRAMove“ fördert den regionalen und fachlichen Austausch von Mitarbeitern innerhalb des Konzerns. Bis zu vier Wochen können in einer anderen Gesellschaft (z. B. in Europa, Amerika, Asien) verbracht werden, um sich persönlich weiterzuentwickeln. Das Unternehmen bietet seinen Mitarbeitern vielfältige soziale Leistungen wie Angebote zur Altersvorsorge, Lösungen zur Vereinbarkeit von Beruf und Familie sowie flexible Arbeitszeitmodelle und zahlreiche nationale und internationale Entwicklungsmöglichkeiten.

Am 17. und 18. Mai gehen bei Wacker Neuson die „CompactDays“ in die nächste Runde: „Mit diesem speziellen Format wollen wir ganz gezielt alle Technik-Interessierten sowie tech-

nische Fachkräfte von jung bis erfahren, Frauen und Männer, ansprechen und für unseren topmodernen Standort, für unsere Hightechprodukte sowie für unsere abwechslungsreichen und vielfältigen Berufsangebote und Karrierechancen in einem internationalen Konzernumfeld begeistern“, sagt Gert Reichetseder, Sprecher der Geschäftsführung des größten Konzernstandorts der Wacker-Neuson-Gruppe. Neben einzigartigen Einblicken in die Unternehmens- und Produktwelt können sich alle Interessierten auch direkt mit den Mitarbeitern vor Ort an diversen Messeständen austauschen, mittels VR-Brille in die Produktvielfalt und virtuelle Forschung und Entwicklung eintauchen sowie Produkte ausprobieren und live erleben. Mehr Infos zu den CompactDays gibt's online unter wackerneusongroup.com/karriere.

W.H.

Königliche Vorteile

mit der LINZ AG Vorteilswelt

Ob beim Einkaufsbummel, beim Besuch eines Restaurants, beim Genuss von Freizeit- und Kulturangeboten sowie bei vielem mehr: Die Vorteilswelt bietet Energiekunden* vielfältige Angebote und Vergünstigungen für ihr tägliches Leben.

Profitieren Sie von exklusiven Vorteilen in folgenden Kategorien:

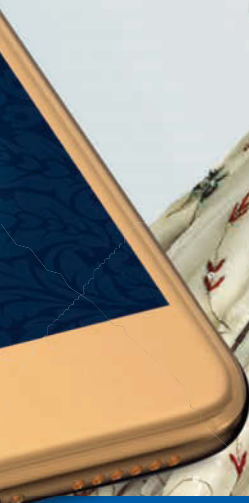
-  Shopping & Lifestyle
-  Hotel & Genuss
-  Mobilität & Services
-  Freizeit & Kultur
-  Sport & Wellness



Mehr Infos auf www.linzag.at/vorteilswelt

*Privatkunden der LINZ STROM Vertrieb GmbH, die zusätzlich Erdgas und/oder Wärme der LINZ AG und/oder ein LIWEST-Produkt beziehen.

**Jetzt App
herunterladen
und sparen!**



LINZ AG

PRIVATE BANKING: DIE QUAL DER WAHL

Die Zahl der Österreicher mit Privatvermögen steigt – und damit auch jene der Anleger. Immer mehr Bankinstitute legen daher den Fokus auf den Bereich Private Banking. Ein Rundblick.

Im Bereich des Private Bankings haben sich mittlerweile alle großen Bankinstitute gut positioniert und bieten ein breites Portfolio an Anlagemöglichkeiten. Die Kunden haben die Qual der Wahl. Aber was können die großen Player wirklich? Unser Rundruf ging an die Sparkasse OÖ, die Oberbank, die Zürcher Kantonalbank und die PRIVAT BANK der Raiffeisen Landesbank Oberösterreich. Get ready to rumble:

Sparkasse Oberösterreich

Das Private Banking der Sparkasse Oberösterreich bietet an neun dezentralen Standorten ganzheitliche Beratung mit Schwerpunkt Vermögen und Vorsorge eingebettet in das komplette Leistungsspektrum einer Universalbank an. Die Private Banker der Sparkasse OÖ sind regional verankerte, le-

benserfahrene Persönlichkeiten, die als lokale Ansprechpartner die Kundenbedürfnisse in den Mittelpunkt stellen und möglichst unbürokratisch individuelle Lösungen ermöglichen. Eine offene Produktarchitektur – also auch die Verfügbarkeit ausgewählter Drittanbieter – zählt dabei ebenso zum Repertoire wie eine vorausschauende Vermögens- und Finanzplanung. Ab 200.000 Euro werden über die eigene Vermögensverwaltung der Sparkasse OÖ maßgeschneiderte, treuhändig verwaltete Wertpapierportfolios angeboten. Auch für große Vermögen steht über die Kapitalanlagegesellschaft der Sparkasse OÖ die Möglichkeit zur Verfügung, Spezialfonds – häufig für Unternehmen, Institutionen oder Stiftungen – individuell zu konzipieren und zu managen. „Ausgangspunkt für eine erfolgreiche Zusammenarbeit ist ein ausführliches Gespräch, in dem wir gerne unsere Leistungen im Detail präsentieren und in einem strukturierten Dialog die Wünsche, Bedürfnisse, Ziele und bisherigen Erfahrungen des Kunden in Erfahrung bringen. Darauf aufbauend liefern wir in Folgegesprächen Lösungsansätze, die wir bei Gefallen gemeinsam mit unseren Kunden konsequent umsetzen“, so Herbert Walzhofer, Vorstandsleiter Retail, Sparkasse OÖ. In der Kundenbeziehung seien Emotionen wichtig, die erfolgreiche Umsetzung der Vereinbarungen konzentriert sich auf Sachlichkeit.



FRANZ GASSELSBERGER,
Generaldirektor, OBERBANK.

Oberbank-Private-Banking

Das Oberbank-Private-Banking versorgt über ein einzigartiges Betreuungskonzept aus acht österreichischen und einem deutschen Standorte heraus sämtliche Geschäftsstellen mit einer breiten Palette an Dienstleistungen und Produkten, sowohl für Anleger, die ihre Entscheidungen selbst treffen, als auch für jene, die diese an die Vermögensverwaltung delegieren. In Summe werden im Oberbank Private Banking über 8 Milliarden Euro Finanzvermögen betreut. Die Private-Banking-Dienstleistungen werden ab 250.000 Euro angeboten, das durchschnittliche Vermögen unserer Private-Banking-Kunden liegt aktuell bei ca. einer Million Euro. Das stärkste Wachstum ist in



HERBERT WALZHOFFER, Vorstandsleiter Retail, Sparkasse OÖ.

den vergangenen Jahren sicherlich bei allen Arten der Vermögensverwaltung zu verzeichnen. In einer hochkomplexen Welt bedeuten sämtliche Anlageentscheidungen eine immer größere Herausforderung. Dazu kommt die nun auch noch prolongierte Zinswüste im Euroraum, in der es risikoaversen InvestorInnen praktisch unmöglich ist, die Kaufkraft der Anlagen zu erhalten. Mit dem individuellen Portfoliomanagement (ab 500.000 Euro) kann die Oberbank sehr genau auf die Vorstellungen eingehen und Portfolios maßschneidern. Wer den Maßanzug nicht benötigt, ist in den Oberbank-Premium-Strategien (ab 100.000 Euro) gut aufgehoben. Für erfahrene Aktienanleger, die selbst entscheiden, bieten sich mit dem Brokerage in Linz ein hochkompetentes Team als Sparringpartner an. Zum Thema Nachhaltigkeit wird die Palette schrittweise ergänzt. Die zuletzt von der „3 Banken-Generali Investment“ lancierten Fonds „Mensch und Umwelt Aktienfonds“ sowie der „Mensch und Umwelt Mischfonds“ sind mit sehr strengen Regeln versehen im Hinblick auf die Unternehmensauswahl.

Zürcher Kantonalbank Österreich

Der Österreich-Ableger ist die einzige operative Auslandstochter der Zürcher Kantonalbank in Zürich. Sie ist Teil der erfolgreichen dualen On/offshore-Strategie des internationalen Private Bankings und hat damit als „Tor zu Europa“ eine große strategische Bedeutung für den Konzern. Das Haus vereint „das Beste aus zwei Welten“. Die Vermögensverwaltung erwirtschaftet seit Jahren eine Top-Performance, die nicht nur die Kunden, sondern auch unabhängige Organisationen wie das GELD-Magazin oder Lipper Fund Awards wiederholt bestätigen.

Was zeichnet die Zürcher Kantonalbank aus? U.a. eine enorm hohe Sicherheit: Mit der starken Mutter im Rücken, die zum siebten Mal in Folge als sicherste Universalbank der Welt ausgezeichnet wurde (Quelle: Global Finance



HERMANN WONNEBAUER, Vorstand der Zürcher Kantonalbank Österreich.

Media Inc.), wird den Kunden höchste Sicherheit, Stabilität und Kontinuität geboten. Und dank der engen Zusammenarbeit mit der Mutter baut man auf deren strategischen und taktischen Vermögensklassenallokation auf und berücksichtigt die besonderen Bedürfnisse der österreichischen und deutschen Kunden („Home Bias“). Trotz Preis- und Investitionsdruck und substanziellem Wachstum, gepaart mit sehr hoher Vermögensverwaltungsquote, konnte dabei die Marge in den letzten Jahren auf Top-Niveau gehalten werden.

Die PRIVAT BANK der RLBOÖ

Als Teil der Raiffeisenlandesbank Oberösterreich bietet die PRIVAT BANK neben einem besonderen Service vor allem auch ein hohes Maß an Sicherheit und Stabilität. Insgesamt verfügt die PRIVAT BANK mit ihren sieben Standorten in Österreich, Tschechien und Deutschland über ein Geschäftsvolumen von rund 4,6 Milliarden Euro. Zu den Kunden zählen neben vermögenden Privatkunden, Freiberuflern oder Sportlern auch Stiftungen. Individuelle Vermögensverwaltungen sind ab einer Million Euro möglich, Spezialfonds ab rund 15 Millionen Euro.

Im Mittelpunkt der Beratung durch die PRIVAT BANK stehen die individuellen und aktuellen Kundenbedürfnisse. Um die optimale Streuung des Kapitals zu gewährleisten, wird gemeinsam

mit dem Kunden ein Risikoprofil erstellt. Nach dem Prinzip des „offenen Produktuniversums“ wählen die Berater Produkte aus, die optimal zum Anlageprofil des jeweiligen Kunden passen. Da Markt- und Anlegerverhalten nicht immer einer Logik folgen, werden neben makro- und mikroökonomischen Bewertungsfaktoren auch marktpsychologische Komponenten miteinbezogen („Behavioral-Finance-Ansatz“). Dieser Ansatz ist auch sehr erfolgreich. So wurde die Vermögensverwaltung „Dynamik Invest“ der PRIVAT BANK beim Österreichischen Dachfonds Award 2018 mit dem 1. Preis ausgezeichnet.

Marktführer ist die PRIVAT BANK mit ihrer unabhängigen Dienstleistung des Financial Planning. Dabei analysieren und optimieren Experten die individuelle Finanz- und Vermögenssituation eines Kunden ganzheitlich und schaffen mit einem vernetzten Über-



WALTRAUD PERNDORFER von der PRIVAT BANK der Raiffeisenlandesbank OÖ.

blick Klarheit und Perspektive. Ob Veranlagung, Vorsorge oder Finanzierung – um alle finanziellen Belange des Kunden kümmert sich bei der PRIVAT BANK ein Berater als zentrale Drehschreibe. Dieser vernetzt sich dann je nach den individuellen Anforderungen des Kunden mit internen und externen Spezialisten. ●

Wilhelm Holzleitner

Von Kälbern mit drei Mäulern und Damen ohne Unterleib

202 Jahre hat der größte Jahrmarkt Österreichs bereits am Buckel. Obwohl er da und dort in die Jahre gekommen ist, erfreut sich der Urfahrner Jahrmarkt ungebrochener Beliebtheit. Die nächste Auflage steigt von 27. April bis 05. Mai.

Von Wilhelm Holzleitner



RELIKT. „Liebesbarometer“ aus dem vorigen Jahrhundert.

Das 200. Jubiläum vor zwei Jahren adelte den Urfahrner Jahrmarkt zum größten und ältesten Jahrmarkt Österreichs. Der Wiener Prater hat zwar 50 Jahre mehr am Buckel, ist aber eben kein Jahrmarkt, sondern eine Dauereinrichtung. Das Welser Volksfest gibt es gar „erst“ seit 1878, jenes in Ried seit 1867. In Linz begann alles im Jahr 1817: Nach hartnäckigen Biten der Gemeindevertretung bestätigte Kaiser Franz I. am 20. März der damals noch eigenständigen Gemeinde Urfahr das Privileg, zweimal im Jahr einen zwei Tage dauernden Jahrmarkt abzuhalten: „Franz der Erste, von Gottes Gnaden Kaiser von Österreich erteilt der unterthänigsten Ortsgemeinde Ufer Linz das Recht, das Jahr hindurch zwey Mal Jahrmärkte, jeder zwey Tage dauernd, abzuhalten berechtigt seyn sollen.“

Mittlerweile dauert der Urfahrner Jahrmarkt neun Tage, hat aber nichts von seiner Attraktivität eingebüßt: Der Besucherrekord von 650.000 Menschen datiert aus dem Jahr 2000 – um die 500.000 Besucher werden

aber selbst bei einer verregneten Auflage gezählt. In anderen Zahlen ausgedrückt: Um die 120.000 Halbe Bier, bis zu 10.000 Grillhendln und 50.000 Bratwürstl werden bei jedem „Urfix“ genossen. Und so mancher trug auch seinen ersten Rausch vom nördlichen Donauufer mit nach Hause. Apropos Rausch: Erst 87 Jahre nach der Erstauflage – 1905 – wurde ein „Ansuchen um Aufstellung einer Bierhütte“ gestellt, 1911 war es dann so weit und das erste Bier floss am Urfix aus den Fässern. In den Kriegsjahren um 1916 stand der Markt vor dem Aus: Der damalige Urfahrner Bürgermeister Hinsenkamp konnte nicht genügend Bretter für die Markthütten zur Verfügung stellen, zudem nahm die Prostitution („Dirnenwesen“) in den bereits damals sehr sündigen Zeiten überhand – inklusive entsprechender Beschwerden. Nach intensiven Protesten wurde eine Marktstudienkommission gegründet, die zwei Jahre später die Wiedereinführung des Marktes beschloss. Linz musste sich zudem verpflichten, den Markt „für alle Zeiten aufrechtzuhalten und zu fördern.“

Der Jahrmarkt war ursprünglich ganz woanders situiert – am kleinen, überschaubaren Steinmetzplatzl etwa einen Kilometer stromaufwärts, ehe er zum heutigen Bernaschekplatz beim Neuen Rathaus wechselte. Seit 1902 findet er direkt an der Donaulände – dem heutigen Jahrmarktgelände – statt. Ursprünglich war es ein klassischer Markt für den Handel mit Waren aller Art, hauptsächlich Gebrauchsgüter und landwirtschaftliche Geräte. Ende des 19. Jahrhunderts wurden auch Volksbelustigungen wie Schießbuden oder Schiffsschaukeln hinzugefügt. Die Besucher wurden in diesen Jahren mit allerlei schrägen Skurrilitäten gelockt: Vom Kalb mit drei Mäulern, einem Flohzirkus, der Bärenjungfrau, der Dame ohne Unterleib, Goldmenschen, Stabeisenbiegern, Astralweibern und der „Dicken Mitzi, der Königin aller Kolossalnamen“ war da für jeden (schlechten) Geschmack etwas dabei. 2017 widmete sich auch das Linzer Stadtmuseum Nordico einer Ausstellung der Geschichte des Urfix. Und beim nächsten Jahrmarktbesuch bitte keinesfalls vergessen: „Fahrchips an der Kasse lösen!“



HOCH HINAUS. Eine halbe Million Besucher stürmen den „Urfix“ zweimal im Jahr (l.).

LICHTSPIELE. Speziell am Abend entfaltet der Urfahrner Jahrmarkt seinen ganz besonderen Flair (u.).



TÜRÖFFNER ZUM ERFOLG

Seit 50 Jahren unterstützen KGG und UBG Unternehmen in Finanzierungsfragen – und öffnen ihnen als Förderbank und Beteiligungsgesellschaft Tür und Tor für den Erfolg.



IN BEWEGUNG BLEIBEN. Christian Matzinger (Mitte) löst Friedrich Filzmoser (links) in der Geschäftsleitung von KGG und UBG ab. Er will die erfolgreiche Arbeit der letzten Jahre gemeinsam mit Konrad Remplbauer (rechts) fortsetzen.

Türen öffnen, Neues ermöglichen: So das Credo der Oö. Kreditgarantiegesellschaft bzw. Oö. Unternehmensbeteiligungsgesellschaft – kurz KGG und UBG. Sie sind aber auch selbst in Bewegung: Mit Christian Matzinger hat mit März 2019 der ehemalige Risiko- und Fondsmanager die Geschäftsleitung im Team mit Konrad Remplbauer übernommen, der langjährige GF Friedrich Filzmoser verabschiedet sich in den wohlverdienten Ruhestand. Wir haben bei ihnen nachgefragt, was KGG und UBG zu verlässlichen Partnern für die Umsetzung von Geschäftsideen macht.

Neue Wege beschreiten: Inwiefern passt das zu KGG und UBG?

REMPPLBAUER: Das gehört in zweierlei Hinsicht zu uns. Einerseits ermöglichen wir Startups und etablierten KMU mit unseren Angeboten Entwicklungs- und Wachstumsschritte – und andererseits bleiben wir auch selbst nicht stehen: Denn kein Projekt, kein Unternehmen gleicht dem anderen – es braucht individuell maßgeschneiderte Finanzierungslösungen. Das können wir im Zusammenspiel mit den heimischen Banken und dem Land OÖ leisten, quer durch alle Branchen hindurch.

MATZINGER: Wir beschreiten auch in anderer Hinsicht ungewohnte Wege:

Denn für unsere Entscheidungen zählen nicht nur Zahlen, sondern auch Augenmaß und Hausverstand sowie die engagierten und überzeugenden Persönlichkeiten, die hinter einem Projekt stehen. Die niedrige Ausfallsquote bestätigt diesen Weg.

Sie sind Türöffner für Unternehmen, die wachsen möchten. Wie ist das zu verstehen?

FILZMOSER: Wir übernehmen Haftungen und ersetzen so jene Sicherheiten, die eine Bank ansonsten für einen Kredit verlangen würde. Damit ermöglichen wir recht unbürokratisch die Finanzierung von Investitionen, Betriebsmitteln, Garantien oder auch des Markteintritts – konkret sind das z.B. Projekte wie ein Hallenbau, der Ankauf einer Maschine oder die Vorfinanzierung von Handelsgütern. Darüber hinaus vergeben wir stille Beteiligungen oder Haftungen für private Investments – die stärken das Eigenkapital, mindern das Risiko und verbessern so die „Wachstumsbedingungen“.

Was bedeutet für Sie Erfolg?

REMPPLBAUER: Wenn sich ein Unternehmen durch unsere Unterstützung nachhaltig positiv entwickelt.

FILZMOSER: Zu wissen, dass wir mit unserer Arbeit auch zum Entstehen und Sichern zahlreicher Arbeitsplätze beitragen.

MATZINGER: Wenn eine optimale Finanzierungsstruktur für alle Beteiligten zu einer Win-win-Situation führt. ●



FRÜHLINGSLEKTÜRE

Endlich ist sie da, die Zeit, in der man ein gutes Buch bei warmen Temperaturen und Vogelgezwitscher auf der Terrasse verschlingen kann. Mit Lesestoff aus Oberösterreich geben wir einen druckfrischen Vorgeschmack auf den Frühling.



Christian Schacherreiter:
Lügendvaters Kinder

Otto Müller Verlag, Gebunden, 276 Seiten

Mit „Lügendvaters Kinder“ legt der pensionierte Gymnasialdirektor einen wunderbar ironischen und raffinierten Roman über Wahrheit und Lüge vor. Wo endet die Wahrheit, wo beginnt die Lüge? Beim Verbreiten eines Gerüchtes? Vielleicht schon beim bloßen Schweigen? Oder doch erst, wenn vorsätzliche Irreführung ins Spiel kommt? Bruno, ein Mann mit trüber deutscher Vorgeschichte, träumt heimlich von der klugen Schönheit Laura und überlässt seiner tüchtigen Frau Veronika die Sorgen ums Tomatengeschäft. Österreicher Fritz Gülich schwindelt sich währenddessen durchs Leben und landet bei der Anlageberatung eines Bühnenkünstlers. Eines Tages kreuzen sich die Wege von Bruno und Fritz – die schlimmstmögliche Wendung der Dinge.

CHRISTIAN SCHACHERREITER, geboren in Linz, aufgewachsen im Innviertel, ist Kolumnist, Literatur- und Musikkritiker und Lehrbeauftragter für Literaturwissenschaft an der Pädagogischen Hochschule der Diözese.



Ludwig Laher:
Wo nur die Wiege stand. Über die Anziehungskraft früh verlassener Geburtsorte

Otto Müller Verlag, Gebunden, 104 Seiten

Zum Kopfschütteln, Schmunzeln, aber auch zum ernsthaften Nachdenken will Ludwig Laher mit seinem Essay über die geheimnisvolle Aura der Geburtsorte Prominenten aus der Weltgeschichte anregen. Kaum fünfzehn Kilometer liegen Braunau und Marktl voneinander entfernt. Gemeinsam ist beiden Orten am Inn, dass sie kurz Elternpaare mit Wickelkindern beherbergten, die Weltgeschichte machen sollten. Während Marktl versuchte, aus den ersten beiden Lebensjahren des deutschen Papstes möglichst viel Kapital zu schlagen, hadert Braunau mit seinem „Adolf-Schicksal“. Die kurzweilige Abhandlung spürt unter anderem der Frage nach, was es mit der Magie solcher Schauplätze auf sich hat.

LUDWIG LAHER, in Linz geboren, lebt als freier Schriftsteller in Oberösterreich und Wien. Seine Veröffentlichungen schließen Prosa, Essays, Hörspiele, Drehbücher und wissenschaftliche Arbeiten ein. Dafür erhielt er zahlreiche Literaturpreise und Auszeichnungen.



Ernst Schmid:
Bachchoral

Verlag Federfrei, Gebunden, 250 Seiten

Mit Bachchoral präsentiert der Linzer Krimiautor Ernst Schmid den bereits dritten Teil aus der spannenden und sehr beliebten Bach-Reihe. Man darf eines schon verraten: „Mord verjährt nicht!“ Gruppeninspektor Gruber hat seine Drohung wahr gemacht und überlässt Frieda Bach und Ronald Wendt nur noch alte Fälle zur Bearbeitung, bei denen keine Gefahr besteht, dass sie wieder politisch anecken. Frieda ergibt sich in ihr Schicksal und rührt keinen Finger mehr. Wendt hingegen ackert mit Feuereifer die alten Akten durch und stößt dabei auf einen bestialisches Mord, der vor knapp 50 Jahren in Linz verübt worden war. An und für sich nichts Besonderes, wäre nicht Friedas Mann in dieser Mord-sache als Hauptverdächtiger geführt worden. Sie sind mitten in den Recherchen, als eine junge Frau auf das Schlimmste massakriert wird. Das Unglaubliche: Diese Tat gleicht aufs Haar jener von damals.

ERNST SCHMID lebt in Linz. Er arbeitet als Hauptschullehrer und hat bisher fünf Gedichtbände und zahlreiche Kriminalromane veröffentlicht.

Den Ärztemangel bereits 2009 zum Thema gemacht

Ärzttekammer-Präsident Peter Niedermoser kämpft für Patienten- wie Ärzte-Interessen gleichermaßen. Im Gespräch mit dem OÖ Magazin rückt er so manche Entwicklungen ins richtige Bild.

Von Wilhelm Holzleitner

Das Gespenst des Ärztemangels ist allgegenwärtig. Steuern wir tatsächlich auf einen medizinischen Notstand zu, wie er da und dort befürchtet wird?

Wir haben einfach zu wenige Ärzte. Das hat auch damit zu tun, dass sich die Medizin in den letzten Jahren sehr komplex entwickelt hat. Früher waren etwa bei der Anästhesie viel weniger Ärzte im Einsatz als heute, weil sich der Aufwand und die Möglichkeiten bei Operationen immer weiter gesteigert haben, auch die Anforderungen und Aufgaben für die Ärzte sind gewachsen. Und wir stehen vor einer großen Pensionierungswelle der um 1960 geborenen Ärzte. Die Anzahl der über 55-jährigen Mediziner hat sich in den letzten 20 Jahren von 15,8 auf 29,7 Prozent fast verdoppelt.

Wann nahm die Entwicklung Richtung Ärztemangel ihren Ausgang? Das Problem kam ja nicht von heute auf morgen. Wir haben bereits 2009 darauf aufmerksam gemacht. Im Rahmen einer Studie haben wir alle möglichen Entwicklungen durchgerechnet und sind damals zum Schluss gekommen, dass es bis 2020 je nach Szenario 2200 bis 7000 fehlende Ärzte geben wird. Immer wieder wurde behauptet, das würde nicht eintreffen. Es kam aber leider so.

Die Dichte an Ärzten in Österreich ist angeblich relativ hoch – in der EU weisen wir die zweithöchste Dichte auf, behauptet die OECD.

Wir haben bei Weitem nicht so viele Ärzte, wie es in der OECD-Studie behauptet wird, weil es unterschiedliche Meldesysteme gibt. In vielen Ländern wird etwa ein Arzt, der in Ausbildung ist, nicht gemeldet. Wir haben auch eine höhere Teilzeitquote als andere Länder, das verzerrt das Ergebnis. In Wirklichkeit liegen wir bei der Ärztedichte im OECD-Mittelfeld.

Der Ärztemangel hat mittlerweile auch die großen Städte erfasst.

Weil es auch hier in Summe zu wenig Ärzte gibt und natürlich ein Wettbewerb um die besten Köpfe herrscht. In manchen Bereichen besteht ein Medizinemangel von Budapest bis Hamburg. Es ist nur verständlich, dass die Kollegen dorthin gehen, wo sie die besten Rahmenbedingungen vorfinden. Darum müssen auch wir danach trachten, bei uns die besten Rahmenbedingungen anzubieten.

Und welche Rolle spielt heute noch das Geld – gerade für angehende Mediziner? Geld ist nur ein Punkt des Problems, aber sicher nicht der wichtigste. Das gesamte Setting macht's aus. Wichtig sind auch die Rahmenbedingungen und die Work-Life-Balance.

Ein großes Thema ist die Kassenreform, die derzeit umgesetzt wird. Die Ärztekammer war und ist einer der größten Kritiker.

Wir haben dagegen gekämpft, weil wir der Meinung waren, dass das der falsche Weg für Oberösterreich ist. Wir waren nicht für eine Zentralisierung, sondern für einen Wettbewerb unter den Kassen, um mit neuen Ideen und Konzepten die Versorgung besser und effizienter zu machen. Wir haben uns mit unserer Position nicht durchgesetzt, werden die Probleme aber immer wieder medial aufzeigen. Ich stehe aber auch nicht an, die Reform zu loben, falls es nach fünf Jahren tatsächlich Verbesserungen geben sollte.

Ein großes Thema sind die Wartezeiten in den Ambulanzen.

Ist eine spürbare Entlastung – sowohl für Ärzte als auch für Patienten – realistisch?

Keiner will sich an diese langen Wartezeiten gewöhnen. Wir haben das grundsätzliche Setting in Oberösterreich dafür ja bereits eingerichtet: Seit März ist die telefonische Gesundheitsberatung (1450) aktiv, dort kann man sehr vieles abfedern und die erste Angst in einem Krankheitsfall nehmen. Der nächste Step ist der HÄND – der hausärztliche Notdienst (141), wo man mit einem Arzt, der fachlich helfen helfen kann, verbunden ist.



„Bei der Ärztedichte liegen wir nur im OECD-Mittelfeld.“

Peter Niedermoser

Wie viele Fälle kann man durch solche Einrichtungen im Vorfeld erledigen?

Für konkrete Zahlen ist es noch zu früh, aber es gibt Aussagen aus der Schweiz, nach denen 30 bis 35 Prozent der Patienten gar nicht mehr im System aufschlagen. Die aktuelle Thematik ist für uns, wie wir die Menschen dazu bringen, diese Kette einzuhalten und nicht sofort in die Ambulanzen zu kommen, die dafür einfach nicht geschaffen sind.

Über die Qualität der medizinischen Versorgung gibt es extrem divergierende Meinungen. Wo liegt denn die Wahrheit?

Ich beantworte die Frage gerne mit einer kurzen Geschichte: Jeder kauft sich vor dem Urlaub oder einer Reise eine Rückflugversicherung. Müsste ich keine Angst haben, woanders nicht ausreichend behandelt zu werden, würde das keiner machen. Aber es will keiner im Ausland bleiben, wo die Versorgung nach Meinung mancher viel besser ist.

Letztes Thema: die Impfpflicht. Hier wird von beiden Seiten stark polarisiert. Übrig bleibt der verunsicherte Patient. Würde eine rigorose Impfpflicht helfen?

Es gibt drei Errungenschaften in der Medizingeschichte. Die Einführung der Hygiene, die Entdeckung der Antibiotika und das Aufkommen der Impfmöglichkeiten. Daher JA zur Impfpflicht, denn nicht das Recht des Einzelnen ist vorrangig, sondern jenes der Gesellschaft nach Schutz. Durch die Impfmüdigkeit brechen viele Krankheiten wie etwa Masern wieder verstärkt aus.

Manche Eltern und Großeltern sagen:

„Masern hatten wir als Kind auch und es war keine große Sache.“

Natürlich ist damals auch sehr viel passiert und es sind Kinder an Masern gestorben, nur hat man das nicht mitbekommen. Das ist in der heutigen Kommunikationswelt ganz anders. ●



Pflegeoffensive

gegen drohenden Personalmangel

Sozial-Landesrätin Birgit Gerstorfer verdoppelt Ausbildungsplätze in Altenpflege.

Rund 1,6 Millionen Euro sind im heurigen Jahr für die Ausbildung von Pflegekräften budgetiert. Mit insgesamt 36 Ausbildungslehrgängen werden 1080 Ausbildungsplätze in ganz Oberösterreich angeboten – doppelt so viele wie in den Jahren zuvor.

Die Zahl der Pflegebedürftigen wird landesweit von derzeit rund 80.000 auf 126.000 im Jahr 2040 steigen. Der Mehrbedarf von 1600 Pflege-

kräften bis zum Jahr 2025 umfasst sowohl den mobilen als auch den stationären Bereich. Konkret müssten jährlich rund 800 Personen eine kostenlose Ausbildung beginnen, um das System langfristig abzusichern.

Österreichweit einzigartig ist der seit November 2018 laufende Ausbildungskurs „Junge Pflege“. 2019 werden zwei weitere Lehrgänge gestartet. Erstmals gibt es im Jahr 2019 verkürzte

Kompaktausbildungen. Diese sind für Personen gedacht, die die Ausbildung möglichst effizient absolvieren wollen, um rasch in den Beruf einzusteigen. Auch berufsbegleitende Ausbildungen und eine Anstellung schon während der Ausbildung sind möglich.

Alle Informationen über die Ausbildungsangebote im Alten- und Pflegebereich unter www.sinnstifter.at

FOTO: BEIGESTELLT



STARK FÜR GUTE PFLEGE

www.soziallandesrätin.at

Hol dir das Programm der Soziallandesrätin





VORREITER. Roboterassistierte Medizin – am Klinikum Wels-Grieskirchen bereits Alltag (rechts: OA Dr. Josef Preisinger).

ROBOTER UND CHIRURGIE

Bereits mehr als 600 Eingriffe und Untersuchungen werden jährlich am Klinikum Wels-Grieskirchen roboterassistiert durchgeführt. Dabei wird unter anderem gesundes Gewebe geschont, der Heilungsprozess verkürzt.

Wels gilt als Vorreiter in der roboterassistierten Medizin. Als einer der wenigen Standorte bietet das Klinikum die Roboterchirurgie fächerübergreifend an. Diese hochpräzise und schonende Methode kommt bereits regelmäßig in der Chirurgie, der Gynäkologie und der Urologie zum Einsatz. „Vorteilhaft ist der Einsatz unseres Da-Vinci-Operationsroboters vor allem in Grenzbereichen, wo wenig Platz ist, zum Beispiel in der Rektumchirurgie“, sagt Josef Preisinger, Oberarzt an der Chirurgie II am Klinikum Wels-Grieskirchen. Um sich im Operationsgebiet optimal zurechtzufinden, erhält der Chirurg 3D-Aufnahmen aus dem Körper in HD. „Wenn ich auf

kleinem Raum eine onkologische Operation, zum Beispiel bei Mastdarmkrebs, durchführen will und alle Strukturen schonen möchte, dann ist der Roboter das richtige Medium. Mit seinen abwinkelbaren Instrumenten kommt man auf kleinstem Raum fast überallhin. Durch das Plus an Beweglichkeit sind auch in sonst schwer erreichbaren Körperbereichen absolut präzise, gewebeschonende, nerv- und funktionserhaltende Schnitte möglich.“

Die Entwicklung der Technik hat für die Chirurgie viele Vorteile gebracht: „Heute können wir in Wels maßgeschneiderte Chirurgie für unsere Patienten anbieten, etwa in der Pankreaschirurgie oder bei Mastdarmkrebs.“ Im Bereich der urologischen Erkrankungen

bieten roboterunterstützte Systeme vor allem in der Behandlung von Prostataerkrankungen entscheidende Vorteile – und das bereits in der Diagnostik.

„Wir bilden in Österreich das derzeit einzige interdisziplinäre Zentrum für robotische Medizin“, so der Wels-Urologieprimar Alexandre Pelzer. Innovative Technologien, umfassendes Know-how und fächerübergreifende Zusammenarbeit ermöglichen am größten Ordensspital Österreichs bereits mehr als 600 roboterassistierte Eingriffe und Untersuchungen pro Jahr. Gesundes Gewebe wird geschont, der Heilungsprozess ist kürzer. Patienten profitieren von modernsten hochpräzisen Behandlungsmethoden. ●

Wilhelm Holzleitner

EINS UND EINS SIND EINEINHALB

Die Ordenskrankenhäuser der Elisabethinen und der Barmherzigen Schwestern wurden 2017 zum Ordensklinikum zusammengelegt. Primar Rainer Schöfl, Leiter der neuen Abteilung IV – Gastroenterologie, über Herausforderungen und neue Möglichkeiten des Zusammenschlusses.



„Wir werden uns an Ambulanzwartzeiten gewöhnen müssen, wenn es uns nicht gelingt, den Zustrom zu lenken.“

Rainer Schöfl

Seit heuer werden nun auch die Abteilungen der beiden Häuser zusammengelegt, was einen enormen Aufwand, aber auch positive Herausforderungen mit sich bringt. Primar Dr. Rainer Schöfl, Leiter der Abteilung Interne IV, hat diese Zusammenlegung als einer der Ersten umgesetzt: „Einem einjährigen intensiven Prozess folgte eine dreiwöchige Übersiedlungsphase, in der wir den Patientenbetrieb stark einschränken mussten. Das war nicht nur organisatorisch, sondern auch mental eine enorme Aufgabe.“ Mit 7. Jänner 2019 wurde der Betrieb aufgenommen, nach drei Wochen war die volle stationäre und ambulante Patientenzahl wieder er-

reicht. Die Gründe für die Zusammenlegung sind nicht vordergründig ökonomischer Natur. Schöfl: „Die Spezialisierung und eine Konzentration von Fallzahlen sind ein international üblicher Trend, der auch vor Linz nicht haltmacht.“ Die Fusion der Krankenhäuser Barmherzige Schwestern und Elisabethinen zum Ordensklinikum darf bereits jetzt als Erfolgsgeschichte bezeichnet werden, denn die Zusammenlegung kostete kein zusätzliches Geld, sondern wurde mit dem bestehenden Budget gestemmt. Natürlich lassen sich auch Einsparungen erreichen, diese würden aber erst messbar, wenn der Großteil der Abteilungen zusammengelegt ist – aktuell hat dieser Prozess aber erst begonnen.

Der Break-even bei Einsparungen werde erreicht, wenn 80 Prozent der Abteilungszusammenlegungen abgeschlossen wurden.

Aber bedeutet eine Zusammenlegung nicht auch längere Wartezeiten und eine schlechtere Versorgung? „Nein“, sagt Schöfl: „In unserem Fall sind 1 und 1 nicht 2, sondern nur 1,5, weil vieles ineinandergreift.“ Stationäre Behandlungen und Aufnahmen wurden natürlich mehr, aber auch das Personal wuchs. Die Gesamtbettenanzahl in den zusammengelegten Abteilungen wurde ebenfalls leicht erhöht. Das leidige Thema der Wartezeiten in den Ambulanzen wird durch den Zusammenschluss aber nicht beeinflusst. „Wir werden uns an Wartezeiten gewöhnen müssen, wenn es nicht gelingt, den Zustrom zu den Ambulanzen zu lenken.“

Der ganz große Vorteil für die Patienten kommt aber erst: „In fünf bis zehn Jahren wird sich alles rund um den Bauch – Leber, Bauchspeicheldrüse, Magen, Darm – bei den ehemaligen Barmherzigen Schwestern an einem Ort konzentrieren. Und alles rund um den Brustraum bei den ehemaligen Elisabethinen. So gibt es zukünftig eine Ansprechstelle für den jeweiligen Bereich – und nicht zwei oder drei.“ Und: Ab einer gewissen Größe kann auch das gesamte Notfallprogramm in sämtlichen Abteilungen 24/7 angeboten werden – inklusive Ärzte und entsprechendem Assistenzpersonal. Schöfl: „Das schaffen viele kleinere Häuser nicht mehr.“ ●

Wilhelm Holzleitner



Die Geschäftsführer
Roman Ettinger und
Harald Haider (r.).

51

Sichere Jobs, ganz flexibel

Die TRUST Personal GmbH bietet für medizinisches Fachpersonal spannende Möglichkeiten – auch für Unternehmen. Gerade in diesem Bereich sind vor allem zwei Dinge gefragt: Erfahrung und Referenzen. Roman Ettinger und Harald Haider (Bild oben) von der TRUST Personal GmbH haben sich in genau diesem Segment spezialisiert: „Wir suchen medizinisches Personal mit oder ohne Zusatzausbildung im OP-Bereich, Kinderkrankenschwestern, Hebammen, aber auch Physiotherapeuten“, sagt das Duo. Bereichslei-



Bereichsleiterin
Alice Hermann

terin Alice Hermann: „Wir bieten ein sicheres berufliches Umfeld in einem seit 1995 am Markt tätigen Unternehmen. Besonders interessant ist unser Angebot für Menschen, die eine hohe Flexibilität mit überdurchschnittlicher Bezahlung suchen“, so Hermann. Das mögliche berufliche Umfeld kann dabei über das gesamte Bundesgebiet bis hinein nach Bayern und Baden-Württemberg variieren. Im vergangenen Winter etwa waren einige TRUST-Mitarbeiter für ein halbes Jahr in einem Krankenhaus am Arlberg tätig: „Dort arbeiten, wo andere Urlaub machen, das gibt's nicht überall.

Eine kostenlose Unterkunft ist neben der Top-Bezahlung selbstverständlich“, weiß Hermann. Oder wie wäre es mit einem halben Jahr in einer modernen medizinischen Einrichtung in München – mit Option auf mehr? Einer der größten Vorteile ist aber die Möglichkeit, innerhalb kurzer Zeit jede Menge Erfahrung in verschiedenen medizinischen Bereichen zu sammeln – und das bei 100-prozentiger Sicherheit dank der Fixanstellung in einem renommierten Unternehmen. Interessiert? Dann einfach mal unverbindlich bei Alice Hermann anrufen und die spannenden Möglichkeiten bei der TRUST GmbH ausloten: Tel. 0676/ 30 16 824, www.trust-personal.at

In der Formel 1 der Unfallversorgung

AUVA-Unfallkrankenhaus Linz.



Dr. Erhard Prugger
über moderne
Spitzenmedizin im
UKH Linz.

Das AUVA-Unfallkrankenhaus Linz ist spezialisiert auf die Versorgung von schwer- und schwerstverletzten Patienten nach Unfällen. Was eine Einlieferung mit einem Boxenstopp in der Formel 1 gemeinsam hat, erklärt Dr. Erhard Prugger, Vorsitzender der AUVA-Landesstelle Linz.

Worauf ist das AUVA-Unfallkrankenhaus Linz spezialisiert?

Im Linzer UKH liegt der Fokus auf der Unfallversorgung. 24 Stunden am Tag, 7 Tage die Woche und 365 Tage im Jahr. Wir haben immer Aufnahme. Mit vier Reha-Zentren in ganz Österreich bieten wir als AUVA zudem ein einzigartiges Spezialwissen, was die Kombination von medizinischer Akut-

versorgung und Rehabilitationsmaßnahmen betrifft. Die Reha startet bei uns häufig schon auf der Intensivstation. Unsere Patienten profitieren von einer raschen Rückkehr in den Alltag und auch ins Berufsleben. Letzteres ist auch für den Arbeitgeber wichtig.

Sie vergleichen eine Einlieferung ins UKH mit einem Boxenstopp in der Formel 1 – wie kann man das verstehen?

In mitteleuropäischen Krankenhäusern dauert es durchschnittlich 70 Minuten von der Hubschrauberlandung bis zum ersten Skalpellschnitt im OP. In unseren AUVA-Unfallkrankenhäusern benötigen wir dafür nur 48 Minuten. Das zeigt, dass bei uns jeder Handgriff perfekt sitzt und unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter einen tollen Job machen.

Aber steht eine derartig hohe Versorgungsqualität nicht im Widerspruch zur Kosteneffizienz?

Wir schaffen es, beides zu garantieren, indem wir unter anderem häuserübergreifende Synergien nutzen. Als Beispiel möchte ich hier die Zusammenarbeit mit dem Linzer Ordensklinikum nennen. Radiologen von den „Elisabethinen“ übernehmen vor Ort die Auswertung der Untersuchungsergebnisse aus den CT- und MRT-Geräten. Das heißt beste Qualität für die Patienten bei gleichzeitiger Kostenersparnis. Der Erfolg gibt uns Recht: Knapp 99 Prozent unserer Patienten bewerten ihren Aufenthalt im AUVA-UKH Linz mit „sehr gut“ oder „gut“.





Michael Schodermayr, Sie haben die Volkshilfe OÖ im Oktober 2016 übernommen. Dazwischen lag auch ein Regierungswechsel. Wie entwickelte sich das Umfeld für die Volkshilfe OÖ seitdem?

Es wurde anders und herausfordernder, aber durchaus bewältigbar. Es war ja 2016 schon nicht einfach, als wir eine große Menge an Flüchtlingen zu versorgen hatten. Logistisch haben wir das damals sehr gut bewältigt. Das politische Umfeld hat sich seitdem aber in eine schwierige Richtung entwickelt.

Das Aufgabengebiet der Volkshilfe ist enorm vielfältig und breit gestreut. Wie lässt sich Ihre Arbeit in einem Satz zusammenfassen?

Wir sind für alle Menschen da, die Unterstützung brauchen. Punkt.

LAUTSTARK:

Michael Schodermayr, der Vorsitzende der Volkshilfe OÖ, meldet sich auch sozialpolitisch immer wieder zu Wort.

In einem Zeitungsbericht wurden Sie „Weltverbesserer“ genannt. Was zeichnet denn so einen Weltverbesserer aus? (Lacht) Ich selber würde mich nie so bezeichnen, ich fühle mich auch nicht

Hoffen auf das Aufstehen der Zivilgesellschaft

Seit Oktober 2016 ist der Steyrer Sozialstadtrat und praktische Arzt Michael Schodermayr Vorsitzender der Volkshilfe Oberösterreich mit ihren 1600 Mitarbeitern. Das Umfeld wird aber immer schwieriger, sagt Schodermayr.

Von Wilhelm Holzleitner

als ein Weltverbesserer. Es sind Dinge zu tun – und zwar dort, wo andere wegschauen oder nur drüber reden. Die gesamte Welt retten zu wollen, von dem habe ich mich schon lange verabschiedet. Was ich und jeder andere sicher tun kann, ist die Welt von einzelnen Menschen zu verbessern. Darauf fokussiert sich auch unsere Arbeit bei der Volkshilfe OÖ.

Gibt es den „typischen“ Volkshilfe-Mitarbeiter – oder anders gefragt: Was muss er oder sie mitbringen?

Da gibt es eigentlich nur zwei Dinge: Das eine ist eine fachliche Qualifikation. Und das andere: Der oder die Betreffende muss Menschen mögen.

Stichwort Bundesregierung: Wie verfolgen Sie die Entwicklung, gerade was den Sozialbereich betrifft?

Mit großer Sorge. Die Meinung am Stammtisch lautet zwar: „Endlich ändert sich was“, aber man muss auch fragen, was sich ändert. Speziell für die sogenannten „Randgruppen“ – eine Definition, die ich überhaupt nicht mag – ändert sich alles in einem so rasanten Tempo. Viele Dinge, die über Jahrzehnte hindurch mit Schweiß und Blut erkämpft wurden, werden jetzt in Frage gestellt oder abgeschafft. Die letzte Grauslichkeit war die Aussage, fünf Euro für eine Stunde Arbeit seien zu viel.

Viele soziale Bereiche sollen jetzt von den NGOs in die Verantwortung der Regierung zurückwandern. Da und dort wurde manchen Organisationen Bereicherung und Gewinnabsicht unterstellt. Zu Recht?

Das ist Schwachsinn. Die Idee, die Rückkehrberatung etwa in die Hand des Innenministeriums zu legen – das ist für mich in etwa so, als würde man einen Dackel auf eine Knackwurst aufpassen lassen. Diese Entwicklung macht nachdenklich, weil jetzt auch die vielen Helfer und Mitarbeiter diskreditiert werden, ihnen mehr oder we-



STIMME. Schodermayr: „Es ist eine der Uraufgaben der Volkshilfe, sich sozialpolitisch zu Wort zu melden.“

niger offen Profitgier oder Gewinnabsicht unterstellt wird. Ich halte das für abscheulich.

Und wie gespalten ist unsere Gesellschaft wirklich?

Das wirklich Dramatische ist die Rückwärtsentwicklung, die stattfindet. Wir haben geglaubt, dass gewisse Verhaltensweisen und Ansichten überwunden sind und nicht mehr kommen. Dieses „Nie mehr wieder“ ist aber abhandengekommen – und das nicht nur in Ansätzen, sondern auch in der Mitte der Gesellschaft. Die Grenzen des Sagbaren wurden nach außen verschoben. Ich zitiere da gerne den Talmud: „Achte auf deine Gedanken, denn sie werden Worte. Achte auf deine Worte, denn sie werden Handlungen.“

Müssen wir uns vom klassischen Sozialstaat Österreich verabschieden, ist er gar ein Auslaufmodell?

Das ist ja kein Österreich-Phänomen. Was mir Sorge macht, ist die weltweite Entwicklung, siehe Donald Trump. Ich hoffe aber auf zwei Dinge: Dass diese

gesellschaftspolitischen Veränderungen auch bei den Leuten ankommen. Viele haben noch keine Idee, was das alles für sie persönlich bedeutet und bringt. Und das andere ist, dass ich sehr stark auf das Aufstehen der Zivilgesellschaft hoffe.

Wie weit kann und soll sich die Volkshilfe in die heimische Politik einmischen?

Es ist eine der Uraufgaben der Volkshilfe, sich sozialpolitisch zu Wort zu melden – und zwar im Sinn jener Menschen, die das selber nicht können. Das machen wir auch sehr konsequent, es ist auch notwendiger denn je. Wer etwa fordert, jemand muss erst fünf Jahre ins Sozialsystem einzahlen, bevor er im Notfall etwas herausbekommt, hat den Sinn des Sozialsystems nicht verstanden.

Das große Zukunftsbema in den nächsten Jahrzehnten ist die Pflege. Frei nach Angela Merkel: Schaffen wir das?

Ja! Wenn wir es als siebtreichstes Land der Welt nicht schaffen, ein Sozialwesen aufrechtzuerhalten, das für alle da ist, wer dann? Es ist fast schon grotesk, zu diskutieren, dass wir uns dieses oder jenes im Sozialbereich nicht leisten können. Und wenn einer, der am Fließband etwas zusammenschraubt, viel mehr verdient als jemand im Pflegebereich, darf man sich nicht wundern, dass dort niemand arbeiten will.

Sie füllen seit Kurzem auch die Rolle des Opas aus. Hat sich damit für Sie persönlich was verändert?

Ja, die Motivation, das Bisherige noch stärker und mit einem Extraturbo zu tun. So Gott will, wird mein Enkel Pauli aufgrund der steigenden Lebenserwartung hundert Jahre alt. Ich hatte alle Chancen dieser Welt und konnte vor allem in Frieden leben. Diese Möglichkeit soll Pauli auch haben. Das ist kein pathetisches Gefasel, sondern eine echte Lebensaufgabe für mich. ●

150 JAHRE OÖGKK

Heuer, im letzten Jahr ihres Bestehens, feiert die OÖGKK ihren 150. Geburtstag. Ein guter Grund, einen Blick zurück in die Vergangenheit der sozialen Krankenversicherung zu werfen.

Die Anfänge der Sozialversicherung reichen bis ins Mittelalter zurück. Neben Selbsthilfeorganisationen waren später vor allem die „Bruderladen“ der Bergleute sehr bedeutend. Ihre Aufgabe war es, für Krankenbehandlung und Sterbegeld zu sorgen und Vorsorge für die Invalidität zu tragen. Der Grundstein für die OÖGKK wurde 1869 gelegt – als der Arbeiterbildungsverein Linz eine Krankenkasse gründete.

Gesetzliche Regelung

Am Anfang wurde nur Krankengeld ausbezahlt. Denn das größte Problem der Arbeitnehmer und ihrer Familien war der Einkommensverlust aufgrund von Krankheit. 1877 – die Kasse zählte bereits 590 Mitglieder – wurde eine freiwillige Versicherung geschaffen, die unentgeltlich ärztliche Behandlung und den freien Bezug von Heilmitteln anbot. Auch die ersten Krankenscheine wurden ausgestellt. Gesetzlich geregelt wurde die Sozialversicherung im

Jahr 1889. Von der Krankenversicherung wurden gewerbliche und industrielle Arbeiter und Angestellte, mit Ausnahme der Landarbeiter, erfasst. Die Selbstverwaltung wurde eingeführt.

Ortskrankenkasse

Aufgrund der Zusammenlegung von kleinen Krankenkassen mit größeren entstand 1932 die Arbeiterkrankenversicherungskasse für Oberösterreich in Linz. Sie wurde sechs Jahre später von den Nationalsozialisten in die Allgemeine Ortskrankenkasse für Oberdonau umgewandelt. Die Selbstverwaltung wurde abgeschafft, die Organisation nach deutschem Muster in die staatliche Verwaltung übernommen und die Reichsversicherungsordnung angewandt.

Ende nach 150 Jahren

Nach Ende des Zweiten Weltkrieges wurde die Selbstverwaltung wieder eingeführt. Die Nachkriegsjahre waren von einer ständigen Weiterentwicklung des Leistungsangebots und des Betreuungsnetzes gekennzeichnet. Heute sorgt die OÖGKK dafür, dass jeder der rund 1,3 Millionen Versicherten sowie ihre Angehörigen die medizinischen Leistungen erhalten, die sie brauchen – unabhängig von Alter und Einkommen. Nach 150 Jahren soll nun die OÖGKK der Vergangenheit angehören. Sie wird mit den anderen Gebietskrankenkassen in der Österreichischen Gesundheitskasse aufgehen. ●

„Die Fusion der Krankenkassen bedeutet das Ende der regionalen, demokratischen Selbstverwaltung.“

Albert Maringer Obmann der OÖ Gebietskrankenkasse





SITZ DES VERBANDES
der Krankenkassen OÖ, Bethle-
hemstraße 37, 1917–1932.



ZAHNAMBULATORIUM
Linz, Ordination, 1920.

ENTGELTLICHEINSCHALTUNG. FOTOS: OÖGKK/GRABE, BEIGESTELLT (2)



Sieben Minuten, die den Blick auf die Welt verändern.

Seit 2013 betreiben die beiden Linzer Augenärzte Univ.-Prof Dr. Siegfried Priglinger und Priv.-Doz. Martin Dirisamer eine gemeinsame Privatordination und bieten hochprofessionelle Lösungen in Sachen Augenlaserchirurgie an. Mit Letzterem plauderten wir über ein Thema, das immer mehr Menschen betrifft.



DURCHBLICKER. Martin Dirisamer
„zaubert“ Dioptrien, Brillen und
Kontaktlinsen einfach weg.

Bis ins Jahr 2050 wird sich die Zahl der Menschen mit Kurzsichtigkeit weltweit auf 52 Prozent verdoppeln, sagt Martin Dirisamer – und er nennt auch gleich die Gründe dazu: „Es ist die immer intensivere Nutzung von Handy, Tablet und Computer, das In-die-Ferne-Sehen wird immer weniger benötigt, unsere Evolution stellt sich auf diese neue Lebensweisen ein“, sagt der 35-jährige Mediziner, der jährlich Hunderte Menschen dauerhaft von ihrer Sehschwäche befreit.

Martin Dirisamer – die Medizin ist ein extrem vielfältiges Aufgabengebiet. Warum haben Sie sich gerade auf den Bereich der Augenheilkunde spezialisiert?
Die Faszination für die Augen war bei mir immer da, zudem wollte ich immer in den feinchirurgischen Bereich, da hat sich dieses Fachgebiet besonders angeboten. Ich bin zudem „genetisch“ vorbelastet, da mein Vater bereits Augenarzt war.

Sie betreiben Ihre Praxis gemeinsam mit Univ.-Prof. Dr. Siegfried Priglinger. Um in Ihrem Metier zu bleiben: Sehen vier Augen mehr als zwei?
(Lacht) Ja, das könnte man so sagen. Wir ergänzen uns sehr gut, Siegfried Priglinger ist seit vielen Jahren auch ein verlässlicher und sehr enger Freund. Im Alltag ist es eine klassische Arbeitsteilung: Ich bin für die Lasereingriffe zuständig, er für alles, was Eingriffe an der Linse betrifft.

Wie sieht denn ein Kunde aus, der seine Brille loswerden will?
Den klassischen Kunden gibt es nicht. Vom Jugendlichen bis zum 90-Jährigen, vom Wohlhabenden bis zum Normalverdiener – es ist breit gestreut. Alle haben eines gemeinsam: Sie leiden an einem Sehproblem, würden endlich gerne von der Brille oder den Kontaktlinsen wegkommen und ihre Lebensqualität maßgeblich steigern.

Was ist im Bereich der Augenlaserchirurgie heute möglich – und was nicht?

Dank unserer Ausbildung und unseres Equipments, das am allerneuesten Stand der Technik ist, können wir die besten und fortschrittlichsten Methoden, die es derzeit gibt, anbieten. In Zahlen heißt das: Wir können bis zehn Dioptrien Kurzsichtigkeit, bis sechs Dioptrien Hornhautverkrümmung und bis vier Dioptrien Weitsichtigkeit jeweils auf null korrigieren. Alles darüber hinaus kann man auch korrigieren, das schafft der Laser aber nicht mehr, hier kommen Speziallinsen zum Einsatz. Aber auch die Altersweitsichtigkeit lässt sich mittlerweile sehr gut behandeln.

Welche Erfolgsquote gibt es bei der Augenlaserbehandlung?

Aus meinen Gesprächen und von Rückmeldungen kann man von einer 100-prozentigen Erfolgsquote sprechen. Minimale Nachkorrekturen kann es aufgrund der unterschiedlichen Voraussetzungen schon geben, diese liegen aber bei uns unter einem Prozent. Die Augenlaserchirurgie wurde daher als eine der sichersten Behandlungsmethoden, die es gibt, kategorisiert.

Beschreiben Sie doch bitte mal den Ablauf eines Eingriffs bei einem klassischen Patienten mit – na, sagen – wir zwei Dioptrien Sehschwäche.

Zuerst gibt es einen Termin für eine Voruntersuchung. Diese dauert etwa eineinhalb Stunden. Hier wird entschieden, ob ein Eingriff sinnvoll ist. Dabei verlässt kein Patient die Ordination mit offenen Fragen.

Und dann?

Dann wird der „echte“ Termin vereinbart. Dort werden die Augen dann etwa 15 Minuten vor dem Eingriff mit Tropfen betäubt. Man wird auf die Liege gebettet, nach einem kurzen Ge-

spräch wird bei angenehmer Musik in einer entspannten Atmosphäre die Behandlung vorgenommen. Diese ist übrigens komplett schmerzfrei und dauert nur etwa sieben Minuten pro Auge. Nach insgesamt einer Viertelstunde ist man fertig und darf sofort nach Hause gehen. Lediglich mit dem Auto sollte man nicht gleich fahren, weil der Blick noch leicht „nebelig“ sein kann und die volle Sehstärke manchmal erst am nächsten Tag gegeben ist.

Wie viele Behandlungen führen Sie pro Jahr durch?

Mehrere Hundert. Unsere Patienten schätzen vor allem das angenehme, persönliche Umfeld ohne lange Wartezeiten oder weite Wege. Man kommt zu uns, wird behandelt und geht nach Hause. Zusätzlich wird alles besprochen und keine Frage bleibt offen.

Schwellenängste bestehen wahrscheinlich immer noch da und dort, oder?

Wir bieten regelmäßige Informationsabende im Park-Inn-Hotel am Hessenplatz an. Wir informieren dort in persönlichen Gesprächen über alle Möglichkeiten der Augen(laser)chirurgie. Diese Abende dauern etwa eine Stunde und sind für alle Interessierten natürlich kostenlos. Infos dazu gibt's online unter www.dirisamer-priglinger.at

Ein altes Vorurteil lautet: Eine Augenlaserbehandlung ist unbezahlbar.

Der erste Termin mit der Vorsorgeuntersuchung kostet etwa 200 Euro die teilweise refundiert werden, da es sich um eine komplette augenärztliche Untersuchung handelt. Die Laserbehandlung selbst beginnt bei 1900 Euro pro Auge. Demgegenüber steht eine dauerhafte Korrektur der Fehlsichtigkeit und damit eine enorme Steigerung der Lebensqualität. Man benötigt zukünftig weder Linsen noch eine Brille – abgesehen von der Lesebrille im Alter. ●

Wilhelm Holzleitner

„BREMS DICH EIN“: SICHER AUF 2 RÄDERN

Motorräder werden immer mehr zum Lifestyle. Die Unfallzahlen sind aber nach wie vor erschreckend hoch. Eine Kampagne des Infrastruktur-Landesrats soll nun zur Bewusstseinsbildung beitragen.

Der Boom zum Zweirad ist österreichweit ungebremst – im Vorjahr waren bundesweit bereits 535.000 Motorräder unterwegs. Knapp ein Fünftel davon – 93.146 – fährt auf Oberösterreichs Straßen. Im Land ob der Enns explodieren die Zulassungszahlen – in den letzten zehn Jahren stiegen diese um 52,5 (!) Prozent. Mit den frühlingshaften Temperaturen steigen auch die Unfallzahlen wieder an. Im Vorjahr gab es mit 24 Toten in Oberösterreich einen traurigen Rekord, österreichweit waren es 99. „Übertriebene Geschwindigkeit, fehlerhafte Einschätzung und riskante Überholmanöver sind für einen Groß-

teil des Unfallgeschehens verantwortlich“, weiß der zuständige Landesrat Günther Steinkellner: „Bewusstseinsbildende Maßnahmen wie auch gezielte Trainings sind deshalb umso wichtiger.“ Diese Erkenntnis ist der Eckpunkt der neuen Kampagne „Brems Dich ein“. Zentrales Element ist dabei ein Gutschein für Motorrad-Sicherheitstrainings. „Es ist ein bisschen so wie beim Schifahren: Nach vielen Monaten brennt man auf den Saisonstart, aber ohne fehlende Vorbereitungen ist die Verletzungs- und Unfallgefahr enorm hoch“, sagt der 19-fache österr. Staatsmeister und ÖAMTC-Fahrtechnik-Profi Erwin Machtlinger. Es gibt Gutscheine so-

wohl für ein ganztägiges als auch für ein halbtägiges „Warm-up“-Training. Erfreulich: Im Vergleich zum Vorjahr wurde die Förderung seitens des Landes OÖ nochmals erhöht. Ganztägige Fahrsicherheitstrainings werden mit 75 Euro, halbtägige mit 40 Euro seitens des Infrastrukturressorts gesponsert. „Wir möchten aktiv zur Sicherheit der Motorradfahrer beitragen. Deswegen unterstützt das Land die Biker mit dieser Aktion“, so Steinkellner.

Weitere Infos gibt's auf der Homepage des Infrastruktur-Landesrats, die Gutscheinbestellung ist unter www.land-oberoesterreich.gv.at/60407.htm oder via Mail unter motorradtraining@ooe.gv.at möglich. *W.H.*



EINGEBREMST. Infrastruktur-Landesrat Günther Steinkellner (Mitte) bei der Präsentation der Kampagne „Brems dich ein“.



SERVICESIEGER. Die United-Optics-Fachbetriebe punkten sowohl bei Preis und Auswahl als auch beim Service.

2 VORTEILSWELTEN IN EINER HAND

Mit einer spannenden Idee setzte eine Gruppe renommierter Fachoptiker unter dem Label „United Optics“ 2008 ein starkes Statement gegen die Flut an Diskontern und konzerngesteuerten Großketten.

Die Idee? Einfach wie genial: Nach dem Hereindrängen großer Diskont- und Handelsketten in die Optiker-Branche tüftelte eine Gruppe von Fachoptikern eine wirksame Gegenstrategie aus. Die Marktführer unter den Optikern der jeweiligen Regionen schlossen sich zusammen und gründeten eine eigene Kette: Unter dem Label „United Optics“ schlug man zwei Fliegen mit einer Klappe: Die Kunden genießen einerseits den optimalen Service und die Markenvielfalt eines regionalen Optikers – und kommen andererseits in den Genuss attraktiver Kettenpreise. „Das hat unter anderem den großen Vorteil, dass man mit einer in Linz gekauften Brille auch in Innsbruck zum United-Optics-Standort gehen und auch dort

alle Service- und Garantieleistungen in Anspruch nehmen kann“, weiß Klaus Pippig von United Optics Linz. Apropos Garantie: Die United-Optics-Garantie ist einzigartig am Markt und sichert die Kunden zu 100 Prozent ab. So kann etwa jede Brille ohne Angabe von Gründen volle sechs Wochen lang zurückgegeben werden. Credo: Es muss IMMER für den Kunden zu hundert Prozent passen. Kein Wunder, dass „News“ die United-Optics-Partner kürzlich in einem großen Servicetest mit der Note 1,1 und 97,7 Prozent als klaren Sieger vor den anderen großen Ketten auswies.

Ein weiterer großer Vorteil: Es gibt keine Billig- oder Eigenmarken, sondern die renommiertesten Weltmarken mit den begehrtesten Kollektionen. Möglich macht das die oft jahr-

zehntelange Geschäftsverbindung der United-Optics-Partner mit den Lieferanten. Oberösterreich ist übrigens das Kernland von United Optics: 19 Standorte durchwegs führender Häuser in den jeweiligen Regionen sind bereits mit dabei, österreichweit sind es über 70 Standorte. Voller Durchblick garantiert!

W.H.

United-Optics-Partner in Oberösterreich

Aigner (7x in Andorf, Grieskirchen, Ried, Schärding, Peuerbach, Bad Schallerbach), Pippig (3x in Linz), Fenzl (2x in Steyr), Forster (Weyer), Hörtenhuber (Perg), Stockinger (2x in Wels), Teufelberger & Friedl (3x in Vöcklabruck & Gmunden)



Mein erlebnisreicher Sommerurlaub

Mit Gesundheit & Genuss in der 2-Thermenregion Bad Waltersdorf!

Bad Waltersdorf vermischt perfekt alle Zutaten für einen gesunden und genussvollen Sommerurlaub. Das einzigartige Bad Waltersdorfer Thermalwasser wirkt sowohl stressabbauend als auch gesundheitsfördernd und sorgt für Entspannung und Familienspaß zugleich. Richtig viel Energie verspricht das tägliche Gesundheits- und Bewegungsprogramm der Heiltherme Bad Waltersdorf. Rutschenspaß, Meerjungfrauenschwimmen und ein abwechslungsreiches Animationsprogramm sorgen in der H₂O-Familietherme für strahlende Kinderaugen.

Abseits des Thermalwassers erstreckt sich inmitten aufblühender Obst- und Weingärten ein Eldorado an Freizeitangeboten wie eine 18-Loch-

Golfanlage, der größte Waldseilgarten Europas, ein 3D-Bogenparcours, ein großzügiges Wander- und Radwegesetz, modernste Sportstätten uvm. Der Gästebonus der 2-Thermenregion Bad Waltersdorf bietet den Gästen zahlreiche Vorteile bei verschiedenen Sport- und Ausflugszielen. Mit dem Thermen-Genuss-Taxi bringen wir Sie um € 1,- durch die 2-Thermenregion.

Alle Informationen finden Sie unter www.badwaltersdorf.com/sommer.

Veranstaltungstipp

15.06.2019: Winzer'n am Berg – ein genussvoller Streifzug durch Bad Waltersdorf. www.badwaltersdorf.com/winzernamberg



AKTIV IM SOMMER.
3 Nächte inkl. Therme, Kulinarik,
E-Bike ab € 176,50

Heiltherme Bad Waltersdorf

Aus einer der ergiebigsten Quellen Österreichs fließen in Bad Waltersdorf bis zu 1,9 Millionen Liter Thermalwasser täglich. Quellfrisches Thermalwasser, gemütliche Rückzugsorte und der Blick auf das saftige Grün der Oststeiermark machen die Heiltherme zum idealen Ort für eine Auszeit vom Alltag. Einzigartig ist die „Traditionell Steirische Medizin“® (TSM®) mit ihren strengen Kriterien für Gesundheitsanwendungen und Kulinarik. Die Basis dafür sind traditionelle Heilverfahren und Rezepte mit Naturprodukten aus der unmittelbaren Nachbarschaft.

Thermalwasser AKTIV

Genießen Sie aktiv die Natur und die sanften Wander- und Radwege rund um des Quellenhotel in Bad Waltersdorf. Danach erwartet Sie Entspannung pur im wohltuenden Thermalwasser und den Saunen von zwei echten Thermen.

Nächtigung im 4*-Quellenhotel, Verwöhn-Halbpension, 1 Fußreflexzonen-Massage (25 Min.), 1 Rad- oder Wanderkarte, Ver-



leih von Nordic-Walking-Stöcken oder Smovey-Ringen, Verleih von Top-E-Bikes der Marke Scott (gegen Aufpreis).

3 Tage/2 Nächte ab € 277,00

pro Person im Mini-DZ

Kennwort: OÖ Magazin

Information und Buchung:

Quellenhotel Heiltherme Bad Waltersdorf
Thermenstr. 111, A-8271 Bad Waltersdorf
Tel.: +43 3333 500-0

E-Mail: office@quellenhotel.at
www.heiltherme.at

We recreate your life

Gönnen Sie sich eine wertvolle Auszeit. Verwöhnt werden, entspannt genießen. Raus aus dem Alltagsstress, rein in die Natur. Entspannung in unserer Wohlfühl-Therme, Streicheleinheiten für die Haut und ausgiebig faulenzten. Und wir verwöhnen Sie nach allen Regeln der Steirerhof-Kunst. 6 ha wunderschöner Natur- und Kräutergarten, 7 Pools mit 800 m² Wasserfläche, 10 Saunen und eigenes Ladies-Spa, großzügige Ruheräume. Die einzigartige Lage, die Ruhe, der traumhafte Ausblick und die ausgezeichnete Haubenküche im steirisch-mediterranen Stil sind Garanten für vollen Genuss. **Frühlingsduft:** 3 Nächte inkl. Verwöhnkulinarik und dem Steirerhof-Mehrwert sowie 1 Teilmassage mit Kopf-Nacken-Entspannung ab € 537,- p.P. im Juniorzimmer bei Doppelbelegung. Gültig bis 23.06.2019

Information und Buchung:

Hotel & Spa Der Steirerhof Bad Waltersdorf
Wagerberg 125, A-8271 Bad Waltersdorf, +43 3333 32 11
reservierung@dersteirerhof.at, www.dersteirerhof.at

DER STEIRERHOF
BAD WALTERSDORF



Größtes, authentisches Ayurveda-Resort Österreichs

Das Wellness- & Ayurvedahotel PAIERL ***** ist eines der führenden Ayurveda-Adressen in Österreich und legt besonderen Wert auf den Leitsatz „Styria meets Asia & Ayurveda“. Überall in der Thermal- & Saunawelt mit hauseigenem Heilthermalwasser sowie im „Reich der Sinne“, wo steirischer Thermengenuss auf authentisches Ayurveda und asiatische Verwöhnmomente trifft, werden die 3 Kernelemente spürbar und erlebbar gemacht. 3 Übernachtungen mit Paieryls Inklusivleistungen uvm. ab € 436,50 p.P. im DZ gültig bis 06.05.2019.

Information und Buchung:

Wellness- & Ayurvedahotel Paieryl*****
Wagerberg 120, A-8271 Bad Waltersdorf
+43 3333 2801, paierl@paierl.at, www.paierl.at



Wellness & so viel mehr

Erholung, Abenteuer und Genuss gehen in Loipersdorf Hand in Hand. Zu den drei abwechslungsreichen Thermenwelten hat das südoststeirische Hügelland noch einige Vorzüge mehr.



© THERME LOIPERSDORF

Bei dem Gedanken an die steirische Region tauchen unweigerlich Bilder von angenehm temperiertem Thermalwasser, sanften SPA-Behandlungen und großzügigen Wellnesslandschaften auf. Die Therme Loipersdorf, auch „Mutter aller Thermen“ genannt, ist ein echter Publikumshit: Durchschnittlich besuchen mehr als 500.000 Gäste jährlich das Flaggschiff des steirischen Thermenlandes. Tendenz steigend. Mit dem THERMENBAD, dem ERLEBNISBAD und dem exklusiven SCHAFFELBAD wurden drei unterschiedliche Bereiche für individuelle Urlaubsbedürfnisse geschaffen. Im THERMENBAD warten unter anderem Thermalwasserbecken und der tiefenentspannende AlphaSphere Coocon. Das ERLEBNISBAD ist mit 5 Wasserrutschen, dem Wasserspielpark und dem Baby-Beach ein echtes Abenteuer.

Mit 14 Saunen und ebenso vielen Entspannungsbecken ist das SCHAFFELBAD die Krönung des Wellnessurlaubes. Das 4*-Hotel DAS SONNREICH bietet nach seinem kompletten Umstyling 2017 ein modernes Hotelambiente, großzügige Zimmer, erstklassiges Service, lokale Köstlichkeiten und die Möglichkeit, die angrenzende Therme Loipersdorf und das Schaffelbad vom An- bis zum Abreisetag zu besuchen.



STYLISH und hell präsentiert sich Die Lobby im Thermenhotel DAS SONNREICH.

Obgleich die Therme das touristische Zugpferd darstellt, ist sie beileibe nicht die einzige Attraktion inmitten der hügeligen Oststeiermark.

Bewegte Stunden

Die reizvolle Landschaft mit Weingärten und Mischwäldern begeistert Radfahrer und Wanderer gleichermaßen. Ob mit oder ohne E-Bike, entdecken Biker historische Mühlen bei der Mühlentour oder radeln auf den Spuren des Uhudlers am gleichnamigen Radweg. Wanderfreudige Urlauber frönen ihrer Leidenschaft auf schattigen Waldwegen oder Panoramarouten mit traumhaften Ausblicken. Obgleich der Wanderweg „Für Grenzgänger“ nur 4,4 km lang ist, wandert man von der Steiermark ins Burgenland und wieder zurück, ist in drei Gemeinden und zwei verschiedenen Bezirken unterwegs.

ENTGELTLICHE EINSCHÜTTUNG

NATURGENUSS. Die hügelige Südoststeiermark lädt zu Wanderungen und Radtouren ein.



VERGANGENE ZEITEN leben an der Schlösserstraße wieder auf.

Der Motorikweg wiederum führt auf ca. 3 km rund um die Therme. Zum Abschlag wird in der nur fünf Minuten entfernten 27-Loch-Thermengolfanlage gebeten. Aufgrund pannonischer Klimaeinflüsse dauert die Saison von Anfang März bis Dezember.

In jener Gegend im Südosten Österreichs, die zu den burgen- und schlösserreichsten Gebieten Europas gehört, lässt die „Schlösserstraße“, die mehr als 20 Burgen und Schlösser miteinander verbindet, Geschichten aus vergangenen Tagen wiederaufleben. Die Riegersburg, Wahrzeichen und weithin sichtbare, markante Burganlage, thront auf einem knapp 500 Meter hohen Vulkanfelsen und hat sich mit ihren 850 Jahren auf dem Buckel zu einem der beliebtesten Ausflugsziele der Region entwickelt.

Steirische Schmankerl

„Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen.“ Ein Sprichwort, das in der Weinregion wie nirgendwo sonst gelebt wird. Die hügeligen Weinberge, Wald, Wiese und die Landwirtschaft bringen eine Vielfalt an regionalen Produkten hervor. Köstlicher Wein, der steirische Ölkürbis, saftiger Vulkanoschinken und süße Zotter-Schokolade zählen zu den Spezialitäten. Typische Buschenschenken und Heurigen sowie zahlreiche kulinarische Veranstaltungen laden zum gemütlichen Genuss. Tipp: Vierteljährlich können sich Thermengäste bei der Veranstaltungsreihe „Heiß & g'schmackig“ im Schaffelbad mit Kulinarik, Aufgüssen und Live-Musik verwöhnen lassen.

Silvia Moser

Entspannung in der Therme

- eine Übernachtung im Doppelzimmer Standard
 - Halbpension Plus (reichhaltiges Frühstück, Mittagssnack, Genuss-Abendbuffet)
 - Minibar (einmalige Füllung am Anreisetag)
 - Eintritt in die Therme Loipersdorf von Anreisetag 9 Uhr bis Abreisetag 21 Uhr
 - hauseigener Spa- & Wellnessbereich
- ab € 135,- pro Person und Nacht im DZ**

Golf in Loipersdorf

- eine Übernachtung im Doppelzimmer Standard
 - reichhaltiges Frühstück
 - Minibar (einmalige Füllung am Anreisetag)
 - ein Greenfee für die Thermengolfanlage Loipersdorf
 - hauseigener Spa- & Wellnessbereich
- ab € 100,- pro Person und Nacht im DZ**



DAS SONN REICH

THERMENHOTEL LOIPERSDORF

★★★★★

Schaffelbadstraße 219
8282 Loipersdorf, Österreich
Tel.: +43 (0) 3382 20 000
info@sonnreich.at, www.sonnreich.at



DES FRÜHLINGS *schönste Kleider*

Die Familie Estermann betreibt seit 1865 das Modehaus Landa. Seit 2014 ist es als LANDA Kinder- und Umstandsmode die erste Adresse in Linz für aktuelle Trends und coole Mode.



SONJA ESTERMANN,
Geschäftsführerin, LANDA
Kinder- und Umstandsmode.

Wenn der Frühling seine schönsten Kleider anlegt, soll auch der Nachwuchs in nichts nachstehen. Matilda Liliane ist 2 ½ und liebt Kleider mit Blumen und Tieren, genauso wie ihr Papa. Der kennt die Größen und kauft Kleidchen und Schühchen, die er der hübschesten aller Töchter dann mitbringt. Das freut die Mama

und ihre Kreditkarte. Jeden Abend wird Papas Aktentasche untersucht, was drinnen versteckt sein könnte. „Es gibt spezielles Spielplatzgewand, aber grundsätzlich darf Matilda alles machen und auch im schönen Kleidchen auf allen Vieren krabbeln. Sie darf auch alles anziehen bis auf Leggings, die gefallen mir bei den Mädchen gar nicht!“, erzählt uns der stolze Papa.

Dass er sich bezüglich Trends noch keine Sorgen machen muss, verrät uns Sonja Estermann, Geschäftsführerin von Kindermoden Landa auf der Linzer Landstraße. „Kinder sagen ab ungefähr 8 Jahren, ich will diese Jogg-Jean, das rosa Kleid oder dieses Levis-Shirt, bis dahin haben meist die Eltern das Sagen. Die großen Trends im Frühling sind Organic Cotton und skandinavische



MATILDA UND PHILIP hatten viel Spass beim Fotoshooting mit der Mode von LANDA und den Brillen von United Optics by pippig.

Mode. Jogging-Jeans, bedruckte Kleider und dazu passende Boleros und Marine-look. Paillettenwischshirts – auch sogenannte Zaubershirts sind bei den Mädchen sehr beliebt und Logoshirts von Levis, Diesel oder Pepe. Diese Marken sind stark im Kommen. Sie repräsentieren coole urbane und lässige Mode so wie auch Hilfiger, der wird für Babys sehr gerne als Geschenk gekauft.“

Auch unser zweites Model, der 10-jährige Philip, soll sich in jedem Outfit frei bewegen dürfen und laufen, Rad fahren und Trampolin springen nach Herzenslust. „Ihm sagt es noch nichts, ob es ein Diesel-Shirt ist, die Mama hat das gerne und die Mama kauft gern für ihn gute Marken ein, die sie lässig und cool kombinieren kann“, erzählt uns seine Mutter.

In einer Branche, in der Einkauf und Verkauf stark mit Emotionen zu tun haben, wird großen Wert auf persönliche langjährige Beziehungen gelegt.

Stammlieferanten und Firmen aus Italien, Deutschland und Frankreich haben ein hohes Qualitätsbewusstsein. Viele Kunden kennen die Produzenten noch aus ihrer Kindheit und bestellen ihre Waren gleich am Anfang der Saison.

„Bei uns kann man die Ware angreifen, die gute weiche Qualität spüren mit guter Passform. Wir kommen aus dieser Tradition des Einzelhandels und denken sehr positiv darüber. Aber auch an uns geht der Onlinehandel nicht spurlos vorüber. Es wäre schön, wenn es einen Trendwandel geben würde – zurück zum Ursprung, zu Qualität und Beratung und regionalem Einkaufen. Wir wissen, was unsere Stammkunden wollen, und halten jedem internationalen Vergleich gut stand.“ Das Sortiment beinhaltet Kleidung vom Babyalter bis zu 14, 15 Jahren. Stofftiere, Accessoires, Roller und Fahrräder, Helme und festliche Schuhe, eine große Auswahl an sportlichen Sachen und Kleidung für

Feste aller Art, sehr viele schöne Mädchenkleider, Mode für den Schulalltag, und besondere, festliche und coole Umstandsmode für die Mama, Bikinis, Dessous, Stillshirts und Nachtwäsche. Für die Kleinen gibt es eine große Spielecke und in den Nischen werden nach Größen verschiedene Themen bespielt, Buben und Mädchen, Wäsche oder Erstkommunion.

„Kleine Menschenkinder anziehen zu dürfen ist etwas besonders Schönes. Die winzigen Teile sind so reizend zum Anschauen und machen auch viel Freude für unsere hochmotivierten Mitarbeiterinnen. Kleine Menschen anzuziehen ist einfach entzückend!“, schwärmt Sonja Estermann. Matilda Liliane ist müde vom vielen Anprobieren. Zum Glück gibt es da die Mami und einen Kinderwagen, der auf sie wartet, und das Einhorn und Philip, der noch ein bisschen mit ihr spielt. ●

Katharina Stögmüller

Esel-Pädagogik: über Lehrer mit Flauschohren

Esel zeigen erfolgreich eingefahrene Verhaltensmuster von Menschen auf. Besonders in der Gewaltprävention ist daher die „Esel-Pädagogik“ von großer Bedeutung.

Esel fordern uns, neue Sichtweisen einzunehmen, Geduld und Ruhe zu üben und klar und stressfrei zu kommunizieren“, berichtet Karin Taubinger. Die Linzerin bietet in Gallneukirchen innovative Trainingskonzepte und Seminare an und bringt dabei ihre Teilnehmer durchwegs an deren Grenzen. Bereits zwölf Jahre ist die 35-Jährige im Bereich der tiergestützten Pädagogik tätig. Ihre Klienten sind Studierende in Gesundheits- und Sozialausbildungen oder bereits im Bereich Gesundheit und Soziales tätig. Die Arbeit mit den Eseln soll ihnen helfen, die eigenen Grenzen besser kennenzu-

lernen und mit ihnen umgehen zu können, denn eine Nichtbeachtung dieser führt zu Überforderung und diese wiederum zu gewaltsamen Handlungen. Besonders im Pflegebereich ist es daher wichtig, präventiv eigene Grenzen kennenzulernen und Lösungsansätze für die praktische Arbeit zu finden.

Frau Taubinger, warum setzen Sie gerade Esel in der tiergestützten Pädagogikarbeit ein?

Die spezifischen Eigenschaften von Eseln bieten geradezu perfekte Voraussetzungen. Ihre vermeintliche Sturheit ist im Grunde ein Bedürfnis nach Sicherheit, denn Esel sind sehr vorsich-

tige Tiere. Sie fordern von ihrem Begleiter Klarheit und Präsenz. Ist ein Esel verunsichert oder überfordert, gibt es unbekannte Hindernisse oder fehlen Vertrauen und Überzeugung, bleibt er stehen und wird dem Menschen nicht folgen.

Was zeichnet einen Therapieesel aus?

Therapieesel müssen gut verträglich sein, dürfen aber ihr natürliches Eselverhalten zeigen. Sie müssen den Menschen positiv zugewandt sein und die Interaktion mit Menschen sollte ihnen Freude bereiten. Für unterschiedliche Therapien braucht man auch unterschiedliche Tiere.

Wie darf man sich Eselpädagogik in der Praxis vorstellen?



GAR NICHT EINFACH: In Stresssituation können Esel zu Salzsäulen erstarren.



DIE ESELFLÜSTERIN:

Karin Taubinger bietet innovative Trainingskonzepte zur Gewaltprävention an.



Die pädagogischen Einheiten sind auf drei Tage aufgeteilt. Am ersten Tag wird das Thema Gewalt aufgegriffen und theoretisch behandelt. Der zweite Tag wird mit den Eseln verbracht, die üblicherweise auf jeden Menschen anders reagieren. Daher ist die allererste Aufgabe das Beobachten der Tiere und danach das Putzen, damit sich die Esel einstellen können. Sie registrieren dabei schon genau, wie sie geputzt werden, ob der Mensch dabei zum Beispiel langsam oder schnell agiert. Danach erfolgt eine Video- und Erkenntnisanalyse mit verschiedenen Reflexionsübungen.

Welche Klienten kommen zu Ihnen?

Hauptsächlich arbeite ich mit erwachsenen Schülern, die später im Sozial-

bereich oder Behindertenbereich tätig sein werden bzw. es bereits sind. Ich habe aber auch schon Anfragen bekommen, bei denen das Thema Teambuilding im Vordergrund stand.

Was lehren die Esel Ihren Klienten?

Meine Schüler sollen durch die Esel Parallelitäten zu ihrer eigenen Berufspraxis erkennen können. Im Vordergrund stehen dabei Fragen wie zum Beispiel „Wie gehe ich mit herausfordernden Situationen in meinem Sozialberuf um?“ Sanft werden meine Schüler dabei durch die intensive Auseinandersetzung mit den Eseln an ihre eigenen Grenzen gebracht.

Können Sie dazu ein konkretes Beispiel erzählen?

Kommen Esel zu Stresssituationen, kann es sein, dass sie zu Salzsäule erstarrten und um keinen Preis der Welt mehr weitermarschieren. Eine Schülerin hat in so einer Situation einmal einen unserer Therapieesel einfach alleine auf dem Weg stehen gelassen. Er hat sie zu sehr an eine Patientin erinnert, mit der sie nicht arbeiten konnte und sie war mit der Situation überfordert. Ich bringe meinen Schülern bei, eigene Grenzen zu erkennen, da Überforderungen zu Gewaltanwendungen führen können. Es gibt leider eine hohe Dunkelziffer an Gewaltübergriffen im Pflegebereich und darum ist es umso wichtiger, den Menschen die eigenen Grenzen aufzuzeigen und mit ihnen daran zu arbeiten. ●

Magdalena Pausch

SO GEHT FISCH

„Bitte zu Fisch!“, lautet das kulinarische Credo dieser Ausgabe. Dazu haben Spitzenköche ihre geheimen Rezepturenbücher für Sie geöffnet und laden herzlich zum Ausprobieren ein. Von Magdalena Pausch



Der Tiefgründige

Gefüllte Seeteufelmedaillons
mit Lachs, Zucchini,
Perlgrauen und Safran-
Schaum
(Renatá Mair,
Spezialitätenrestaurant: Zum
Kleinen Griechen, Linz)

ZUTATEN FÜR DIE LACHSFARCE
1 kg frisches, grätenfreies Lachsfilet
vom norwegischen Lachs
Crème fraîche
etwas Zitronensaft, frisch gepresst
Salz und weißer Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Den Lachs filetieren und in kleine Würfel schneiden.
2. Mit Crème fraîche vermengen.
3. Die Masse mit dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und kühl stellen.

ZUTATEN FÜR DIE GEFÜLLTEN
SEETEUFELMEDAILLONS
2 kg frischer Seeteufel, geputzt
Lachsfarce
1 kg frischer norwegischer Lachs,
filetiert
Crème fraîche
1 Zitrone
Meersalz und weißer Pfeffer

außerdem

2 Stück Zucchini zum Belegen
Frischhaltefolie zum Plattieren

ZUBEREITUNG

1. Seeteufelfilets zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie legen und ca. einen halben Zentimeter dünn plattieren.
2. Zucchini hauchdünn blättrig aufschneiden.
3. Die Seeteufelfiletstücke mit Meersalz und Pfeffer würzen, mit Zucchinistreifen belegen und mit der Lachscharbe bestreichen.
4. Die Masse zu einer gleichmäßigen Rolle formen und für ca. zwei Stunden im Tiefkühlschrank frieren.
5. Vor dem Grillen in zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden, mit frischer Zitrone marinieren, nachwürzen.
6. Etwas Butter in einer antihafbeschichteten Pfanne schmelzen. Die Seeteufelmedaillons bei mäßiger Hitze grillen.

ZUTATEN

FÜR DIE PERLGRAUPEN

- 300 Gramm Perlgrauen
2 Schalotten, 1 Zucchini
Tomaten, Kräutersalz
etwas Gemüsefond (falls nötig)

ZUBEREITUNG

1. Perlgrauen mindestens 20 Minuten in leicht gesalzenem Wasser kochen lassen.
2. Die Schalotten schälen und fein würfeln, ebenso die Zucchini und die Tomaten würfelig schneiden.
3. Die Schalotten in Olivenöl anschwitzen.
4. Die Zucchiniwürfel beimengen und goldbraun anbraten. Danach die würfelig geschnittenen Tomaten untermengen und mit Kräutersalz würzen.
5. Die gekochten Perlgrauen beimengen. Wenn nötig, mit etwas Gemüsefond untergießen, bis eine sämige Konsistenz entsteht.

ANRICHTEN

Die gefüllten Seeteufelmedaillons mit den Perlgrauen auf einem Teller anrichten. Mit frischem Lachscharbe und Safranschaum garnieren.
Tipp: Als weitere Beilage empfehlen wir sautierten Spargel.



TEAM PERFECT: Dazu zählt das Ehepaar Mair auch Souschef Rehman Basar.

Über Köchin und Küche

Für Renata Mair ist Kochen nicht nur ein Beruf, sondern gelebte Berufung. Im Spezialitätenrestaurant „Zum Kleinen Griechen“, das sie gemeinsam mit ihrem Mann betreibt, krenzt sie bevorzugt Meeres- und Krustentiere. Eines ihrer hervorragenden Rezepte ist jenes, in dem der Seeteufel die Hauptrolle spielt. Dabei handelt es sich um einen Grundfisch, der in Tiefen bis zu 1000 Metern heimisch ist und speziell von Gourmets sehr geschätzt wird.

Ehemann Andreas wurde 2018 mit der Auszeichnung „Weinwirt“ geehrt und ergänzt jedes Gericht mit einem auserlesenen Tropfen. Ca. 350 Weine und 15 verschiedene Champagnersorten zählt er zu seinem Sortiment. Stichwort Auszeichnung: Auch 2019 gab es bereits Ehrungen: Falstaff verlieh 89 Punkte an das Gourmet-Restaurant in der Linzer Altstadt. Wir gratulieren recht herzlich!

3 Fragen an die Küchenchefin:

Die Zutaten, die eigene Kochkompetenz oder die Kreativität – was ist letztendlich entscheidend für ein gutes Gelingen?
Im Grunde hängt alles zusammen, al-

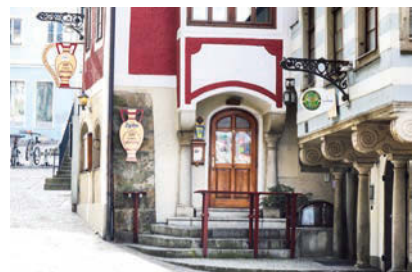
lerdings ist die Kompetenz besonders wichtig. Wenn man nicht richtig kochen kann, kann man die Zutaten nicht richtig nützen.

Gibt es Zutaten, die Sie überhaupt nicht verwenden?

Fertigprodukte oder -saucen verwenden ich auf gar keinen Fall, nicht einmal Fischfond.

Welches Gericht haben Sie als Kind am liebsten verspeist?

Besonders geschmeckt hat mir immer die Pizza von meiner Mama mit selbst gebackenem Teig.



Zum Kleinen Griechen
Hofberg 8, Altstadt, 4020 Linz
Tel.: 0732/782467
info@zumkleinengriechen.at
www.zumkleinengriechen.at



Der Beeindruckende

Gegrillte Forelle mit gebratenen Artischocken (Toni Agnello,
Pizzeria-Trattoria Tropea, Linz)

ZUTATEN FÜR DIE FORELLE MIT MEDITERRANER SAUCE

Forelle im Ganzen (ca. 300–400
Gramm schwer)
100 Gramm Kirschtomaten
20 Gramm Kapern
50 Gramm schwarze Oliven
(geschnitten)
Oregano
Salz
Extra-Vergine-Olivenöl

ZUBEREITUNG

1. Die Forelle gut waschen, putzen und auf beiden Hautseiten schräg einschneiden (dadurch verringert sich die Gardauer der Forelle).
2. Forelle auf den Grill legen und für ca. 7–8 Minuten pro Seite braten. In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten.
3. Dafür die Kirschtomaten waschen und mit den Kapern und den Oliven vermischen. Oregano, Olivenöl und Salz untermengen.

ZUTATEN FÜR DIE ARTISCHOCKEN

Frische Artischocken
Wasser, Zitronen, Öl zum Braten
Petersilie, Knoblauch, Salz
Pfefferkörner, Extra-Vergine-Olivenöl

ZUBEREITUNG

1. Wasser mit Zitronensaft vorbereiten.
2. Die Artischocken waschen und die harten, äußeren Blätter entfernen. Die Stiele kürzen auf ca. 3–4 cm und die Spitzen abschneiden. Die Artischocken halbieren, die holzigen Teile entfernen. Tipp: Damit die geschnittenen Teile der Artischocken nicht schwarz werden, können sie mit der ausgedrückten Zitronenschale, in der sich noch etwas Saft befindet, eingerieben werden.
3. Die fertigen Artischocken im Wasser mit Zitronensaft einlegen. Danach die Artischocken im kochenden Salzwasser mit etwas Zitronensaft für ca. 4 Minuten kochen lassen. Nach Ende der Kochzeit die Artischocken gut abtropfen lassen.

4. Die Grillplatte erhitzen, mit etwas Öl einfetten, aber nur so viel, dass der Boden mit Öl benetzt ist.

5. Die Artischocken ca. 8 Minuten auf der geschnittenen Seite und 8 Minuten auf der Seite der Blätter braten, dabei immer wieder wenden.

6. In der Zwischenzeit die Petersilie waschen und mit Knoblauch fein hacken.

7. Wenn die Artischocken fertig gebraten sind, mit Extra-Vergine-Olivenöl und Salz beträufeln. Tipp: Sollten die äußeren Blätter etwas zu braun geworden sein, diese entfernen.

8. Das Artischockenherz mit der Mischung aus gehacktem Knoblauch und Petersilie verfeinern und eine Handvoll Pfefferkörner hinzufügen.

9. Sobald die Forelle fertig ist, auf einem Teller schön anrichten, die mediterranen Sauce und Extra-Vergine-Olivenöl darübergeben sowie die Artischocken auf der Seite beilegen.



Über Koch und Küche

Beste traditionelle italienische Küche mit auserwählten Zutaten von italienischen Lieferanten, geschmackvoll zubereitet und serviert von einem Team aus Süditalien und Sizilien – so herrlich lässt sich in der Pizzeria-Trattoria Tropea schmausen. Auch der eigene Holzofen, das Wein- und Prosecco-Angebot sowie landestypisch gehaltenes Interieur sorgen für authentisches Flair und laden zum Genießen ein. Ein bisschen „dolce vita“ geht bekanntlich ja immer. „Ich wollte ein kleineres Lokal in der Stadt, das sich ein wenig von meinen anderen unterscheiden sollte und vor allem typisch italienisch wirken sollte“, berichtet Eigentümer Carmelo Surace. Mit seinen Lokalen in der Plus City und der Lentia City sowie zwölf Eissalons ist ihm mittlerweile der Aufbau eines beeindruckenden Gastro-Imperiums ge-

lungen. Die persönlichen Voraussetzungen dafür wurden ihm bereits in die Wiege gelegt. „Ich bin in einer Familie von Köchen in Süditalien aufgewachsen. Die Familie hatte auch einen Lebensmittelladen in Kalabrien und Olivenplantagen“, erzählt Surace stolz. Das eigene Olivenöl – natürlich aus biologischem Anbau – wird übrigens in all seinen Lokalen verwendet und sorgt ebenso für wunderbaren und authentischen Geschmack – ganz so wie in Bella Italia.

3 Fragen an den Chef:

Die Zutaten, die eigene Kochkompetenz oder die Kreativität – was ist letztendlich entscheidend für ein gutes Gelingen?

Die Zutaten, sonst kann nichts Gutes entstehen.

Gibt es Zutaten, die Sie überhaupt nicht verwenden?

Tiefgekühlte Produkte oder Fertigmischnungen. Bei uns kommt auch fast keine Hefe in den Pizzateig.

Welches Gericht haben Sie als Kind am liebsten verspeist?

Nudeln mit Kartoffeln, aber auch Pasta mit Tomatensauce und ein wenig Parmesan darauf. Meine Mutter liebte es, den ganzen Tag in der Küche zu stehen und zu kochen. Beim Frühstück hat sie schon immer geplant, was es zu essen geben wird.

Pizzeria-Trattoria Tropea
Coulinstrasse 13, 4020 Linz
Tel.: 0650/8855788
www.tropea-ristorante.at



Der Außergewöhnliche

Fischcurry mit Zander
(Klaus Fuchs, Chok Chai, Linz)

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

- 1 Filet vom Zander, ca. 30–40 dag, ohne Haut, 2 Tassen Yasminreis
- 3 Karotten, in Scheiben geschnitten
- ½ kleine rote Zwiebel, grob geschnitten
- 100 g Fisolen, in ca. 3 cm große Stücke geschnitten
- 6–8 Blätter Thaibasilikum
- 1 EL ÖL
- 2 TL Chok Chai Yellow Curry Paste
- ev. ½ TL Chok Chai Chili gemahlen oder eine frische Chili entkernt und fein geschnitten (bei Lust auf Schärfe)
- 300 ml Kokosmilch
- 1 EL Austernsauce, 2 TL Fischesauce
- 1 EL Sojasauce
- 1–2 EL Palmzucker (wahlweise normaler Zucker), 1 EL Limettensaft

ZUM ANRICHTEN

Cherrytomaten halbiert, Zierpetersilie oder Thai-Basilikumblätter

ZUBEREITUNG:

1. Den Reis gemeinsam mit dem Wasser zum Kochen bringen. Das Verhältnis beträgt 1:1,5 – das heißt, für 2 Tassen Reis benötigt man 3 Tassen Wasser.
2. Das Filet in mundgerechte Stücke schneiden
3. Den Wok auf den Herd geben und das Öl erhitzen.
4. Die Yellow Curry Paste hineingeben, zerdrücken/auflösen und kurz erhitzen, bis sie leicht zu brutzeln anfängt.

5. Die Hälfte der Kokosmilch hineingeben und die Currypaste darin auflösen. Die Sauce soll für ca. 3 Minuten leicht köcheln, damit sie sich ein wenig reduziert.

6. Jetzt das Gemüse, also Karotten, Zwiebel und Fisolen, dazugeben und kurz köcheln lassen.

7. Wenn die Sauce leicht eingedickt ist, kommt die restliche dazu.

8. Nach circa 1 Minute Austernsauce, Fischesauce, Limettensaft, Sojasauce, Palmzucker und, wenn gewünscht, den Chili dazugeben, umrühren und weiterköcheln lassen. Danach nach persönlichem Geschmack in die gewünschte Richtung (harmonisch vollmundig, süß, scharf, salzig oder sauer) abschmecken.

Über den Geschäftsführer

Während eines Tauchurlaubs in Thailand kam Klaus Fuchs zum ersten Mal mit der thailändischen Küche in Berührung. „Fantastische Aromen, völlig neue Zubereitungsmethoden und die beinahe unendlich scheinende Vielfalt der thailändischen Küche fesselten mich sofort“, schwärmt der Linzer Jurist. Im Zuge seines Thailandaufenthaltes besuchte Klaus Fuchs auch die Kleinstadt Chok Chai, lernte dort seine Frau kennen und lieben und brachte sie mit nach Österreich.

Wieder zu Hause angelangt, wollte Klaus Fuchs auf die einzigartigen Gerichte der thailändischen Küche nicht verzichten, stand jedoch vor der Herausforderung, dass die authentische Zubereitung thailändischer Rezepte geradezu unmöglich war. Es fehlten einfach notwendige Produkte und Gewürze. Daraus entstand der Wunsch, die besonderen, für thailändische Gerichte unabkömmlichen Zutaten nach Österreich zu bringen und hier zu vertreiben. So entstand der Onlineshop Chok Chai. Der Markenname wurde übrigens bewusst gewählt, zum Zweck einer Hommage an Chok Chai, die Geburtsstadt seiner Frau.

3 Fragen an den Chef:

Die Zutaten, die eigene Kochkompetenz oder die Kreativität – was ist letztendlich entscheidend für ein gutes Gelingen?

Klarerweise sind alle 3 Komponenten



FÜR DIE WÜRZIGE NOTE: Gewürze von B (BBQ Original Thai) bis Z (Zitronengras).

wichtig, wobei bei der Kompetenz ein einfaches Basiswissen genügt. Kreativität ist da viel wichtiger, ein wenig Mut und Lust, Dinge einfach auszuprobieren. Und, ja, man braucht schon gute Produkte, damit es auch wirklich toll schmeckt.

Gibt es Zutaten, die Sie überhaupt nicht verwenden?

Neben dem persönlichen Geschmack (Hirn), verwende ich keine Zutaten von gefährdeten Tieren oder von „Raubbau“-Gemüse. Daher lehne ich beispielsweise Haistacks grundsätzlich ab. Avocados und manch andere Produkte rauben zudem unglaublich viele Ressourcen (Boden und Wasser), daher lasse ich auch diese weg, wenn es geht.

Welches Gericht haben Sie als Kind am liebsten verspeist?

Schnitzel, Fleckerlspeise, Kaiserschmarrn – meine Mutter kocht sensationell, also in Wahrheit alles!

Chok Chai

Online-Gewürzebandel
<https://chok-chai.at>

9. Den Herd abdrehen und den Wok auf die Seite stellen. Die Thaibasilikumblätter und den Zander dazugeben (der Fisch ist binnen kürzester Zeit gegart, die Resthitze reicht für die kleinen mundgerechten Stücke normalerweise locker aus).

10. Nochmals vorsichtig umrühren und ca. 5 Minuten ziehen lassen. Der Fisch wird gegart, die Aromen verbinden sich perfekt und das Thaibasilikum entwickelt jetzt seinen vollen Geschmack.

11. Nochmals abschmecken und danach in eine Schüssel geben. Mit den halbierten Tomaten, der Zierpetersilie oder mit Thaibasilikumblättern garnieren.

Tipps: Fischsauce, Austernsauce, Sojasauce, Limettensaft und Palmzucker zum Abschmecken bereitstellen. Der individuelle Geschmack ist verschieden. Manche mögen das Curry eher säuerlich, die anderen salzig und wieder andere eher süßlich. Es geht immer um Harmonie, Unterstützung und Betonung – einfach dem eigenem Geschmack folgen! Wenn das Gericht gut mundet und man das Gefühl hat, dass es genug süß, scharf und salzig ist, aber dennoch etwas „fahl“ schmeckt, dann fehlt häufig ein wenig Säure. Ein Schuss Limettensaft unterstützt den Geschmack.



CURRYLOVE: Mit fantastischen Gewürzen zum authentischen Geschmackserlebnis.



RUHE UND ENERGIE

strahlen die alten freigelegten und sandgestrahlten Mauern aus. Madame Wu hat selbst das Interieur gestaltet.

„Tee war immer schon meine große Leidenschaft“

Dr. Helen Wu hat mit dem Teesalon „Madame Wu“ in einem 450 Jahre alten Haus in der Linzer Altstadt einen Lebenstraum verwirklicht.

Tee ist nach Wasser das wichtigste Getränk des Menschen weltweit. Tee ist Alltagsgetränk und Genussmittel und hat in Asien auch medizinische Bedeutung.“ Die gebürtige Hongkong-Chinesin mit deutschen Wurzeln, internationale Betriebswirtin und 2-fache Mutter will mit wöchentlichen Teezeremonien und Teeseminaren die Teekultur in Linz etablieren. Ob regionale Biotees aus dem Mühlviertel, Fit-

ness-, Fasten- und chinesische Gesundheitstees, Rooibos aus Südafrika oder klassische Schwarz- und Grüntees, verschiedene Teesorten wollen erklärt und verkostet werden.

„Es gibt weltweit keine Teeausbildung – ich war oft in Asien, um Teezeremonien zu besuchen und zu lernen. Für unser Originalrezept Marsala Chai habe ich Teeplantagen in Kalkutta besucht. Meine nächste Reise nach Jerusalem steht ganz im Zeichen un-

seres orientalischen Frühstücks. Egal, was wir anbieten, es soll authentisch sein. Ich möchte meinen Gästen einen Raum bieten um zu entspannen, eine Ruheoase in der Linzer Altstadt.“

Es gibt 52 Teesorten, exzellenten Kaffee, hausgemachte Eistees, sehr gute Weine, Frühstücksangebote und am Wochenende Themenfrühstücke nach Ländern. Zum britischen Afternoon-Tee werden hausgemachte Scones und Lachs- und Gurkensandwiches auf einer Silberertagere serviert.

Im November feiert sie mit ihrem Team, das wie eine gute Familie zusammenarbeitet, ihr 10-jähriges Bestehen.

„Dankbarkeit und Glück sind Tugenden, die wir uns jeden Tag bewusst machen sollten. Teetrinken macht glücklich, dabei entsteht Harmonie, einer der wichtigsten chinesischen Grundsätze“, ist sie überzeugt. „Aufguss für Aufguss, Schluck für Schluck, in kleinen Tassen jeden Schluck genießen“

Katharina Stögmüller

Madame Wu Teesalon
Altstadt 13, 4020 Linz

SPÖ



**EIN EUROPA
DER MENSCHEN
UNSER BÜRGERMEISTER
FÜR EUROPA**



**Hannes Heide
26. Mai**



ERFOLGSWEGE

Raiffeisen 00 und Rubble Master



Recycling vor Ort ist unsere Erfolgsidee. Natürlich mit einer Bank vor Ort.

Was 1991 in Linz-Pichling mit der simplen Idee von mobilen Brechanlagen begonnen hat, hat sich binnen kürzester Zeit weltweit als Erfolgsgeschichte und Branchenstandard etabliert. Um solche Erfolgswege möglich zu machen, braucht es eine klare Vision, ein eingeschworenes Team und die richtigen Partner bei der Finanzierung.

Raiffeisen – die Nr. 1 bei Firmenkunden.

www.erfolgswege.at

**Jetzt reinklicken
und Hermann
Maier als Stein-
brecher erleben!**



**Raiffeisen
Meine Bank**