

ÖSTERREICHS ERSTES FOOD MAGAZIN

GUSTO

So schmeckt
der JUNI

GUSTO

Raus ins Freie!

Alle Rezepte
3 mal
getestet

Sommerliche Zutaten warten nur darauf, gegrillt & genossen zu werden

GRILLZEIT

Gemüse, Scampi & Fleisch

BASTELIDEEN

Regal, Leuchte & Tischchen

BEERENTRAUM

Eistorte, Striezel & Panna Cotta

NESPRESSO®

NEU

Barista Creations



ERLEBEN SIE DIE MAGIE VON KAFFEE UND MILCH
MIT DEN **NESPRESSO BARISTA CREATIONS**
FÜR IHREN BARISTA-MOMENT.

what else?

Liebe Leserinnen und Leser!

Zwei Meinungen – diesmal zum Thema Grillen



Anna Wagner

wagner.anna@gusto.at

Chefredakteurin

Wolfgang Schlueter

schlueter.wolfgang@gusto.at

Herausgeber

Auch wenn das Wetter im Moment alles andere als einladend ist: es gibt doch einzelne warme Tage, um die Zeit im Freien zu verbringen, und auch die große Hoffnung auf Besserung und Sonnenstrahlen. Das Wetter hat uns inspiriert, die aktuelle Covergeschichte anzupassen. Denn Grillen bedeutet ja nicht für alle das Gleiche! Ich weiß, dass Schlu das sehr ernst nimmt und ausnahmslos alles grillt! Und zwar auf zwei alten, verrosteten Holzkohlegrills. (Ich gebe zu, dass ich schon mal in den Genuss seiner Grillkünste gekommen bin, und die waren unfassbar gut! In Wahrheit spricht also nur der Neid aus mir ☺) Ich bereite gerne viel in der Küche vor und lege nur ein Stück auf den Grill. So ähnlich haben wir es diesmal auch gemacht. Vieles wurde in der Küche zubereitet und nur wenig gegrillt – weil uns Petrus, der Wettergott, bei lang geplanten Grillabenden nun mal öfter im Stich lässt. Die Mischung aus butterweichem Fleisch (zubereitet auf dem Grill), knackigen Salaten, frisch gebackenen Brot und würzigen Saucen (alles zubereitet in der warmen, trockenen Küche ☺) ist perfekt. Liebe Leserin und lieber Leser, unsere Geschichte soll Sie bitte inspirieren, neue Kombinationen bestehend aus Beilagen, Gegrilltem und Saucen zu finden. Denn eins ist sicher und da sind sogar Schlu und ich uns einig: es gibt keine andere Zubereitungsart, bei der einfach alles erlaubt ist!

Ich wünsche uns allen einen schönen, trockenen und warmen Juni, und freu mich, Sie in der nächsten Ausgabe wieder begrüßen zu dürfen!

Foto: Dieter Brasch

Ihre
Anna Wagner

Auf
GUSTO.at finden
Sie unsere aktuellen
Kochkurse. Wir
freuen uns, Sie in der
GUSTO-Küche
begrüßen zu
dürfen!

Die Lust am Essen im Grünen ist eine Geschichte so alt wie die Menschheit. Wenn also jetzt wieder die warme Jahreszeit die Oberhand gewinnt, wird der Garten oder auch so manche Terrasse zum Mittelpunkt höchster-freulicher kulinarischer Ereignisse. Grillen ist wieder angesagt, um mit Freunden oder Familie die schönen Seiten der Jahreszeit zu genießen. Für mich bedeutet das, raus mit meinen beiden Holzkohlegrillern und das Duo für die kommenden Einsätze wieder auf Vordermann bringen. Sie sind zwar schon ein wenig in die Jahre gekommen, aber diese Saison werden sie schon noch durchhalten. Man trennt sich eben nicht leicht von treuen Weggefährten.

Liebe Anna, ich weiß, du würdest mir raten, die Dinger schleunigst zu entsorgen und endlich einen Gasgriller anzuschaffen. Du weißt, in vielerlei Hinsicht schätze ich deinen Rat sehr, aber bezüglich Griller bin ich einfach noch nicht so weit ☺.

Aber warum zwei Griller, werden Sie sich vielleicht fragen. Richtig, ich als „Holzkohle-Vollblut-Grillmeister“ bereite natürlich ausnahmslos alle Speisen darauf zu, und dabei kann es auf einem Grillrost schon einmal eng werden. „Wennschon, dennschon“ denke ich mir. Es ist zwar ein wenig stressig, aber man wächst ja mit der Aufgabe und sucht die Herausforderung. Bin schon gespannt wie Anna darüber denkt, so eine klitzekleine Vorahnung hätte ich da schon.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen auch weiterhin viele genussvolle und gesellige Stunden mit den abwechslungsreichen Rezepten in unserer Ausgabe!

JW Wolfgang Schlueter

Inhalt

18 Raus ins Freie!

- 20 Paprika mit Käsefülle und Pimentos
- 21 Porterhouse-Steak mit Chili-Kräuteröl
- 22 Grillgemüse mit Balsamico-Marinade
- 24 Kastenbrote mit Käse-Kräuterfülle und Nüssen
- 25 Coleslaw
- 26 Fenchel mit Prosciutto und Feigensalat
- 28 Nudel-Kräutersalat mit Nüssen, Oliven und Zitronenmarinade
- 29 Salat mit Pfirsichen, Spinat und Erdäpfeln
- 30 Joghurt-Zitronen-Dip, Paradeiser-Basilikum-Dip
- 32 Süßkartoffeln mit Garnelen und Chili-Paprikasalsa

34 Kulinarischer Ausflug zu Fritz Tösch ins Restaurant „das Fritz“

- 36 Zanderfilet mit Morelchen und zweierlei Püree

40 Süßes mit Beeren

- 40 Brioche-Toasties mit Beeren
- 42 Beeren-Smoothie-Eistorte
- 44 Brombeer-Panna-Cotta mit weißer Schokolade
- 46 Paris-Brest mit Himbeercreme
- 48 Striezel mit Waldheidelbeeren

46



32

50 Vorkochen: Brot

- 51 No-Knead-Bread (Grundrezept)
- 52 Italienischer Brotsalat
- 54 Überbackener Kräuter-Scheiterhaufen mit Emmentaler
- 56 Gebratenes Käse-Sandwich
- 58 Spaghetti con Pangrattato

60 Kochschule

- 60 Bouillabaisse mit Baguette und Rouille

72 Zwerg am Herd

- 72 Ameisenkuchen mit Erdbeeren

76 Marillen süß & pikant

- 78 Zander mit Marillen-Lauchfülle
- 80 Marillenstrudel mit Mohneis
- 82 Pies mit Huhn und Marille
- 84 Lackierte Wachteln mit Pistazien-Kräuter-Couscous
- 86 Schoko-Mandelkuchen mit Marillen
- 87 No bake Crème brûlée



60



72

88 Heimatkunde: Steiermark

90 Steirischer Backhendlsalat

Standards

- 3 Editorial
- 6 Neues im Juni
- 16 Lieblingsprodukte im Juni
- 64 Praktisches für draußen zum Selbermachen
- 88 Heimatkunde: Steiermark
- 94 Produkttest: Apfelmus
- 96 Der Blick hinter die Kulissen
- 97 Impressum
- 98 Vorschau

84



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 JUNI ...

Der Juni 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: Daniel Nuderscher

KUNG WU

Lokaltipp

Auf dem Campus der Wirtschaftsuniversität Wien hat ein neues Lokal eröffnet. Und das sieht man schon von weitem – eine Outdoor-Küche, reizende Tische mit gemütlichen Stühlen und Bänken, viel Grün. Drinnen Streetart-Style, viel Holz, bequeme Bänke, bunte Akzente, ein Gin-Regal über zwei Etagen. Die Karte ein Mix aus **Asiatischem und Regionalem**. So gibt es Ramen, Beef-Teriyaki-Burger, Poké-Bowls, aber auch ein klassisches Wiener Schnitzel. Der Kaffee wird in der eigenen kleinen Rösterei im Burgenland geröstet, die Limonaden werden hausgemacht und die Cocktails sind vom Feinsten. Übrigens, der Name wurde aus 800 Vorschlägen von Studenten, Unterrichtenden und Besuchern der WU ausgewählt. „Und er passt perfekt: **Kung bedeutet Bewegung, WU steht für die Uni**“, so Betreiberin Angelika Zankl.

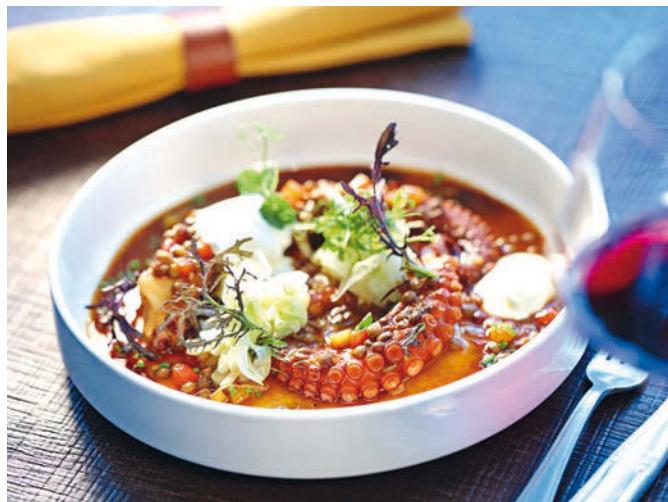
Kung Wu
1020 Wien, Welthandelsplatz 1
facebook.com/kungwu.at



EUGEN21

Lokaltipp

Im neu eröffneten Luxus-Lifestyle-Hotel Andaz Vienna am Belvedere setzt man auf kulinarische Abwechslung. Am Dach wartet die sehr gelungene **Rooftop-Bar Aurora**, im Erdgeschoss das **Flexitarierlokal The Cyclist** und das **Eugen21**, das sich als modernes, Österreichisches Wirtshaus positioniert. Benannt wurde es nach Eugen von Savoyen, dem bedeutendsten Feldherrn des Habsburgerreichs. Die Karte ist betont fleischlastig und setzt sich aus zwei Kategorien zusammen: traditionelle Speisen und neu interpretierte Klassiker. Eines der Highlights ist der Schweinsbraten, der auf einem Servierwagen bei Tisch angeschnitten und angerichtet wird. Optisch bleibt vor allem der charmante Chef's Table mit bunten Glasleuchten und Kaffeehausstühlen in Erinnerung. Ein Must im Eugen21: **bestellen Sie ein Glas des hauseigenen Biers Andaz Lager**. Ein untergäriges California Common, das mit der Ottakringer Brauerei entwickelt wurde und mit Wacholder infusioniert wird.



Fotos: Andaz Vienna Am Belvedere

Eugen21

Arsenalstraße 10, 110 Wien
Reservierung unter: 01 205 77 4444 66

AUF ZUR LANDPARTIE!

Veranstaltungstipp

Bereits zum dritten Mal lädt Gault&Millau zur Landpartie. Diesmal steht sie unter dem Motto „Gereiftes Österreich“. Knapp 50 Winzer, vom Kampthal bis ins Burgenland, bringen gereifte Schätze aus ihren Kellern mit und laden zum Verkosten. Die CulturBrauer haben erfrischende Biere dabei und die besten Köche Niederösterreichs kreieren raffinierte Häppchen (solange der Vorrat reicht). Die Gäste können auf der Wiese entspannen, sämtliche Köstlichkeiten sind in Reichweite und für Kinder gibt's ein abwechslungsreiches Programm.

Tickets nur im Vorverkauf, € 59,-
www.martinahohenlohe.com/tickets

Gault&Millau Landpartie

Samstag, 15. Juni, 12 bis 18 Uhr
Bio-Weingut Geyerhof
3511 Furth bei Göttweig, Ortstraße 1



Fotos: David Pan





Fotos: TVB Ausseerland-Salzkammergut, Parzer

SAIBLINGSFEST

.....

Veranstaltungstipp



Drei Seen, drei Tage, ein Fisch – das Ausseerland fischt auf! Der Saibling ist der größte Schatz des Salzkammerguts. Von Frühsommer bis in den Herbst hinein ist die beste Zeit, ihn aus den kalten Gewässern zu fischen. Zum Auftakt laden die Gastronomen rund um den Altaussee See, Grundlsee und Ödensee von **13. bis 16. Juni** zum Saiblingsfest. Im **Gourmet-Atelier Steirerhütte** gibt es ein 5-gängiges Degustationsmenü, beim **Staud'nwirt** Saibling in der Salzkruste, im **Strandcafé Altaussee** ein Fischmenü in 5 Akten von 5 Köchen, im **Gasthaus Seeblick** Grillsaibling, in der **Kohlröserlhütte** die „Junge wilde Saiblings-Partie“ und zum Abschluss am Sonntag das Standessen auf der **Seewiese Altaussee**.

Tourismusverband Ausseerland-Salzkammergut
8990 Bad Aussee, Bahnhofstraße 132
www.saiblingsfest.at

HOFMEISTEREI

.....

Winzertipp

Nach zwei Jahren Bauzeit eröffneten **Hanna und Mathias Hirtzberger** ihr neues Weingut, die Weinhofmeisterei Hirtzberger in Wösendorf in der Wachau. Die beiden bewirtschaften **zehn Hektar Rebfläche** in Wösendorf und Joching und wollten ihren fünf Jahrgängen endlich ein Dach über dem Kopf geben. Die Fußstapfen, in die Hanna und Mathias mit dem prominenten Familiennamen treten, sind groß, doch sie haben mit ihrem Sortiment von acht Weinen ihre ganz eigene Stilistik gefunden. Sie nehmen Bezug auf das Juwel der Wachau, indem sie sich das jahrhundertealte Wissen und die Erfahrung im Weinbau ganz genau anschauen, nehmen an, was ihnen gut erscheint und entwickeln weiter, was zeitgemäß interpretiert werden kann und darf. **Ihre Weine schmecken klar, puristisch und stoffig.**

Weinhofmeisterei Hirtzberger
3610 Wösendorf, Hauptstraße 74
www.hofmeisterei.com



Fotos: Julius Hirtzberger



Der traditionsreiche Familienbetrieb, geführt in der dritten Generation, liegt am Tor zum Nationalpark Neusiedlersee-Seewinkel. Die Rebanlagen rund um das Ortsgebiet von Weiden schöpfen aus den Quellen der Natur. Beste Lagen wie Parndorfer Platte, Südhang oder Tiefebene ergänzen sich ideal mit Schotter, Sand- und Lehmboden. Das pannonische Klima, die direkte Seelage und ca. 2000 Sonnenstunden im Jahr prägen die Stilistik der Weine. Ca. 15 Hektar Weingärten gehören zum Weingut Vollath, 60% Weißwein- und 40% Rotweinsorten verteilen sich auf die Rebfläche. Die Berufung Winzer war bereits in sehr jungen Jahren klar definiert, seine Linie vertritt Josef geradlinig, konsequent und ehrlich. Die Marke „Josef“ hat sich mittlerweile erfolgreich etabliert. Die Philosophie „Mut für Neues und Vertrauen in die Natur“ wird durch Ehrgeiz, Dynamik und Leidenschaft unterstützt. Weinfreunde sind im Weingut Vollath jederzeit herzlich willkommen. Unter dem Motto „Kostbares – erleben – genießen“ lädt die Winzerfamilie zum anspruchsvollen Weinerlebnis. Ein attraktives Ambiente aus Holz, Stein und Metall verleitet zum Wohlfühlen und lässt die Verkostung der Weine zum Genuss werden.



PANNONISCHER WEIN

Winzertipp

Weingut Vollath
7121 Weiden am See, Untere Hauptstraße 42
www.vollath.at

GROSSE KUNST. OHNE ALLÜREN.



Die Herkunft macht sie einzigartig: Die 270 Siegerweine aus Österreichs härtestem Weinwettbewerb auf einen Schlag!

18. Juni 2019 im Kursalon Wien, Wien



jeweils von 15:00 - 21:00 Uhr
€ 15,- pro Karte im Vorverkauf über oeticket.com, (€ 20,- an der Abendkasse)

SALON 19
ÖSTERREICH WEIN

Die Österreich Wein Marketing bestätigt, dass

Weingut Nahrmann

als

SALON - Sieger 2019

in der Kategorie
Grüner Veltliner Kräftig

in den Jahren 2019
aufgenommen wurde



SALON 19
ÖSTERREICH WEIN

ÖSTERREICH WEIN
Große Kunst. Ohne Allüren.



WERBUNG

„ZEIT FÜR WANDER-GENUSS“

im ****Spa Hotel Bründl

Den Böhmerwald und die Weitblicke des

Mühlviertels genießen – eine herzhafte Jause und ein frisches Mühlviertler Bier, im Spa Bereich entspannen und sich kulinarisch verwöhnen lassen ...

- ÜN im Wohlfühlzimmer inkl. Genuss-Halbpension
- Willkommensdrink; 1x Mühlviertler Jause & Getränk in Jausenstation; 1 Wanderkarte der Region
- Mühlviertler Leinensackerl mit Köstlichkeit

€ 230,- p. P.
für 2 Nächte
(Kein EZ-Zuschlag)



INFO & BUCHUNG:

****Spa Hotel Bründl Betriebs GmbH
Badweg 1, 4190 Bad Leonfelden,
Tel.: +43 7213 61177
info@hotelbruendl.at, www.hotelbruendl.at

WERBUNG

MARESI
1955

Aus schwarz wird weich

Schwarz und Weiß, Kaffee und Milch. Das ist pure Harmonie. Wir verwenden dafür reine Bergbauernmilch aus Österreich und veredeln sie zu unserer Kaffeemilch. Für besonders weichen Kaffeegenuss.

Jetzt probieren:
Die Leichte

Natürlich von MARESI.
Was die alles kann.

www.meinemaresi.at

GRILLBRETTER

Produkttipp

Diese Bretter aus Zedernholz verleihen gegrillten Speisen ein ganz besonderes Aroma. Vor dem Gebrauch müssen sie mindestens eine Stunden in Wasser eingeweicht werden, damit sie auf dem Grill nicht selbst Feuer fangen.

Maße: L 30 cm, B 15 cm, H 1 cm.

Grillbretter aus Zedernholz 2er-Set, € 6,99
www.geschenke.de



GASGRILL TO GO

Must-have

Zusammengeklappt sieht er aus wie eine moderne Business-tasche, er ist aber ein **portabler Gasgrill**. Er grillt bis zu 90 Minuten mit einer Standard-Gaskartusche mit Schraubgewinde. Ob am Strand, im Park, auf dem Boot oder der Terrasse - einfach aufklappen, Gaskartusche (nicht im Lieferumfang) anschließen und Zündung drücken. In Sekunden erhitzten zwei starke, stufenlos regulierbare Brenner den Grill.

Portabler Gasgrill NomadiQ, € 399,-
www.proidee.at



LIMITIERTE KOLLEKTION

Must-have

Zum 100-jährigen Jubiläum launcht KitchenAid die **limitierte Kollektion Queen of Hearts**. Im modernen Passionsrot bringt sie neue Farbe in die Küche, die vielen kleinen Herzen in der Zierleiste sind einfach reizend und Details aus Chrom verleihen ihr einen eleganten Touch. Zusätzlich zu der traditionellen Küchenmaschine umfasst die Kollektion sechs perfekt zueinander passende Haushaltsgeräte: Toaster, Wasserkocher, Zerkleinerer, Handrührer, Stabmixer und Blender.



KitchenAid Queen of Hearts,
Küchenmaschine 4,8 l, € 799,-
www.kitchenaid.de

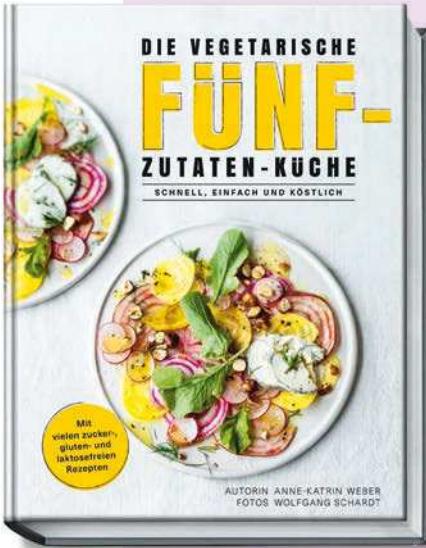
BI HOME

BI HOME
spricht für sich.



bipa.at/bihome

exklusiv bei
BIPA



AUS NUR EINER HANDVOLL ZUTATEN

Buchtipps

Schluss mit langen Zutatenlisten und zeitaufwendigem Einkaufen! Anne-Katrin Weber zeigt, wie man **mit maximal fünf Zutaten im Handumdrehen köstliche Gerichte zaubert**. Basics wie Öl, Essig und ein paar Gewürze stehen in jedem Vorratsschrank. Dazu kommen fünf Zutaten, die alle im Supermarkt erhältlich sind. Die fünf Kriterien für die Rezepte lauten: **vegetarisch, alltagstauglich, gesund, einfach, köstlich**. So gibt's etwa Avocado-Gurken-Tatar, Süßkartoffelsuppe mit gerösteten Kichererbsen, Masala-Kartoffeln mit rotem Linsen-Dhal, Ramenburger mit Räuchertofu, Flammkuchen mit Ziegenkäse und Apfel und Mango-Nicecream.

Die vegetarische Fünf-Zutaten-Küche

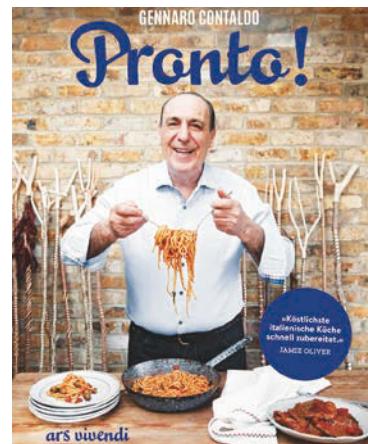
Anne-Katrin Weber

Becker Joest Volk Verlag, € 30,80

ITALIENISCH FÜR EILIGE

Buchtipps

In seinem neuen Kochbuch zeigt Gennaro Contaldo wie man einfache, italienische Gerichte zubereitet, ohne dabei auf Genuss zu verzichten. **90 Rezepte, die in maximal 40 Minuten zubereitet sind**: Pasta wie Trofie mit Pesto, Fleischgerichte wie Steaks in Kräuter-Tomaten-Sauce bis hin zu Vegetarischem wie Frittata mit Erbsen, Pecorino und Minze sowie Desserts wie Schokoladen-Himbeer-Küchlein. Zudem gibt's Tipps, wie man den Vorratsschrank füllt, welches Gemüse man immer zuhause haben soll und wie aufwendig erscheinende Gerichte im Nu fertig sind.



Pronto!

Gennaro Contaldo

Ars vivendi, € 26,90

ERNTEN BIS ZUM UMFALEN

Buchtipps

Ein Hochbeet ist eine wunderbare Sache – die Ernte fällt zwei- bis dreimal so groß aus als auf einem Bodenbeet, man kann früher mit dem Anbau starten, es gibt kaum lästige Schädlinge und selbst auf dem Balkon oder der Terrasse findet es ein Plätzchen. Schon auf 1 x 2 Metern und mit der richtigen Reihenfolge **lassen sich so in einem Jahr bis zu 15 Gemüsesorten pflanzen**. Im Buch finden sich auch Themenbeete: Around-the-World-Beet für Entdecker, Winter-Hochbeet für Ganzjahres-Gärtner und das Kleine-Hände-Beet für Kinder. Zudem gibt sie eine Bauanleitung für ein Ruck-Zuck-Palettenhochbeet.

Das unglaubliche Hochbeet

Doris Kampas

Löwenzahn Verlag, € 16,99



HOMMAGE AN DIE BIALETTI

Must-have

Berühmte Designer gestalten immer wieder Espresso-Kannen für die Alessi-Enzyklopädie. Nun reiht sich der britische Architekt **David Chipperfield** mit seiner Interpretation des Alltagsklassikers in die Riege ein. Seine „Moka“ ist auch **eine Hommage an Alfonso Bialetti** – den Großvater von Alberto Alessi –, der in den 1930er-Jahren die berühmte Kanne mit dem Namen „Moka Express“ nicht nur erfunden und gestaltet, sondern auch als Erster produziert hat. Chipperfield modifizierte für ein vereinfachtes Handling lediglich die Position des Griffes sowie den flachen Klappdeckel, der sich nun mit einer Hand bedienen lässt. Der eckige Korpus aus grau-glattem Aluminium und der metallische Klang beim Auf- und Zuschrauben des Gehäuses verleihen der neuen Moka den vertrauten Charakter.

Moka Esspressokocher

Gibt's für eine, drei und sechs Tassen, ab € 28,-
www.alessi.com

Fotos: David Chipperfield

BEI HALLUX VALGUS

Burgit
FOOTCARE

NEU

SOFORT SCHMERZ LINDERN

- ∅ stört nicht im Schuh
- ∅ optimaler Tragekomfort
- ∅ mehrmals verwendbar



Burgit. Einfach gut für meine Füße!

Jetzt in Drogerie- und Verbrauchermärkten

Medizinprodukt. Gebrauchsanweisung beachten. Über Wirkung und mögliche unerwünschte Wirkungen informieren Gebrauchsanweisung, Arzt oder Apotheker.

www.burgit.at

Anzeige

tetesept: **Suprasan**®



ENERGIE VON A-Z

- Mit 22 Vitalstoffen
- Schnell verfügbar als Brause
- Zuckerfrei mit Orangengeschmack

Für Energie und Leistungsfähigkeit!*

NEU bei
BIPA und
DM

*Vitamin B₁₂ trägt zu einem normalen Energietoffwechsel, zur Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung und zur normalen psychischen Funktion (Geistige Leistungsfähigkeit) bei. Nahrungsergänzungsmittel für Erwachsene.

www.tetesept.at



FRISCHE GERICHTE

Buchtipp

Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute so nahe liegt? **Mit regionalen Zutaten und nostalgisch-modernen Rezepten** lädt Alexandra Palla auf eine sommerliche Reise ein, vom Frühstück bis zum gemütlichen Beisammensein an einem lauen Abend die Seele und die Töpfe bauen zu lassen. Es gibt unkomplizierte Gerichte, die die Tradition der Sommerfrische schmecken lassen.

Meine Sommerfrische-Küche
Alexandra Palla
Pichler Verlag, € 29,-

DIE NEUE ALMFRISCHE

Hoteltipp

Das Hotel Pierer punktet mit seiner einzigartigen Lage inmitten der unberührten Landschaft auf der Teichalm und mit einer naturverbundenen Philosophie. „**Natürliche und nachwachsende Rohstoffe, umweltschonende Energiressourcen, regionale und saisonale Kulinistik**“ – für uns schon eine Selbstverständlichkeit“, so die Brüder Alfred und Franz Pierer. Nun haben sie das Haus um zwölf trendig-stylische Almgartensuiten, einen Alm-Wellness- & SPA-Bereich mit 20-Meter-Infinitypool, einer Panoramasauna mit Blick ins Grüne und einem zweiten Außenwhirlpool erweitert. Die traumhafte Landschaft rund um das Hotel – hier ist übrigens das größte zusammenhängende Almweidegebiet Mitteleuropas – bietet viele Möglichkeiten an Freizeitaktivitäten sowie erholsame Naturerlebnisse.

Almwellness Hotel Pierer
8163 Fladnitz, Teichalm 77
www.hotel-pierer.at



Fotos: Josef Goebel



KRÄUTER- PARADIES

Ausflugstipp

Mittelkärnten gilt noch immer als Geheimtipp. In den Gurktaler Alpen findet man noch ganz viel unberührte Natur und man versteht es sie zu präsentieren. **Nun hat sich ein Netzwerk von zehn Kräuterwirten zusammengeschlossen.** Sie bieten köstliche Wildkräutercreations. Ergänzend dazu finden sich Kräuterherbergen. Neben dem Jufa Hotel Stift Gurk haben sich auch „Urlaub am Bauernhof“-Betriebe, Pensionen und Gasthöfe dem Thema verschrieben. Das Kräuterparadies kann zu Fuß und auch mit Fahrrad entdeckt werden: Der Radweg führt vom Bahnhof Althofen auf der sogenannten „**Genuss Tour**“ durch das Gurktal bis nach Glödnitz. Sie führt vorbei am Schloss Straßburg, dem Dom zu Gurk, der Steinernen Jungfrau in Weitensfeld und der Wehrkirche in Glödnitz. Unterwegs gibt es viel zu verkosten, etwa luftgetrockneten Speck und den einzigartigen Gurktaler Alpenkräuterlikör.

Tourismusregion Mittelkärnten
9300 St. Veit/Glan, Hauptplatz 23
www.marktplatzmittelkaernten.at

EINE FÜR ALLE

WISSEN
WAS WIR
HABEN

www.amainfo.at



Milch ist Milch und Milch ist auch Käse, Rahm, Butter, Topfen, Joghurt, Molke und so weiter.

FOTOS: AMA, PRIVAT

„Du, kann ich noch ein Käsebrot haben?“, fragt die Moni, meine Cousine. Es ist einfach zu köstlich. „Na klar. Aber holen musst es dir selber.“ Milchbäuerin Moni hat viel zu tun.

Ich mache mich auf in die „Wunderkammer“, Monis Speisekammer. Hier, perfekt klimatisiert im jahrhundertealten Halbkeller-Gewölbe, lagern Kostbarkeiten, die ich Stadt-kind sonst nur selten sehe.

Hausgeräucherte Würste und Speck, selbst eingekochte Marmeladen, eingelegtes Gemüse, ... und natürlich ganz viele Milchprodukte.

Ich schneid’ mir eine schöne Scheibe Schwarzbrot ab und streich’ Butter drauf – auch die macht die Moni selber. Und dann, während ich versuche, mich zwischen Bergkäse, Kräutertopfen und Kochkäse zu entscheiden, fällt mein Blick auf die frisch gebackene Topfentorte unter der Glasglocke.

Doch ich fürchte, ich muss mich beherrschen – die Torte ist schließlich die Nachspeis für Sonntag. Nach der Rahmsuppe und dem Butterschnitzerl.

Und so kommt eine kräftige Lage Bergkäse auf mein Brot, bevor ich mich wieder auf die Bank setze. „So viele gute Sachen machst du aus deiner Milch!“ „Na Hauptsach‘, du hast die Topfentorte nicht angerührt“, lacht sie.

#amainfo

38,5°

Körpertemperatur

8km

Riechweite

40.000

Kaubewegungen/Tag

MILCH IM BILD

Besondere Kuh-alifikationen



Unsere Sorgfalt.
Unser Siegel.

Ausgezeichnete Qualität und nachvollziehbare Herkunft. Das wird sorgfältig abgesichert mit mehr als 20.000 unabhängigen AMA-Kontrollen pro Jahr.



KEINE FEHLER IM SYSTEM

Michael Wöckinger

Geschäftsführer des oberösterreichischen Milchprüfungs.

Durch die AMA wird laufend kontrolliert, ob es unseren Milchkühen gut geht. Wird auch die Milch auf Qualität überprüft?

Bei der Abholung wird von jedem Bauernhof eine Milchprobe genommen. Laut Gesetz mindestens dreimal monatlich, die meisten Molkereien machen das noch öfter.

Wieviele Proben kommen da zusammen?

In unserem Labor untersuchen wir Proben aus OÖ und Salzburg, das sind um die 3.000 Proben am Tag.

**„DAS GRÖSSTE ZIEL
DER BAUERN IST, IHRE KÜHE
GESUND ZU HALTEN.“**

Wenn Sie bei einer Probe feststellen, dass etwas nicht stimmt, ist die Milch dann nicht längst schon verarbeitet?

Der Tankwagenfahrer macht, bevor er die Milch in der Molkerei abliefer, einen Schnelltest. Falls der anschlägt, wird die Milch sofort entsorgt. Wir bekommen dann trotzdem die Proben und gehen der Sache nach.

Wie oft kommt das vor?

Nicht oft. Das größte Ziel der Bauern ist schließlich, ihre Kühe gesund zu halten – die sind ja ihre Mitarbeiterinnen. Die Anzahl der beanstandeten Proben liegt unter einem Promille.

Mehr Bio.
Mehr Qualität.



100 % Bio, auch beim Futter, viel Auslauf und garantiert gentechnikfrei. Das ist Bio. Das ist nachhaltige Landwirtschaft mit artgerechter Tierhaltung.



Lieblingsprodukte im Juni



- 1. Silva Verjus Drink** Ein spritziger Sommer-Aperitif mit einem Hauch erfrischendem Limettensirup
Nicht umsonst wird sie Königin der Nüsse genannt. Macadamias sind reich an Eiweiß und Ballaststoffen
2. Macadamianüsse
- 3. Nuii Eis** Cremiges Vanilleeis mit Karamell, Nüssen oder Beeren, umhüllt mit knackiger Schokolade. Ein Must-try
- 4. Blüten** Essbare Blüten wie Stiefmütterchen eignen sich hervorragend zum Dekorieren von Gerichten oder Torten
- 5. zoi Olivenöl** Das extra-native Olivenöl wurde aus naturbelassenen, über 100 Jahre alten Olivenbäumen in Griechenland gewonnen (solange der Vorrat reicht)
- 6. Nöm fru fru Eis** Jetzt gibt es das Joghurt auch als Sauermilcheis! In den Sorten Mango und Erdbeere erhältlich
- 7. Ricotta** Zart, cremig und sogar fettarm. Wir lieben den luftigen Frischkäse! Kreative Rezepte finden Sie auf GUSTO.at
- 8. Schalotten** Im Vergleich zu herkömmlichen Zwiebeln sind Schalotten milder und feiner im Geschmack. Sie eignen sich hervorragend für die Verwendung in Dressings oder Marinaden
- 9. Puszt Peppers Chips** Habaneros und Jalapeños machen diese Chips mit bis zu 200.000 Scoville zu den wohl schärfsten Europas! Genauso knusprig wie scharf
- 10. Bio-Landgut Esterhazy** Mit malzigen Tönen und brotigen Noten ist das Bio-Getreidebier aus dem Burgenland ein erfrischender Hochgenuss
- 11. Esterhazy Wildschweinsalami** Gewürzt mit feinen Kräutern, luftgetrocknet und frei von Geschmacksverstärkern. Die kräftige Edelwildschweinsalami von Esterhazy ist ein reines Naturprodukt
- 12. Käsecracker von Esterhazy** Die Knusperhähnchen Bio-Cracker mit Emmentaler werden gebacken und nicht frittiert. Knusprig und käsig sind sie eine runde Sache zum Wein!

Raus ins Freie!

*Gegrilltes Fleisch,
knackige Salate, frisch
gebackenes Brot ...*

Wer sich diese feinen Porterhouse-Steaks entgehen lässt, ist selber schuld! Unsere Hauptdarsteller stehen ganz im Mittelpunkt des kulinarischen Geschehens, umringt von köstlichen Saucen, kreativen Salaten und raffinierten Gemüsebeilagen. Alles lässt sich perfekt vorbereiten und ist rasch serviert. So macht das Essen im Freien erst richtig Spaß!

FOTOS Dieter Brasch **REZEPTE** Sabina Hohnjec, Wolfgang Schlüter







PAPRIKA MIT KÄSEFÜLLE UND PIMENTOS

4 Portionen, Zubereitung ca. 50 Minuten

- ◆ 400 g Ziegenfrischkäse
 - ◆ 4 mittlere rote Spitzpaprika
 - ◆ 20 g Petersilie
 - ◆ 3 EL Olivenöl
 - ◆ 200 g Pimentos
-
- ◆ Salz, Pfeffer, Öl

1. Rohr auf 200°C vorheizen. Auflaufform mit Öl dünn ausstreichen.
2. Für die Füllung Frischkäse mit Salz und Pfeffer würzen und cremig aufrühren. Paprika längs halbieren und die Kerne entfernen. Hälften an den Unterseiten ein wenig abflachen, mit der Masse füllen und in die Form schichten.
3. Paprika im Rohr (mittlere Schiene) ca. 30 Minuten backen.
4. Petersilienblättchen von den Stielen zupfen und grob hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Pimentos zugeben und unter Schwenken knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Kurz vor Ende der Garzeit der Paprika Rohr auf Grillstellung schalten und die Paprika hell überbacken. Paprika aus dem Rohr nehmen, mit Petersilie bestreuen und mit den Pimentos servieren.

Pro Portion: 385 kcal | EW: 18 g | Fett: 30 g | KH: 13 g
BE: 0,2 | Chol: 0 mg



PORTERHOUSE-STEAK

mit Chili-Kräuteröl

4 Portionen, Zubereitung ca. 35 Minuten

- 2 Porterhouse-Steaks
(je ca. 1,2 kg)
- 40 ml Olivenöl

Chili-Kräuteröl:

- 80 ml Olivenöl
- ½ TL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 EL Kashmiri Chili
- 1 EL Thymian (getrocknet)
-
- Salz, Pfeffer

1. Steaks 3 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und bei Zimmertemperatur akklimatisieren lassen. Für das Chili-Kräuteröl alle Zutaten gut verrühren.

2. Steaks mit Küchenpapier trocken-tupfen, salzen, pfeffern und beidseitig dünn mit Olivenöl einstreichen.

3. Steaks auf jeder Seite 5 Minuten bei starker Hitze grillen. Hitze reduzieren oder die Steaks in eine kühlere Zone auf dem Grill legen. Je nach gewünschtem Garpunkt weitere 5 Minuten pro Seite grillen (siehe Infokasten rechts).

4. Steaks beidseitig mit dem Chili-Kräuteröl einstreichen und mit Salz bestreuen. Steaks in Alufolie wickeln und ca. 5 Minuten rasten lassen. Steaks portionieren und anrichten.

Auf den Punkt gegart

Um bei Steaks den exakten Garpunkt nicht zu verpassen, empfiehlt es sich, mit einem Bratenthermometer zu arbeiten. Die richtigen Kerntemperaturen für den gewünschten Gargrad:

- 48 bis 52 Grad: rare (innen noch roh)
- 52 bis 55 Grad: medium rare (innen rosa)
- 55 bis 59 Grad: medium
- 60 bis 66 Grad: medium well (fast durch)
- Mehr als 67 Grad: well done (komplett durch)

Pro Portion: 793 kcal | EW: 77 g | Fett: 53 g | KH: 4 g | BE: 0
Chol: 186 mg



GRILLGEMÜSE

mit Balsamico-Reduktion

4 Portionen, Zubereitung ca. 1 Stunde

- ◆ 4 Zucchini (gelb und grün)
- ◆ 1 Melanzani
- ◆ 1 Bund Jungzwiebeln
- ◆ 42 Mini Paradeiser (rot und gelb)
- ◆ 3 Paprika (rot, gelb, grün)
- ◆ 150 g Kräuterseitlinge
- ◆ 20 g Schnittlauch
- ◆ 80 ml Olivenöl

Balsamico-Reduktion:

- ◆ 200 ml Balsamico
- ◆ 200 ml trockener Rotwein
- ◆ 200 g Honig
-
- ◆ Salz, Pfeffer

1. Für die Reduktion alle Zutaten in einem kleinen Topf verrühren, erhitzen und auf ein Drittel der ursprünglichen Menge einkochen lassen. Mischung umfüllen und auskühlen lassen.
2. Zucchini und Melanzani quer in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Jungzwiebeln putzen und den grünen Teil auf eine Länge von ca. 6 cm kürzen. Paradeiser farblich abwechselnd auf Holzspieße stecken.
3. Paprika vierteln und entkernen, Seitlinge putzen und eventuell längs halbieren. Schnittlauch fein schneiden.
4. Gemüse mit Öl vermischen. Am Grill beidseitig kurz garen. Alternativ Öl in einer beschichteten Grillpfanne erhitzen und das Gemüse darin in mehreren Arbeitsgängen anbraten, herausnehmen und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.
5. Gemüse mit der Balsamico-Reduktion anrichten und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Pro Portion: 518 kcal | EW: 9 g | Fett: 21 g | KH: 68 g | BE: 5 | Chol: 0 mg

92 Würstelsorten
JA, ICH GRILL!



Darko Smiljic
RADATZ WURSTMEISTER
SEIT 14 JAHREN

Trotz der großen Auswahl habe ich eine Lieblingswurst:
Die Griechischen Bratwürsteln mit zart-cremigem Feta.

www.radatz.com





KASTENBROTE

mit Käse-Kräuterfülle und Nüssen

**2 Wecken, Zubereitung ca. 1 Stunde,
zum Rasten ca. 50 Minuten**

- 500 g glattes Mehl
- 1 gestr. TL Salz
- 1 Pkg. Trockengerm (7g)
- 350 ml lauwarmes Wasser

Füllung:

- 200 g rote Zwiebeln
 - 6 Knoblauchzehen
 - 20 g Butter
 - 250 g Bröseltopfen
 - 150 g Bergkäse (gerieben)
 - 80 g Walnüsse (gehackt)
 - 50 g Petersilie (gehackt)
-

• Salz, Pfeffer, Mehl, Öl

1. Mehl mit Salz und Germ in einer Schüssel mischen. Wasser unter Rühren (Küchenmaschine / Knethaken) zugießen. Teig auf mittlerer Stufe so lange kneten, bis er sich vom Geschirr löst. Teig mit Frischhaltefolie zudecken und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

2. Für die Füllung Zwiebeln und Knoblauch schälen, klein würfeln und in Butter anschwitzen. Umfüllen und auskühlen lassen. Topfen, Bergkäse, Nüsse, Petersilie und Zwiebelmischung verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Zwei Kastenformen (Inhalt ca. 1,2 l) dünn mit Öl ausstreichen. Teig halbieren. Teigstücke auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 cm dick rechteckig ausrollen und jeweils die Hälfte von der Füllung auf zwei Dritteln der Teigfläche verteilen. Teigstücke über die Füllung eng einrollen, in die Formen legen und zugedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen.

4. Rohr auf 200°C vorheizen. Brote mit Wasser bestreichen und im Rohr (mittlere Schiene) ca. 30 Minuten backen.



COLESLAW

4 Portionen, Zubereitung ca. 30 Minuten, zum Ziehen lassen ca. 6 Stunden

- ◆ 2 Karotten
- ◆ 1 kleine Zwiebel
- ◆ ½ Weißkraut
- ◆ ¼ Rotkraut
- ◆ 300 g Joghurt
- ◆ 100 g Mayonnaise
- ◆ 4 EL Zitronensaft
- ◆ 20 g Schnittlauch

.....
◆ Meersalz, Pfeffer

1. Karotten und Zwiebel schälen. Karotten grob raspeln, Zwiebel halbieren und in feine Ringe schneiden. Vom Kraut den Strunk ausschneiden. Kraut fein schneiden.
2. Joghurt, Mayonnaise und Zitronensaft vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüse untermischen. Coleslaw ca. 6 Stunden ziehen lassen.
3. Schnittlauch fein schneiden. Coleslaw anrichten und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Pro Portion: 326 kcal | EW: 6 g | Fett: 24 g | KH: 23 g | BE: 1 | Chol: 67 mg

FENCHEL MIT PROSCIUTTO UND FEIGENSALAT

4 Portionen, Zubereitung ca. 1 Stunde

- ◆ 20 Mini-Fenchel (gesamt ca. 750 g)
- ◆ 20 zarte Rosmarinzweige
- ◆ 20 dünne Scheiben Prosciutto
- ◆ 80 ml Olivenöl

Feigensalat:

- ◆ 16 Feigen
- ◆ 125 ml Orangensaft
- ◆ 1 EL Honig
- ◆ Schale von 3 Bio-Orangen (abgerieben)
- ◆ 80 ml Olivenöl
-
- ◆ Salz, Pfeffer

1. Für den Salat Feigen längs vierteln. Orangensaft salzen, pfeffern und mit Honig und Orangenschale gut verrühren. Öl unter Rühren zugießen. Feigen mit der Marinade behutsam vermischen und ziehen lassen.
2. Fenchel in Salzwasser bissfest kochen, mit einem Gitterlöffel herausheben, kalt abschrecken und mit einem Küchentuch gut trockentupfen. Fenchelstücke mit je einem Rosmarinzweig belegen und mit einem Prosciuttoblatt eng umwickeln.
3. Rohr auf 180°C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Fenchelpäckchen auf das Blech legen, salzen, pfeffern und mit dem Öl beträufeln. Fenchel im Rohr (mittlere Schiene) ca. 12 Minuten backen.
4. Fenchel herausnehmen, anrichten und mit dem Salat servieren.

Pro Portion: 707 kcal | EW: 30 g | Fett: 56 g | KH: 28 g | BE: 2
Chol: 0 mg





yellow.at

moser
WURST
IM
RAUCH

Glockner
mit Tradition
und Dings

Spezialität
nach originalem
Familienrezept

moserwurst.at



NUDEL-KRÄUTER-SALAT

mit Nüssen, Oliven und Zitronenmarinade

4 Portionen, Zubereitung ca. 40 Minuten,
zum Marinieren ca. 30 Minuten

- ◆ 50 g Zwiebeln
- ◆ 3 kleine Knoblauchzehen
- ◆ 200 g schwarze Oliven (*entkernt*)
- ◆ 100 g Pekannüsse
- ◆ 100 g Haselnüsse
- ◆ 100 g Walnüsse
- ◆ 250 g Risoni

Marinade:

- ◆ 80 g Petersilie
- ◆ 20 g Schnittlauch
- ◆ 125 ml Zitronensaft
- ◆ Schale von 4 Bio-Zitronen (*abgerieben*)
- ◆ 125 ml Olivenöl
-
- ◆ Salz, Pfeffer

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein würfeln. Oliven halbieren. Nüsse hacken.
2. Für die Marinade Petersilblättchen von den Stielen zupfen und hacken. Schnittlauch fein schneiden. Zitronensaft mit Salz, Pfeffer, Zitronenschale und den Kräutern vermischen. Öl unter Rühren zugießen.
3. Risoni in Salzwasser bissfest kochen, abseihen, kurz abschrecken und gut abtropfen lassen. Risoni noch warm mit der Marinade, Zwiebeln und Knoblauch vermischen, Oliven und Nüsse untermischen und den Salat ca. 30 Minuten marinieren lassen.

Pro Portion: 861 kcal | EW: 21 g | Fett: 61 g | KH: 66 g | BE: 1
Chol: 0 mg



SALAT mit Pfirsichen, Spinat und Erdäpfeln

4 Portionen, Zubereitung ca. 50 Minuten

- ◆ 250 g speckige Erdäpfel
- ◆ 150 g Pfirsiche
- ◆ 120 g braune Champignons
- ◆ 2 EL Öl
- ◆ 150 g Babyspinat (geputzt)
- ◆ 80 g Parmesan (grob gehobelt)

Marinade:

- ◆ 1 EL Senf
- ◆ ½ TL Honig
- ◆ 2 EL Weißweinessig
- ◆ 2 EL Olivenöl

◆ Salz, Pfeffer

1. Erdäpfel in Salzwasser bissfest kochen, abseihen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Pfirsiche entkernen und würfeln. Champignons in Spalten schneiden, im Öl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Für die Marinade Senf, Honig und Essig vermischen, Öl unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Erdäpfel, Champignons, Pfirsiche und Spinat mit der Marinade vermischen und mit Parmesan bestreuen.

Pro Portion: 231 kcal | EW: 10 g | Fett: 14 g | KH: 18 g
BE: 1,2 | Chol: 17 mg

SIZILIEN ist,
wo ich bin.
AVERNA



DER ECHTE AMARO SICILIANO
Mit Zitrusfrüchten und mediterranen Kräutern, für einen milden und bittersüßen Geschmack.

@Averna_Austria

Enjoy responsibly.



JOGHURT-ZITRONEN-DIP

4 Portionen, Zubereitung ca. 10 Minuten

- 2 Knoblauchzehen
- 20 g Minze
- 250 g griechisches Joghurt
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Olivenöl
- 1 Prise Kristallzucker
- Schale von $\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone (Zesten)

.....- Salz, Pfeffer

1. Knoblauch schälen und fein hacken. Minzeblätter abzupfen und in feine Streifen schneiden.
2. Joghurt, Knoblauch, Minze, Zitronensaft, Öl und Zucker vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Dip anrichten und mit Zitronenzesten bestreuen.

Pro Portion: 146 kcal | EW: 2 g | Fett: 14 g | KH: 3 g | BE: 0 | Chol: 23 mg

PARADEISER-BASILIKUM-DIP

4 Portionen, Zubereitung ca. 10 Minuten

- 50 g Zwiebeln
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 10 g Basilikum
- 125 g Cocktailparadeiser
- 2 EL Olivenöl
- 250 g Crème fraîche

.....- Salz, Pfeffer

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein würfeln. Basilikumblätter abzupfen und fein hacken. Paradeiser halbieren.
2. Zwiebeln, Knoblauch und Paradeiser in Öl anschwitzen und ca. 3 Minuten köcheln lassen. Dabei öfter umrühren. Mischung fein pürieren und auskühlen lassen.
3. Paradeisersauce mit Crème fraîche und Basilikum verrühren und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Pro Portion: 250 kcal | EW: 2 g | Fett: 25 g | KH: 6 g | BE: 0 | Chol: 54 mg



Da bin ich mir sicher.



Einfach
besser leben

Bewusstes Grillen zum

**HOFER
PREIS,-**

Da bin ich mir sicher.

Weniger ist mehr

Wir beschäftigen uns laufend mit der Verbesserung unserer Rezeptur und haben in den letzten Jahren mehr als 100 Produkte optimiert. Bei unseren Eigenmarken arbeiten wir intensiv an der Salz-, Zucker- und Fettreduktion. Denn es ist Ihr Wohlbefinden und Ihre Gesundheit die uns am Herzen liegt. Auch Sie können beim Kochen ganz einfach Salz reduzieren - verwenden Sie doch zum Beispiel frische Kräuter, um Salz einzusparen.

Österr.
Bio-Kräuter
im 13-cm-Topf
verschiedene Sorten

per Stück
1,89



projekt2020.at

Abgabe nur in Haushaltsmengen und solange der Vorrat reicht. Kein Flaschenpfand, inkl. sämtlicher Steuern. Alle Artikel ohne Dekoration. Die Abbildungen verstehen sich als Servievorschläge bzw. Symbolfotos. Bitte beachten Sie, dass vereinzelte Filialen ein abweichendes Sortiments- und Aktionsartikelangebot führen. Diese sind auf hofer.at/filialen zu finden sowie vor Ort entsprechend gekennzeichnet. Technische und optische Änderungen sowie Satz- und Druckfehler vorbehalten.

hofer.at





SÜSSKARTOFFELN MIT GARNELEN und Chili-Paprika-Salsa

4 Portionen, Zubereitung ca. 50 Minuten

- ◆ 12 kleine Süßkartoffeln (gesamt ca. 800 g)
- ◆ 160 ml Olivenöl
- ◆ 1 kg Cocktailgarnelen
- ◆ 4 Knoblauchzehen (zerdrückt)

Chili-Paprika-Salsa:

- ◆ 100 g roter Paprika
- ◆ 60 g Lauch
- ◆ 1 kleiner Chili
- ◆ 40 ml weißer Balsamico
- ◆ 40 ml Nussöl
-
- ◆ Salz, Pfeffer

1. Rohr auf 200°C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Süßkartoffeln gut waschen, trockentupfen und längs halbieren. Kartoffelhälften eventuell am Boden ein wenig abflachen und nebeneinander auf das Blech legen. Kartoffeln mit 80 ml vom Öl beträufeln, salzen, pfeffern und im Rohr (mittlere Schiene) ca. 40 Minuten backen.

2. Für die Salsa Paprika putzen. Lauch längs aufschneiden und waschen. Paprika und Lauch in ca. 0,5 cm große Stücke schneiden. Chili fein hacken. Balsamico salzen, pfeffern und mit dem Chili vermischen. Öl unter Rühren zugießen. Paprika und Lauch einrühren.

3. Garnelen abtropfen lassen und trockentupfen. Garnelen salzen, pfeffern, mit dem Knoblauch vermischen und im übrigen Öl beidseitig braten. Kartoffeln aus dem Rohr nehmen, mit den Garnelen belegen und mit der Salsa servieren.

Pro Portion: 919 kcal | EW: 50 g | Fett: 55 g | KH: 63 g | BE: 4,4 | Chol: 338 mg



Kulinarischer AUSFLUG

zu Fritz Tösch *ins Restaurant „das Fritz“*

Mit seinem Namen verbindet man Genuss auf höchstem Niveau: Fritz Tösch ist Spitzenkoch und Gastronom aus dem Burgenland. Feinschmeckern ist er seit langem als Chef im vielfach ausgezeichneten Landgasthaus am Nyikospark und der Pizzeria Da Capo in Neusiedl am See ein Begriff. Sein neuester Coup ist das vor zwei Jahren eröffnete und haubengekrönte „das Fritz“ in Weiden am See, in dem er nicht nur in Küche und Service, sondern auch bei Architektur und nachhaltiger Bauweise Maßstäbe setzt.

FOTOS Nadine Poncioni



Fritz Tösch ist in Lichtenwörth aufgewachsen, wo seine Großeltern das Dorfwirtshaus betrieben. So wie sein Großvater erlernte auch er das Fleischhauergewerbe. Es war ein Gastronom aus Wiener Neustadt, der ihm schließlich riet, etwas „Feineres“ als die Fleischhauerei anzustreben. Und so kam es, dass Fritz Tösch an seine erste Lehre eine zweite anknüpfte, nämlich die des Kochs. Eine Entscheidung, die ihn in der Folge in die Schweiz, nach Frankreich und nach Italien führte. In Österreich verbrachte er Wintersaisonen in Lech am Arlberg.

Der Weg von Wien an den Neusiedler See erfolgte über die Wirtschafts- und Tourismusschule in Neusiedl, in der Fritz als Lehrer tätig war. Sein Lehrberuf erlaubte es, dass er in den Schulferien immer wieder in Top-Restaurants den Kochlöffel schwingen konnte – unter anderem im Wiener Restaurant Prinz Eugen im Hilton, wo er auch Schlü kennenlernte. Zu dieser Zeit begründete Werner Matt gerade die „Neue Wiener Küche“ und prägte damit nicht nur viele Köche, sondern auch die österreichische Gastronomie. Schlü meint, es war einfach eine tolle Zeit und mit Fritz zusammen-



„Eine alte Küchenweisheit besagt: Mise en place ist alles!“

Fritz Tösch

zuarbeiten war großartig, denn er behielt auch beim größten Stress die Nerven und blieb locker. Töschs größter Wunsch war schon damals ein eigenes Lokal. Mit der Pizzeria Da Capo erfüllte er sich diesen Traum sehr bald, danach startete er mit dem Restaurant Nyikospark durch und machte es zu einem der besten Lokale in der Region. Als Bonus meinte er auch noch, dafür sorgen zu müssen, dass seine Gäste eine Übernachtungsmöglichkeit haben. Gesagt, getan: ein Appartementhaus mit angeschlossener Kochschule war das Ergebnis. Fritz Tösch wurde zum Botschafter der Region und trug



**„Zuerst dienen
dann verdienen!“**

Fritz Tösch

ZANDERFILET

mit Morcheln und zweierlei Püree

4 Portionen, Zubereitung ca. 50 Minuten

- ◆ 640 g Zanderfilet (*mit Haut, ohne Gräten*)
- ◆ 4 EL Sonnenblumenöl
- ◆ 4 kleine Thymianzweige
- ◆ 40 g Butter
- ◆ 12 Morcheln (*geputzt*)
- ◆ 20 g gemischte Kresseblätter

Paprikasauce:

- ◆ 200 g rote Paprika
- ◆ 1 TL Butter
- ◆ 100 ml Gemüsesuppe

Erdäpfelpüree:

- ◆ 500 g mehlige Erdäpfel
- ◆ 80 ml Milch
- ◆ 40 g zerlassene Butter

Kresse-Spinatpüree:

- ◆ 80 ml Schlagobers
- ◆ 200 g passierter Spinat
- ◆ ½ Knoblauchzehe (*zerdrückt*)
- ◆ 100 g Brunnenkresseblätter
-
- ◆ Salz, Pfeffer, Muskat, Mehl

1. Fischfilet trockentupfen, eventuell noch vorhandene Gräten ausschneiden. Filet in vier Stücke schneiden und auf der Hautseite ein paarmal quer nicht zu tief einschneiden. Filets kühlstellen.
2. Für die Sauce Paprika klein würfeln und in Butter anschwitzen. Suppe zugießen und die Mischung so lange köcheln, bis die Flüssigkeit fast zur Gänze eingekocht ist. Mischung pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Erdäpfel schälen, in gleich große Stücke schneiden und in Salzwasser weich kochen. Kochwasser abgießen, Erdäpfel kurz ausdampfen lassen und durch eine Erdäpfelpresse drücken. Milch erhitzen und unter leichtem Rühren in die heiße Erdäpfelmasse gießen. Püree mit Salz und Muskat würzen, Butter mit einem Schneebesen unterrühren.
4. Für das Kresse-Spinatpüree Obers mit Spinat und Knoblauch verrühren und erhitzen. Kresse unterrühren und die Mischung fein pürieren. Püree mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Filets mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Hautseite mit ganz wenig Mehl stauben. Öl erhitzen, Fisch bei schwacher Hitze nur auf der Hautseite braten. Die Filets sind ausreichend gegart, wenn sich der Fisch an der Oberfläche in ein helles, leicht durchschimmerndes Weiß verfärbt. Filets mit Thymian belegen und 20 g von der Butter zugeben. Filets öfters mit Bratfett übergießen. Filets wenden, fertig garen und auf Küchenpapier trockentupfen. Im Bratrückstand übrige Butter erhitzen und die Morcheln darin kurz braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Erdäpfelpüree in einen Dressiersack (*ohne Tülle*) füllen und gitterförmig auf die Teller dressieren. Gitter mit Kresse-Spinatpüree füllen und mit Morcheln und Kresseblättchen garnieren. Filets darauf setzen und mit der Paprikasauce garniert servieren.

Pro Portion: 871 kcal | EW: 17 g | Fett: 74 g | KH: 40 g | BE: 3 | Chol: 156 mg

>Weintipp

Dazu passt ein Glas gekühlter Weißburgunder vom Weingut Vollath aus Weiden am See.

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

Köstliches Fisch-Kulinarium des Neusiedler Sees: Kochkurs mit Fritz Tösch

Termin: Donnerstag, 8. Juli 2019
Nutzen Sie die einmalige Gelegenheit, in kleiner Runde mit dem Chef zu kochen.
Freuen Sie sich auf köstliche Kreationen mit Zander, Hecht, Wels und Co.!





Welche Zutaten hast du immer zu Hause?

Olivenöl, Paradeiser und Frischkäse sind für mich wichtige Basisprodukte, aus denen sich rasch etwas Köstliches zaubern lässt.

Wie oft kochst du zu Hause?

Aus beruflichen Gründen eher selten. Und wenn, dann am liebsten 10-Minuten-Gerichte.

Dein größtes Küchenmissgeschick?

In vielen Restaurantküchen gibt es für Fisch, Fleisch, Geflügel, Gemüse und auch Obst eigens gekennzeichnete Schneidbretter. Leider habe ich mal etwas verwechselt und Obst auf einem Brett für Gemüse geschnitten.

Was sind deine Zukunftswünsche?

Die Menschen sollten Lebensmittel mehr wertschätzen und damit bewusster und sorgsamer umgehen.

Drei Gerichte, aus denen deine Henkersmahlzeit bestehen würde:

Für mich sollte das Leben einfach ein süßes Ende nehmen, darum würde ich mich für Grießkoch, Vanillepudding und Palatschinken entscheiden.



DAS FRITZ

Restaurant

Fritz am Morgen (Frühstück): 9 - 11 Uhr
Mittagsmenü an Werktagen: 11:30 - 14 Uhr
Restaurant: bis 22 Uhr

das Fritz
02167 40 222
www.dasfritz.at

Kochen Sie mit uns!

DIE KOCHKURSE IN
DER **GUSTO-KÜCHE**

Jetzt buchen auf: **GUSTO.at**

GUSTO
KOCHKURSE



Süßes mit Beeren

Saftig, aromatisch und wohlschmeckend! Die süßen Früchte von Blau bis Rot verzaubern uns mit Aroma, Geschmack und Farbenpracht. Egal ob Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren oder Brombeeren – wir alle lieben diese bunten Früchtchen.

FOTOS Dieter Brasch **REZEPTE** Charlotte Cerny

Brioche-Toasties mit Beeren

4 Portionen, Zubereitung ca. 30 Minuten

- ◆ 200 g Brioche
- ◆ 120 g griechisches Joghurt
- ◆ 1 EL Staubzucker
- ◆ 1 MS Vanillemark
- ◆ Schale und Saft von $\frac{1}{2}$ Bio-Orange
- ◆ 200 g Beeren (*gemischt*)
- ◆ 1 EL Honig
- ◆ 1 EL kleine Minzeblätter

1. Brioche in Scheiben schneiden, eventuell halbieren und im Toaster goldbraun toasten.
2. Für das Topping Joghurt, Zucker, Vanillemark und abgeriebene Orangenschale verrühren. Auf den Toasties verstreichen. Beeren, Orangensaft und Honig vermengen und darauf verteilen. Mit Minzeblättern bestreuen.

Pro Portion: 237 kcal | EW: 51 g | Fett: 8 g | KH: 37 g | BE: 3 | Chol: 48 mg

Ein Rezept für
Brioche gibt es
auf **GUSTO.at/**
brioche

Beeren-Smoothie-Eistorte

12 Stück, Zubereitung ca. 20 Minuten, zum Tiefkühlen ca. 4 Stunden

Eis:

- ◆ 3 Bananen
- ◆ 500 g TK-Beeren (*gemischt*)
- ◆ 50 g Honig

Boden:

- ◆ 100 g Datteln
- ◆ 80 g Mandeln
- ◆ 80 g Kokosette
- ◆ 2 EL Kokosöl

Deko:

- ◆ 100 g TK-Beeren

1. Für das Eis Bananen schälen, in Stücke schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Brett legen. Bananen ca. 3 Stunden tiefkühlen.
2. Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen. Für den Boden Datteln, Mandeln, Kokosette und Kokosöl im Kutter zerkleinern, bis die Masse zusammenhält. Auf dem Boden der Form verteilen und andrücken.
3. Bananen, Beeren und Honig pürieren und auf dem Boden verstreichen. Torte ca. 1 Stunde tiefkühlen.
4. Torte ca. 20 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen und mit Beeren belegen.

Pro Stück: 161 kcal | **EW:** 2 g | **Fett:** 11 g | **KH:** 15 g | **BE:** 1 | **Chol:** 617 mg





Brombeer-Panna-Cotta mit weißer Schokolade

6 Portionen, Zubereitung ca. 40 Minuten, zum Kühlen ca. 8 Stunden

- ◆ 200 g Brombeeren
- ◆ 4 Blatt Gelatine
- ◆ 270 g weiße Kuvertüre (*gehackt*)
- ◆ 600 ml Schlagobers
- ◆ 80 g Kristallzucker

Deko:

- ◆ 80 g Brombeeren
-
- ◆ Öl

1. Förmchen dünn mit Öl einstreichen. Brombeeren pürieren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Kuvertüre, Obers und Zucker in einem Topf erwärmen, bis die Kuvertüre geschmolzen ist. Brombeerpuree untermischen. Gelatine ausdrücken und in der Kuvertüremischung auflösen. Masse in die Förmchen füllen und über Nacht kalt stellen.

2. Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen. Panna Cotta auf Teller stürzen und mit Brombeeren servieren.

Pro Portion: 661 kcal | EW: 5 g | Fett: 53 g | KH: 45 g | BE: 1,7 | Chol: 85 mg

Paris-Brest

mit Himbeercreme

12 Stück, Zubereitung ca. 1½ Stunden

Creme:

- ◆ 200 g Himbeeren
- ◆ 500 ml Milch
- ◆ 120 g Kristallzucker
- ◆ Mark aus 1 Vanilleschote
- ◆ 30 g Speisestärke
- ◆ 4 Dotter
- ◆ 250 g weiche Butter

Brandmasse:

- ◆ 125 ml Milch
- ◆ 125 ml Wasser
- ◆ 100 g Butter
- ◆ 150 g glattes Mehl
- ◆ 4 mittlere Eier
- ◆ 1 Ei (*verquirlt*)
- ◆ 50 g Mandelblättchen

Deko:

- ◆ 100 g Himbeeren
-
- ◆ Salz, Staubzucker

1. Für die Creme Himbeeren pürieren. Milch, Zucker und Vanillemark aufkochen. Stärke und Dotter verrühren. Heiße Milch unter Rühren zur Dottermasse leeren. Zurück in das Kochgefäß leeren und bei mittlerer Hitze unter Rühren eindicken. Creme in eine Schüssel füllen, mit Frischhaltefolie abdecken und auskühlen lassen.
2. Rohr auf 180°C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Für die Brandmasse Milch, Wasser, Butter und 1 Prise Salz aufkochen. Topf vom Herd nehmen und das Mehl einrühren. Topf zurück auf den Herd stellen und den Teig ca. 3 Minuten unter Rühren abrösten. Teig in eine Schüssel füllen. Eier einzeln zugeben und untermischen.
3. Masse in einen Dressiersack mit Sterntülle füllen und einen Kreis (Ø 26 cm) auf das Blech dressieren. Innen eng anliegend einen weiteren Kreis aufdressieren. Einen dritten Kreis oben drauf dressieren. Kranz mit verquirltem Ei bestreichen und mit Mandeln bestreuen.
4. Kuchen im Rohr (mittlere Schiene) ca. 40 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
5. Butter ca. 5 Minuten cremig mixen. Vanillecreme untermixen. Himbeerpuree untermischen. Creme in einen Dressiersack mit großer Sterntülle füllen. Kuchen horizontal halbieren und mit der Creme füllen. Paris-Brest mit Himbeeren belegen und mit Staubzucker bestreuen.

Pro Stück: 433 kcal | EW: 8 g | Fett: 33 g | KH: 28 g | BE: 2,2 | Chol: 244 mg





Striezel mit Waldheidelbeeren

12 Stück, Zubereitung ca. 1½ Stunden, zum Gehenlassen ca. 1 Stunde

Germteig:

- ◆ 250 ml Milch
- ◆ 100 g Butter
- ◆ 42 g frische Germ
- ◆ 630 g glattes Mehl
- ◆ 80 g Kristallzucker
- ◆ 1 mittleres Ei

Fülle:

- ◆ 200 g Doppelrahm-Frischkäse
- ◆ 100 g Staubzucker
- ◆ 2 EL Waldheidelbeer-Marmelade
- ◆ 80 g Waldheidelbeeren

.....
◆ Mehl

1. Für den Teig Milch und Butter erwärmen, bis die Butter aufgelöst ist. Germ hineinbröseln und unterrühren. Mischung mit Mehl, Zucker und Ei ca. 10 Minuten verkneten. Teig in eine Schüssel legen, abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.
2. Rohr auf 180°C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.
3. Für die Fülle Frischkäse, Zucker, Marmelade und Beeren verrühren. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen. Fülle darauf verstreichen. Teig von unten nach oben eng einrollen. Teigrolle der Länge nach halbieren. Teighälften flechten. Striezel auf das Blech legen und im Rohr (2. Schiene von unten) ca. 50 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Pro Stück: 397 kcal | EW: 9 g | Fett: 14 g | KH: 60 g | BE: 5 | Chol: 52 mg

VORKOCHEN



Brot



Ein Basisrezept zubereiten, mehrere Speisen daraus zaubern. Unsere Rubrik Vorbereiten spart Zeit, ohne bei Geschmack und Genuss Kompromisse einzugehen. Dieses Mal haben wir ein herrlich resches und vor allem einfaches Brot gebacken. Es muss nicht geknetet werden und macht sich praktisch von selbst.

FOTOS Michael Rathmayer **REZEPTE** Charlotte Cerny

No-Knead-Bread *Grundrezept*

1 Laib, Zubereitung ca. 1 Stunde, zum Rasten ca. 13 Stunden

- ◆ 500 ml Wasser
- ◆ 1,5 TL Trockengerm
- ◆ 500 g glattes Mehl
- ◆ 2 TL Meersalz
- ◆ 1 TL Fenchelsamen
- ◆ 1 TL Kümmel (*ganz*)
.....
- ◆ Olivenöl

1. Wasser, Germ, Mehl und Salz in einer Schüssel mit einer Gabel grob verrühren. Teig mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht (mind. 12 Stunden) bei Raumtemperatur rasten lassen.
2. Eine Schüssel mit Olivenöl ausstreichen, Teig hineinleeren, abdecken und 1 weitere Stunde gehen lassen.
3. Rohr auf 200°C vorheizen. Einen runden Schmortopf mit Backpapier auslegen. Teig in den Topf leeren und mit Fenchelsamen und Kümmel bestreuen. Bread im Rohr (mittlere Schiene) ca. 45 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Gesamt: 1899 kcal | **EW:** 56 g | **Fett:** 19 g | **KH:** 388 g | **BE:** 30 | **Chol:** 0 mg

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

AVXLIVE.ICIU

AvaxHome - Your End Place

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

Italienischer Brotsalat

2 Portionen, Zubereitung ca. 30 Minuten

- ◆ 200 g No-Knead-Bread (*siehe Grundrezept*)
- ◆ 1 Knoblauchzehe
- ◆ 2 EL Olivenöl
- ◆ 300 g Cocktailparadeiser (*rot, gelb*)
- ◆ ½ rote Zwiebel
- ◆ ½ Gurke
- ◆ 1 Zweig Basilikum
- ◆ 50 g Pignoli (*geröstet*)
- ◆ 50 g grüne Oliven

Dressing:

- ◆ 1 Chili
 - ◆ 4 EL Olivenöl
 - ◆ 2 EL Weißweinessig
 - ◆ 1 TL Honig
-
- ◆ Meersalz

1. Rohr auf 200°C vorheizen. Brot in mundgerechte Stücke zupfen. Knoblauch schälen und durch eine Presse drücken. Brot, Knoblauch und Olivenöl vermischen, auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und im Rohr (mittlere Schiene) ca. 20 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

2. Paradeiser halbieren. Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Gurke halbieren, die Kerne herausschaben. Gurke in Stücke schneiden. Basilikumblätter abzupfen.

3. Für das Dressing Chili in Ringe schneiden. Öl, Essig, Honig und Chili vermischen und mit Meer- salz abschmecken. Alle Salatzutaten vermischen und kurz vor dem Servieren den Salat mit dem Dressing beträufeln.

Pro Portion: 1011 kcal | EW: 23 g | Fett: 66 g | KH: 114 g | BE: 9 | Chol: 0 mg

>Weintipp

Dazu passt ein sortentypischer Friulano aus Italien oder ein eleganter Vulkanland Steiermark DAC Welschriesling.





Überbackener Kräuter-Scheiterhaufen mit Emmentaler

2 Portionen, Zubereitung ca. 45 Minuten

- ◆ 240 g No-Knead-Bread
(siehe Grundrezept)
- ◆ 1 kleine Zwiebel
- ◆ 100 g Beinschinken
(geräuchert)
- ◆ 2 mittlere Eier
- ◆ 150 ml Schlaggerbers
- ◆ 2 EL Crème fraîche
- ◆ 1 EL Petersilie (gehackt)
- ◆ 1 EL Schnittlauchröllchen
- ◆ 30 g Emmentaler (gerieben)

Deko:

- ◆ 1 EL Schnittlauchröllchen
-
- ◆ Meersalz, Pfeffer

1. Brot am Vortag in Scheiben schneiden. Große Scheiben evtl. dritteln.

2. Rohr auf 180°C vorheizen. Brot in 2 Auflaufförmchen schlichten. Zwiebel schälen und würfelig schneiden. Schinken klein schneiden. Eier, Obers, Crème fraîche, Kräuter, Salz und Pfeffer verrühren. Schinken unterheben. Guss über die Brotscheiben in die Förmchen füllen. Mit Käse bestreuen. Scheiterhaufen im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) ca. 30 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Pro Portion: 893 kcal | EW: 37 g | Fett: 49 g | KH: 107 g | BE: 8 | Chol: 306 mg

Weintipp

Hier bietet sich ein frischer, würziger und kirschfruchtiger Rosalia DAC Rosé mit gut eingebundener Säure an.



Gebratenes Käse-Sandwich

2 Portionen, Zubereitung ca. 15 Minuten

- ◆ 4 Scheiben No-Knead-Bread (*je 100 g, siehe Grundrezept*)
- ◆ 4 Scheiben Gouda
- ◆ 4 Scheiben Bergkäse
- ◆ 2 EL weiche Butter
- ◆ 30 g Kresse

1. Brote mit dem Käse füllen. Ober- und Unterseite der Sandwiches mit Butter bestreichen.
2. Sandwiches in eine trockene Pfanne legen, abdecken und bei mittlerer Hitze ca. 4 Minuten braun braten. Sandwiches wenden und weitere 4 Minuten braten. Herausnehmen und mit Kresse bestreuen.

Pro Portion: 771 kcal | **EW:** 27 g | **Fett:** 32 g | **KH:** 145 g | **BE:** 10 | **Chol:** 6 mg

>Weintipp

Ein niederösterreichischer, mittelgewichtiger, saftiger Sankt Laurent mit Kräutertee-Herkirschnoten am Gaumen bereitet Freude.





Spaghetti con Pangrattato

2 Portionen, Zubereitung ca. 25 Minuten

- ◆ 250 g Spaghetti
- ◆ 2 Knoblauchzehen
- ◆ 2 EL Olivenöl
- ◆ 1 Chili (*getrocknet*)
- ◆ 4 Sardellenfilets

Pangrattato:

- ◆ 100 g No-Knead-Bread
(siehe Grundrezept)
- ◆ 1 Knoblauchzehe
- ◆ 2 EL Olivenöl
- ◆ 4 Zweige Thymian

.....
◆ Meersalz

1. Für das Pangrattato Brot am Vortag in Stücke zupfen und trocknen lassen.
2. Brot im Kutter zerkleinern. Knoblauch schälen und fein schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch, Thymian und Brösel zugeben und knusprig braten. Vom Herd nehmen.
3. Pasta in Salzwasser al dente garen und abseihen. Einen Schöpfer vom Kochwasser aufheben. Knoblauch schälen und feinblättrig schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch darin anrösten. Chili und Sardellenfilets zugeben. Spaghetti darin schwenken und mit dem Kochwasser auflockern. Pasta mit dem Pangrattato anrichten.

Pro Portion: 741 kcal | EW: 23 g | Fett: 16 g | KH: 93 g | BE: 8 | Chol: 0 mg

Weintipp

Dazu harmoniert ein klassischer Südsteiermark DAC Sauvignon blanc mit Stachelbeer-, Paprika-, Minzaromatik.

**“Zu zweit
ging es
gleich viel
leichter”**

Bettina & Haris Mahmutovic
Abnahme zusammen: 54,6 kg

**5 kg in 5 Wochen abnehmen!
MIT GARANTIE!**



© Roland Ferrigato

Unsere Erfolgsgeschichte

Als ich mit unseren Zwillingen schwanger wurde, legten sowohl ich als auch mein Mann einiges zu. Erfolgslos versuchten wir Verschiedenes, um die Extrakiros wieder loszuwerden, fanden uns aber irgendwann einfach damit ab. Als wir schließlich **die 100-kg-Marke** knackten, war Schluss für mich. Eine Kollegin erzählte mir von **WW**. Damit ich nicht allein in den Workshop „musste“, fragte ich meinen Mann, ob er nicht auch mitgehen möchte. Anfangs waren wir ein wenig verunsichert, doch als wir dann in das WW Studio

kamen, fühlten wir uns sofort wohl und gingen **voller Vertrauen** an den Start. Wir hatten uns für die Workshops einen Babysitter organisiert, und diese Abende entwickelten sich zu wertvoller Zeit für uns zwei. Die Workshops waren informativ und gaben uns Durchhaltevermögen. Uns gefiel es, dass **wir auf nichts verzichten mussten**. Durch WW essen wir jetzt viel bewusster und setzen uns mit den Lebensmitteln auseinander. Wir gehen strukturierter einkaufen und haben sogar unsere Liebe zum Sport entdeckt.

Aktion: jetzt mit gratis Einschreibung!
Gleich anmelden, und du sparst € 33,-.

**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.

Familie Mahmutovic



KOCHSCHULE



Bouillabaisse

mit Baguette und Rouille

Suppen sind auf der ganzen Welt beliebt. Sie können in der Zubereitung äußerst unterschiedlich sein, denn jedes Land hat dabei seine ganz besonderen Finessen. Unsere Fischsuppe schmeckt wie an der Côte d'Azur. Wer kann diesem hinreißenden Klassiker schon widerstehen?

FOTOS Barbara Ster **REZEPT** Wolfgang Schlüter

8 Portionen, Zubereitung ca. 2 ½ Stunden

Suppe:

- ◆ 600 g Petersfisch
- ◆ 600 g Knurrhahn
- ◆ 600 g Meerbrasse
- ◆ 300 g Zwiebeln
- ◆ 500 g Fenchel
- ◆ 750 g Paradeiser
- ◆ 50 g Petersilie
- ◆ 2 Knollen Knoblauch
- ◆ 150 ml Olivenöl
- ◆ 1 TL Piment
- ◆ 1 TL Fenchelsamen
- ◆ 2 Briefchen Safran
- ◆ 1 gestr. EL Meersalz
- ◆ 7 l Wasser
- ◆ 80 ml Pastis

Einlage:

- ◆ 750 g Rotbarben
- ◆ 1 kg Seeteufel
- ◆ 1,5 kg Petersfisch
- ◆ 500 g Meerbrasse
- ◆ 750 g Knurrhahn

Rouille:

- ◆ 2 Briefchen Safran
- ◆ 10 Knoblauchzehen
- ◆ 3 Dotter
- ◆ 1 EL Dijon-Senf
- ◆ 1 TL Harissa
- ◆ 1 TL Feinkristallzucker
- ◆ 200 ml Olivenöl
- ◆ 200 ml Rapsöl
- ◆ 1 Baguette

-
- ◆ Meersalz, Pfeffer

1. Fische für Suppe und Einlage schuppen und ausnehmen. Fische für die Suppe grob schneiden, für die Einlage filetieren. Karkassen in Stücke schneiden und für die Suppe verwenden. Zwiebeln schälen. Zwiebeln, Fenchel, Paradeiser und Petersilie grob schneiden. Knoblauchknollen vierteln.
2. Für die Suppe Öl erhitzen, Fischstücke, Karkassen, Knoblauch, Zwiebeln und Fenchel darin anrösten. Piment, Fenchelsamen, Safran und Salz zugeben und mitrösten. Paradeiser und Petersilie zugeben. Mit Wasser aufgießen und kräftig aufkochen. Hitze reduzieren und die Suppe ca. 45 Minuten köcheln.



3. Für die Rouille Safran mit 2 EL von der Suppe vermischen. Knoblauch schälen und klein schneiden (siehe „Einfach mehr“-Kasten). Dotter mit Senf, Knoblauch, Harissa, Zucker und Safran vermischen. Oliven-, dann Rapsöl unter Rühren (Schneebesen) nach und nach zugießen. Mit Salz und Pfeffer würzen.



4. Suppe kurz pürieren, durch die Flotte Lotte in einen Topf passieren und auf ca. 3,5 l einkochen lassen. Suppe mit Pastis verfeinern.



KOCHSCHULTIPP

Feinkristall Zucker mit deutlich sichtbaren aber feinkörnigen Kristallteilen, garantiert ohne Gentechnik hergestellt. Der universelle Zucker mit viel Feingefühl. Zum Süßen und Verfeinern von kalten und warmen Speisen und Getränken. Entdecken Sie die Welt von Wiener Zucker auf

www.wiener-zucker.at



5. Ca. 1 l von der Suppe in einer tiefen Pfanne aufkochen, Filets einlegen und zugedeckt unter dem Siedepunkt gar ziehen lassen.
6. Rohr auf Grillstellung vorheizen. Baguette in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und im Rohr (Gitterrost) hell toasten. Herausnehmen und mit Rouille bestreichen.
7. Filets in Suppenteller legen. Fond vom Pochieren der Filets zur übrigen Suppe gießen. Filets mit der Suppe übergießen und mit den Brötchen servieren.

Pro Portion: 1096 kcal | EW: 66 g | Fett: 78 g | KH: 36 g
BE: 3 | Chol: 148 mg

EINFACH MEHR



Karkassen

Besonders einfach und schnell gelingt das Zerkleinern der Karkassen mit einer Küchenschere.



Schuppen

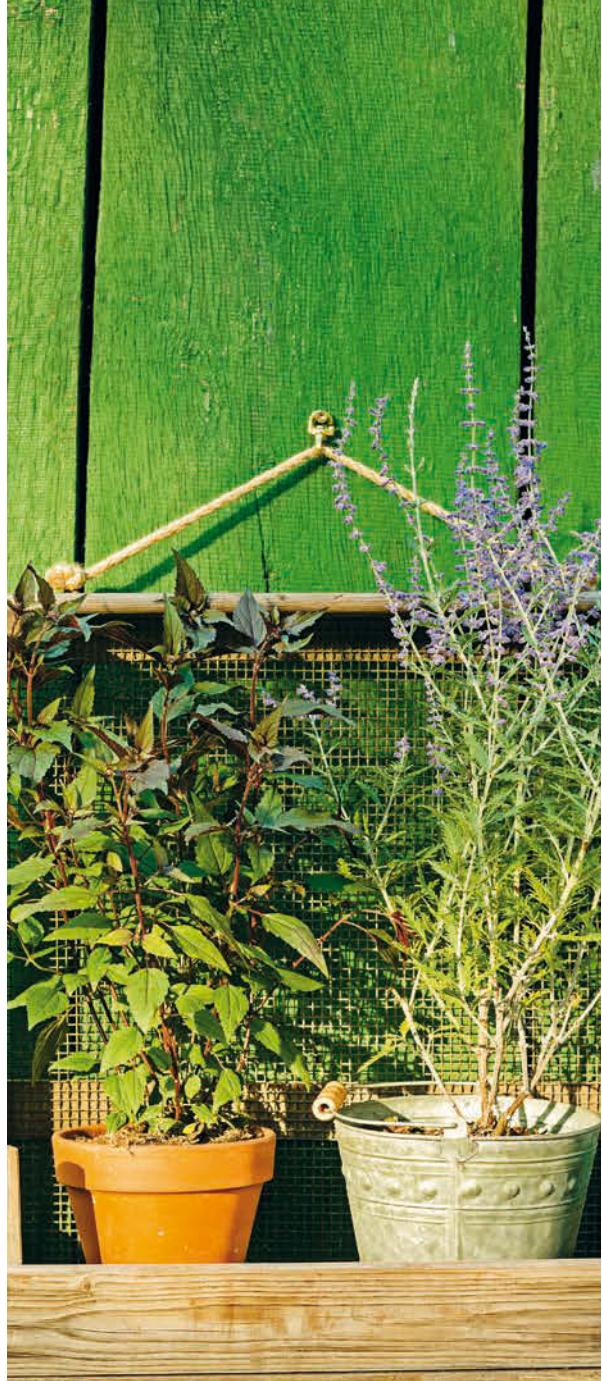
Am Schwanzende beginnend die Schuppen gegen den Strich abschaben. Dabei den Messerrücken mit Druck über die Schuppen führen.



Knoblauch

Knoblauchzehen schälen und möglichst klein schneiden. Knoblauchstücke mit wenig Salz bestreuen und mit dem Messerblatt zu einer feinen Paste verarbeiten.







Praktisches für draußen zum Selbermachen

Derk, Jan und Torge vom Team „Die Stadtgärtner“ zeigen in ihrem Buch, wie man Möbel, Pflanzgefäß und Hochbeete selbermachen kann. So verleiht man seinem Garten, dem Balkon oder der Terrasse seinen eigenen Stil, es macht Spaß und spart Ressourcen. Die Verwendung von Recyclingmaterialien wie Europaletten und Obstkisten schont die Geldbörse und das Gewissen.

FOTOS © EMF/David Jankowiak



Dein kreativer Garten

Derk, Jan und Torge vom Team „Die Stadtgärtner“ zeigen 35 Do-it-yourself-Projekte für Anfänger und Fortgeschrittene.

EMF Verlag, € 15,50



Gartenregal aus Zwiebelsieb

Gartenschere, Handschuhe, Schaufel, Pikerstab – wäre doch traumhaft, wenn man die ganzen Dinge, die man im Garten ständig braucht, immer griffbereit hätte, oder? Mit deinem neuen Gartenregal geht dieser Traum für dich bald in Erfüllung.



- Material:**
- ◆ Tulpen-Zwiebelsieb
 - ◆ 8 Schrauben
 - ◆ 2 Ösen oder Haken (*optional*)

- Werkzeug:**
- ◆ Bleistift, Geodreieck/Winkel
 - ◆ Säge
 - ◆ Bohrmaschine
 - ◆ Schraubenzieher

Tipp:

Du kannst die Schrauben auch ohne Vorbohren durch das Holz drehen, aber die Gefahr, dass es dir zersplittet, ist bei den alten Sieben ziemlich hoch. Vor allem, weil sich die Löcher so nah am Rand des Dreiecks befinden.



So geht's

1 Geometrie

Zeichne auf einer der langen Seiten des Zwiebelsiebs einen Punkt ein, der etwa 25 cm vom Rand entfernt liegt. Der Punkt ist an der unteren Kante der Seitenwand, also dort, wo das Sieb angebracht ist. Von diesem Punkt aus zeichnest du zwei Linien, die jeweils im 45-Grad-Winkel bis hin zum oberen Rand der Seitenwand gehen. Somit hast du ein Dreieck an die Seitenwand gezeichnet. Wiederhole dasselbe an der gegenüberliegenden Seite.

2 Kaputt sägen

Jetzt sägst du an den angezeichneten Linien entlang und erhältst so zwei Dreiecke aus Holz. Bohre in die beiden Ecken dieser Dreiecke je ein Loch. In die rechtwinklige Spitze bohrst du zwei Löcher, wie auf Bild 2.

3 & 4 Wieder zusammenbauen

Klappe jetzt das Sieb an der Schnittstelle nach oben (Bild 3). Wenn du genau gemessen hast, sollten die beiden Siebhälften im rechten Winkel aneinanderstoßen. Danach fixierst du diese Position, indem du die beiden Holzdreiecke innen mit dem Sieb verschraubst (Bild 4). Zur Aufhängung kannst du jetzt noch zwei Ösen oder Haken oben auf dein neues Regal drehen.



Baumstamm-Gartenleuchte

Material:

- ◆ Baumstamm (astfrei / Ø 25–35 cm)
- ◆ Lichtschlauch für draußen, warmweiß
- ◆ Schutzkapsel für Stromstecker

Werkzeug:

- ◆ Nagel
- ◆ Stück Schnur und Bleistift
- ◆ Bohrmaschine mit 35 mm „3-D-Bohrer“
(alternativ: Motorsäge und Fräse bzw. Lochsäge und Stechbeitel)
- ◆ Stich- oder Japansäge
- ◆ Schraubzwinge

Durch diese naturbelassene Beleuchtung setzt du deinen Garten oder Balkon gekonnt in Szene. Zugegeben, dieses DIY-Projekt ist nichts für Zartbesaitete, aber mit Geduld und ordentlich Spucke wird es auch bei dir Licht!

So geht's

1 Baumstamm anzeichnen

Zuerst legst du den auszuhöhlenden Bereich fest. Dazu setzt du den Nagel in der Mitte des Baumstamms an und schlägst ihn leicht ein. Nimm nun die Schnur zur Hand und befestige das eine Ende an dem Bleistift und das andere an dem Nagel im Baumstamm. Ziehe einen Kreis und halte dabei einen Abstand vom Rand des Baumstamms von mindestens 2 cm ein. Alles innerhalb des Kreises musst du im nächsten Schritt entfernen.



2

2 Aushöhlen

Einen Baumstamm auszuhöhlen ist nicht ganz einfach und es gibt keinen „Königsweg“. Wir haben verschiedene Möglichkeiten getestet und drei Wege gefunden. Jeder hat jedoch seine Vor- und Nachteile.

Per Motorsäge: Die schnellste Methode, einen Baumstamm auszuhölen, ist mithilfe einer Kettensäge. Hierzu treibst du das Schwert der Kettensäge mit der Spitze voran in den Baumstamm. Wiederhole diesen Vorgang so oft, bis ein „Schachbrettmuster“ entsteht. Nun kannst du das Holz mit einer Fräse entfernen. Diese Art der Bearbeitung ist jedoch nicht ungefährlich und sollte nur von fachkundigen Personen unter Einhaltung aller Sicherheitsmaßnahmen erfolgen!

Per Lochsäge: Bei dieser Methode sägst du mit dem Lochsägeaufsatz für deine Bohrmaschine möglichst viele Kreise in die auszuhöhlende Fläche. Sieht der Baumstamm aus wie ein Schweizer Käse, machst du dich daran, das Holz mit einem Stechbeitel zu entfernen. Auf diese Weise arbeitest du dich Schicht für Schicht nach unten vor. Der große Vorteil dieser Methode ist, dass sie vergleichsweise einfach und ungefährlich ist. Es ist aber auch die mühsamste Methode.

Per „3-D-Bohrer“ (unser Tipp, siehe auch Bild 2): Ein 3-D-Bohrer ist für etwa 15 Euro zu haben und erleichtert die Arbeit enorm. Mit dem Bohrer treibst du Loch an Loch in den Baumstamm. Mit dem Bohrer die restlichen Überstände durch Kippbewegungen der Bohrmaschine herausfräsen. Geht schnell, ist ungefährlich und mit wenig Kraftaufwand möglich.



3 Lichtschacht

Ist der Baumstamm ausgehöhlt, werden die Lichtschlitze in den Stamm gesägt. Hier ist Fantasie gefragt.

Es sind sowohl gerade als auch kurvige Formen möglich. Einschnitte kannst du von oben und unten machen. Je nachdem, ob die Lampe mehr oder weniger Licht verbreiten soll, kannst du viele oder wenige Einschnitte machen. Dazu den Baumstamm mit einer Schraubzwinge am Tisch oder an der Werkbank befestigen und mit der Stich- bzw. Japansäge die Einschnitte vornehmen. Den Baumstamm musst du dazu Stück für Stück weiterdrehen. Also sägen, Schraubzwinge lösen, Stamm leicht drehen, Schraubzwinge anziehen und wieder sägen usw.



4 Lichterkette

Sind die Einschnitte gemacht, wird die Lichterkette im Baumstamm platziert. Dazuwickelst du deine Lichterkette auf und steckst sie von unten in den ausgehöhlten Stamm. Wichtig ist, dass es sich um eine wetterfeste Lichterkette für den Außenbereich handelt, da es sonst durch Feuchtigkeit und Wettereinflüsse über kurz oder lang zu einem Kurzschluss kommen würde.



ACHTUNG!

Wird ein Verlängerungskabel zwischen dem Stecker der Lichterkette und der Steckdose eingesetzt, bitte die Steckerverbindung durch eine Stecker-Sicherheitsbox vor Wettereinflüssen schützen.

Tipp:

Wer seinen Baumstamm vor Wettereinflüssen schützen möchte, kann den Stamm zusätzlich mit einem Holzschutzmittel versiegeln.

Grillbeistelltisch aus Holzkisten

Kein Sommer ohne Grillabend mit Freunden. Doch wohin mit all den Salaten, Brot, Soßen und vor allem dem Biernachschub? Wie praktisch, dass du einen rollbaren Beistelltisch parat hast. Hast du nicht? Dann schnell an die Arbeit!



1



2



3

Tipps:

Material:

- ◆ 3 Holzkisten
- ◆ Schrauben
- ◆ 14 Winkel
- ◆ Haken
- ◆ Holzleim (*optional*)
- ◆ 4 Rollen

Wenn du keine 3 gleichen Kisten hast, wird die Sache etwas schwieriger. Um Holzkisten derselben Sorte zu bekommen, frag doch mal auf dem Markt beim Obsthändler nach. Der rückt sie bestimmt für ein paar Euro raus.

Für alle Fixierungen per Schraube gilt, dass du die Hölzer vor dem Verschrauben zuerst verleimen kannst. Das bringt zusätzlich Stabilität.

Werkzeug:

- ◆ Stichsäge mit Metallsägeblatt
- ◆ Schraubenzieher

So geht's

1 Greif zur Säge

Als Erstes entfernst du bei jeder Kiste die oberen drei Bretter von jeweils einer der Längsseiten, sodass hier nur das unterste Brett stehenbleibt. Wenn das erledigt ist, nimmst du dir eine der drei Kisten und sägst bei dieser zusätzlich noch die oberste Latte an beiden kurzen Seiten der Kiste ab. Bei dieser Kiste kürzt du außerdem zwei der Eckpfosten. Und zwar die, die an der Längsseite mit den abgesägten Latten sind. Schneide sie oben so ab, dass sie mit den verbleibenden Brettern der kurzen Seiten oben abschließen. Diese Kiste wird später oben sein.

2 Verwinkelung

Nimm eine der beiden unteren Kisten und schraube an jeden der vier Eckpfosten innen je einen Winkel an, sodass die obere Fläche des Winkels eben mit den Eckpfosten abschließt. Jetzt kannst du die andere Kiste einfach draufsetzen und die Winkel dort mit den Bodenbrettern verschrauben. Auf dieselbe Weise schraubst du auch die oberste Kiste auf den entstandenen Kistenturm.

3 Regale

Zwei der übrig gebliebenen Latten aus dem ersten Schritt kürzt du mit der Säge nun so, dass sie so lang sind wie die Kiste tief. Anschließend bringst du sie mit jeweils zwei Winkeln an der Außenseite der obersten Kiste an. Dadurch erhält dein Grill-Beistelltisch links und rechts zwei zusätzliche Regale.

4 Jetzt wird's schräg

Als Nächstes schrägst du eines der jetzt noch übrigen, abgesägten Bretter an seinen Enden so an, dass es bündig zwischen die beiden Kanthölzer auf der hinteren Seite in die oberste Kiste passt. Mit je einem Winkel links und rechts und Schrauben bringst du es an.

5 Die letzten Handgriffe

An das Brett, das zwischen den Kanthölzern angebracht ist, schraubst du nun noch eine der übrigen Latten, die die volle Länge haben. Einfach mit den Holzkanten der obersten Kiste verschrauben. Im Prinzip dürfte es auch genügen, wenn du starke Nägel verwendest. Als Letztes drehst du noch die Haken unten in die beiden Regale an der Außenwand und schraubst die vier Rollen an der Unterseite fest.



Kinderleicht: Ameisenkuchen *mit Erdbeeren*

FOTOS Barbara Ster REZEPT Charlotte Cerny



12 Portionen, Zubereitung ca. 1 Stunde

- ◆ 3 mittlere Eier
- ◆ 220 g Kristallzucker
- ◆ 230 g Joghurt
- ◆ 150 ml Öl
- ◆ 300 g glattes Mehl
- ◆ 1 EL Backpulver
- ◆ 80 g Schokostreusel
- ◆ 200 ml Schlagobers
- ◆ 200 g Erdbeeren

VICKY

Der 14-jährige Wirbelwind hat eine große Leidenschaft fürs Kochen und Backen. „Mein Lieblingsessen sind Meeresfrüchte. Ich liebe Austern und Tintenfisch! Aber auch das Schnitzel mit Erdäpfelsalat von meiner Mama ist sooo gut!“ Mit ihren Schwestern Sarah und Lena backt Vicky gerne Schokokuchen und Regenbogenkuchen.



1. Rohr auf 180°C vorheizen. Eier trennen. Eiklar mit 100 g vom Zucker zu cremigem Schnee schlagen.

*Mit Ja! Natürlich
ist richtige
Ernährung
kinderleicht.*

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





2. Dotter und übrigen Zucker cremig mixen.
Joghurt und Öl unterrühren.
3. Mehl und Backpulver sieben und untermischen.
4. Schnee und Schokostreusel unterheben.
5. Masse in einer Auflaufform (30 x 20 cm) verstreichen und im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) ca. 35 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
6. Obers steif schlagen. Kuchen mit Obers und Erdbeeren servieren.







Marillen

süß & pikant

Prall und saftig hängen sie jetzt von den Bäumen. Kulinarisch haben Marillen einiges zu bieten. Sie ergeben nicht nur süße Desserts, sondern harmonieren auch in pikanten Gerichten mit Fleisch oder Fisch ganz wunderbar. Wir haben die besten Marillen-Rezepte für Sie!

FOTOS Dieter Brasch **REZEPTE** Charlotte Cerny, Wolfgang Schlüter

GESCHIRR www.petalindenbauer.at

www.keramik-wihann.at





Zander mit Marillen-Lauchfülle

4 Portionen, Zubereitung ca. 45 Minuten, zum Rasten ca. 30 Minuten

- ◆ 1 Zander (ca. 800 g; bratfertig)
- ◆ 2 EL Zitronensaft
- ◆ 6 EL Öl
- ◆ 40 g Butter
- ◆ 150 ml Fischfond

Fülle:

- ◆ 125 g Brioche
- ◆ 250 g Marillen
- ◆ 60 g Lauch
- ◆ 1 EL Butter
- ◆ 1 Ei
- ◆ 20 g Weizengrieß

Grüner Salat:

- ◆ 200 g grüner Salat
- ◆ 40 g Babyspinat
- ◆ 1 EL weißer Balsamico
- ◆ ½ TL Dijon-Senf
- ◆ 2 EL Olivenöl

.....
◆ Salz, Pfeffer, Muskat, Mehl

1. Für die Fülle Brioche in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Marillen halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Lauch längs halbieren, quer in Streifen schneiden und in der Butter anschwitzen. Brioche mit Marillen, Lauch, Ei und Grieß vermischen. Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.

2. Rohr auf 180°C vorheizen. Zander mit Salz und Zitronensaft würzen und mit der Marillen-Lauchmasse füllen. Öffnung eventuell mit einem Spieß verschließen.

3. Zander in Mehl wenden, im Öl beidseitig anbraten, ins Rohr (untere Schiene / Gitterrost)



schieben und ca. 50 Minuten braten. Nach halber Garzeit Butter zugeben und den Zander unter öfterem Begießen fertig braten.

4. Salat zerpfücken, waschen und abtropfen lassen. Vom Spinat grobe Stiele entfernen. Balsamico mit Senf verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl unter Rühren zugießen.
5. Zander aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Bratrückstand mit Fischfond aufgießen, ca. 2 Minuten köcheln und abseihen. Salat und Spinat mit der Marinade vermischen. Fisch portionieren und mit Füllung, Fond und Salat anrichten.

Pro Portion: 1041 kcal | EW: 19 g | Fett: 91 g | KH: 40 g | BE: 2,4 | Chol: 208 mg



Schenkel's MEERSALZ MIT DER NIXE

...natürlich und schonend gewonnen, in südlicher Sonne getrocknet und zusätzlich mit Jod angereichert.

Das Geheimnis großer Köche:
Meersalzkristalle haften besser auf Braten, Steaks, Fisch, u.v.m., und geben dadurch mehr Natursaft.

Dieses Naturprodukt ist für delikates Essen unentbehrlich!



Lieb Schenkel

Preiswert & praktisch!
500g Streudosen sind im guten Feinkosthandel erhältlich.



Marillenstrudel mit Mohneis

8 Portionen, Zubereitung ca. 2 Stunden, zum Ruhen und Tiefkühlen ca. 4 Stunden

Eis:

- ◆ 180 ml Milch
- ◆ 400 ml Schlagobers
- ◆ 100 g Kristallzucker
- ◆ 50 g Mohn (*gemahlen*)

Strudelteig:

- ◆ 250 g glattes Mehl
- ◆ 2 EL Öl
- ◆ 120 ml lauwarmes Wasser
- ◆ 1 Prise Salz

Füllung:

- ◆ 1 kg Marillen
- ◆ 100 g Butter
- ◆ 80 g Semmelbrösel
- ◆ 100 g gemahlene Mandeln
- ◆ 100 g Kristallzucker
-
- ◆ Mehl, Öl, zerlassene Butter, Staubzucker

1. Für das Eis Milch, Obers, Zucker und Mohn aufkochen. Masse vom Herd nehmen und für ca. 3 Stunden kalt stellen.
2. Für den Teig Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben, in die Mitte des Mehlpulvers eine Mulde drücken. Öl, Wasser und Salz in die Mulde geben, verrühren und immer mehr vom Mehl untermischen. Teig glatt kneten und halbieren. Teig zu Kugeln schleifen, auf einen bemehlten Teller legen und dünn mit Öl bestreichen. Teigkugeln mit Frischhaltefolie zudecken und mindestens 1 Stunde rasten lassen.
3. Eismasse in der Eismaschine cremig rühren und bis zum Anrichten tiefkühlen.
4. Marillen halbieren und entkernen. Butter in einer Pfanne zerlassen. Bröseln und Mandeln darin anrösten. Zucker untermischen.
5. Rohr auf 180°C vorheizen. Teig auf einem leicht bemehlten Tischtuch ausrollen und mit den Handrücken dünn ausziehen. Dickeren Rand abschneiden. Bröselmischung darauf streuen. Marillen auf dem unteren Teigdrittel verteilen. Teig über die Marillen einrollen.
6. Strudel mit der Naht unten auf das Blech setzen, mit Butter bestreichen und im Rohr (mittlere Schiene) ca. 40 Minuten backen.
7. Strudel abkühlen lassen, mit Staubzucker bestreuen und mit dem Mohneis servieren.

Pro Portion: 694 kcal | EW: 11 g | Fett: 41 g | KH: 74 g | BE: 6 | Chol: 71 mg





Pies mit Huhn und Marille

4 Stück, Zubereitung ca. 2 Stunden

Teig:

- ◆ 120 ml Wasser
- ◆ 90 g Butterschmalz
- ◆ 280 g glattes Mehl

Füllung:

- ◆ 60 g Zwiebeln
- ◆ 150 g getrocknete Marillen
- ◆ 180 g Speck
- ◆ 300 g Hühnerfilet
- ◆ 1 ½ TL Zitronenschale
- ◆ 2 TL Thymianblättchen
- ◆ 1 Ei (verquirlt)

Hühnersuppengelee:

- ◆ 50 ml kaltes Wasser
- ◆ 7 g Gelatinepulver
- ◆ 150 ml Hühnersuppe

.....
◆ Meersalz, Pfeffer, Mehl, Öl

1. Für den Teig Wasser und Schmalz aufkochen. Mehl untermischen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz kneten, bis er zusammenhält. Achten Sie darauf, dass der Teig nicht kalt wird, sonst wird er fest und lässt sich nur noch schwierig verarbeiten.
2. Vier ofenfeste Gläser (Inhalt ca. 170 ml) außen mit Öl einpinseln. Teig vierteln, jeweils ein kleines Stück für den Deckel abzupfen. Teigstücke flachdrücken und um die Gläser stülpen. Kleine Teigstücke rund flach drücken und in der Mitte ein kleines Loch ausstechen. Alles auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und kalt stellen. Teigränder evtl. mit einem Messer begradigen.
3. Zwiebeln schälen. Marillen, Speck und Zwiebeln fein schneiden. Hühnerfleisch in kleine Stücke schneiden, mit Zitronenschale und Thymian vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Rohr auf 200°C vorheizen. Gläser mit heißem Wasser füllen, um sie besser vom Teig lösen zu können. Gläser aus der Teighülle ziehen. Pies schichtweise mit Speck, Zwiebeln, Huhn und Marille füllen. Füllung vorsichtig andrücken. Ränder mit Ei bestreichen. Teigdeckel auf die Pies legen, leicht andrücken und überstehende Ränder wegschneiden. Im Rohr (mittlere Schiene) ca. 1 Stunde goldbraun backen. Herausnehmen und beiseite stellen.
5. Für das Gelee Wasser und Gelatine verrühren und quellen lassen. Suppe erwärmen, vom Herd nehmen und die Gelatine darin auflösen. Suppe in einen Messbecher füllen. Pies nach und nach über das ausgestochene Loch mit dem Gelee auffüllen. Die Pies schmecken sowohl warm als auch kalt und sind bis zu 4 Tage haltbar. Dazu passt Salat.

Pro Stück: 910 kcal | EW: 30 g | Fett: 52 g | KH: 88 g | BE: 6,3 | Chol: 167 mg







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

Lackierte Wachteln mit Pistazien-Kräuter-Couscous

4 Portionen, Zubereitung ca. 1 Stunde

- ◆ 4 Scheiben Toast
- ◆ 4 Wachteln
- ◆ 3 EL Marillenmarmelade
- ◆ 5 Schalotten
- ◆ 50 ml weißer Portwein
- ◆ 200 ml Hühnersuppe
- ◆ 3 Zweige Salbei

Couscous:

- ◆ 200 g Couscous
 - ◆ 1 TL Ras-el-Hanout
 - ◆ 400 ml Wasser
 - ◆ 200 g Marillen
 - ◆ Saft von 1 Bio-Zitrone
 - ◆ 100 g Pistazien (gesalzen, gehackt)
 - ◆ 20 g Koriander (gehackt)
 - ◆ 20 g Minze (gehackt)
 - ◆ 3 EL Olivenöl
-
- ◆ Salz, Pfeffer

1. Rohr auf 200°C vorheizen. Toast würfelig schneiden, Wachteln damit füllen und mit Küchengarn in Form binden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wachteln mit der Marillenmarmelade bestreichen und in eine Auflaufform setzen.

2. Schalotten schälen und halbieren. Portwein, Suppe, Salbei und Schalotten in die Form geben. Im Rohr (mittlere Schiene) ca. 25 Minuten braten. Immer wieder mit dem Sud übergießen.

3. Couscous mit Ras-el-Hanout vermischen. Wasser aufkochen, über den Couscous gießen und ca. 10 Minuten quellen lassen. Marillen halbieren, entkernen und in Stücke schneiden. Couscous mit Zitronensaft, Pistazien, Koriander, Minze, Olivenöl und Marillen vermischen. Mit Salz abschmecken. Wachteln mit dem Kräuter-Couscous anrichten.

Pro Portion: 646 kcal | EW: 52 g | Fett: 34 g | KH: 36 g | BE: 2,1 | Chol: 97 mg

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 „Bacteroidetes“: 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 AlleroSan 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.

Schoko-Mandelkuchen mit Marillen

12 Stück, Zubereitung ca. 1 ½ Stunden

- ◆ 180 g weiche Butter
- ◆ 180 g Kristallzucker
- ◆ 3 mittlere Eier
- ◆ 50 g Kakao
- ◆ 120 g glattes Mehl
- ◆ 180 g Mandeln (gerieben)
- ◆ 2 TL Backpulver
- ◆ 50 ml Milch

Topping:

- ◆ 400 g Marillen
 - ◆ 3 EL Marillenmarmelade
-
- ◆ Butter, Brösel

1. Rohr auf 180°C vorheizen. Eine Springform (Ø 24 cm) mit Butter einstreichen und mit Bröseln ausstreuen.
2. Butter und Zucker ca. 5 Minuten cremig mixen. Eier einzeln zugeben und untermixen. Kakao, Mehl, Mandeln und Backpulver in einer Schüssel verrühren und abwechselnd mit der Milch unter die Buttermischung heben.
3. Masse in die Form füllen. Marillen halbieren, entkernen und vierteln. Kuchen mit Marillen belegen und im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) ca. 50 Minuten backen.
4. Marillenmarmelade aufkochen. Kuchen herausnehmen und noch heiß mit Marmelade bestreichen.

Pro Stück: 368 kcal | EW: 7 g | Fett: 24 g | KH: 33 g | BE: 2,4 | Chol: 91 mg





Wie bestellt
man Prosecco?
„Mionetto,
per favore!“



No bake Crème brûlée mit Marillenröster

4 Portionen, Zubereitung ca. 1 Stunde

Röster:

- ◆ 350 g Marillen
- ◆ 50 g Kristallzucker
- ◆ 80 ml Marillensaft

Creme:

- ◆ Mark von 1 Vanilleschote
- ◆ 350 g Frischkäse
(Doppelrahmstufe)
- ◆ 200 ml Schlagobers
- ◆ 80 g Kristallzucker

Topping:

- ◆ 80 g Kristallzucker

1. Für den Röster Marillen halbieren, entkernen und vierteln. Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Marillen und -saft zugeben. Röster aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

2. Für die Creme Vanillemark, Frischkäse, Obers und Zucker cremig mixen.

3. Röster in Gläser füllen und die Creme darauf verstreichen. Creme mit Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner abflämmen.

Pro Portion: 566 kcal | EW: 11 g | Fett: 29 g | KH: 66 g | BE: 5,2
Chol: 77 mg

MIONETTO
FONDATA NEL 1887

Heimatkunde

Steiermark



Ob ein Kulturtrip nach Graz, eine Genussreise auf die steirische Weinstraße, ein Wellnesswochenende, eine Wintertour, ein Badeurlaub oder Erholung am Bauernhof - die Steiermark gibt sich abwechslungsreich.



Die Grazer Innenstadt ist ein Schmuckkästchen. Gemeinsam mit Schloss Eggenberg bildet das historische Zentrum ein einzigartiges Ensemble, das zum UNESCO-Welterbe zählt. Ein Spaziergang durch den hervorragend erhaltenen und hübsch herausgeputzten Stadtkern zwischen Schlossberg und Mur ist eine Reise in die Vergangenheit: Gotik, Renaissance und Barock reihen sich aneinander, prächtige Häuser, versteckte Gäßchen und kleine Plätze. Reizende kleine Läden, nette Cafés und Restaurants bieten sich für einen Zwischenstopp an. Rund um den Lendplatz haben sich in den letzten Jahren zahlreiche Design-Shops und alternative Lokale angesiedelt. Hier findet man Einzigartiges, Stylistisches und Schräges. Außerdem ist auf dem Lendplatz ein Bauernmarkt (täglich außer Sonntag). Eine Institution für traumhaft schöne und handverlesene Tracht ist das Traditionshaus Seidl in der Schmiedgasse. Ein paar Schritte vom Hauptplatz entfernt findet man Kastner & Öhler (Sackgasse 7-13). Auf sechs Stockwerken gibt's Mode, Accessoires, Beauty und Tableware, eine Champagner-Bar und im 6. Stock eine herrliche Dachterrasse, wo man mit Blick über die Dächer der Stadt einen Café oder Drink nehmen kann. Den ultimativen Blick jedoch hat man vom Schlossberg, dem höchsten Punkt der Stadt. Sportliche nehmen die 260 Stufen zum Uhrturm, dem Wahrzeichen von Graz. Es führen aber auch andere Wege hinauf, der kürzeste und vielleicht auch schönste ist der vom Karmeliterplatz weg. Wem das alles zu anstrengend ist, der nimmt die Standseilbahn oder den gläsernen Lift. Hinunter kann man eine Rutschpartie machen: Seit Februar gibt's hier die höchste Underground-Rutsche der Welt: Mit bis zu 25 km/h geht's mitten durch den Grazer Hausberg zurück in die Altstadt.

Genusshauptstadt

Seit mehr als 10 Jahren trägt Graz den Titel „Genusshauptstadt Österreichs“. Der Sinn für Genuss geht weit zurück – die Grazerin Katharina Prato verfasste 1858 das erste gedruckte Kochbuch Österreichs. Das Grazer Krauthäuptel ist eines der wenigen Gemüse, die eine Stadt im Namen tragen und er weist auf sein Anbaugebiet hin. In Graz gibt es mehr als 800 Bauern. Das ganze Jahr über finden zahlreiche kulinarische Veranstaltungen statt: **Genussreise im Museum** (April bis Oktober), **Foodfestival** (14.-24.8.), **Die Lange Tafel** (24.8.), **Trüffelfestival** (30.10.-10.11.)

Foto: Graz Tourismus, Harry Schiffer



Steirischer Backhendlsalat

4 Portionen, Zubereitung ca. 1 Stunde

Salat:

- ◆ 1 kg Erdäpfel (*festkochend*)
- ◆ 2 rote Zwiebeln
- ◆ 2 Jungzwiebeln
- ◆ 250 ml Rindsuppe
- ◆ 3 EL Apfelessig
- ◆ ½ TL Senf
- ◆ 200 g Käferbohnen (*gekocht*)
- ◆ 3 EL Kürbiskernöl

Backhendl:

- ◆ 4 Hühnerfilets (*ohne Haut*)
- ◆ 40 g Mehl
- ◆ 2 Eier
- ◆ 50 g Semmelbrösel

- ◆ Salz, Pfeffer, Butterschmalz

1. Erdäpfel in Salzwasser gar kochen, abgießen, schälen und noch warm dünnblätterig schneiden. Zwiebel schälen und feinwürfelig schneiden. Jungzwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Suppe erwärmen und mit den Erdäpfeln vermischen. Zwiebel, Essig und Senf untermischen. Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken. Käferbohnen dazugeben. Kurz vor dem Servieren mit Kernöl beträufeln.

2. Hühnerfilet längs halbieren, beidseitig salzen und pfeffern. In Mehl, Eiern und Bröseln panieren.

3. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Hühnerstücke darin beidseitig goldbraun braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Salat anrichten, Hühnerstücke darauf legen und mit Jungzwiebeln bestreuen.

Pro Portion: 934 kcal | EW: 18 g | Fett: 64 g | KH: 75 g | BE: 6 | Chol: 202 mg



Aiola Living

Gewohnt anders, so das Motto im neuen Boutique Hotel und Interior Store Aiola Living. Die perfekte Lage in der Altstadt von Graz und das innovative Konzept machen das erste Boutiquehotel der Stadt zu einem besonderen Hideaway für Individualreisende und Businessgäste. Kein Zimmer ist wie das andere, alle sind von Grund auf verschieden. Ob im Favourite Room, der Fabulous Suite oder im Cosmopolitan Living, einem Zweiraum-Apartment: die Einrichtung ist bezaubernd, die Größe variiert zwischen 19 und 54 Quadratmetern. Wer das eine oder andere Stück von der stylischen Einrichtung mitnehmen möchte, wird im angeschlossenen Store fündig. Beim Frühstück ist Weiterträumen angesagt. Das Buffet ist mit einer bunten Auswahl an saisonalen, regionalen Köstlichkeiten und hausgemachten Mehlspeisen gefüllt.
8010 Graz, Landhausgasse 5, www.aiolaliving.com



Der Steirer

Essen, Trinken, Mit-nach-Hause-Nehmen. Der Steirer ist ein gemütliches Lokal, wo man sich hervorragend durch steirische Schmankerl kosten kann – hier serviert man sie auch in Tapas-Größe. Dazu gibt's die besten Weine des Landes, die man im angeschlossenen Steirer Shop auch kaufen kann, so wie viele andere hochprozentige, süße und pikante Delikatessen aus der Region und allerlei Nützliches. Mitbringsel kann man individuell und originell verpacken, von Hand stempeln und zunähen lassen.
8020 Graz, Belgiergasse 1, www.der-steirer.at



Designmonat

Noch bis 9. Juni läuft in Graz der Designmonat, der heuer unter dem Motto „**No design, no glory**“ steht. Der Fokus liegt auf „Frauen & Design“. Es gibt Ausstellungen, Präsentationen, Workshops, Citytouren, Vorträge, Modeschauen, man kann Designer treffen u.v.m. Zudem präsentiert sich Istanbul – wie Graz UNESCO City of Design – mit einer Ausstellung im Designforum sowie mit Workshops und Vorträgen auf der Murinsel. www.designmonat.at

Typisch steirisch

Kürbiskernöl gilt als das „Grüne Gold“ der Steiermark. Traditionell mischt man es in jeden Salat, träufelt es über Cremesuppen, peppt damit die Eierspeise auf und mariniert Rindfleisch und Wurst. Das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. war eines der ersten österreichischen Produkte, das mit einem EU-Herkunftsschutz ausgezeichnet wurde.



Die Steirische Käferbohne punktet mit feiner Konsistenz und einem zart nussigen Geschmack. Sie wird hauptsächlich in der Hügellandschaft der Südoststeiermark kultiviert und trägt die geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.). Käferbohnensalat mit Kürbiskernöl ist ein Klassiker.



Das Sulmtaler Huhn ist eine alte österreichische Rasse und gilt als das steirische Edelhuhn. Sein Ursprungsgebiet liegt in der ehemaligen Unter- und Mittelsteiermark zwischen Graz und Marburg. 24 bis 28 Wochen braucht es, bis es seine Qualität erreicht hat – sechs Mal so lange wie übliche Masthühner. Das typische Rassenmerkmal ist ein kleiner weißer Schopf, der bei den Hennen größer ist als beim Hahn.



Kren darf bei keiner Brettljause fehlen. Die steirischen Krenstangen besitzen meist wenige Feinwurzeln, sind starkwüchsig, gleichmäßig und gerade. Der echte Steirische Kren trägt die geschützte Ursprungsbezeichnung g.g.A.



Feinschmeckertour

Fünf Gänge serviert von fünf Spitzenköchen an fünf besonderen Orten – die Feinschmeckerrallye führt von der Weinstadt Leibnitz zum malerischen Örtchen Kitzeck/Sausal.

Das Programm

Kalte Vorspeise: Alte Post in Leibnitz (www.zur-alten-post.at)

Warme Vorspeise: TOM® in St. Andrä (www.tomr.at)

Überraschungsgang: Golden Hill in St. Nikolai (www.golden-hill.at)

Fleisch: Weingartenhotel Harkamp in St. Nikolai (www.harkamp.at)

Dessert: Winzer-Wellnesshotel Das Kappel in Kitzeck (www.daskappel.at)

Preis: € 130,-/Person, inklusive Transfer zu den Betrieben, 1 Glas Wein oder Aperitif und Betriebsbesichtigungen

Info: www.sulmtal-sausal.at

Vom Gletscher zum Wein

Das Motto lautet: Der Weg ist das Ziel. Ausgangspunkt ist der Dachstein-Gletscher. Nach der ersten Etappe teilt sich der Weg: Die 548 Kilometer lange Nordroute führt in 35 Etappen nach Bad Radkersburg und die 382 Kilometer lange Südroute in 25 Etappen nach Leibnitz. Welche man auch nimmt, man findet Interessantes entlang des Weges: imposante Berge, traumhafte Naturschutzgebiete, geschichtsträchtige Kultur, heiße Thermen, gemütliche Unterkünfte und urige Gasthöfe und Hütten.

Tipp: Auf www.steiermark.com/superwanderer anmelden und Erlebnisse und Bilder posten. Egal, ob die gesamte Route oder nur ein Abschnitt erwandert wird, alle 5 Etappen winkt eine kleine Belohnung.



Fotos: istockphoto.com (4), Harkamp (1), Steiermark Tourismus / ikarus, Martina Traisch

Magazine zu Schnupperpreisen

Endet
automatisch
Portofreie
Zustellung



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 Kulinistik.

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 31.7.2019. 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.

PRODUKTVERGLEICH



Apfelmus

Ob im Müsli, klassisch zu Kartoffelpuffern oder Kaiserschmarrn, exotisch zum Curry oder einfach pur: Den Verwendungsmöglichkeiten von Apfelmus sind kaum Grenzen gesetzt. Viele schwören auf selbstgemachtes Apfelmus, doch auch einige Fertiglösungen sind durchaus schmackhaft. Welche von sieben in Österreich gängigen Apfelmus-Marken den höchsten Genuss verspricht, hat die ÖGVS – Gesellschaft für Verbraucherstudien – nun in Kooperation mit der Universität Wien ermittelt.

Gesamturteil: Apfelmus

Note	Marke	in Punkten
1,0	Machland Apfelmus	7,10
1,1	Efko Apfelmus pur	6,98
1,2	Ein gutes Stück Heimat – Bio Apfelmus	6,91
2,1	Clever Apfelmus	5,97
2,7	Darbo Apfelmus	5,30
2,8	Zurück zum Ursprung – Bio Apfelmus	5,17
3,3	Spar Natur pur – Bio Apfelmus	4,66

EINFACH MEHR

Wer Apfelmus selbst macht, sollte Bio-Äpfel nehmen und sie nicht schälen. Denn

70 % der Vitamine
sitzen in der Schale.

Foto: istockphoto

So wurde getestet

Der Zuckergehalt der Produkte variierte zwischen 10 g bis 11 g/100 g in den Sorten ohne Zuckerzusatz (Clever, Efko, Spar) und 13 g bis 14,8 g /100 g in denen mit Zuckerzusatz (Darbo, Ein gutes Stück Heimat, Machland, Zurück zum Ursprung). Die vom Department für Ernährungswissenschaften der Universität Wien durchgeführte Untersuchung fand im Sensorik-Labor statt und gliederte sich in zwei Teile. Im ersten Schritt unterzogen die Prüfer die Produkte einer Quantitativen Deskriptiven Analyse (QDA nach Stone et al. (1974)). Zunächst wurden 20 produktsspezifische Attribute der Kategorie Aussehen, Geruch, Flavour, Geschmack, Mundgefühl & Textur sowie Nachgeschmack inklusive Definitionen festgelegt, anhand derer das Apfelmus beschrieben werden konnte. Anschließend evaluierten die Prüfer alle Produkte in randomisierter Reihenfolge entsprechend dieser Attribute auf einer Skala von 0 bis 10 (0 = nicht wahrnehmbar – 10 = sehr intensiv) und erstellten für jede Marke ein spezifisches Produktprofil. Auf Basis dieser Auseinandersetzung nahmen die Prüfer im zweiten Schritt eine Gesamtbewertung vor.

Testsieger

Den ersten Platz sicherte sich das Apfelmus von Machland. Es wies einen sehr intensiven Flavour nach frischen Äpfeln auf, geschmacklich wurde ihm – trotz Zuckerzusatz – eine moderate Süße attestiert, während bitttere Noten kaum wahrnehmbar waren. Knapp dahinter überzeugte Efko Apfelmus pur mit dem zweitbesten Gesamteindruck. Keine andere Marke roch stärker nach Frucht und frischen Äpfeln –

und auch den Flavour nach frischen Äpfeln bewerteten die Tester als überdurchschnittlich intensiv. Geschmacklich überzeugte die gelungene Kombination von süßen und sauren Noten. Ein gutes Stück Heimat Bio-Apfelmus platzierte sich auf Rang drei. Die Flavour-Ausprägung nach frischen Äpfeln bewegte sich auf dem hohen Niveau des Siegers, geschmacklich wurde es – obwohl ohne Zuckerzusatz – als süßeste Variante des Spitzentrios eingestuft.



Ferien mit Sinn!

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



GUSTO KOCHCAMP für Kinder!

Ferien mit Sinn!

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

Betreuter Gratius
Busshuttle von
Wien & Tulln



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, Kochauß u.v.m. ...

* Ernährungsberaterin Sabine Dobesberger

* Abwechslungsreiches Freizeitprogramm

* Goodies, Gewinnspiele u.v.m. ...

* Tägliche Betreuung von 7:00 - 17:00 Uhr

*All inclusive Paket (M)

Weitere Informationen: GUSTO.at/Kochcamp

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!



Wir besuchten Fritz Tösch im „das Fritz“ in Weiden. Seine Köche Adam und Thomas haben in der Nacht davor gefischt, das Ergebnis: ein 25 kg schwerer Wels! Leider zu spät für unser Shooting, der Zander war schon im Kasten ...

Da soll noch einmal einer sagen, Männer seien nicht multi-taskingfähig. Unser Dom beweist das Gegenteil: während des Layoutens hat er auch noch Töchterchen Ava voll im Griff!



Natascha ist die Freude am Faschieren und Kochen förmlich ins Gesicht geschrieben. Die Mühe hat sich auf jeden Fall gelohnt. Das frische Hühnerfaschierte hat sie zu herrlichen „Chicken-Coconut-Meatballs“ verarbeitet. Das Rezept dazu finden Sie in der Sommer-Ausgabe der LOLA, dem jungen Ableger von GUSTO. Im Handel erhältlich ab 6. Juni!

Von Lesern nachgekocht:

Mmmmh, die Herzogin-Erdäpfel sind unserem Leser Markus Milhardt richtig gut gelungen. Und dazu auch noch die herrlichen faschierten Laibchen ... Der Gurkensalat rundet das Gericht perfekt ab. Gusto bekommen? Die Rezepte dazu gibt es auf GUSTO.at!



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!



Die wenigen Sonnentage, die es bisher gab, muss man feiern – noch dazu, wenn sie auf einen Freitag fallen! Cheers und ab ins Wochenende!



Unser Grafiker Lubo ist bei GUSTO für die Bildbearbeitung verantwortlich und ein wahrer Meister seines Fachs. Seine ganz heimliche Leidenschaft? Innovatives Haarstyling! Dieses Mal ist Anna seiner Kreativität zum Opfer gefallen. Wer uns in der Redaktion besuchen kommt, sieht übrigens eine zweite Version, die unser Büro verschönert: darauf hat unser Schlü eine wilde Haarpracht verpasst bekommen :-)



Großes Kino auf unserer Verlagsterrasse im 8. Stock. Wir haben keine Mühen gescheut, um für Outdoor-Feeling zu sorgen. Vom Griller bis zu den Pflanzen wurde alles nach oben transportiert. Schlü, Sabina und Dieter haben den Wettergott berzirzt, und er scheint ein Herz für GUSTO zu haben: das Wetter war (zumindest während des Shootings) traumhaft.

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 Colan, Sabina Hohnjec **Grafik:** Dominik Röitner (AD), Monja Schwaiger, Lubomir Tzolov **Mitarbeiter dieser Ausgabe:** Charlotte Cerny **Fotografen:** Dieter Brasch, 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:** Gusto GmbH & Co KG, 1020 Wien, Taborstraße 1-3 **Verlagsort:** 1020 Wien, Taborstraße 1-3 Verwaltung, **T:** (01) 86 331-6050 **Geschäftsführung Gusto GmbH & Co KG** Dr. Horst Pirker (CEO & Vorsitz), Mag. Claudia Gradwohl (CHRO), Mag. Helmut Schoba (CSO) **Generalbevollmächtigte:** Gabriele Kindl, Dietmar Zikulnig **International Sales:** Mag. Evelyn Strohriegel (Ltg.) **Anzeigenverrechnung:** Ingrid Lichtblau (Teamleitung Print), Michaela Köfer. Derzeit gilt Anzeigenpreisliste 2019. **Conrolling & Rechnungswesen:** Christine Glaser (Ltg.) **Produktion:** Sabine Stummvoll (Ltg.), Sibylle Bauer **Anzeigenproduktion:** Günter Tscherznitz (Ltg.) **Vertrieb:** Michael Pirsch (Ltg.), Cornelia Wolf (EV) **VGN Creation:** Maria Oppitz (Ltg.), Daniela Dietachmayr (Marketing) **Hersteller:** Walsleitad Leykam Druck GmbH & CO KG, 7201 Neudörfl, Bickfordstraße 21 **Vertrieb:** Presse Großvertrieb Austria Trunk GmbH, St. Leonharder Straße 10, 5081 Anif, www.pgv.austria.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.

FOLGEN SIE UNS:

Facebook: [facebook.com/gustomagazin](https://www.facebook.com/gustomagazin)
& Instagram: @gusto_magazin



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

VORSCHAU

In unserer nächsten Ausgabe dreht sich alles um den Sommer. Wir verlegen die Küche ins Freie, brutzeln auf dem Grill und kreieren wunderbare Rezepte für heiße Tage.



In unserer Serie „Vorkochen“ spielen Paradeiser die Hauptrolle.



Diese Ananas-Joghurt-Torte schmeckt nach Sonne und ist ruckzuck fertig.

Das
neue GUSTO
erscheint am
19. Juni



Südtiroler Ferienfeeling in neuen Dimensionen – 25 m Sky Pool.

Begeben Sie sich auf eine Reise in eine grosszügige Wellnesslandschaft mit 7 Saunen und 6 beheizten in- & outdoor Pools. Tauchen Sie ein in die spektakuläre Wellnessneuheit im Hubertus. Keine sichtbaren Grenzen, nur durchsichtiges Glas – so präsentiert sich der frei schwelende outdoor Sky Pool mit 25 m Länge. Im Rahmen des abwechslungsreichen Wochenprogrammes begleiten Sie bis zu 15 mal wöchentlich drei Wander- & Aktiv-guides zu unvergesslichen Highlighttouren und Ausflügen in der Umgebung.

BERG-GENUSS-WOCHEN FÜR 2*

23.05. – 29.06. und 21.09. – 03.11.2019

Preis für 2 Personen/Woche ab € 2.112,-.

WANDER-WELLNESS-WOCHEN FÜR 2*

29.06. – 20.07. und 31.08. – 21.09.2019

Preis für 2 Personen/Woche ab € 2.252,-.

* 7 Nächte mit 3/4-Pension mit vielen Extras.

Alpin Panorama Hotel Hubertus****S, Familie Gasser, Furkelstraße 5
I 39030 Geiselsberg/Olang, T +39 0474 5921-04
info@hotel-hubertus.com, www.hotel-hubertus.com

Unsere Waldchalets, Ihr Rückzugsort vom Alltag.

Wunderbare Lage inmitten der Wiesen und Wälder von Ratschings.
• Atemberaubender Blick auf die Stubaier und Zillertaler Alpen • Traditionelle Südtiroler Holzbauweise mit Schindeldach und großen Panoramafenstern • Edler alpiner Stil geprägt von regionalen Naturmaterialien wie Holz, Stein, Lehm, Glas und schönen Stoffen • Gemütlicher Wohnbereich mit knisterndem Kaminfeuer für romantische Stunden • Voll ausgestattete Design-Küche und Weinschrank mit exzellenter Weinauswahl • Privater Whirlpool und gemütliche Kuschelecke zum Entspannen • Grosszügige Sonnenterrasse mit Privatsauna, Hot Tub und Kuschelliegen • Benutzung von Wellnessoase, Bellavita SPA und Alpi-Kinderwelt im Hotel inklusive • Bergfrühstück mit regionalen und hausgemachten Produkten im Chalet serviert • Am Abend genießen Sie das 6-Gang Wahlmenü in der neuen Mons-Silva Stube im Alphotel.

ERÖFFNUNGSSPECIAL

Gültig bis 05.11.2019 (ausgenommen Hochsaison).

Ab 4 ÜN im Chalet 1 Urlaubstag geschenkt!

Alphotel Tyrol, Familie Eisendle, Innerratschings 5B, I 39040 Ratschings (BZ)
T +39 0472 659 158, info@alphotel-tyrol.com, www.alphotel-tyrol.com

Schmeckt stark, macht stark.

low
carb

ohne
zucker
zusatz

fett
arm



Bleib frisch.

Menschen	Regionen	Märkte	Leidenschaft
SCHÖN GESCHEIT Miss mit Herz: Larissa Robitschko engagiert sich als Dolmetscherin für Gebärdensprache	FÜR JA-SAGER Hartberger Highlight: die Hochzeitsmesse mit Designstar Eva Poleschinski	GEHEIMTIPP Verstecktes Naturtalent: geniale Sommerfrische mit Wow-Effekt in Waldbach-Mönichwald	GENUSS-SOMMER Baumwanderungen, Wildkräutertouren und Therme: Urlaub in Bad Waltersdorf
KREATIV-KÖPFE Erfolgsmenschen und ihre innovativen Ideen für die Region Hartberg	RAD-ELDORADO Darauf fahren Radfans diesen Sommer ab: Rad-Events mit Klasse im Hartbergerland	SCHMERZBERG Erzbergrodeo: Wie aus der verrückten Idee eines der größten Motor-Events wurde	FRISCH & FRECH Mit Leoparden-Outfit und Rock-Harmonika mischt Natascha die Volksmusikszene auf

DAS MAGAZIN AUS UNSEREM BUNDESLAND

Steiermark

MAGAZIN



MARKUS

*Der Schopp-Code: So funktioniert der ehemalige
Champions-League-Held als Hartberg-Trainer*

SCHOPP

Künstlerischer Direktor
Peter Edelmann

mörbisch **see
Fest
spiele**
Wir geben dem See eine Bühne

Operette von Franz Lehár

DAS LAND DES LÄCHELNS

11. Juli bis 24. August 2019

KARTEN & GUTSCHEINE
unter 02682 / 66210
www.seefestspiele.at



Werner Ringhofer,
Thomas Reiter (r.)

Menschen, die für innovative Ideen brennen, strahlen oft eine besondere Energie aus. Das haben wir bei der Produktion dieser Ausgabe wieder einmal gelernt. Nehmen wir unseren Cover-Mann: Markus Schopp. Wir kennen ihn als Helden der Fußball-Champions-League im Sturm-Dress. Nun ist er zurückgekehrt in die Steiermark und reifte zum tiefgründigen Trainer von Hartberg. Oder Miss Styria Larissa Robitschko. Im Verein LEO Club Graz engagiert sie sich sozial, im Schloss Hartberg tritt sie bei den Musical-Festspielen auf. Und sie studiert Dolmetschen für österreichische Gebärdensprache. Viel Spaß beim Lesen!

Werner Ringhofer, Thomas Reiter

Steiermark MAGAZIN

DAS MAGAZIN AUS UNSEREM BUNDESLAND



Menschen	Regionen	Märkte	Leidenschaft
4 SOZIAL Larissa Robitschko: Miss Styria arbeitete in einem afrikanischen Kindergarten und stu- diert Dolmetschen für Gebärdensprache.	12 PSYCHOLOGIE Hartbergs Fußball- trainer Markus Schopp über die hohe Kunst, Zweifel wegzusticken.	22 ROMANTISCH Zauberhaft feiern mit allen Sinnen. Das Hartbergerland ist die Region für Hochzeiten.	38 SPEKTAKEL Das Erzbergrodeo: hinter den Kulissen des irrsinnigen Motor- sport-Events der Welt.
6 BILANZ Vorstand Fabisch über das beste Jahr der Steiermärkischen.	16 IMPULSE Welche Menschen die Region Hartberg mit ihrer visionären Kraft vorantrieben.	26 RADREGION Die Weltradsportwoche im Hartbergerland geht vom 14. bis 21. August über die Bühne.	46 SOMMERSPASS Bad Waltersdorf hat den richtigen Mix: Baumwanderungen, Wildkräutertouren und zwei Thermen.
8 STARKES TEAM Energie Steiermark in- tegrierte drei Kollegen mit Beeindrückung in den Arbeitsalltag.	20 LEBENDIG Altstadtpicknick, Live- Konzerte, Sommer- kino und Bauernmarkt: attraktives Sommer- programm in Hartberg.	34 NATURTALENT Endlich Frühsommer! Genießen Sie ihn beim Radeln, Wan- dern und Baden in Waldbach-Mönichwald.	50 ROCKIG Die Volksmusikerin Natascha auf den Spuren von Andreas Gabalier.



Miss Styria, S. 4



Hartbergerland, S. 20



Mönichwald, S. 34



Natascha, S. 50

Impressum: Herausgeber: Dr. Horst Pirker. **Medieninhaber:** VGN Medien Holding GmbH, FN 183971x HG Wien. **Verlagsitz:** Taborstraße 1-3, 1020 Wien, (01) 21312. **Geschäftsführung VGN:** Dr. Horst Pirker (CEO & Vorsitz), Mag. Claudia Gradwohl (CHRO), Mag. Helmut Schoba (COO), Susanne Herczeg (CFO & Prok.); **Geschäftsführung Top Media:** Michael Pirscher. **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 Fritzewanner. **Fotoredaktion:** Mag. Lydia Gribowitsch. **Hersteller:** Leykam Druck GmbH & Co KG, Bickfordstraße 21, A-7201 Neudörfel. **Vertrieb:** Morawa Pressevertrieb GmbH & Co KG, Hackinger Straße 52, A-1140 Wien.

Erscheint in:

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

„Eigene Botschaften formulieren“

Larissa Robitschko wurde im März zur Miss Styria gewählt. Die Arbeit in einem afrikanischen Kindergarten, das Treffen mit einer gehörlosen Mitschülerin in Schweden und ihre Familie waren für sie prägend.

Von Johannes Hödl

LARISSA studiert Dolmetschen für österreichische Gebärdensprache in Graz.



Die 21-jährige Larissa Robitschko aus Hartberg widerspricht in ihrem ganzen Wesen dem gängigen Bild, das manchmal von „Schönheitsköniginnen“ existiert. Schon im Gymnasium zeichnet sie sich durch Zielstrebigkeit und Gestaltungswillen aus. Larissa zählte zu jenen Schülern, denen ein Zweier nicht gut genug war. „In der Schule habe ich meine Energie in die Fächer gesteckt, wo ich mir nicht so leicht tat. Heute sehe ich das anders: Ich hätte meine Energie in jene Fächer stecken sollen, wo meine Stärken liegen“, meint Larissa.

Prägende Auslandsaufenthalte

In der 7. Klasse absolvierte sie ein Auslandsjahr in Schweden. „Das hat mich sehr geprägt. In Schweden durfte ich für ein Jahr in eine neue Kultur eintauchen. Das hat mich verändert, selbstständig gemacht“, so Larissa.

Dass sie nun an der Universität Graz „Dolmetschen für österreichische Gebärdensprache“ studiert – ein Studium, das soziales Verständnis und Empathie voraussetzt –, liegt auch am Schweden-Aufenthalt: Beim Abschlussfest beobachtete sie eine gehörlose Schülerin und ihre beiden Dolmetscher. „Das hat mich fasziniert.“ Dennoch hat Larissa Zweifel: „Die Gebärdensprache ist die schönste Sprache der Welt, aber als Dolmetscherin gebe ich die Botschaften anderer wieder. Ich würde diese aber lieber selber formulieren.“

Larissa absolvierte auch in Südafrika ein Praktikum. Im kleinen Dorf Tsitsing half sie im Kindergarten. Unter Lebensumständen, die für unsere Verhältnisse unvorstellbar sind. „Eine meiner Aufgaben war es, täglich 130 kleine Teller in 5 cm hohem Wasser ohne Spülmittel abzuwaschen. Mein Bett teilte ich mit einer alten Frau und das Gemeindeoberhaupt fuhr mit mir herum, weil viele dieser Menschen noch niemals eine Weiße gesehen haben“, erzählt Larissa. „Trotz einiger Her-

ausforderungen während dieser Reise konnte ich sehr viel über die südafrikanische Kultur und mich selbst lernen. Wenn ich heute darauf zurückblicke, dann bemerke ich, wie stark ich mich in dieser Zeit persönlich weiterentwickelt habe.“

Die Miss-Wahl

„Ziele, die ich mir setze, möchte ich auch erreichen. Doch bei der Miss-Styria-Wahl hatte ich geringe Erwartungen, deshalb freut es mich umso mehr, dass ich diesen Titel nun tragen darf. Ich bin glücklich, dass die Miss Styria Corporation, insbesondere die beiden Lizenznehmerinnen und Veranstalter Stefanie Kogler und Kerstin Zacharias so hinter mir stehen. Es ist gut, wenn Profis mit Rat und Tat zur Stelle sind.“ Mode versteht Larissa als Möglichkeit, Respekt zu erweisen. Als Anerkennung für einen Gastgeber oder Veranstalter. „Mein privates Leben dreht sich weniger um Mode. Aber wenn ich einkaufen gehe, schlägt mein Herz für Kleider. Wenn ich in ein Geschäft gehe, um eine Hose zu kaufen, komme ich garantiert mit einem Kleid heraus.“

Das schönste Schmuckstück in Larissas Besitz ist natürlich die Krone von BK-Crystals mit Swarovski-Steinen und eine Kette – ebenfalls aus Swarovski-Steinen – die ihr ihr Freund Matthias zu Weihnachten geschenkt hat. „Ich empfinde Schmuck als Erinnerungsstück und nicht als Accessoire.“ Larissa ist vielseitig: Bei der Agentur „Art and Fashion Team“ hat sie als Model gejobbt, im Verein LEO Club Graz engagiert sie sich sozial und im Schloss Hartberg tritt sie bei den Musical-Festspielen auf. Die frischgebackene Miss Styria lebt zurzeit mit ihrer besten Freundin Katharina in ei-



DIE GLANZVOLLE SHOW der Miss Styria Corporation brachte Larissa Robitschko den Sieg.

ner WG in Graz. Das Wochenende spielt sich in Hartberg ab. „Meine Eltern würden mich persönlich abholen kommen, wenn ich an Wochenenden nicht nach Hause komme.“

Wer sind ihre Vorbilder? „Meine Familienmitglieder und Freunde. Jeder hat Eigenschaften, die ich bewundere. Es sind die Mitglieder meiner Familie, an denen ich mich orientiere“, so Larissa. Großen Spaß hat sie an einer speziellen Urlaubsvariante der Robitschkos: „Seit einigen Jahren machen wir Urlaube, in denen wir einfach unsere Sachen packen, irgendwo hinfahren und bleiben, wo es uns gefällt. Im Vorjahr war es die Dachstein-Tauern-Region.“

Familie ist für Larissa wichtig: Das sind die Brüder Henrik und Enzo, die Eltern Ludwig und Silke und die Labrador-Hunde, Finley und Clooney. Natürlich zählt auch Larissas Freund Matthias schon dazu. •

„Mein privates Leben dreht sich weniger um Mode. Aber wenn ich einkaufen gehe, schlägt mein Herz für Kleider. Wenn ich in ein Geschäft gehe, um Hosen zu kaufen, komme ich garantiert mit einem Kleid heraus!“



**„Über die eigene
Potenzialgrenze kann
man – davon bin ich
überzeugt – mit
effizientem Engage-
ment für die Sache, in
die man sich hineinhaut,
immer weiter hinaus-
kommen.“**

„Ich bin überzeugt, dass Effizienz und Engagement sich immer auszahlen“

Eine Begegnung mit dem Betriebs- und Volkswirt Dr. Gerhard Fabisch, der seit 2004 Vorstandsvorsitzender der Steiermärkische Bank und Sparkassen AG ist.

Der Anfang April vorgestellte Geschäftsbericht der Steiermärkischen Sparkasse für das Jahr 2018 ist das beste Ergebnis der Bank seit ihrer Gründung im Jahr 1825. Bei einer Bilanzsumme von 16 Mrd. Euro konnte ein Konzernüberschuss von 178 Millionen Euro erwirtschaftet werden. In seiner Analyse führt Vorstandsvorsitzender Gerhard Fabisch den Erfolg darauf zurück, dass die Konjunktur in der Steiermark und in Südosteuropa in den letzten drei Jahren „voll angesprungen“ ist. In diesem „investitionsfreudigen und differenzierten Wirtschaftsraum“ habe die Niedrigzinspolitik der EZB besonders gefruchtet.

Fabisch ist überzeugt, die Grundlage des großen wirtschaftlichen Erfolgs der Bankengruppe ist, dass man immer darauf geachtet habe „eine gute Qualität im Portfolio zu haben und zu halten“. In allem, was man tut, zumindest zu versuchen, „die größtmögliche Qualität“ zu erreichen, ist für Gerhard Fabisch ein wichtiger menschlicher Standpunkt: „Ich bin überzeugt, dass Effizienz und Engagement sich immer auszahlen; im Privaten und im Wirtschaftlichen, weil sie die Grundlagen für Qualitätsbewusstsein sind. In guten Zeiten, in denen man das gerne vergisst, ist diese alte Binsenweisheit noch umso wichtiger.“

Fabisch beeindruckt konsequente Anstrengung, die zu einer guten Leis-

tung führt, mehr als so mancher Geiestreich. Er erklärt diese Überzeugung aus seiner eigenen Biografie: Gerhard Fabisch, der in Hartberg geboren wurde und auch dort im BORG maturierte, wollte von seinem Talent her eigentlich Architektur oder Medizin studieren. In Graz hat er dann aber doch mit Engagement BWL zu studieren begonnen, weil ihm sein damaliges Ziel, im Ausland einen guten Arbeitsplatz zu erreichen, mit diesem Studium effizienter erreichbar schien. Nach der Sponsion in Graz war für ihn klar: „Wenn ich in Wirtschaft promoviere, dann will ich das beim bekannten österreichischen Ökonomen Erich Loitsberger machen. Am Ende überzeugte ich die Eltern von meinem konsequenen Plan und konnte an der Uni Wien in Volkswirtschaft promovieren.“

Das persönliche Engagement eines Menschen ist für Gerhard Fabisch das einzige Mittel, mit dem zielführende Leistung entsteht: „Wenn man als Führungskraft Menschen beurteilen muss, wozu sie beruflich in der Lage sein könnten, ist da natürlich auch die Einschätzung, wo die Potenzialgrenze einer Persönlichkeit erreicht sein könnte, immer mit dabei. Aber gerade über die eigene Potenzialgrenze kann man – davon bin ich überzeugt – mit effizientem Engagement für die Sache, in die man sich hineinhaut, immer weiter hinauskommen.“ Das zeigt sich für den Banker geradezu sinnbild-

lich am Weg der südosteuropäischen Tochterbanken am Westbalkan, deren „langfristige, auf die Qualität des Portfolios konzentrierte Aufbauarbeit“ heute schon so weit gediehen sei, dass die Banken auch „wirklich gute Gewinne“ ernten können: „Wir sind ja nun schon seit fast 20 Jahren in den Balkanländern, haben aber anders als unsere Mitbewerber sehr klein und dafür auch sehr engagiert begonnen“, erläutert Fabisch. Der Erwerb der Regionalbank „Bjelovarska Banka“ in Nordostkroatien war 1997 der ideale Einstieg.

Heute kommen ungefähr 40 % des Konzerngewinnes aus diesen mit sukzessivem Engagement aufgebauten Tochterbanken. Wenn man es von der Mitarbeiterseite her betrachtet, arbeiten heute gut zwei Drittel der Angestellten der Steiermärkische-Sparkasse-Gruppe in diesen neuen Banken: „In der Steiermark leben 1,2 Mio. in unserem Geschäftsbereich in den Balkanländern hingegen über 18 Mio. Menschen, und so erwarten wir, dass im Lauf der nächsten fünf bis zehn Jahre weit mehr als die Hälfte unseres Konzerngewinns aus dem Geschäft dort kommen wird“, sagt Fabisch, Chef von 2785 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern die an 233 Standorten in der Steiermark und in Südosteuropa über 711.661 Kunden mit Engagement betreuen.

•
Claus Pressl

3 aus 1800

Das Spiel, das nur Sieger kennt. Eines der größten steirischen Unternehmen schulte seine Mitarbeiter, um, abseits der vorgeschriebenen Quote, drei neue Kollegen mit Beeinträchtigungen in den Arbeitsalltag zu integrieren.

Von Peter Siegmund

Sie kennen 6 aus 45. Jenes Spiel der österreichischen Lotterien, das zweimal pro Woche einige Menschen in Österreich sehr glücklich macht. Dank eines monetären Gewinnes, der sich ab und zu ganz schön gewaschen hat.

Kennen Sie aber auch 3 aus 1800? Es ist kein Spiel. Und dennoch macht es Menschen glücklich. Wie viele? Das ist nicht exakt festlegbar. Wie auch die 1800 nicht absolut stimmig sind. Dabei handelt es sich nämlich um die Zahl der Beschäftigten der Energie Steiermark.

Und die 3? Jene 3, die man ja eigentlich als drei ausschreiben müsste, um den Regeln der deutschen Sprache Genüge zu tun. Diese drei stehen fest. Hinter dieser Ziffer verbergen sich drei junge Männer. Drei, für die das Leben alles andere als ein Spiel ist.

Von Stefan Gössnitzer, Matthias Herbst und Michael Harrer haben Sie wahrscheinlich noch nicht viel gehört. Sie vereint die Tatsache, dass ihr Leben beeinträchtigt ist, jedes auf eine andere Weise. Und die eher ungewöhnliche Art, ihren beruflichen Alltag zu leben.

Dass Menschen mit Beeinträchtigung quer durchs Land in den unternehmerischen Alltag integriert sind, ist erfreuliche und, noch erfreulicher, mittlerweile selbstverständliche Tatsa-

che. „Es geht uns aber nicht ums Erfüllen einer Quote. Diese wird ja gesetzlich ohnehin geregelt“, sagt Urs Harnik, der Konzernsprecher der Energie Steiermark.

Zur Erinnerung: Arbeitgeber, die 25 oder mehr Arbeitnehmer (gegendarbeit) beschäftigen, müssen in Österreich laut Behinderteneinstellungsge setz pro 25 Arbeitnehmern jeweils eine begünstigte behinderte Person einstellen, eine Tatsache, die unter „Beschäftigungspflicht“ bekannt ist. Widrigfalls ist eine Ausgleichstaxe zu zahlen, im Falle der Energie Steiermark wären das 391 Euro pro Monat und nicht erfülltem Quotenplatz.

Die drei eingangs erwähnten Herren haben ihre Arbeitsplätze abseits des vorgeschriebenen Kontingents. Harnik: „Wir wollen uns nicht in den Scheinwerfer stellen, aber wir empfinden eine soziale Verantwortung, die über unsere wirtschaftliche hinausgeht. Daher haben wir uns dazu entschlossen, unsere Mitarbeiter einzuladen, sich dieser Herausforderung zu stellen. Denn dass es eine solche ist, darüber brauchen wir nicht zu diskutieren.“

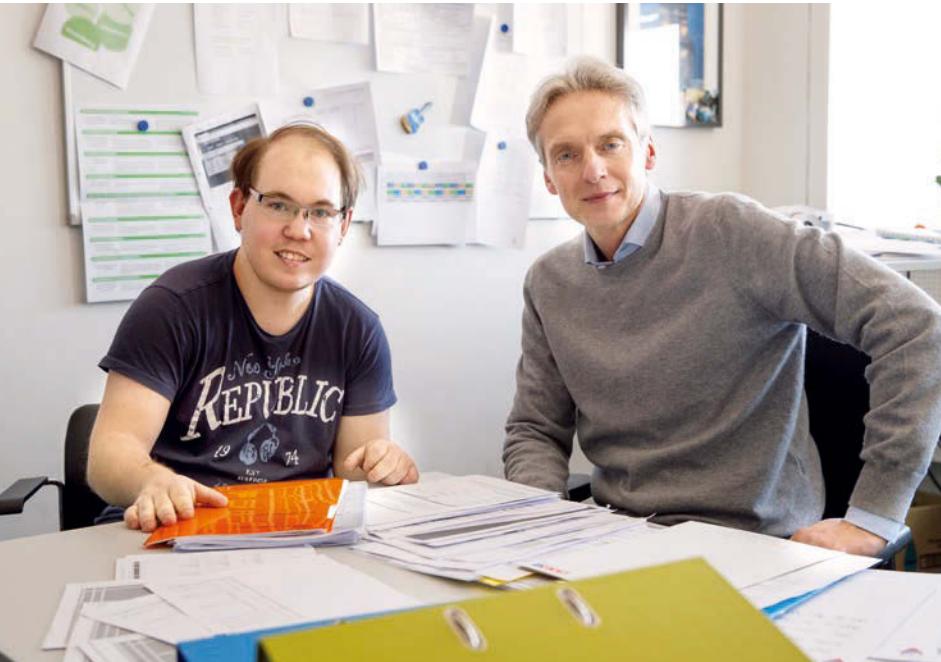
Also sieht man die drei Herren als Piloten. Als Piloten für ein Projekt, das erst in Angriff genommen wurde, nachdem die Bereitschaft der Menschen im un-

mittelbaren Bereich ausgelotet worden war. Für ein Projekt, das nicht nur fördert, sondern auch fordert. „Wir haben nicht drei Arbeitsplätze für Menschen mit Beeinträchtigung kreiert,“ sagt Petra Pieber, Leiterin der Strategischen Personalentwicklung des Human Resources Management. „Wir haben alle dabei auf treitenden Herausforderungen vorbehaltlos angesprochen und im Zuge dessen die Mitarbeiter in den jeweiligen Abteilungen so geschult, dass die drei Herren trotz ihrer Handicaps mit Unterstützung aller vollwertige Arbeit erledigen können. Weil eben die Rahmenbedingungen dafür geschaffen wurden.“

Stefan Gössnitzer (28) sitzt im Rollstuhl und ist im Servicecenter für die Bearbeitung von Kundendaten zuständig. Abteilungsleiterin Barbara Spanner fasst die Bedenken aller zusammen, ohne etwas zu beschönigen: „Wir haben anfangs nicht gewusst, wie wir mit Stefan umgehen sollen. Und, ja, es war mühsam. Uns war klar, dass jede Art von Bemütern der falsche Weg wäre. Die meisten von uns haben Ängste gehabt, wie sie auf ihn zugehen sollen, können, dürfen. Mittlerweile merken wir, ein bissel überspitzt ausgedrückt, nicht einmal mehr, dass er im Rollstuhl sitzt. Aber ohne Schulung hätte das wohl nicht funktioniert.“



FÜNF TEILE eines funktionierenden Teams mit 1800 Menschen, v. l.: Urs Harnik, Matthias Herbst, Michael Harrer, Stefan Gössnitzer, Petra Pieber.



MATTHIAS HERBST mit Abteilungsleiter Christian Ploschnitzigg in der Personalverrechnung.



STEFAN GÖSSNITZER, Abteilungsleiterin Barbara Spanner: keine Bedenken mehr.

„Ich habe einen Job, der mir Spaß bereitet, und das Gefühl, dass ich eine sinnvolle Arbeit mache. Stammdaten, Zahlungsvereinbarungen – da geht's ja um Dinge, die das Unternehmen wirklich braucht. Und ich freue mich, dass sie mir das zutrauen.“ Stefan Gössnitzer

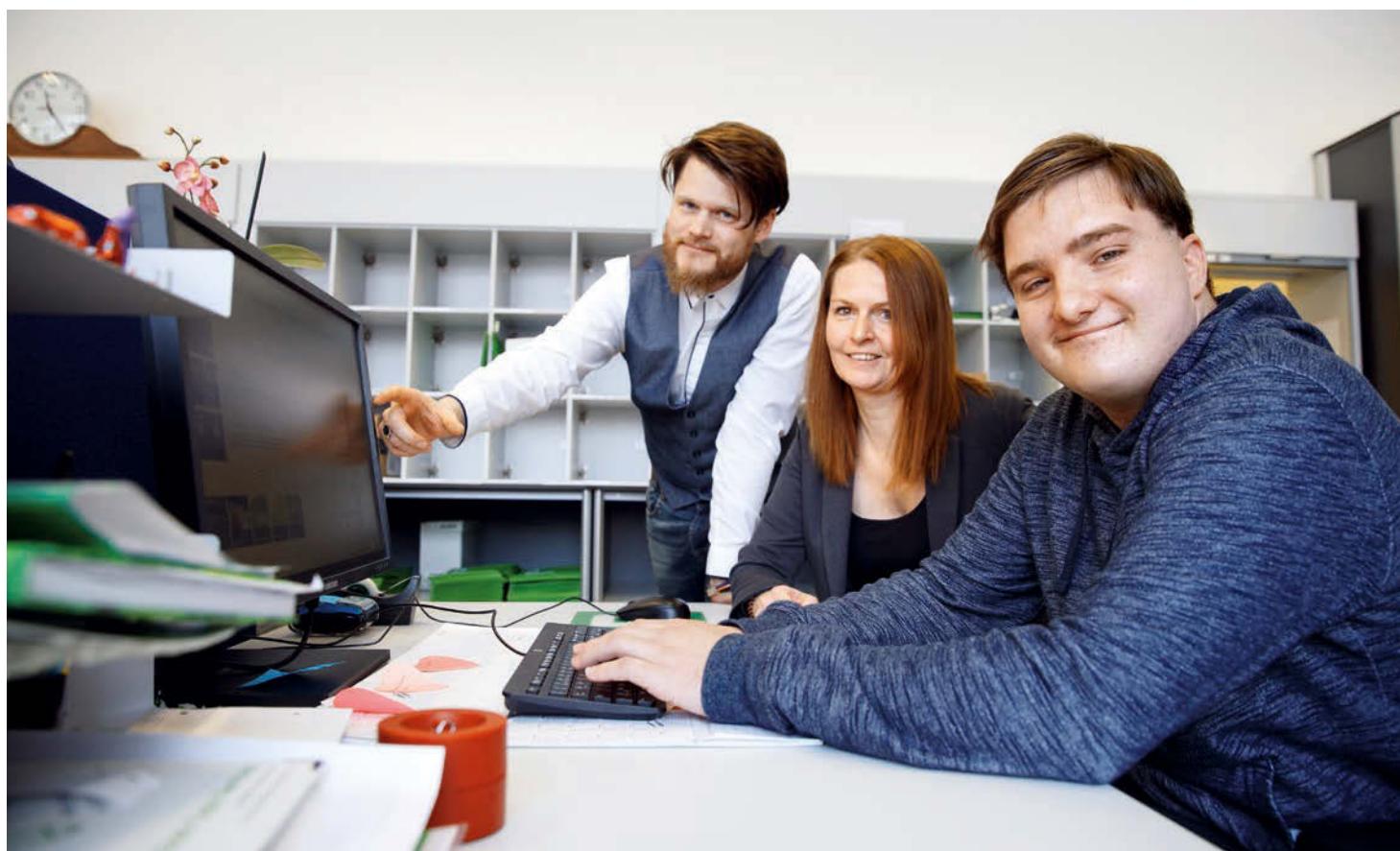
„Wir wollen niemandem das Gefühl geben, mitgeschleppt zu werden. Das sind keine geschützten Arbeitsplätze unter Aufsicht von sozialpädagogisch geschulten Betreuern, sondern Jobs, die wir jedem anderen ohne Beeinträchtigung auch anbieten könnten.“

Urs Harnik

Und Stefan Gössnitzer selbst? „Ich habe einen Job, der mir Spaß bereitet, und das Gefühl, dass ich eine sinnvolle Arbeit mache. Stammdaten, Zahlungsvereinbarungen – da geht's ja um Dinge, die das Unternehmen wirklich braucht. Und ich freue mich, dass sie mir das zutrauen.“

Matthias Herbst (26) arbeitet in der Personalverrechnung. Prüft die Richtigkeit der Fahrtenbücher von rund 80 Mitarbeitern und die Erfüllung der steuerlichen Rahmenbedingungen. Kümmert sich darum, dass die Mitarbeiter ihre Jobtickets der Holding Graz bekommen. Abteilungsleiter Christian Ploschnitzigg: „Montag haben wir Jour fixe, da besprechen wir die kommende Woche. Für uns ist Matthias ein Kollege wie jeder andere.“

Urs Harnik dazu: „Genau darum geht es. Die Gesellschaft dürfte ohnehin nichts anderes erwarten. Wir wollen niemandem das Gefühl geben, mitgeschleppt zu werden. Das sind keine geschützten Arbeitsplätze unter Aufsicht von sozialpädagogisch geschulten Betreuern, sondern Jobs, die wir jedem anderen ohne Beeinträchtigung auch anbieten könnten.“



GOLD- UND SILBERJUNGE: Michael Harrer mit Carina Klug und seinem Mentor Stefan Heise an seinem Arbeitsplatz im Expedit.

Michael Harrer (21) vervollständigt das Trio. Er arbeitet im Expedit und absolviert eine teilqualifizierte Lehre als Bürokaufmann im Rahmen seiner Möglichkeiten. In ein paar Wochen besucht er, wie jeder andere Lehrling auch, die Berufsschule in Feldbach. „Ich übernehme die Post, teile sie auf und franiere die Stücke, die rausgehen.“ Alles Arbeiten, die halt sonst jemand ohne Beeinträchtigung machen würde. Einmal pro Woche hat Michi Harrer Mathematik-Nachhilfe, ein weiteres Mal kommt ein Job-Coach.

Seine Mutter Anita Harrer ist über die Art, wie ihr Sohn an seinem jetzigen Arbeitsplatz behandelt wird, glücklich: „Es ist ja nicht Michis erster Job, aber es ist der erste, an dem er vollwertig in die Abteilung integriert ist.“ Dass die Kollegen zusätzlich darauf achten, dass er nicht zu lange ohne Unterbrechung sitzt, sondern zwischendurch auch immer aufsteht, um die Durchblutung in seinem geschädigten Bein anzukurbeln, beruhigt Frau Harrer zusätzlich.

Dass Michael Harrer eine gewisse Sonderstellung einnimmt, liegt dar-

an, dass er auf ganz spezielle sportliche Erfolge verweisen kann. „Bei den Nationalen Special Olympics Sommerspielen 2018 in Vöcklabruck hab ich im Schwimmen Gold und Silber gewonnen.“ Zwei Medaillen bei den österreichischen Titelkämpfen – klar, dass man sich da ein bissel leichter tut, um ins Gespräch zu kommen ...

Eine der Grundvoraussetzungen für das Projekt war und ist, dass sich die Energie Steiermark nicht als Betreuungseinrichtung sieht. „Wir widmen uns dem Thema Inklusion unter der Prämisse, dass wir auch als Unternehmen davon profitieren wollen“, sagen die beiden Vorstände Christian Purrer und Martin Graf. Die Kooperation mit der innovativ-sozialen Wiener Unternehmensberatung myAbility ermöglichte einen professionellen Zugang, half, das Thema richtig aufzuarbeiten und Prozesse zu optimieren.

Etwa 40 Personen aus drei Abteilungen entwickelten in speziellen Workshops die „Spielregeln“, um auch intern eine klare Kommunikation festzulegen, jedem der drei Herren wurde ein eigener Mentor zur Seite gestellt.

Petra Pieber: „Wir wollen aber nicht kleinreden, dass es schon eine Herausforderung für die jeweiligen Kolleginnen und Kollegen war und ist, sich einer solchen Situation zu stellen.“

Mittlerweile sind einige Monate vergangen. Für alle im Haus sind Stefan G., Matthias H. und Michael H. Kollegen wie jeder andere auch. „Alle profitieren davon, die drei und wir, die wir zumindest nach außen hin unbeeinträchtigt erscheinen“, sagt Urs Harnik. „Auch wenn wir uns dem immer höher werdenden Tempo des Alltags nicht entziehen können – eine Begegnung mit einem der drei holt dich zumindest kurzfristig aus deiner Hektik heraus. Zugegeben, das hält nicht lange an. Aber es bereichert das Leben von jedem von uns. Einfach, weil klar wird, dass auch in einem Unternehmen wie dem unseren nicht alles perfekt sein muss. Und auch nicht ist.“

Schon bevor das Projekt im heurigen Sommer evaluiert wird, besteht kein Zweifel: Bei 3 aus 1800 gibt es deutlich mehr Gewinner als bei 6 aus 45. Täglich. Und das hat nicht einmal etwas mit Glück zu tun ... ●

„JEDER TAG IST EINE EXTREME FREUDE“

Mit Sturm einer der Champions-League-Helden, jetzt Hartberg-Trainer in der Fußball-Bundesliga. Über seine Arbeit sagt Markus Schopp: „Du bist ständig unter Strom, aber die Leidenschaft treibt mich immer aufs Neue an.“

Von Werner Ringhofer

Wann haben Sie besser geschlafen: als Spieler oder Trainer?

Da ist fast kein Unter-

schied. Ich habe auch als Spieler sehr kritisch meine Leistung hinterfragt. Das ist jetzt als Trainer noch eine Spur ärger. Deine Ideen und Pläne beschäftigen dich und dann kommt es schon vor, dass ich in der Nacht aufwache und mir noch schnell eine Idee aufschreibe.

Wie geben Sie nach einer Niederlage mit Ihren Emotionen um?

Ich bin sehr achtsam bei Dingen, die nach einem Spiel aus der Emotion gesagt werden. Nach einer guten Analyse präsentieren sich die Dinge oft sehr verändert.

Würden Sie etwas Kritisches über Ihr Team sagen?

Nein. Wenn ich die Mannschaft erreiche, bin ich überzeugt, dass jeder draußen am Spielfeld alles dafür tut, um erfolgreich zu sein.

Wie geben Sie mit Fehlern um?

Das Thema ist, wie du als Trainer gewisse Fehler bereits im Vorfeld mit Sicherheitsankern abschwächen kannst. Das sind Prozesse, die dich als Trainer im täglichen Arbeiten beschäftigen.

Ihr Trainerkollege Ralph Hasenhüttl sagt: Fußball ist ein Fehlerspiel.

Klar ist, dass es eine Tendenz im Fußball gibt, mehr Fehler beim Gegner zu erzwingen. Diese Entwicklung ist sicher nicht aufzuhalten.

Wenn Fehler passieren, die nicht passieren dürfen – ärgern Sie sich im ersten Moment?

Wenn offensichtliche Fehler passieren, macht es keinen Sinn, wenn ich mich draußen auch noch künstlich echauffiere. Der betroffene Spieler ärgert sich ohnehin selbst am meisten darüber.

Ist der Trainertyp, der komplett auszuckt, Schnee von gestern?

Das würde ich nicht sagen. Jeder Trainer findet seine Kommunikations-schiene. Diego Simeone von Atlético Madrid zum Beispiel ist das ganze Spiel ein Rumpelstilzchen. Jeder muss einen Weg finden, authentisch zu sein und seinen Weg der Mannschaft zu übermitteln.

In Deutschland gibt es 56 Profivereine und rund 900 ausgebildete Profitrainer, macht eine Arbeitslosenrate von über 90 Prozent. Wieso wollten Sie in so einen Job?

Jeder, der in so einer Funktion tätig ist, muss demütig sein, diese Möglichkeit bekommen zu haben. Wenn man auf hohem Niveau arbeitet, ist die Frage: Wie schaffst du es, ein Personal aufzubauen, das dich bereichern kann? Je-

höher du dich arbeitest, desto mehr brauchst du ein Team, das deine Idee viel größer macht.

Wenn Sie eine Zeit lang keinen Job in der Bundesliga hätten, wie würden Sie damit umgehen?

Ich bin überzeugt, dass es wenige ehemalige Spieler gegeben hätte, die den Cheftrainer in Hartberg angenommen hätten. Einfach aufgrund der Rahmenbedingungen: Das ganze Trainerteam und viele Stammspieler waren weg, es gab noch keine Lizenz – eine Situation, die mit extrem viel Risiko verbunden war. Aber ich habe keine Sekunde gezögert, ob ich die Aufgabe übernehmen soll. Ich glaube, in diesem Jahr ist riesig viel passiert, nicht nur in Hartberg, sondern auch bei mir als Trainer. Wenn es so sein sollte, dass sich irgendwann einmal keine Tür mehr öffnet, dann soll es so sein, aber das Erlebte nimmt mir keiner.

Was war das Riesige, das Sie erlebten?

In ein Umfeld zu kommen, wo eine unglaubliche Energie war, aufgeladen mit Überzeugung, Leidenschaft, Hingabe, Freude und einem Wir-Gefühl. Viele investieren ehrenamtlich viel Zeit. Großartig, gleichzeitig entstand eine besondere Verpflichtung, weil ich weiß, dass so viele Leute mit so viel Herzblut dabei sind. Die Zuschauer haben das Stadion gegen Sturm, Rapid und Salzburg fast



GELASSEN. „Wenn offensichtliche Fehler passieren, macht es keinen Sinn, wenn ich mich draußen auch noch künstlich echauffiere. Der betroffene Spieler ärgert sich ohnehin selbst am meisten darüber.“

eingetreten und plötzlich war die Erwartungshaltung da: Wir können da was machen. Das war für mich in so kurzer Zeit eine unglaubliche Transformation.

Diesen Level zu halten, ist schwierig.

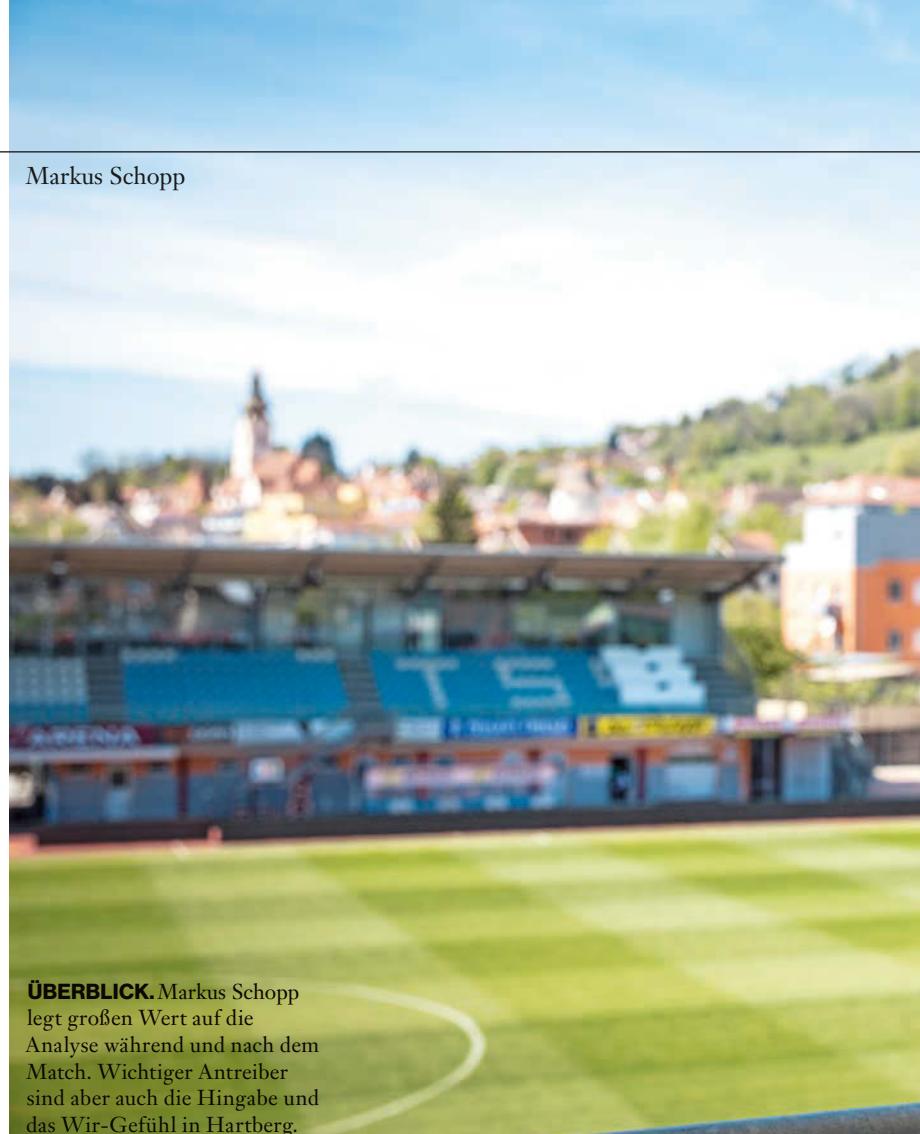
Mir war bewusst, dass wir in Hartberg sind und mit welchen Waffen die anderen kämpfen können. Der Herbst war vielleicht eine Spur zu erfolgreich, auf einmal ist das Interesse an einigen Spielern größer geworden. Das ist halt der Preis, dass sich ein kleiner Verein gegen Abgänge nicht so wehren kann.

Pep Guardiola hat gesagt: „Erfolg ist viel mehr das Ergebnis von Zweifeln als von Ergebnissen.“

In all deinen Entwicklungsschritten als Trainer gibt es immer Zweifel. Aber die Kunst ist es, Wege zu finden, die Zweifel zu beseitigen. Ich gehe jeden Tag zum Training, um etwas Neues erfahren zu dürfen.

Würden Sie den Spieler Markus Schopp in die Mannschaft nebnmen?

Markus Schopp hätte mir sehr viel Spaß gemacht. Für mich hat es nur 100 Prozent gegeben, ich habe immer versucht, die Grenzen nach oben zu schieben. Und das verlange ich auch von meinen Spielern. Was bei mir als Spieler nicht so gut war: Ich war oft zu verbissen. Das versuche ich jetzt anders zu machen, deshalb habe ich mich in meiner Zeit



ÜBERBLICK. Markus Schopp legt großen Wert auf die Analyse während und nach dem Match. Wichtiger Antrieber sind aber auch die Hingabe und das Wir-Gefühl in Hartberg.

in Hartberg von einem Coach unterstützen lassen. Er gibt mir die Möglichkeit, die Dinge sehr nah, aber auch von einer gewissen Distanz wahrzunehmen.

Wäre der Typ Schopp auch heute noch erfolgreich?

Ja. Wir erleben heute eine Generation an Spielern, die extrem reflektiert ist, viel Wissen und Leidenschaft mitbringt. Dazu kommt, dass die meisten

Spieler sehr gut informiert sind über ihre Defizite und was sie präventiv tun können. Hätte ich dieses Know-how damals gehabt, hätte ich sicher länger – bis 33, 34 – spielen können.

Hätten Sie gerne länger gespielt?

Ja, Spieler zu sein, ist das Schönste. Ich habe wegen meiner Rückenprobleme relativ früh aufhören müssen, weil ich zu wenig Anleitung hatte. Ich hatte keinen Trainer, der mir sagte: Markus, mit Fieber zu trainieren, ist nicht gut. Oft habe ich zu viel von mir eingefordert. Als Trainer denke ich komplett anders. Jeder, der angeschlagen ist, hat das Recht, eine Therapie zu machen. Ich brauche nur vollfitte Spieler auf dem Platz.

Was ist bei Ihnen stärker: die Analyse oder das Bauchgefühl?

Das kann ich nicht sagen. Es gibt Momente, da entscheidet der Bauch, aber ich bin auch ein sehr analytischer Mensch. Wenn ich mich auf ein neues Terrain begebe, will ich so gut wie möglich vorbereitet sein. Je länger ich



BEI ST. PÖLTEN war Markus Schopp 2017/2018 als Analysetrainer engagiert.



Zur Person

Am 22.2.1974 in Graz geboren

Stationen als Spieler: SK Sturm Graz (1991–1996), Hamburger SV (1996–1998), SK Sturm (1998–2001, zweimal Meister, dreimal Champions League), Brescia Calcio, Serie A (2001–2005), Red Bull Salzburg (2005–2006), New York Red Bulls (2006–2007); Nationalteam: 56 Spiele, 6 Tore.

Stationen als Trainer: u.a. Co-Trainer Österreich U 21, SK Sturm Graz Akademie U 18, SK Sturm Graz Amateure, SK Sturm Graz Kampfmannschaft, SK Sturm Graz Amateure, 2017/2018 Assistenztrainer SKN St. Pölten, seit 2018 Cheftrainer TSV Prolactal Hartberg.

Markus Schopp ist mit Lisa verheiratet und ist Vater zweier Kinder (Sophie, 16, Konstantin, 13), Lisa betreibt in Graz das Studio Lotus Yoga (www.lotusyoga.at, www.therayoga.at).

mich mit einer Aufgabe beschäftige, desto experimentierfreudiger werde ich.

*Noch ein Zitat von Ralph Hasenbüttl:
„Wenn du fünf Spiele in Folge verlierst,
glauben dir deine Spieler nicht mehr,
was du ihnen sagst.“*

Das würde ich so nicht sagen. Du musst eine Idee haben und sie kommunizieren können. Nach einer Niederlage ist es ganz wichtig zu erkennen,



HISTORISCH. Mit Sturm wurde Markus Schopp 1998 und 1999 österreichischer Meister.

nen, warum die Idee nicht funktioniert hat, und das musst du für deine Spieler möglichst gut aufbereiten.

Wie lange hält man es durch, auf hohem Niveau zu trainieren?

Für viele ist es eine Sensation, die Chance zu bekommen, in diesem Bereich zu arbeiten. Drinnen zu bleiben, heißt einfach, von seiner Idee gefesselt zu sein. Die Idee teilen zu können, immer wieder in neue Richtungen zu lenken. Da ist jeder ein anderer Typ.

Was sind Sie für ein Typ?

So wie ich es momentan lebe, ist jeder Tag eine extreme Freude für mich. So lange das so ist, spüre ich mich. Ich bin auf einer Reise und permanent auf der Suche nach Dingen, die mich entwickeln.

Sind Sie ein leidenschaftlicher Mensch?

Ja, sehr. Ohne Leidenschaft wäre die Arbeit hier nicht möglich. Hartberg hat in den letzten Jahren eine unglaubliche Entwicklung gemacht. Das ist so ein Antrieb für mich und die Mannschaft, dass wir jeden Tag dafür brennen und noch mehr Leidenschaft aufzubauen.

Wenn Sie die ganz großen Momente als Spieler und Trainer vergleichen – gibt es einen Unterschied?

Ich habe die Erfolge als Spieler länger genießen können. Ein Sieg hat ein paar Tage nachgewirkt. Als Trainer ist die Freude auch groß, aber sobald das Spiel vorbei ist, denkst du schon wieder an das nächste Match. Du bist permanent getrieben, immer auf der Suche nach Kleinigkeiten, die dich weiterbringen.

Sie galten bei Ihren weiblichen Fans als blonder Engel.

Jetzt bin ich ein grauer Die Phase als Spieler war wunderbar. Der größte Sieg für mich war aber, dass ich meine Frau kennengelernt habe. So haben sich für mich ganz andere Welten eröffnet. Durch meine Frau und meine Kids habe ich gelernt, abzuschalten und innere Ruhe zu finden.

HARTBERGER, DIE ETWAS BEWEGEN

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



ROMAN POSCH

Die Faszination der „Mühlerei“

„Zurück zu den Wurzeln“, so betreibt die Familie Posch ihren Mühlenbetrieb in Hartberg in der dritten Generation. Slow Food, Città Slow und Slow Travel spiegelt die Lebenseinstellung wieder. Führungen und Workshops geben Einblick in dieses Mühlenerlebnis.



ANDREA & RENÉ NÖHRER

Bauernbrot vom Holzofen

Auf ihrem Bauernhof in Unterdombach backen sie täglich Bauernbrot und Gebäck. Vier Generationen helfen dabei mit. Das Herz der Backstube ist der Holzbackofen, der täglich beheizt und für den Backvorgang vorbereitet wird. Die Qualität wurde mehrfach ausgezeichnet.



MARGRET ALMER

Ein Star in den USA

„Die Stadt Hartberg hat sich großartig entwickelt“, findet die Jodlerin und Sängerin, die in Füssen (Bayern) und auf Mallorca lebt. Noch immer ist die sympathische Steireerin voll im Geschäft, vor allem in den USA. Eben erst ist sie aus Las Vegas gekommen.



MUSICA-FESTPIELE HARTBERG

Jesus Christ 2020

Sein 2005 gibt es die Musical-Festspiele Schloss Hartberg. Über 80 Interpreten stehen unter Intendant Alois Lugitsch auf der Bühne, unter anderem Lehrer und Schüler der Musikschule Hartberg und regionale Musikgrößen. Sogar die amtierende Miss Styria Larissa Robitschko ist Mitglied des Ensembles. Im Juli 2000 wird die Rockoper Jesus Christ Superstar von Andrew Lloyd Webber (Musik) und Tim Rice (Text) aufgeführt. Regie führt Julia Bruckner, die Choreografie kommt von Katharina Dunst, für die Kostüme zeichnet Monika Radl, für die Maske Waltraud Löffler verantwortlich.



MAXIMILIAN THALLER

Mit 25 schon 100 Länderspiele

Jetzt liegt der Fokus des aus Hartberg stammenden Top-Volleyballers beim Nationalteam, wo im Mai und Juni Europa-Liga und im September die Europameisterschaften gespielt werden. Trotzdem will Thaller, der aktuell in Rumänien spielt, seine nächsten Entwicklungsschritte setzen: „Ich möchte nächste Saison gerne in Ländern wie Frankreich, Belgien, Deutschland oder Tschechien spielen“, so Thaller. Seine Karriere begann er beim TSV Hartberg. Um nicht nur seinen Körper, sondern auch seinen Geist zu trainieren, absolviert der Spitzensportler ein Fernstudium „Digitale Medien“.

Medizin, Musik, Maschinenring – Menschen des Monats



Günther Winkler

Die Zielsetzung des ärztlichen Direktors am LKH Hartberg: Positionierung als Zentrum kompetenter medizinischer Versorgung auf höchstem Qualitätsstandard mit dem Menschen im Mittelpunkt.



Edith Kutschera-Kogler

Begleitung die ARGE Altstadt Hartberg bei der Stadt-kernvitalisierung und leitet die Revitalisie-rungsoffensive des Denkmals barocker Meierhof von Schloss und Gut Klaffennau.



Karlheinz Oswald

Der Diplomingenieur und Abteilungsvor-stand an der HTL Pinkafeld ist Obmann der Stadtkapelle Hartberg und spielt selbst im Saxofonre-gister. Sein Kon-zert-Tipp: 5. Juli Stadtfest.



Waltraud Gotthard

Seit Oktober im Unruhestand packt „Waldi“ im Hospiz-Team, in der Behinderten-Selbsthilfe-gruppe Oststeiermark, im Reisebüro Gern-gross und vor allem im Verein Einkaufsstadt Hartberg an.



Hannes Windhaber

Als Obmann des Maschinenringes Hartberg engagiert er sich bei Zukunfts-themen wie erneuer-bare Energie und Fotovoltaik und ist auch Dienstleister für die Land- und Forst-wirtschaft.

**HEIDE SCHÜTZENHOFER**

Wie die Region schmeckt

Das Familienunternehmen Meisterfrost stellt seit 40 Jahren hochwertige Tiefkühlprodukte her und beschäftigt 220 Mitarbeiter. Die traditionellen Rezepte mit Zutaten aus der Region liegen im Trend. Es verkauft sich besser, wenn man weiß, woher die Lebensmittel kommen.

**PETRA KLEMENT, PAUL KLINGENSTEIN**

Strategische Querdenker

Vor dem Hintergrund der Diskussion um Überlebensmodelle in sterbenden Stadtzentren gewinnen strategische Gemeinschaften von Querdenkern und neuen Formen des Mit-einander-Tuns an Bedeutung. Petra Klement und Paul Klingenstein engagieren sich in der ARGE Altstadt.

**THOMAS HARMTOLD**

Junger Elan im BMW-Cockpit

Vor zwei Jahren wurde Thomas Harmtold (25) GF im Autohaus Harmtold in Grafendorf. Sein Erfolg? Sympathische Art und unermüdlicher Einsatz. „Das Entscheidende ist die persönliche Beziehung zum Kunden. Ich versuche, mich ständig zu verbessern und lasse von meinen Mitarbeitern und Kunden.“

**HERBERT SCHWEIGER**

Funktionäre des Jahres

Im Nachwuchsfußball sind die Hartberger sehr engagiert. Die ehrenamtlichen – also unbezahlten – Funktionäre führen mit den JUNIORS Hartberg im Nachwuchsbereich 16 Mannschaften von den Minis bis zur U 17 mit dem Ziel, Spieler an die höchste Spielklasse heranzuführen. Fußballcamp mit 250 Jugendlichen und Hallenturnier mit 200 Mannschaften zählen zu den größten ihrer Art. Für dieses Engagement in der Jugendarbeit wurde man mit der Auszeichnung „Funktionäre des Jahres 2018“ belohnt. Das Team v.l.: Helmut Kammel, Hannes Puchas (Jugendleiter), Anton Winkler, Herbert Schweiger (Obmann), Franz Handler.

**STEFAN LORENZONI**

Breite Palette

Mit den Stadtwerken und sechs Tochterunternehmen ist der Geschäftsführer gut ausgelastet, aber auch erfolgreich. Der Umweltgewerbepark „oekopark Hartberg“ mit seinen 50 Unternehmen und Science-Center sowie das angeschlossene Kinocenter MAXOOM zählen zu den großen Publikumsmagneten.

**BRIGITTE STEINER**

Tierärztin für alle Sorgen

Seit 15 Jahren ist sie Tierärztin in Voral mit Spezialgebiet Wiederkäuer (Rinder, Schafe, Ziegen). Mit ihrem Mann betreut sie eine eigene kleine Herde aus heimischen Fleckviehkühen und eine Mutterkuhherde Wagyu-Rinder, die ihren Ursprung in Japan haben. In der Ordination Steiner gibt es auch einen Bereich für die Behandlung von Kleintieren. Da nimmt sie sich Zeit für alle kleinen und großen Sorgen. Für den allerletzten Weg kommt sie zu Hunden und Katzen auch direkt nach Hause.

**ALEXANDER ALLMER**

Tourismus & Lebensqualität

Der Stubenberger Bürgermeister achtet als Förster auf seinen Wald und als Gemeindeoberhaupt arbeitet er mit seinem Team daran, dass die Lebensqualität für die Bewohner erhalten bleibt. Die touristische Infrastruktur soll in Stubenberg konsequent, aber sanft ausgebaut werden.

**JÜRGEN SCHERF**

Der Natur etwas zurückgeben

Seit seiner Jugend ist Scherf mit der Vermarktung von Naturstein beschäftigt. Der Familienbetrieb gehört zu den führenden Anbietern von Sand- und Natursteinprodukten. Am Betriebsgelände bemüht man sich, mit Teichen und Bioflächen der Natur wieder mehr Raum zu geben.

**CHRISTOPH RAIMANN**

„Der Notar in Ihrer Nähe“

Dieser Leitsprich soll zum Ausdruck bringen, dass, wo immer Kunden eine Leistung in Anspruch nehmen, der Notar in ihrer Nähe ist. Christoph Raimann wird im Raum Hartberg nicht nur für seine Arbeit, sondern auch für sein soziales Engagement geschätzt.

Im Blickpunkt

**Karin Ammerer**

2004 hat die Schriftstellerin ihr Hobby zum Beruf gemacht. Über 40 Kinder- und Jugendbücher, z.B. Ratekrimis mit Inspektor Schnüffel, aber auch der bewegende Roman „Auf der Flucht“ sind erschienen. Die Autorin tourt durch den gesamten deutschsprachigen Raum.

**Günther Bohuslav**

Der gebürtige Wiener betreibt seit 2015 die kleine, aber feine Kaffeerösterei „Short Black“ in der Hartberger Altstadt. Nur Arabica-Kaffebohnen aus 20 Ländern werden vom Röstmeister und Kaffeesommelier zu einem unvergleichlichen Geschmackserlebnis verarbeitet.

**Alois Lugitsch**

Eine fixe Größe in der Kulturlandschaft: Musikschuldirektor, Gründer des Jugendblasorchesters und der Musical-Festspiele Schloss Hartberg, Leiter der Stadtkapelle. Dem Musiker, Komponisten und Dirigenten wurde 2016 vom Bundespräsidenten der Professorentitel verliehen.

**Reinhard Pöllabauer**

Leitet seit fünf Jahren das Gymnasium, in dem Schüler auf eine schnelllebige und komplexe Zukunft bestens vorbereitet werden. Priorität haben momentan neue Homepage und neues Logo, ein Schwerpunkt Social Media und der Ausbau von Schule und Sportstätten.



ERLEBNIS FÜR DIE SINNE

Die Urlaubsregion Hartbergerland bietet ideale Möglichkeiten zu Genuss und Entschleunigung, die umliegende Natur Erholung pur. Die Stadt selbst lädt zu Altstadtpicknick, „Live in the City“-Abenden, Sommerkonzerten und Sommerkinoveranstaltungen.

Mitten im Herzen der Oststeiermark, im wohl sinnlichsten Teil des Gartens Österreichs liegt das Hartbergerland. Die sechs Destinationen der Urlaubsregion – Kaindorf, St. Johann in der Haide, Greinbach, Grafendorf, Rohrbach an der Lafnitz und die historische Stadt Hartberg – haben sich auf Entschleunigung, Erholung, Tradition und Stärkung der Sinne spezialisiert. Die Bezirkshauptstadt Hartberg lädt mit ihrer besonderen Schönheit und baulichen Struktur der alten Gebäudeensembles zum Flanieren ein. Und Hartberg trägt als erste steirische Stadt die internationale Qualitätsauszeichnung Città Slow, die für eine hohe

Lebensqualität und eine bewusste, nachhaltige Einstellung steht. Kriterien für dieses Gütesiegel sind die Förderung regionaler Erzeugnisse, die Nutzung alternativer Energien, die Schonung der Umwelt und eine ausgewogene Kultur und Tradition. Auch im Hartbergerland profitieren Urlaubsgäste von diesen wichtigen Kriterien und können so neue Kraft und Energie schöpfen.

Den Duft des Frühsommers erleben

Den Frühsommer neu entdecken – mit allen Sinnen – und sich hinausbegeben in die Natur des Hartbergerlandes, das ist Erholung pur. Eine Wanderung vorbei an üppigen saftigen Wiesen erfreut das Herz und stärkt die See-

le. Eine Genuss-Radtour zu bekannten kulinarische Ausflugszielen des Hartbergerlandes lässt den Gaumen frohlocken und zeigt, wie wichtig wahrer Genuss für eine innere Zufriedenheit sein kann. Begeben Sie sich auf die Reise für die Sinne und wählen Sie aus den vielen Veranstaltungen Ihre persönliche Reise in das Land der Sinne!

4 Themen & eine Stadt

Altstadtpicknick, „Live in the City“-Abende, Sommerkonzerte und Sommerkinoveranstaltungen sind ein ideales Angebot, um die Stadt Hartberg zu besuchen. An jedem ersten Samstag in den Monaten Juni, Juli und August wird in der Stadt Hartberg gepick-



AUF DEN HARTBERGER BAUERNMÄRKTN gibt es eine Vielzahl an regionalen Genüssen: vom krossen Brot, Gemüse, Marmeladen bis zu Säften, Schnäpse ...

nickt. Genussvolle Picknicksnacks können in den Cafés der Innenstadt erworben und anschließend gleich in der Innenstadt oder bei einem der schattigen Plätze im Hartbergerland verspeist werden. Musikalischen Hörgenuss gibt es bei den „Live in the City“-Abenden. An den Freitagen im Sommer gastieren unterschiedliche Live-Bands ab 19 Uhr am Hauptplatz und bei den Sommerkonzerten zeigt die Stadtkapelle Hartberg ihr Können. Die beiden Sommerkinoabende bieten Kinogenuss unter Sternenhimmel. Alle Termine gibt es auf www.hartbergerland.at

Ein genussreiches Erlebnis für sich sind die Bauernmärkte im Hartbergerland. Hier gibt es gehaltvolle und liebevoll hergestellte Produkte direkt von den Herstellern. Etwa am traditionellen Bauernmarkt vor dem Kapuzinerkloster, wo noch die alte Gemüsesorte Pastinak angeboten wird, genauso wie das Urgetreide Dinkel, das krosse Bauernbrot oder das echte steirische Kürbiskernöl. Immer Dienstag und Freitag von 12 bis 17.30 Uhr.

Weitere lokale Spezialitäten bietet der Altstadtmarkt am Marienplatz mit hochwertigen Produkten landwirt-

schaftlicher Erzeuger und kleiner Ge- werbebetriebe. Vom Bauernbrot bis zur Marmelade, handgemachten Nudeln und regionalen Säften, Weine etc. Ein Slow-Food-Käsestand mit internatio- nalen Käsespezialitäten ergänzt das re- gionale Angebot sowie stilvolles Kunstdenkmal aus der Region.

Eine weitere kulinarische Attraktion ist der Hofladen der Fachschule Kirchberg in Grafendorf: Das Angebot reicht von Fleisch- und Milch- produkten, leckeren Käsesorten, Brot und Gebäck bis zu Säften, Most, Wein, Bier und Edelbränden. Geöffnet Freitag von 12 bis 15.30 Uhr.

Weitere Veranstaltungshighlights 2019:
Literatursommer: Etablierte Autoren lesen aus ihren Werken in den Gärten des Hartbergerlandes. Alle Ter- mine und Autoren gibt es online zum Nachsehen. www.hartbergerland.at ●
Helmut Bast



SOMMERABENDE in der historischen Innenstadt von Hartberg: Flanieren, „Live in the City“-Konzerte und vieles mehr.

Tourismusverband Hartbergerland
Vorstandsvorsitzende: Dipl. Päd. Karin Ammerer
Alleegasse 6, 8230 Hartberg
www.hartbergerland.at
E-Mail: tourismus@hartbergerland.at
+43 332603300



PRÄCHTIGER RAHMEN. Die Altstadt von Hartberg passt perfekt für jede Art von Feier.



ZAUBERHAFT FEIERN MIT ALLEN SINNEN

Einen Anlass zum Feiern gibt es immer! Das Hartbergerland bietet alle Möglichkeiten, jedes Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen. Von der Firmenfeier bis zur Hochzeit.



Jubiläen, Geburtstage, bestandene Prüfungen, Hochzeiten: Feiern gehört zum Leben dazu. Es öffnet unser Herz, mit den Liebsten zusammen zu sein und schöne Stunden zu verbringen. Und auch für berufliche Anlässe – z.B. ein tolles, neues Projekt oder eine Kunstausstellung – findet man immer den passenden Veranstaltungsort. Das Hartbergerland und die malerische Altstadtkulisse der Città Slow Hartberg bieten einen bunten Strauß an Möglichkeiten, um jedem Fest das gewisse Etwas zu verleihen.

Heiraten im Hartbergerland: Für Hochzeitspaare ist die Region wie geschaffen. JA-Sager können aus 15 Kirchen, vier Standesämtern und vielen

liebevoll geführten Familienbetrieben auswählen. Charmante Kapellen, zauberhafte Kirchen oder märchenhafte Schlösser – für jeden Geschmack ist etwas dabei.

Die Stadt Hartberg bietet das perfekte Service. Neben der richtigen Hochzeitslocation hält sie auch alles andere für ein unvergessliches Fest bereit. Das fängt bei Schuhen, Frisur, Tischdekoration und vielem mehr an. Besonders Blumen schaffen eine wundervolle Atmosphäre. Wunderschöne Sträuße, charmante Anstecker, liebevolle Armbänder oder einzigartige Blumenarrangements – die Floristen des Hartbergerlands gestalten die perfekten Blumenträume.

Am wichtigsten für jede Braut ist natürlich das Traumkleid. Dass auch der Bräutigam strahlt, dafür sorgen die Profis der Einkaufsstadt Hartberg. Ob klassischer Traum in Weiß oder zünftige Lederhose: alles aus einer Stadt und man kann ganz entspannt zur Feier gehen. Sogar für das richtige Gefährt wird gesorgt: Wie wäre es, mit einer romantischen Kutsche vorzufahren?

So viel Glück will man natürlich für immer in Erinnerung behalten. Die Fotografen im Hartbergerland helfen gerne dabei: von der Planung bis zu bildlichen Umsetzung. Stimmungsvolle Plätze als Rahmen gibt es eine Fülle. Auch an zauberhafte Geschmacks-



HOCH-ZEIT. Im Hartbergerland wird der schönste Tag im Leben zu einem unvergesslichen Erlebnis.

23



GROSSARTIGE AUSWAHL. Die Vielfalt an Hochzeitslocations trifft jeden Geschmack.

erlebnissen soll es nicht fehlen, dafür sorgen die Gastronomen im Hartbergerland. Unwiderstehliche Köstlichkeiten aus Küche und Keller in liebevoll dekorierten, prächtigen Festtafeln versüßen den schönsten Tag des Lebens.

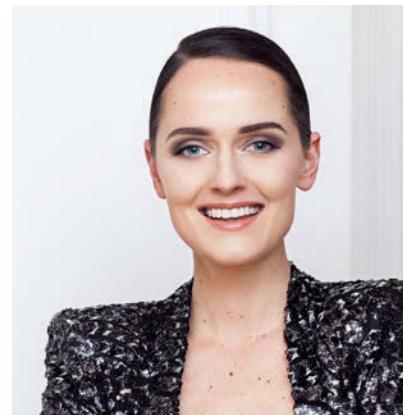
Poleschinskis Braut-Couture-Show

Ein absolutes Muss der Hochzeitsregion Hartbergerland wird die Hochzeitsmesse im Herbst. Termin im Kalender dick anstreichen: vom 20. bis 22. September. Ein Highlight findet gleich zu Beginn statt. Eva Poleschinski eröffnet mit ihrer Bridal-Couture-Show am 20. September (18.30 Uhr) die Hochzeitsmesse in ihrer Heimat.

Die Designerin ist international für ihre exquisiten Ballroben und die unkonventionelle Brautmode bekannt. In allen großen Modemagazinen wie Elle, Vogue oder Madame war sie bereits zu sehen, ihre Kollektionen präsentiert sie auf den wichtigsten Fashion Weeks von Paris bis New York und Tokio. Zahlreiche Prominente ließen sich bereits von ihr einkleiden: Franziska Knuppe, Silvie Meis, Conchita oder Katherine Schwarzenegger sind nur einige der vielen begeisterten Trägerinnen ihrer Kleider.

Mit einer fulminanten Eröffnungsshow zollt Eva Poleschinski dem Hartbergerland Tribut. In einer eindrucksvollen Kulisse lässt sie ihre Brautroben vorführen. Als Catwalk dient die Stadtpfarrkirche St. Martin, eine gelungene Verschmelzung des gotischen Gebäudes mit barocker Einrichtung. Tickets für die glanzvolle Couture-Show bekommt man beim Tourismusverband Hartbergerland unter 03332 603300 oder per Mail: tourismus@hartbergerland.at.

An den folgenden zwei Tagen (von 10 bis 18 Uhr) findet die Messe im



DESIGNSTAR. Eva Poleschinski eröffnet die Hochzeitsmesse mit ihrer Couture-Show.

Hartbergerland Hochzeitsmesse

20. bis 22. September 2019

im Schloss Hartberg

Sa., So. ab 10 bis 18 Uhr

Fr. 18.30 Uhr Couture-Show Eva Poleschinski (Hartberger Stadtpfarrkirche)

Schloss Hartberg statt. Am Samstag präsentiert die MLC – Modelschule & Lifestyle Coaching Ines Payer Brautmodentrends im Rittersaal: die neuesten Brautroben, Dessous und weitere angesagte It-Pieces für die Braut. Am Sonntag (14 Uhr) präsentiert Ines Payer wieder Brautmode und Festtagstrachten. Bis um 18 Uhr können sich Brautpaare inspirieren lassen und gusterieren.

Das spezielle Highlight für Jubelpaare in der Stadtpfarrkirche Hartberg: Um 10 Uhr sind alle Eheleute, die ein Jubiläum feiern, aber auch Brautpaare in spe zu einer Paarsegnung von Pfarrer Dr. Josef Reisenhofer herzlich eingeladen.

Alle Informationen auf:
www.hartbergerland.at



Urlaub mit der besten Freundin

Sanft rollen und entschleunigen ist das Motto im Radfahr-Paradies Hartbergerland. Perfekt für einen Freundinnen-Urlaub.

Ein gemeinsamer Kaffee, stundenlang reden und spazieren, shoppen und dann auf einen Absacker in einer Bar den Tag ausklingen lassen. Klingt nach einem harmonischen Date, ist aber der Ablauf eines richtig schönen Treffens mit der besten Freundin. Das ist Zeit, in der man ganz man selbst ist, Zeit, die erholsam und aufregend zugleich sein kann. Das alles erlebt man im idyllischen Hartbergerland. Besonders schön lässt sich die Region auf einer gemeinsamen Fahrradtour erkunden.

Diese Landschaft ist wie geschaffen für Radfahrer. Genussradler fühlen sich hier genauso wohl wie Rennsportler. Steile Anstiege braucht man nicht befürchten. Die Puste geht einem also nicht aus. Im Gegenteil: Wenn man möchte, kann man beim Wandern oder Radfahren noch ausgiebig plaudern.

„Fühlt si guat an“, ist ein Motto im Hartbergerland. Zu Recht, denn diese Wander- und Radregion, umgeben von sanften Hügeln und zahlreichen Weinreben auf den Hängen des Ringkogels und Masenberg, lädt zur Ent-

schleunigung ein. Ein Höhepunkt für Radfahrer ist jedes Jahr die Weltrad-sportwoche (14. bis 21. August) mit Fahrern aus 15 Nationen. Das Know-how, das man sich bei dieser hochprofessionellen Veranstaltung aneignete, kommt auch den Genussradfahrern zugute. Eine große Anzahl an wunderbaren Radwegen steht bereit – mit vielen fahrradfreundlichen Betrieben an der Strecke.

Ideale Voraussetzungen für eine sinnliche Genusstour durch diese unverbrauchte, wunderschöne Naturgar-tengartenlandschaft. Bewegung und Genuss verbindet man bestens am Weinradweg, der an Buschenschänken vorbeiführt. Weinkenner schätzen auch das Hotel Restaurant Pusswald mit großer Vino-thek. Da gibt es internationale Weine zu verkosten, aber natürlich auch die besten Flaschen aus der Umgebung. www.hartbergerland.at

Sommer im Hartbergerland

Der Gasthof Pack „Zur Lebing Au“ befindet sich in einer ruhigen Lage mit angrenzendem Park und ist nur einen Steinwurf vom Naturschutzgebiet „Hartberger Gmoos“ entfernt. Das Angebot Radeln im Hartbergerland: 2 Nächte im Doppelzimmer, reichhaltiges Frühstücksbuffet, mit dem Radguide die schönsten Plätze entdecken: Preis p.P: ab € 89,-, buchbar: 2. bis 4. Juli 2019 Josef-Hallamayr-Str. 30, 8230 Hartberg, 03332 624700, www.gasthof-pack.at

Im Garten Österreichs

Blühendes Hartbergerland. Die Gärten dieser Region wecken alle Sinne. Man spürt die bezaubernde Atmosphäre in Schaugärten und bei literarischen Gartenerlebnissen.

Es duftet verführerisch im Hartbergerland und in den verschiedenen Schaugärten, wo sich in der Sonne eine fantastische Blütenpracht entfaltet. Die Liebe zum Leben entdeckt man hier mit allen Sinnen. Die schönsten Privatgärten und öffentliche Gärten laden zum Staunen und Genießen ein. Das Potpourri aus Blumen, Bäumen, Stauden und Dekorationen ergibt einen Augenschmaus – eine Auszeit im bunten Garten.

Eines dieser Gartenparadiese findet man im Gartenatelier Bella Bayer in Hartberg. Fünftausend Quadratmeter zum Träumen mit einer fantastischen Magnoliensammlung aus dem Tessin und mehr als dreitausend Taglilien. Auf dem Rasen gehen, an den Blumen riechen, die Bäume umarmen, mit den Vögeln sprechen und sich im Gartencafé etwas Gutes tun, so einfach geht Entschleunigung im Hartbergland.

Diese und zahlreiche andere Gärten sind ideale Orte für erholsame Sommerfrische, aber auch Bühnen für Kunstaustellungen. Besonders beliebt sind die literarischen Garten erlebnisse, zahlreiche Künstler lesen aus ihren neuesten Werken.

Kunst findet im Hartbergerland auch an vielen anderen Orten statt. Die Töpferin Eva Mayer fertigt in ihrer Werkstatt im stillgelegten Steinbruch ganz besondere Kunstwerke. Und auch Petra Saurugg überzeugt in ihrem Keramiksaustall mit jugendlich-coolen Einzelstücken.

Auf einer Genuss-Radtour sind diese Ziele alle gut erreichbar. Und wer längere Zeit im Hartbergerland verbringen will: Auch die original zurückgebaute Posch-Mühle mit Führungen und Mühlenladen ist sehenswert genauso wie die Höfler Mühle, der GERA-Park oder das Hartberger Gmoos, das Natura-2000-Europa-Schutzgebiet am Rande von Hartberg.



GARTENTRÄUME. Der Garten von Bella Bayer ist nur eine von vielen Oasen.



Festliche Mode für Damen und Herren.

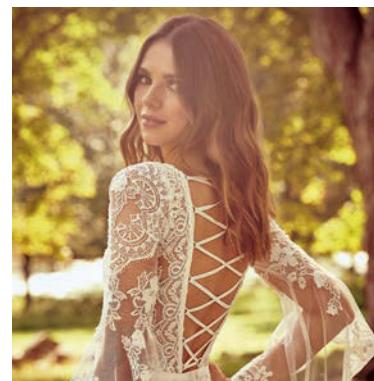
**HILDE & HILDE
BRAUTMODE UND MEHR**

**Raffiniert,
schlicht, edel**

Das Textilgeschäft Hilde & Hilde in Pinggau hat für jedes Fest das perfekte Kleid. Festliche Mode von Hilde & Hilde macht jede Zeremonie für Groß und Klein zu einem unvergesslichen Ereignis. Eine einzige Vielfalt zeichnet das Angebot aus: stilvolle, schöne Brautkleider und Hochzeitsanzüge, Maturaballkleider & Anzüge, Ballkleider und Abendgarderobe, Festliches für die Firmung, Erstkommunion & Anzüge, Handschuhe, Schleier uvm. Auch Braut-, Ball- und Maturaballkleider in Plus-Size und darüber hinaus werden geführt.

HILDE & HILDE
H&H BRAUTMODE UND MEHR

Hauptplatz 6, A-8243 Pinggau
T. +43 (0)3339 222 58, brautkleider.at



ENTGELTLICHE EINSCHALTUNG FOTOS: BEIGESTELLT

Darauf fährt das Hartbergerland ab!

Die Radregion Hartbergerland zeigt sich auch 2019 von der flotten Seite!

Keinen Gang zurückschalten, ist der Wahlspruch im Hartbergerland:

Vom 14. bis 21. August geht die 47. Weltradsportwoche über die Bühne.



RADSPORTFANS haben es gut im Hartbergerland, der Rennkalender ist bestens gefüllt.

Vielen Radsportveranstaltungen bieten begeisterten Sportlern die Möglichkeit, richtig „Gas“ zu geben. Hier kommt die einzigartige Landschaft der Oststeiermark zum Tragen. Neben den flachen Straßen und Radwegen zum steirischen Thermenland hin fordern die vielen Bergpässe wie der Masenberg heraus.

Radregion Hartbergerland – die Rennsportregion: Bekannt ist die Tourismusregion für die vielen Straßenrennen, die über die Bühne gehen. Gestartet wird mit der Ultra Rad Challenge, dann gibt es die Weltradsportwoche, die 34. Int. Radjugendtour Oststeiermark und das Masenbergrennen. Bike your life: ein Motto der Radregion!

Bei der Ultra Rad Challenge vom 19. bis 20. Juli stehen Radrennen in

Einzel- und Teamkategorien auf dem Programm. Die Königsdisziplin ist der Bewerb über 24 Stunden, sehr beliebt ist auch der Wettkampf über 12 Stunden. Wer nicht ganz so lange im Sattel sitzen möchte, kommt auch bei den Radmarathons über 3 und 6 Stunden in den Genuss der einzigartigen Atmosphäre entlang des 18 Kilometer langen Rundkurses. Abgerundet wird das vielseitige Programm mit einem Mountainbike-Nachwuchsrennen für Kinder von 5 bis 14 Jahren.
www.ultrarad-challenge.at

Bei der Weltradsportwoche treffen sich Rennradfahrer aus über 15 Nationen im Hartbergerland, um sich in sechs verschiedenen Straßenrennen zu messen. Heuer erstmals im Programm sind

Trainingsfahrten mit den Profis der Radregion: Florian Gaugl, Manfred Malik, Thomas Maierhofer. Die Radrennen vom 14. bis 18. August beinhalten den Eröffnungsprolog in Hartberg, das Straßenrennen Kaindorf mit der österreichischen Jugendmeisterschaft, ein Straßenrennen in Grafendorf, ein Einzelzeitfahren in Unterrohr, einen Bergsprint und ein Straßenrennen vom Apfelberg ins Hirschbirnenland. Anmeldung: www.hartbergerland-radsportwoche.at

Vom 21. bis 25. August treten mehr als 120 Nachwuchsradsportler bei der 34. Int. Radjugendtour Oststeiermark in die Pedale. Den Abschluss der Radrennsaison bildet das Masenbergrennen am 7. September. Hier geht es entlang der Ringstraße hinauf auf den Masenberg.

www.tsv-radsport.at/index.php/termine

Action-Termine für Radfans

Ultra Rad Challenge

19.–20. Juli 2019, Ökoregion Kaindorf
www.ultraradchallenge.at

Weltradsportwoche Hartbergerland

14.–21. August 2019
 Rennen 14.–18. August
 5 Trainingsfahrten und Vortrag mit Thomas Maierhofer – Race-Across-America-Teilnehmer
 Tourismusverband Hartbergerland
www.hartbergerland-radsportwoche.at

34. Int. Radjugendtour Oststeiermark

21.–25. August 2019
 Radregion Oststeiermark

Masenbergrennen

7. September 2019, Start 14 Uhr,
 Hauptplatz Hartberg TSV-Radsport
www.tsv-radsport.at



EMMERICH BÖHM: „Investition in die Bildung von Kindern ist eine Investition in eine für sie bessere Zukunft.“ Der Schokogupf kann die Welt zum Besseren verändern (r.).

Einfach köstlich, doppelt gut

Das steirische Familienunternehmen Meisterfrost setzt seit mehr als 30 Jahren auf österreichische Hausmannskost – süß und pikant – nach Originalrezepten. Und lindert mit einem Projekt für Missio Österreich die Not von Kindern in Afrika.

Meisterfrost steht schon immer für frischeste Zutaten in Verbindung mit langjähriger Erfahrung, handwerklicher Tradition und für die Einhaltung höchster hygienischer Standards, die höchste Produktqualität garantieren. Nun wurde das Projekt SCHOKOGUPF, das Emmerich Böhm, dem Firmengründer von Meisterfrost schon lange am Herzen lag, gemeinsam mit Pater Dr. Karl Wallner, dem Nationaldirektor von Missio Österreich, aus der Taufe gehoben. Böhm ist es ein Anliegen, Gutes zu tun und einen Beitrag zu leisten, um die Armut in Afrika zu verringern. Daher fließt ein Teil des Erlöses aus dem Verkauf des „Schokogupfs“ in die „Missio – Wir helfen Kindern“-Projekte in Afrika. „Ich bin der Meinung, dass eine Investition in die Bildung von Kindern eine Investition in eine für sie besse-

re Zukunft ist. Wir hoffen, dass sich ihnen dadurch die Chancen eröffnen, ein glücklicheres Leben zu führen“, erklärt Böhm.

„Der ‚Schokogupf‘ macht das Helfen einfach: Denn wenn ich einen ‚Schokogupf‘ kaufe, habe ich ja direkt etwas davon: einen köstlichen Kuchen, den ich auch jemandem schenken kann.“



PATER KARL WALLNER: „Mit dem ‚Schokogupf‘ kaufe ich nicht nur einen köstlichen Kuchen, sondern helfe und verändere so die Welt.“

Und zugleich helfe ich durch den Kauf und verändere so die Welt“, so Pater Karl Wallner. Der kleine zart-flaumige Schoko-Nuss-Kuchen mit Schokoladeglasur und aus hochwertigen Zutaten aus ökologischer und nachhaltiger Landwirtschaft ist als Geschenk, als kleine Geburtstagstorte, als Mitbringsel oder einfach zum Selbst-Naschen gedacht. Erhältlich in den teilnehmenden ADEG-Märkten.

Für Emmerich Böhm als Gründer von Meisterfrost gelten die festgeschriebenen Leitsätze, den Menschen in den Mittelpunkt zu stellen – sei es als Kunde, Partner oder als Mitarbeiter. Die Firma Meisterfrost ist seit jeher sehr sozial engagiert: Sie unterstützt das SOS-Kinderdorf Pinkafeld, das Kinderdorf Pötzsching, den Sternthalerhof, die Tafel Österreich, Schulprojekte in Nigeria und Kongo usw. •

www.meisterfrost.at

IMMER ZWEI SCHRITTE VORAUS MIT RKP

An den Standorten Hartberg und Wien bietet die RKP-Gruppe ein einzigartiges ONE-STOP-SHOP-Konzept, das Steuer-, Unternehmens- sowie Business-Software-Beratung & IT-Solutions um ein professionelles Netzwerk erweitert.

Die RKP-Gruppe mit Stammsitz bei Hartberg zählt heute zu den führenden Beratungsunternehmen Österreichs. Den Kern der Gruppe bilden drei grundlegende Säulen: Unternehmensberatung, Steuerberatung und IT-Beratung. Über 40 Mitarbeiter stehen mit spezifischem Branchen- und Fachwissen zur Verfügung. Eine unabänderliche Unternehmensphilosophie fordert, dass jeder Mitarbeiter, ganz egal, in welchem Bereich er beschäftigt wird, auch geprüfter Bilanzbuchhalter sein muss. Um die Pro-

zesse im Wirtschaftskreislauf für die Klienten optimal verbinden und automatisieren zu können, bietet RKP, gemeinsam mit langjährigen Netzwerkpartnern aus dem Rechts-, Finanzierungs- und Förderbereich, den Service eines ONE-STOP-SHOP-Beratungshauses: „Der Kunde formuliert ein Problem und wir als RKP-Gruppe organisieren den ganzen Prozessablauf – von der Softwarelösung in Verbindung mit einer internationalen Steuerfrage bis hin zur Unterstützung, wenn eine neue Firma im Ausland gegründet werden soll, kommt bei uns alles aus einer Hand“,

erklärt Franz Schnur, Geschäftsführer der RKP Unternehmensberatung dieses einzigartige Modell. Ein Credo der RKP ist dabei, Hilfe in allen Wert schöpfungsprozessen zu bieten, damit dem Unternehmer mehr Zeit für Innovationen und den produktiven Prozess bleibt. Die RKP Steuerberatung unter der Leitung von Geschäftsführer Johann Riegler deckt alle Basisbedürfnisse eines Unternehmens ab. In der Buchhaltung und Personalverrechnung sieht Riegler schon heute die größten Veränderungen: „Die Entwicklung in nächster Zukunft wird sein, dass wirklich alles

RKP

R DIGITAL VORAUS.

StB Mag. Franz Schnur,
Markus Pußwald,
Gründer Franz Kerschbaumer,
Markus Kerschbaumer,
StB Mag. Johann Riegler, StB
Mag. Christian Steurer.



zwischen dem Finanzamt und dem Unternehmer digital abgewickelt werden muss, dafür haben wir als RKP-Gruppe mit unserer eigenen IT-Firma ein perfekt auf den Klienten individualisierbares Ordnersystem entwickelt.“ Dieses vom den Geschäftsführer der RKP IT-Solutions, Markus Kerschbaumer, konzipierte System arbeitet mit einer Private Cloud. Dadurch kann mit dem einzelnen Kunden direkt und für ihn optimiert kommuniziert werden: „Die Schwierigkeit vieler Unternehmen ist, dass auf der einen Seite der Software Spezialist sitzt der in seiner Sprache denkt, und auf der anderen Seite der wirtschaftliche Fachexperte, der Buchhalter oder Steuerberater, der seine eigenen Prozesse und seine eigene Denkweise hat“, erklärt Markus Kerschbaumer. Bei RKP sind daher Fachbereich und Softwareentwicklung unter einem Dach, und verständigen sich sozusagen in einer gemeinsamen Sprache.

Begonnen hat die Erfolgsgeschichte der RKP-Gruppe 1991. Unter der visionären Führung des Gründers Franz Kerschbaumer hat man zugleich in den

Bereichen Finanzierung und Förderberatung in Österreich regelrechte Pionierarbeit geleistet. Auch die prozessoptimierte Unterstützung mit administrativer Business-Software für Buchhaltung und Personalverrechnung bot RKP seinen Kunden früh auf internationalem Niveau an.

Im Jahr 2003 wurden mit dem Einstieg des Steuerberaters Johann Riegler die strategischen Geschäftsfelder auf die Steuerberatung ausgeweitet. Mit dem Einstieg des Geschäftsführers Franz Schnur, der zuvor als Spaltenmanager in Führungspositionen gearbeitet hat, wurden ab dem Jahr 2011 die Kompetenzfelder der Unternehmensberatung kontinuierlich ausgebaut. Bereits seit 2009 wurde die IT-Abteilung als klassisches Systemhaus massiv erweitert und schließlich 2012 in eine eigene GmbH ausgegliedert. Die Palette des IT-Angebotes von RKP reicht von den klassischen Business-Software-Systemen bis hin zu Webshop-Angeboten. In jüngster Zeit wurde von RKP IT-Solutions in einem Datacenter in Wien eine eigene Serverinfrastruktur errichtet, in

der Private-Cloud-Lösungen umgesetzt werden. Unter dem Produktnamen „alpencloud“ bietet RKP individuelle Outsourcing-Lösungen und ein Portfolio unterschiedlichster Dienstleistungen: „Gerade für junge Unternehmen und Start-ups ist ‚alpencloud‘ interessant, weil man sich ohne große Basisinvestition einmieten kann“, erklärt Geschäftsführer Markus Pußwald. Alle Daten werden optimiert auf geringe Bandbreiten in der Cloud verwaltet und nur der Desktop für die Kunden virtuell auf individuelle Endgeräte übertragen. Unter dem Slogan „Immer zwei Schritte voraus“ ist die RKP-Gruppe davon überzeugt, dass es die Komplexität des modernen Wirtschaftskreislaufs verlangt, unterschiedlichste Beratungsfelder abzudecken: „Wir sind uns bewusst, dass in der nächsten Zeit die besten Lösungen für die Digitalisierung unseres Feldes gefunden werden müssen“, sagt Geschäftsführer Franz Schnur, der nicht nur Ansprechpartner, sondern Sparringpartner für den Unternehmer sein möchte.

●
C.P.

DAS HERZ von

DieTex: Peter Mathä-Ringhofer, Hermine Schirrer, Michael Hofreiter (v.l.).



DieTex: Reinigung mit Herz

DieTex, eines der modernsten Wäscherei- und Textilreinigungsunternehmen Österreichs, feiert in diesem Jahr sein 50-jähriges Bestehen.

Unter dem Motto „Service mit Herz“ sind bei DieTex GmbH in Lafnitz über 100 zumeist weibliche Mitarbeiter beschäftigt. Die Voll- und Teilzeitarbeitsplätze orientieren sich an den Bedürfnissen der Angestellten. So wird etwa jungen Müttern auch eine Kinderbetreuung angeboten. Daher hat sich DieTex heuer für den renommierten TRIGOS-Preis in der Kategorie „Regionale Wertschaffung“ beworben.

Betriebsleiter Peter Mathä-Ringhofer leitet einen Betrieb, dessen Besonderheit aber auch das Ineinandergreifen von echter Handarbeit mit modernen Automatisierungsprozessen ist. Der zentrale Kundenstamm der Wäscherei liegt in der Gastronomie und Hotellerie. Eine heute selten gewordene Besonderheit ist, dass für jeden Kunden die Wäsche

extra gewaschen wird. DieTex bietet neben Miet- und Leihwäsche auch reine Lohnwäsche für Wäsche aus dem Eigentum der Kunden an. Hermine Schirrer verantwortet die Leitung der Außenstellen der Textilreinigung unter dem Markennamen „Die Putzerei“. 15 Niederlassungen u.a. im Murpark und im Center West in Graz, in Wiener Neustadt, Deutschlandsberg oder Feldbach bieten als „Servicecenter“ den privaten Kunden auch Änderungsschneidereien. Daneben sorgt ein Logistiknetz von über 500 Annahmestellen für eine flächendeckende Nahversorgung.

Seit einem Großbrand im Jahr 2012 wurde der Betrieb mit einem bisherigen Investitionsvolumen von 5 Mio. Euro komplett erneuert. Die Zahl der Mitarbeiter ist von 47 Menschen im Jahr 2012 auf derzeit 120 Mitarbeiter gestie-

gen und der Umsatz konnte um fast 180 Prozent gesteigert werden. Mit dem Einsatz moderner Technologie konnten die Energiekosten über die Hälfte gesenkt werden. Die Waschstraßen sorgen über Rückspülsysteme für einen besonders geringen Wasserverbrauch. Spezielle Bügemaschinen erlauben eine individuell auf Kundenwunsch hin modifizierte Faltgröße, auch speziell gerollte Handtücher werden angeboten. Die Textilreinigung punktet bei Privatpersonen, aber auch bei Sportvereinen Feuerwehren, Musikkapellen und Traditionsvereinen mit diversen Angeboten für Sporttrikots, kostbare Uniformen und Trachten. Michael Hofreiter (Geschäftsführer): „Wenn man sich die letzten Jahre ansieht, kann man davon ausgehen, dass die nächsten genau so spannend werden“



5 BÜRGERMEISTER – 2 STANDORTKOORDINATOREN – 1 ZIEL: Franz Schnur, Johann Handler, Franz Pötscher, Siegbert Handler, Marcus Martschitsch, Günter Müller und Anton Schuller (v.l.) repräsentieren die „Wirtschaftsregion Hartberg“.

Leuchtturm der Wirtschaft

Die kommunale Kooperation „Wirtschaftsregion Hartberg“ fördert und unterstützt Betriebsansiedelungen an einem Standort mit jeder Menge Lebensqualität.

Die fünf Gemeinden Hartberg, Grafendorf, Greinbach, St. Johann in der Haide und Hartberg Umgebung haben sich zur „Wirtschaftsregion Hartberg“ zusammengeschlossen. Denn in diesen Gemeinden steht schon heute eine Infrastruktur von über 87 Hektar moderner Gewerbegebäuden für Betriebsansiedelungen zur Verfügung. Die Standortkoordinatoren des Projektes, Anton Schuller und Franz Schnur, unterstützen interessierte Unternehmen, indem sie rasche Verfahrensabwicklung und Terminkoordination garantieren und Kontakte zu Behörden für etwaige Wirtschaftsförderungen herstellen.

Die Wirtschaftsregion Hartberg punktet vor allem mit ihrer hervorragenden Lage und Infrastruktur: Wien

und Graz, die beiden wichtigsten Ballungsräume Österreichs, und die EU-Nachbarstaaten Ungarn und Slowenien sind schnell erreichbar. Das 1000 Mbit/s leistungsstarke Glasfaser-Netz ermöglicht den wirtschaftlichen Kontakt mit der Welt. Zudem bieten fünf Standorte der „Wirtschaftsregion Hartberg“ Energieversorgung mit Erdgas und CO₂-neutraler Fernwärme an. 1660 erfolgreiche Unternehmen sind deshalb gerade hier ansässig: Darunter finden sich international bekannte Player wie Andy Wolf Eye-wear, BiOLiFESCIENCE, Prolactal oder Ringana. In der Ökotechnologie, Lebensmitteltechnologie und der Metall- und Holzverarbeitung nimmt man schon heute eine überregionale Vorreiterrolle ein. Auch hat die Re-



gion echte Lebensqualität zu bieten, denn die landschaftliche Schönheit des Wirtschaftsstandorts bietet jedem Geschmack das passende Angebot. •

KONTAKT: Wirtschaftsregion Hartberg
Hauptplatz 10, 8230 Hartberg
Herrengasse 6-8/1/31, 1010 Wien
T. 0664 8825 3550
www.wirtschaftsregion-hartberg.at
service@wirtschaftsregion-hartberg.at



IN DER STILVOLLEN KANZLEI in der Michaeligasse 38 arbeitet Notar Dr. Raimann mit einem stringenten Team von Mitarbeiterinnen und Kandidat Mag. Florian Pichler zusammen.

„ALLES AUS EINER HAND“

Notar Dr. Christoph Raimann liebt seinen Beruf aus vollem Herzen und sieht daher auch die Probleme, die seinen Stand tangieren, sehr kritisch.

Sein über 30 Jahren befindet sich im Haus Michaeligasse 38 in der Altstadt von Hartberg eine Notariatsstelle. Als Notar Dr. Christoph Raimann diese Amtskanzlei von seinem Vorgänger am 1. April 2000 übernommen hat, ging er daran, das Kanzleigebäude, das einst Teil der mittelalterlichen Stadtmauer war, mit viel Liebe zu renovieren: „Der Notar ist so etwas Ähnliches wie das, was die Stadtmauer früher war, er ist ein Organ des Staates und hat eine hoheitliche Funktion: Auf der Stadt-

mauer gibt es das alte Wappen mit dem Adler, der auf den Staat an sich hin gewiesen hat, und wir Notare verwenden bis heute als Amtssiegel das Bildnis mit dem hoheitlichen Adler – das hat alles dieselben Grundlagen“, erklärt Raimann zum Beginn des Gesprächs – nicht ohne dass er gleich direkt darauf hinweist, was er mit dem Vergleich ansprechen möchte: „Wir Notare sind heute zukunftsorientierte dynamische Rechtsdienstleister und müssen aber – was kaum jemand von außen weiß – mit einer Notariatsordnung le-

ben, die in ihrer heutigen Form aus der Monarchie von 1870 stammt und in ihren Grundzügen noch viele Jahrhunderte älter ist. Warum stehen bei uns in der Notariatsordnung noch immer die „Tauben“ und die „Blinden“, wenngleich diese Begriffe auch gesetzlich längst überholt und im Sprachgebrauch verbannt sind?“, fragt er ironisch. Raimann ist davon überzeugt, dass viele Bestimmungen der Notariatsordnung überaltet und heute ebenso wie eine alte Stadtmauer der Dynamik des Berufes hinderlich seien, denn

beides erzeuge einen Kordon aus „Formalismen“, der dem modernen Leben und der dynamischen Arbeit die Kehle zuschnüre. Dass etwa der Notar aufgrund einer jüngsten Entscheidung nicht nur Verträge, sondern auch die Beilagen, also manchmal Hunderte Seiten, den Vertragspartnern vor dem Beurkunden vorlesen müsse, sei heute zu überdenken: „Bei vielen gesellschaftlichen Verträgen kommt es gut und gerne vor, dass ich aufgrund der formalistischen Rechtsvorschriften vier, fünf Stunden lang Verträge samt Anhängen laut vorlese – um mich herum sitzt währenddessen neben den Parteien ein Dutzend Anwälte und Steuerberater, die die Unterlagen schon längst kennen, und ich als Notar lese stundenlang vor, schwitze, kriege einen trockenen Mund und am Ende kommt von allen der Scherz: Und für des kriegt er a no Geld.“ Raimann ist überzeugt, man müsse im Notariat intern viel mehr Reformwillen und Reformgruppen haben, „bevor uns noch etwas, das uns schwächt, politisch aufoktroyiert wird“. Schon im Beurkundungswesen hinke man heute den politischen Tatsachen und der Judikatur hinterher: „Wie viele Notariatsakte werden schon heute bei Gericht nur aufgrund der Formalismen angefochten und oft der Schutzzweck der Norm verkannt.“ Die Verpflichtung zum Verlesen der Notariatsakte kommt ja seit 1870 historisch nur daher, dass früher nicht jeder lesen und schreiben konnte und es daher ein wesentliches Schutzbedürfnis für die Bevölkerung war, dass die Parteien vor Übervorteilung geschützt werden sollten. Der Bildungsstand und natürlich auch die technischen Möglichkeiten der heutigen Gesellschaft sind mit damals nicht zu vergleichen. Es nützt uns nichts, wenn wir uns nach außen hin in zu enge Prinzipienanzüge zwängen und innerlich mit Jahrhundertealten Strukturen arbeiten müssen.“ Derzeit sind wieder Bestrebungen für eine Überarbeitung der Notariatsordnung im Gange. So wird



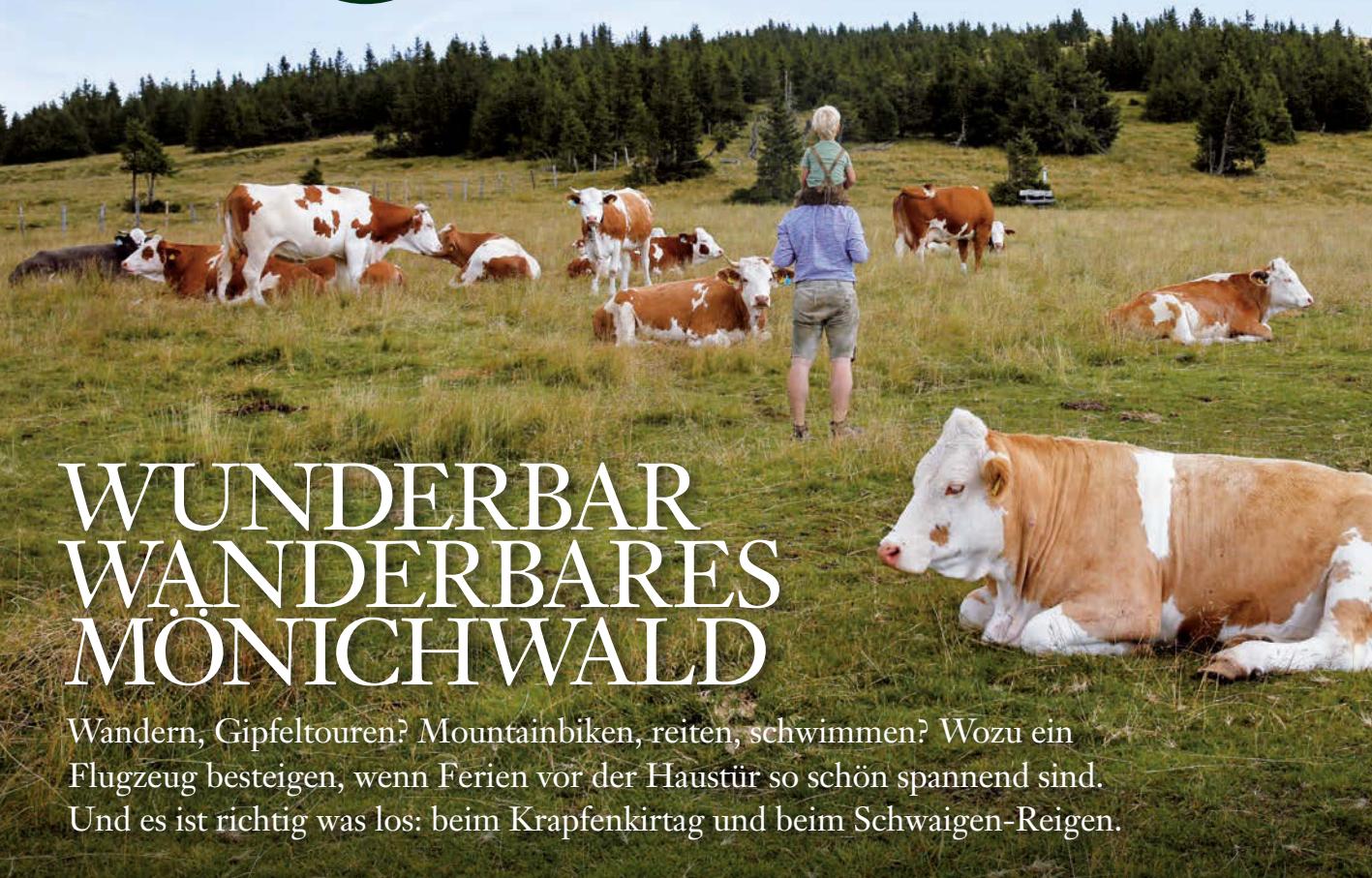
NOTARIATSKANDIDAT Mag. Florian Pichler und Notar Dr. Raimann.

das Notariat selbst im Heute weit besser angenommen als so manch anderer juristische Berufsstand. Die Ausbildung der Kandidaten und die Weiterbildung der Notare für die Anforderungen der Zeit seien vorbildhaft. Da werde von der österreichischen Notariatskammer und ihrer Akademie alles aufgeboten: „Wirklich jeder Mitarbeiter in einem österreichischen Notariat ist immer am letzten Stand!“ Und genau deshalb sei das Notariat, wie es in Österreich in Länderkammern und in einer österreichischen Notariatskammer eingerichtet arbeite und gemeinsam an einem Strang ziehe, prädestiniert dazu, sich selbst zu reformieren: „Ich liebe meinen Beruf und sehe daher auch seine Probleme so kritisch“, sagt Notar Raimann ganz versöhnlich.

Das Schöne am Notar ist für ihn die einzigartige Allparteilichkeit per Gesetz. Nach allen Seiten beraten zu müssen, bringe immer die Chance, Leute, die ein gemeinsames Ziel verfolgen, am Tisch zu haben und dann für sie eine Lösung zu finden: „Wir sind ja, was Familienverträge betrifft, in der Bevölkerung tief verwurzelt; da gehen die Leute seit Jahrzehnten zu dir und haben Vertrauen.“ Raimann ist es daher wichtig, die Schwellenangst abzubauen: „Ich hab in zwanzig Jahren

noch für keine Auskunft oder Besprechung im Rahmen der Erstinformation etwas verlangt; jetzt, wo wir in Hartberg kein Gericht mehr haben, merke ich, dass die Leute viel mehr in die Sprechstunden kommen, die ich auch in den Umlandgemeinden anbiete.“ Momentan sind die Vorsorgevollmachten und der Erwachsenenschutz das große Thema. „Beim Notar und das ist unsere Stärke – haben Sie halt alles in einer Hand. Sie brauchen ja beispielsweise im Gesellschaftsrecht und im Liegenschaftsverkehr, wenn sie zum Notar gehen, keine zusätzlichen Wege. Jeder Anwalt oder Steuerberater benötigt bei den entsprechenden Verträgen einen Notar, mit dem er zusammenarbeitet. Die Geschwindigkeit der Erledigung und die Anforderungen der Bevölkerung sind stark gewachsen und so bedarf es auch eines starken modernen Notariates, das diesen Anforderungen gerecht werden kann. Vom Notariat ist Dr. Christoph Raimann, der nach dem Studium zuerst bei Gericht und im Bankensektor gearbeitet hat und auch in der Anwaltschaft beschäftigt war, seit dem allerersten Arbeitstag begeistert. „Der Beruf entspricht in der Rechtsfürsorge auch meiner Lebenseinstellung!“

•
C.P.



WUNDERBAR WANDERBARES MÖNICHWALD

Wandern, Gipfeltouren? Mountainbiken, reiten, schwimmen? Wozu ein Flugzeug besteigen, wenn Ferien vor der Haustür so schön spannend sind. Und es ist richtig was los: beim Krapfenkirtag und beim Schwaigen-Reigen.

Große Oper, wenn sich die Morgenschwaden von bunten Blumenwiesen heben und vor der Sonne verdunsten. Und dann ein Tag so glasklar, dass man befreit aufatmet. Waldbach-Mönichwald ist eine fast noch versteckte Naturschönheit. Die Luft duftet frisch und moosig, die Bäche und Teiche sind wie Bergkristall, die Wiesen und Weiden saftig und grün. Hier ist die Welt noch in Ordnung. Bilder, wie man sie aus Peter Roseggers Erzählungen kennt, werden wieder wach. Aber aus der Tradition heraus und nicht inszeniert.

Waldbach-Mönichwald gilt als Naturzentrum von Ostösterreich, von Wien und Graz leicht erreichbar. Genießen kann man diese traumhafte Landschaft auf die sanfte Tour. Wer sich im Urlaub eine nostalgische Sommerfrische gönnen will, ist hier genau richtig. Die Auswahl an sanft steigenden Genusswanderungen ist groß, etwa auf den gemütlichen, ebenen Spazierwegen entlang der Lafnitz und um den Freizeitsee. Da ist Zeit zum



HOCH HINAUF. Mountainbiker können sich in Mönichwald austoben.

Stehenbleiben, man genießt die Farben, saugt den Duft von Fichtennadeln und Kräutern ein und nutzt die Bergsonne vor tiefblauem Himmel zum Krafttanken.

Sportliche fühlen sich auf einer Gipfelwanderung zur Hochebene des Hochwechsels auf 1800 Metern zu Hause, oben warten viele urige Hütten. Eine Herausforderung für Sportler sind auch die Mountainbike-Routen in der gesamten Region, sie führen in herrliche Gebiete mit wundervollem Fernblick in alle Richtungen.

Träumen bitte! Im Sommer ist der hübsche Freizeitsee Anziehungspunkt für Schwimmen, Baden und Tretbootfahren. Entspannung findet man auch auf Fitnessstrecken, Tennis- und Kinderspielplätzen. Besondere Glücksmomente lassen sich in dieser märchenhaften Landschaft auf einem Pferderücken erleben. Wer will, findet einige schöne Ausflugsziele in der Umgebung, in das Wechselgebiet, nach Vorau, Festenburg und in Peter Roseggers Waldheimat.

Schon zur Tradition wurde der Krapfenkirtag im Ortsteil Mönichwald. Jedes Jahr im Juli ist es wieder so weit, Backofen und Herd laufen dann heiß, denn es ist wieder Krapfenzzeit. Die Damen rund um Erna Schwengerer backen für den Krapfenkirtag rund 100 verschiedene Sorten und bis zu 10.000 Stück Krapfen und Krapferln. Termin anstreichen: 21. Juli ab 10 Uhr.

Das zweite Highlight: Dr. Erika Sieider organisiert am 8. Juni wieder den Schwaigen-Reigen am Hochwechsel. Man wandert von Hütte zu Hütte



STILLEBEN.
Wanderparadies Hochwechsel: Sogar die Kühe sind hier komplett entspannt.

und ist live dabei, wenn einheimische Musikanten und Sänger zu Volkstanz- und Schuhplattlergruppen auftreten. Mehr als 50 Gruppen mit insgesamt über 200 Musikanten, die von Hütte zu Hütte wandern, spielen an einem Tag am Hochwechsel! W.R.



SÜSS. Beim Krapfenkirtag in Mönichwald warten 10.000 Krapfen auf Verkostung.

Zwei Highlights

13. Schwaigen-Reigen am Hochwechsel: 8. Juni. Auf 16 Hütten, 200 Musiker, www.schwaigen-reigen.at
Krapfenkirtag: 21. Juli ab 10 Uhr in Mönichwald, www.waldbach-moenichwald.gv.at

Top-Angebot: zum Kennen- und Liebenlernen



Das 3-Sterne-Superior-Hotel Gastwirtschaft Hold ist ein perfekter Ausgangspunkt für Wanderungen, Biketouren und Ausflüge im Joglland/Oststeiermark. Als Bett-Bike-Betrieb verraten wir gerne Geheimtipps für lässige Touren. Die Genusscard für kostenlosen Eintritt bei über 200 Ausflugszielen gibt's inklusive. 2 Nächte im Joglland-Zimmer, regionales Frühstückbuffet um € 115,00 p.P. im DZ. T. +43 3336 4487, www.hold-gastwirtschaft.at

Wo die Zeit Ferien macht: Breineder am See



In unserem familiär geführten Hotel mit direkter Seelage bieten wir Entspannung, Wellness und Aktivurlaub sowie Raum für Veranstaltungen und Feiern. Genießen Sie modernsten Komfort in neu renovierten Zimmern sowie die bodenständige Küche im Restaurant. In und um den Seegasthof gibt es vielfältige Möglichkeiten, um den Alltagsstress hinter sich zu lassen. Nächtigung mit HP ab € 61,-. T. 03336 4483, www.breineder.at

Entspannung pur, mitten in der Natur



Genießen Sie die „Frühjahrs-Auszeit“ im Hotel Schwengerer***Superior bis 29.6.2019

Übernachtung inkl. Halbpension Garten-Spa mit beheiztem und überdachtem Schwimmbad, Sauna, Dampfbad, Physiotherapie, 1 Flasche Frizzante, 1 Behandlung nach Wahl (Dauer 30 Min.), Wanderkarte für die Region; 3 Nächte (Do-So) ab EUR 229,00 / 4 Nächte (So-Do) ab EUR 249,00 p.P. im DZ, www.schwengerer.at

Kraft tanken in der Natur oder bei Wellness



Der Mönichwalderhof*** liegt im idyllischen Ortskern von Mönichwald. Entspannen Sie in unserem Hallenbad und Wellnessbereich. Genießen Sie ehrliche Gastfreundschaft und traditionell österreichische Küche.

3 Nächte inkl. Kraftspende-Verwöhn-Halbpension, Pilates und Faszientraining, 1 „Stress weg“-Gesichtsmassage: € 235,00 p. P. im DZ, T. 03336 4481, www.moenichwalderhof.at



DER STUBENBERGSEE bietet für Groß wie Klein vielfältige Vergnügungen und reichhaltigen Genuss.

FOTO: MARGRET HERINX

DER STUBENBERGSEE – MEHR ALS EIN BADESEE

Ob groß, ob klein, jeder findet an dem 40 ha großen See seinen Platz. Die ganz Kleinen tummeln sich beim versunkenen Piratenschiff, wühlen im riesigen Sandspielplatz oder sausen über die 60-Meter-Rutsche. Größere Kinder wagen sich auf den Sprungturm, spielen Beach-Volleyball oder üben sich im Stand-up-Pad-

Highlights am Stubenbergsee

Seefestival (6. Juli 2019) mit neun Live-Bands in den Lokalen rund um den See

Die Edlseer (13. Juli 2019): „Wamperlfest“ des USV Stubenberg

Spider Murphy Gang (30. August 2019) Zeltfest des Musikvereins



EIN PARADIES FÜR KINDER: am Wasser plantschen, wühlen im riesigen Sandspielplatz ...

dehn. Alle genießen den 3 km langen Rundweg, ob gemütlich beim Spazierengehen, sportlich als Läufer oder familiär auf den „Rikscha-Rädern“, die man sich ausborgen kann. Der Stubenbergsee ist groß genug, dass ein richtiges Schiff, ein umweltfreundliches Elektroboot mit 60 Sitzplätzen, im Sommer seine Runden drehen kann. Die beiden Freizeitparks sind ideale Spielstationen, die auch dann attraktiv sind, wenn das Wetter nicht zum Baden reizt. Eine große Vielfalt bietet auch die Gastronomie am See mit nicht weniger als zwölf Lokalen: vom neuen „Grandmas Hipster Kiosk 99“ bis zum Seestern, wo freitags Live-Bands auftreten.

Helmut Bast

Gemeinde Stubenberg
A-8223 Stubenberg/See 5
Tel: +43 (0) 3176 8822
gdc@stubenberg.gv.at

ENTGELTLEICHE EINSCHALTUNG. FOTO: BEIGESTELLT



DAS TEAM von Autohaus Fürstaller: Das „RUNDUM-SORGLOSPALET“ für die Kunden ist unser Ziel!

Verlässlicher Partner in Sachen Mobilität!

Das Autohaus Fürstaller ist Hyundai-Vertragshändler mit über 25 Jahren Markenerfahrung. Es betreibt ein Hyundai-Fleet-Business-Center sowie ein Hyundai-H-Promise-Jung- und Jahreswagenzentrum und ist Hyundai-BEV-Partner (E-Mobilität) mit öffentlicher Stromtankstelle. Das Autohaus ist seit zehn Jahren auch Volvo-Vertragshändler für Verkauf und Service und bietet Volvo-Personal-Service sowie Volvo-Selekt-Gebrauchtwagen. Ne-

ben den Marken Hyundai und Volvo im Stammhaus in Oberaich gibt es die Marke Mitsubishi über die Partnerbetriebe in Judenburg und Weiz zur Auswahl. „Unsere bestens geschulten Mitarbeiter sind getreu unserem Leitspruch ‚Drive with a smile‘ für unsere Kunden im Einsatz. Wir bieten höchste Qualität zu fairen Preisen. Als Fleet-Business-Partner sind wir im Bereich Flottenmanagement und Nutzfahrzeuge immer für unsere Firmenkunden unterwegs, um kostengünstige Mobili-

tätslösungen anzubieten“, erklärt Geschäftsführer Ing. Hans-Jörg Fürstaller. Der Fachbetrieb bietet zudem Service, §57a-Überprüfungen für Pkw, LNFz, ungebremste Anhänger, Mopeds und Motorräder, Reparaturen sowie kostengünstige Zeitwertreparaturen aller Marken als „ad AUTO DIENST“-Partnerbetrieb an. ●

FÜRSTALLER & Partner GmbH
Tulpenweg 2, 8600 Oberaich
T. 03862 52504
office@autohaus-oberaich.at



DER SOMMER IN SCHWEDEN: WECHSELHAFT.



**DER VOLVO XC40.
JETZT BIS ZU € 2.700,-* PREISVORTEIL
INKL. WUNSCH-PRÄMIE**.**

Das Wetter kann man sich nicht aussuchen. Aber wenn Volvo Midsommar feiert, können Sie sich mit der Volvo Wunsch-Prämie aussuchen, ob Sie Ihren Bonus für Zubehör, Ausstattungsvarianten oder Motorisierungs-Upgrades Ihres neuen Volvo XC40 einsetzen möchten – ganz nach Ihrem Wunsch.

**JETZT BIS 31. AUGUST BEI
UNS IM SCHAURAUM.**

Kraftstoffverbrauch: 4,8–7,2 l/100 km, CO₂-Emissionen: 127–168 g/km. *Preisvorteil enthält € 1.500,- Wunsch-Prämie und € 1.200,- Finanzierungsbonus. Angebot gültig nur bei Finanzierung über Volvo Car Financial Services. **Anwendbar einmalig entweder bei Eintausch (bei Eintausch eines Gebrauchtwagens, der min. 3 Monate auf den Besitzer zugelassen ist. Bei Kauf eines Neuwagens, abhängig vom Eurotax Wert Ihres Gebrauchtwagens.), Upgrade Ausstattung R-Design oder Inscription, Zubehör oder Service- und Garantiekopakett. Keine Barabköle. Aktion gültig bis 31.08.2019. Nur für Privatkunden, Symbolfoto. Alle Preise sind unverbindlich empfohlene Richtpreise in Euro inkl. NoVA und 20% MwSt, Irrtümer, Druckfehler und Änderungen vorbehalten. Stand: Mai 2019.



DAS WUNDER VOM ERZBERG

Wie aus einer verrückten Idee eines der größten Motorsport-Events der Welt wurde. Das Erzbergrodeo findet heuer zum 25. Mal statt.

Eigentlich hat sich nichts verändert. Ein Schmerzberg, der Leiden verursacht hat, war der Erzberg schon immer. Aber auch ein Schatz, die Brotkiste einer ganzen Nation, die Basis von Wohlstand oder zumindest von gutem Auskommen. Doch eines ist anders im dritten Jahrtausend: Die Menschen, die sich jetzt dem Berg stellen, tun das an freiwillig und mit Lust am Leiden. Und das seit einem Vierteljahrhundert.

Das Erzbergrodeo, auch Red Bull Hare Scramble genannt, geht heuer am Wochenende zum 2. Juni zum 25. Mal über den Koloß aus Erz, und was einst als verrückte Idee eines Motorradrennens begonnen hat, das ist heute ein wesentlicher Wirtschaftsfaktor für eine ganze Region und eines der wichtigsten Sportereignisse Österreichs.

Denn das, was im Tennis Wimbledon ist und im Skisport Kitzbühel, das ist im

Hard-Enduro-Sport der Erzberg: das härteste Motorradrennen der Welt. Eine kurze Erklärung: Erst ringen mehr als 2500 Piloten aus aller Welt darum, einen der 1500 Startplätze zu ergattern. Am Ende der Ausscheidung qualifizieren sich 500 für das Red Bull Hare Scramble am Sonntag, bei dem es darum geht, verschiedene extrem schwierige Prüfungen am Erzberg zu absolvieren. Am Ende werden aber nur fünf, vielleicht 15, manchmal 30 von ihnen ins Ziel kommen – bei wohl keinem anderen Sportevent müssen so viele Teilnehmer unterwegs aufgeben, weil Mensch oder Maschine die Strapazen nicht mehr ertragen.

Lars Enöckl ist einer der wenigen, die den Erzberg besiegt haben und das bereits mehrmals. 2012 sogar mit einer schweren Fingerverletzung, eine Leistung, die als eine der größten Heldenataten der

Lesen Sie bitte weiter auf Seite 40 →



LARS ENÖCKL ist einer der schnellsten Österreicher.

Leidenschaft für BMW

„Unser Ziel? Dass unsere Kunden jeden Tag mit einem Lächeln in ihren BMW steigen.“ Das war im Autohaus Harmtodt schon vor 60 Jahren so – und ist auch heute noch das gelebte Motto.

Schon als Kind zeigte Thomas Harmtodt (25) für Autos große Begeisterung. Und die hat er sich bis heute erhalten, denn vor zwei Jahren hat er die Geschäftsführung im Autohaus Harmtodt in Grafendorf übernommen und führt nun über 60 Jahre Tradition fort.

Ein echter Familienbetrieb. Ambitioniert und visionär, so waren bereits Vater und Großvater. In ihrem Sinn führt auch Thomas Harmtodt das Autohaus fort. Unterstützt wird er von seiner Schwester Julia, die sich unter anderem um Marketing und Personalangelegenheiten kümmert – „unsere Zusammenarbeit funktioniert perfekt“. Ihr Mann ist Kfz-Meister und arbeitet in der Werkstatt – sogar Großmutter Harmtodt ist noch aktiv. Und die Dame ist bereits 83.

Von Anfang an war BMW die große Leidenschaft im Autohaus Harmtodt. Wie Thomas Harmtodt seine Beziehung zu BMW beschreibt? „Das ist so wie wenn man Sturm-Graz-Fan ist. Das Gleiche ist bei mir mit BMW, ich habe von Anfang an eine Leidenschaft dafür entwickelt.“ Oder wie es ein Kunde sagte: „Nur Fliegen ist schöner.“

Dementsprechend breit ist die BMW-Produktpalette: „Wir haben BMW-i-Elektroautos, BMW M steht für Motorsportbegeisterte und wir führen natürlich die BMW-Klassik-Produktpalette.“ Top-Angebote gibt es nicht nur für Privatkunden, auch für Flotten werden sehr individuell abgestimmte Pakete geschnürt.

Besonders wichtig ist Thomas Harmtodt die Beziehung zu seinen Kunden. Mit seiner sympathischen Art und viel Herzblut setzt er sich für sie ein. „Wir wollen den Kunden über die Lebenszeit seines Fahrzeugs persönlich begleiten.“ Jeder Einzelne der 30 Mitarbeiter des bestens geschulten Teams zeigt täglich großen Einsatz, jeder ist Experte auf seinem Gebiet.

Drei Begriffe stehen im Zentrum. „Vertrauensvoller und persönlicher Umgang mit unseren Mitarbeitern und Kunden“, sagt Thomas Harmtodt, „und Kompetenz, also der Anspruch, sich ständig weiterzuentwickeln. Das leben wir.“ ●



TEAMORIENTIERT. Die Geschwister Julia und Thomas Harmtodt steuern das Autohaus Harmtodt auf einem erfolgreichen Kurs.

NEUE ZIELE ERREICHEN.

JETZT INKLUSIVE
BMW BUSINESS LINE.



**Der BMW 5er als Touring,
Limousine oder Plug-in Hybrid
mit Business Line inklusive**

- Navigationssystem Professional
- Telefonie mit Wireless Charging
- Echtzeit-Verkehrs- informationen
- Parksensoren vorne & hinten
- Rückfahrkamera

Fordern Sie jetzt Ihr Angebot für ein BMW Modell inklusive Business Line an und sichern Sie sich bis zu € 4.300,- Preisvorteil* unter bmw.at/neueziele

Autohaus Harmtodt
www.bmw-harmtodt-grafendorf.at

Hauptstraße 240, 8232 Grafendorf
Telefon 03338/2275
E-Mail info@harmtodt.bmw.at

BMW 5er: von 110 kW (150 PS) bis 340 kW (462 PS), Kraftstoffverbrauch gesamt von 2,1 l/100 km bis 8,9 l/100 km, CO₂-Emission von 47 g CO₂/km bis 204 g CO₂/km.

* Dieses Angebot ist gültig für alle BMW 5er Neu- und Vorführwagen mit Kaufvertragsabschluss und Auslieferung bis 31.12.2019.





HEINZ KINIGADNER und Karl Katoch (hier mit den Dakar-Stars Walkner und Peterhansel) sind die Masterminds des Events.



GESICHTER des Erzbergs: ein Rennen wie kein anderes. Weltweit.

Rodeo-Historie gilt. Die Geschichte vom Architekturstudenten aus Graz, der die Schmerzen besiegt, faszinierte viele der Millionen von Menschen, die sich die spektakulären Übertragungen weltweit ansehen, auch in großen TV-Netzwerken wie in den USA. Heuer ist Enöckl wieder dabei, wenn alle Ingredienzien des Lebens hochverdichtet in wenigen Stunden am verdreckten Körper des kämpfenden jungen Familienvaters zu sehen sein werden: Schweiß, Tränen, Blut, Adrenalin. Und pures Glück. Und das bei allen Jahreszeiten: Extreme Hitze ist hier ebenso möglich wie Temperaturen am Nullpunkt, wie Regen und Schnee und vor allem Schlamm und Dreck, aber auch schmerhaft trockener Staub: „Nichts kann man mit dem Gefühl vergleichen dieses Rennen zu beenden“, erzählt Enöckl – und dann ergänzt er: „aber auch nichts mit den Schmerzen am Weg dorthin.“ Dabei hätte es der 31-Jährige auch einfacher und vor allem sauberer haben können – er galt auch als großes Golftalent.

Herr der Leiden ist Karl Katoch. Der

Wiener ist Miterfinder des Erzbergrodeos und der Mann, ohne den dieses Wunder nicht möglich gewesen wäre. „Begonnen hat alles 1994 mit einer Idee und so sind 300 Motorrad-Verrückte den Berg hoch.“ Man sprach von einem Überraschungscoup und einem nicht mehr zu toppenden Erfolg. Einer der wenigen Irrtümer in der Prognose. Mittlerweile kommen Piloten aus 40 verschiedenen Ländern und die Veranstaltungskosten liegen bei 1,3 Millionen Euro. „Ein Sportevent dieser Größenordnung in einem aktiven Bergaugebiet unter Einhaltung aller behördlichen Auflagen abzuhalten, ist eine enorme Herausforderung. Allein die Erzbergrodeo-Sicherheitskosten für Rettungskräfte, Polizei, Feuerwehr, Security und Einsatzkoordination kosten 250.000 Euro.“

Als Return of Investment gibt es nicht nur eine enorme Belebung der ganzen Region, sondern auch jede Menge Daten, die den Erfolg der Taten dokumentieren: 850.000 Besucher haben in 25 Jahren das Erzbergrodeo besucht, 34.000 Athleten



KARL KATOCH. Seit 25 Jahren die Seele des Erzbergrodeos.



JEDER FINISHER wird von Renngleiter Katoch persönlich begrüßt. Meist sind es aber nur ganz wenige.

aus 46 Nationen und allen Kontinenten in 25 Jahren am Erzbergrodeo teilgenommen, 7.000 Personen bevölkern die „Kleinstadt am Berg aus Eisen“ während der Veranstaltung. 800 Mitarbeiter sind pro Jahr dafür nötig – und der obere, Katoch, hat sogar seine eigene Statistik: 437.600 km hat er auf dem Weg Wien–Eisenerz in 25 Jahren zurückgelegt, das sind knapp elf Erdumrundungen.

Bei einer dieser Erdumrundungen hat Katoch einen Stern entdeckt: Taddy Blazusiak. Der Pole kam 2007 eigentlich nur als Zuschauer zum Erzberg, erhielt aber einen Wildcard-Startplatz in der ersten Startreihe des Red Bull Hare Scrambles, da er im Vorfeld im Endurocross mit einem Trialbike den unerwarteten zweiten Platz belegt hatte und dabei viele Weltmeister hinter sich ließ. Karl Katoch stellte ihm daher für das Hare Scramble ein Standard-KTM 250EXC-Pressebike zur Verfügung und prophezeite: „Der wird das gewinnen.“ Und so kam es. Nun, zwölf Jahre später, ist Blazusiak der erfolgreichste Hard-Enduro-Fahrer aller Zeiten und wieder am Erzberg dabei. „Diese Geschichte werde ich nie vergessen“, wird Katoch kurz sentimental.

Blazusiak vergisst ebenfalls nicht: „Das Erzbergrodeo hat mir geholfen, meine Karriere dahin zu bringen, wo ich es nicht einmal erträumt habe. Ich liebe es, dort anzu treten. Das Erzbergrodeo ist viel mehr als einfach nur ein Rennen – es ist ein weltweit einzigartiges Dirt-Bike-Festival. Alle wollen dabei sein, weil sie ein und dasselbe lieben: verrückte Dinge auf ihren Bikes anzustellen. Und eines ist klar: Die Klasse der Fahrer ist in all den Jahren geradezu dramatisch angestiegen.“

Es sind sehr eigene und eigenwillige Typen, die den Weg auf den Erzberg finden – zum Teil kommen sie extra aus Costa Rica angereist. Große Athleten, unerschrocken und

mit der Fähigkeit, Schmerzen zu akzeptieren. Graham Jarvis etwa wurde vier (!) Mal disqualifiziert von Katoch, drei Mal als vermeintlicher Sieger, weil man erst oben im Ziel nach einer Tour der Leiden merkte, dass er einen der Checkpoints verpasst hatte. Doch Katoch, der die Kommandos gibt, die auf 800 Funkgeräten zu hören sind, ist gnadenlos – gerecht.

Auch den Damen gegenüber, die es hier versuchen, mit zum Teil grandiosen Leistungen. Wie etwa Veronika Thalhammer, eine Stewardess, die bei den Red Bull Romanians in Rumänien schon mal 90 Männer hinter sich gelassen hat.

Heuer wird der Erzberg noch ein kleines Stück härter. „Die Hare Scramble Strecke wird auf dem Weg zu Carl's Dinner in Richtung Präbichl/Vordernberg erweitert und bietet den Teilnehmern kernige Waldbäume im selektiven Gelände. Dafür werden wir neue Checkpoints einfügen und auch neue Besucherzonen einrichten“, erzählt Streckenchef Hans Werth, der – ebenfalls errechnet – schon 1250 Kilometer am Erzberg gegangen ist, allein an den alles entscheidenden Sonntagen des Bewerbs. Aber so ist eben das Motto hier: Es geht immer noch weiter. Und es geht immer noch härter.

•
Gerald Enzinger

DER NEUE ŠKODA SCALA

ŠKODA
SIMPLY CLEVER

Ab jetzt bestellbar!

Symbolfoto. Stand 02/2019. Details bei Ihrem ŠKODA Berater.
Verbrauch: 4,1–5,0 l/100 km. CO₂-Emission: 108–113 g/km.

Autohaus **weiz**

8160 Weiz
Werksweg 10-14
Telefon +43 3172 3555 - 77
daniel.zelko@autohaus.weiz.at

Mercedes-Benz Kröpfl Hartberg

DAS TEAM der Geschäftsführung verbindet die Offenheit für neue Modelle der Marken Mercedes und Smart mit der Liebe zu Oldtimern: Josef Kröpfl, seine Frau Rosa, Werkstättenleiter Ing. Wolfgang Prisching und Elisabeth Kröpfl (v.l.).



Zufriedene Kunden sind uns am wichtigsten

Das Autohaus Kröpfl in Hartberg ist seit 1988 erfolgreicher Mercedes-Vertragshändler für Pkw und Transporter und hat sich als Oldtimerspezialist einen Namen gemacht – und das europaweit.

Die Firma Kröpfl wurde 1987 von Josef und Rosa Kröpfl gegründet und ist seit 1988 Mercedes-Benz-Vertragspartner! Ein Familienbetrieb mit anfangs 5 Mitarbeitern und jetzt mit 35, wo in den über 30 Jahren mehr als 100 Lehrlinge in den Bereichen Kfz-Technik und Karosseur ausgebildet wurden! Ganz besonders stolz ist Herr Kröpfl auf seine langjährigen Mitarbeiter, die ihm geholfen haben, das Unternehmen mit aufzubauen! Ohne ein motiviertes, bestens geschultes Team wäre das nicht möglich gewesen!

Von Anfang an auch dabei Tochter Elisabeth Kröpfl, als Kfz-Techniker-Lehrling begonnen, die Meisterprüfung absolviert, um in dieser Männerwelt akzeptiert zu werden!

Seit 01.04. 2019 ist Ing. Wolfgang Prisching mit in die Geschäftsführung der Fa. Kröpfl eingestiegen! Er kann auf eine langjährige Mercedes-Erfahrung verweisen und ist zuständig für die Werkstätte!

Alleraktuellste Mercedes-Modelle wie der volumenstarke AMG GT 63 S mit seinen 638 PS treten beim Autohaus Kröpfl in Hartberg gern in einen sympathischen Dialog mit älteren „Kollegen“ wie dem 280 SL aus dem Jahr 1968.

Kröpfl verkauft jährlich rund 200 Neuwagen der Marken Mercedes-Benz und Smart und 500 Gebrauchtwagen aller Marken österreichweit. „Wir haben ständig über 300 Neu- bzw. Gebrauchtwagen auf Lager“, bemerkt Wolfgang Prisching. „Dazu werfen Sie einen Blick auf die Homepage www.

Faktenbox

Seit 1988 Mercedes-Vertragshändler.
2,7 Hektar großes Firmengelände.
35 Mitarbeiter.
Neuer Gebrauchtwagenschauraum wird demnächst eröffnet.

kroepfl.at und ab Juni erweitern wir unseren Gebrauchtwagenangebot und erweitern die Verkaufsfläche um weitere 3000 m².“

Es werden nicht nur reine Serviceleistungen, mechanische Reparaturen, sondern auch Spengler- und Lackierarbeiten im Haus durchgeführt! „Alles in einem Haus“ ist die Devise!

Weit über die Grenze Österreichs hinaus ist die Firma Kröpfl auch als Oldtimer-Händler bekannt! Die Oldtimer werden aber nicht nur verkauft, sondern es gibt auch eine eigene Werkstatt, wo Service und Restaurierungen aller Art durchgeführt werden! *Helmut Bast*

Kröpfl Ges.m.b.H.
Raimund-Obendraufstraße 18
A – 8230 Hartberg
Tel.: +43 (0)3332 63 500
E-Mail: office@kroepfl.at, www.kroepfl.at

Junge Sterne.

Ein Mercedes bleibt ein Mercedes. Die besten Gebrauchtwagen von Mercedes-Benz jetzt im umfangreichen Junge Sterne Programm. www.junge-sterne.at



Sonderpreis EUR 21.900,-

B 180 d

EZ: 05/2017, 20.017 km, 6G-Schaltgetriebe, Sitzkomfort-Paket, Sitzheizung, LED High Performance Scheinwerfer, Navivorrüstung uvm.

Neupreis: EUR 35.549,-

Sonderpreis EUR 30.500,-

CLA 200 d Shooting Brake

EZ: 02/2017, 14.702 km, „Urban“, A-Edition Plus, Automatik, Totwinkel-Assistent, Navi uvm.

Neupreis: EUR 47.389,-

Sonderpreis EUR 37.500,-

TC 220 d 4MATIC

EZ: 12/2016, 27.143 km, AMG-Exterieur, Avantgarde -Interieur, A-Edition-Plus, ILS, Navi uvm.

Neupreis: EUR 61.476,-



Sonderpreis EUR 67.500,-

E 350 d 4MATIC

EZ: 12/2017, 165 km, AMG Line, Premium Plus-Paket, Panoramadach, Comand uvm.

Neupreis: EUR 99.894,-

Sonderpreis EUR 55.950,-

E 220 d Cabrio

EZ: 10/2017, 150 km, AMG-Line, Cabriolet-Komfort-Paket, Multibeam, Navi uvm.

Neupreis: EUR 79.888,-

Sonderpreis EUR 79.950,-

CLS 350 d 4MATIC

EZ: 03/2018, 3.191 km, AMG-Line, Premium Plus-Paket, Fahrassistenz-Paket, Schiebed., Comand uvm.

Neupreis: EUR 115.813,-



Sonderpreis EUR 74.500,-

S 350 d 4MATIC

EZ: 04/2017, 4.566 km, Sitzklima, Panorama-Schiebedach, ILS mit Fernlicht-Assistent, Comand uvm.

Neupreis: EUR 115.910,-

Sonderpreis EUR 48.900,-

GLC 220 d 4MATIC Coupé

EZ: 11/2016, 28.770 km, AMG-Line, Totwinkel-Assistent, Spiegel-Paket, Navi, Burmester-Sound-System uvm.

Neupreis: EUR 67.245,-

Sonderpreis EUR 65.900,-

GLC 43 4MATIC AMG

EZ: 03/2017, 37.669 km, Fahrassistenz Plus-Paket, ILS, Sitzklima, Comand uvm.

Neupreis: EUR 99.901,-

Mercedes-Benz

Das Beste oder nichts.



Kröpfl GmbH Autorisierte Mercedes-Benz Servicepartner für Personenkraftwagen und Transporter sowie Verkaufsagent, 8230 Hartberg, Raimund-Obendrauf-Straße 18, Tel. 0 33 32/63 5 00, Fax 0 33 32/63 5 00-6
e-mail: office@kroepfl.at

Radoffensive für die Steiermark!

Alle bedeutenden Veränderungen beginnen in den Köpfen und in den Herzen der Menschen. „Das gilt besonders für unser Mobilitätsverhalten im Alltag. In Umsetzung der Radverkehrsstrategie 2025 forciert das Verkehrsressort mit einem umfassenden Förderungsprogramm den Alltags-Radverkehr in unserem Land“, so Verkehrs- und Umweltlandesrat Anton Lang.

Mit dem verstärkten Fördermodell wurde auch finanziell ein attraktives Angebot geschaffen, damit sich im Bereich der Radmobilität viel bewegt. Mit der Initiative „GO – Radmobilität Steiermark“ soll laut Lang ein Umdenken erzielt werden, denn das Fahrrad bekomme im Verhältnis zu seiner Effizienz und seiner Umweltverträglichkeit noch bei weitem nicht den ihm zuste-



MEHR RAD im Alltag fördert Verkehrs- und Umweltlandesrat Anton Lang.

genden Raum auf den Verkehrsflächen. „Die meisten Wege, die wir im Alltag zurücklegen betragen nicht mehr als rund fünf Kilometer. Eine Distanz, die

mit dem Rad in den meisten Fällen viel schneller zu bewältigen ist als mit dem Auto. Ich bin davon überzeugt, dass je besser die Radverbindungen erschlossen sind, desto mehr Menschen sich auch auf das Rad schwingen werden. Darüber hinaus ist es mir auch ein großes Anliegen, Anreize zum Radfahren zu schaffen, denn damit kann jeder seinen Beitrag zum Umweltschutz leisten“, ist der Verkehrs- und Umweltlandesrat überzeugt.

Das Land Steiermark bemüht sich daher um die Schaffung direkter Radverbindungen. Denn wir dürfen nicht vergessen, dass das Platzangebot in unseren Städten immer begrenzter wird.

Mehr Infos dazu gibt es auf www.radland.steiermark.at

AVERIE neu in Graz

Das Kosmetikstudio AVERIE lud zur Eröffnungsfeier am Grazer Hauptplatz. Mit der bewussten Distanzierung von klassischen Schönheitsidealen haben die Geschäftsführerinnen Kathrin Schwarzl und Victoria Eisterer ein neues Konzept auf die Beine gestellt, das sich der Förderung der Selbstliebe hingibt. Als Leitbild gilt, sich Zeit für sich nehmen zu können und das breite Angebot für alle Geschlechter von Waxing, Wimpernverlängerungen, Maniküre bis hin zu Visagistik- und Kosmetikbehandlungen zu genießen.



FEIERSTIMMUNG. AVERIE-GF Victoria Eisterer (l.) und Kathrin Schwarzl (r.).

Garten und Genuss

Mit einer fantastischen Feier wurde die „Die Gärtnerei – RestoBar“ im Garten-Hotel Ochensberger in St. Ruprecht/Raab als innovativer Concept Store mit modernem Gastrokonzept eröffnet. Als Kooperationspartner für die trendige Kombination aus Café, Bar, Restaurant und Shop konnte das Floristikgeschäft Floral M aus Pischelsdorf gewonnen werden. Im neuen Szenelokal verschmelzen Architektur, ein einzigartiges Gastrokonzept, Lebensfreude und Liebe zum Genuss. www.ochensberger.at/die-gaertnerei



NEU. „Die Gärtnerei – RestoBar“ im Garten-Hotel Ochensberger ist eröffnet.

70 Jahre Zaun & Tor

H+S Zauntechnik mit Hauptsitz in Raaba-Grambach liefert qualitativ hochwertige Produkte im Zaunbereich und das schon seit fast 70 Jahren. Sind auch Sie auf der Suche nach einem neuen Gartenzaun oder einem Einfahrtstor? Egal, ob Maschendraht, Mattenzaun, Poolzaun oder Zäune aus Aluminium/Stahl, bei der H+S ist man richtig. Man erhält die Produkte der H+S Zauntechnik in österreichischen Baumärkten oder unter www.hs-zaun.at



VIelfalt. H+S liefert eine große Auswahl an Zäunen und Einfahrtstoren.

Hörmann lädt am 15. Juni 2019 zum Tag der offenen Tür ein

Moderne Haustüren, innovative Garagentore und ultraschnelle Antriebe stehen für Hörmann an höchster Stelle. Deswegen bleiben bei Hörmann am 15. Juni 2019 von 10 bis 16 Uhr alle Türen offen!

Die Niederlassung wurde 2011 als erstes Gebäude im Gewerbegebiet Dobl erbaut und bietet neben 650 m² moderner Bürofläche und einer Lagerfläche von 3.400 m² eine attraktive, 180 m² große Galerie. Für alle technischen Abwicklungen und Bestellungen der Gebiete Osttirol, Kärnten, Steiermark und Südburgenland ist diese Niederlassung zuständig. Neben stündlichen Führungen

und Segway-Touren werden sensationelle Gewinne wie eine ThermoSafe-Haustür ein Garagen-Sektionaltor RenoMatic inkl. Antrieb und ein Hörmann Antrieb mit Zubehör (Codetaster und Handsender) sowie Publikumsfahrten mit dem österreichischen Rallyestaatsmeister Hermann Neubauer verlost.

Natürlich wird auch für das leibliche Wohl gesorgt – die Gäste werden mit Grillhendl, Getränken, Kaffee und Kuchen ver-

sorgt, während die Kinder ein abwechslungsreiches Animationsprogramm erwarten. Außerdem bekommt jeder Kunde beim Kauf einer Haustür oder eines Tores einen Gutschein im Wert von € 150,-!

Erleben Sie das Hörmann-Produktsortiment hautnah und lernen Sie die Vorteile einer gut gedämmten Haustür, das RC3-Sicherheits-Programm und die Vielfalt des Tordesigns samt innovativem Zubehör kennen.



Niederlassungsleiter Daniel Jantscher und das Team von Hörmann Austria freuen sich auf Ihr Kommen am Tag der offenen Tür am 15. Juni 2019!

Tag der offenen Tür

Samstag, 15. Juni 2019, 10:00 - 16:00 Uhr
Gewerbeparkstraße 31, 8143 Dobl

HA6474 / 2019-05



Frühschoppen mit der Trachtenkapelle Dobl

Gewinnspiel

Kletterturm

Essen & Trinken

Segway Touren

HÖRMANN
Tore • Türen • Zargen • Antriebe

Mein Sommer voller Gesundheit & Genuss!

Bad Waltersdorf mischt perfekt alle Zutaten für einen gesunden und genussvollen Sommerurlaub im Herzen der grünen Steiermark.



ENTSPANNUNG in ganz privatem Rahmen bieten die drei Pavillons der Heiltherme Bad Waltersdorf mit den Quellengenuss-Paketen.

Die 2-Thermenregion Bad Waltersdorf mit der Heiltherme und dem H₂O Hotel-Therme-Resort hat für Ruhesuchende wie für Aktive den idealen Angebotsmix. Baumwanderungen, Wildkräuter-Touren, Moorführungen, Kraftplatzführungen bis hin zur geselligen Oldie-Busfahrt und QUELLENBARty. Einen Pfeil auf einem pro-

fessionellen Bogenparcours abfeuern oder in Europas größtem Waldseilgarten seine eigenen Grenzen überwinden, radeln und wandern entlang von Wein- und Obstgärten uvm. Bad Waltersdorf setzt auch kulinarisch auf die Schätze der Natur! Heilkräftiges Thermalwasser gepaart mit ausgezeichneter Kulinarik verspricht Gesundheit und Genuss auf höchstem Niveau.

VERANSTALTUNGSTIPP: 15.06. Winzer'n am Berg – ein genussvoller Streifzug durch Bad Waltersdorf! www.badwaltersdorf.com/winzernamberg



Ihr Vorteil:

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.

Die Energie der Heiltherme

Der größte Schatz ist das berühmte Bad Waltersdorfer Thermalwasser. Besonders im Sommer gibt ein Thermenurlaub den richtigen „Energiekick“ und erfreut sich dank großzügigem Freibereich mit Gymnastik-, Massage-, Schwimm- und Sportbecken immer größerer Beliebtheit. Denn in der Heiltherme Bad Waltersdorf sprudelt in allen Becken quellfrisches Thermalwasser voller spürbarer Energie. Alle Becken werden mehrmals täglich frisch damit befüllt.

Ein Garant für Spaß ist das Floatfit-Training. Die Balanceübungen auf den Floatfit-Platten sind nicht nur unterhaltsam, sondern wirken auch auf die Tiefenmuskulatur. Und der „Absturz“ von den Brettern tut der Gesundheit sogar gut: Mineralstoffreiches Thermalwasser fängt jeden sanft Gast auf.

Luxus-Thermentag in privaten Pavillons
Entspannung in ganz privatem Rahmen bietet die Heiltherme Bad Waltersdorf mit ihren Quellengenuss-Pa-



BALANCEÜBUNGEN auf den Floatfit-Platten machen nicht nur Spaß, sondern wirken auch auf die Tiefenmuskulatur.

keten. Drei Pavillons mit Kuschelbett und individuell anpassbarem Sicht- und Sonnenschutz bieten alles für einen ganz besonderen Thermenntag. Und mit den dazugehörigen Serviceleistungen kommen auch die kulinarischen Genüsse nicht zu kurz. Die Genusspakete gibt es in drei Varianten: Pur. Plus. Deluxe.

Verweilen am Wasser bis in die späten Abendstunden, wer tut das an lauen Sommerabenden nicht allzu gerne? Und wenn dazu auch noch Live-Musik erklingt, wie es bei der QUELLENBARTY ab Juni mittwochs am Abend rund um die Thermalwasserbecken der Fall ist, kann man fast gar nicht anders, als das Tanzbein zu schwingen ...

Wer Regeneration sucht, findet sie in der weltweit einzigartigen „Traditionellen Steirischen Medizin®“ (TSM®): Das sind alte Heilverfahren und Rezepte aus der Region, die sich am Kreislauf der Natur orientieren. Das Ergebnis sind einzigartige Massagen, Gesundheitsbehandlungen etc., für die strenge Qualitätskriterien gelten.

Einen idealen Rückzugsort finden die Gäste im direkt mit der Heiltherme verbundenen Quellenhotel. In diesem ersten 2-Thermenresort Österreichs haben die Hotelgäste exklusiven Zugang zur „Quellenoase“, der zweiten Therme des Hauses.

Helmut Bast

**Tourismusverband
Bad Waltersdorf**
Hauptplatz 90
T. +43 (0) 3333 315
A-8271 Bad Waltersdorf
www.badwaltersdorf.com

**Heiltherme Quellenhotel
Bad Waltersdorf**
Thermenstraße 111
T. +43 (0) 3333-500-1
A-8271 Bad Waltersdorf
www.heiltherme.at



Dem Süden so nah!

Hotel & Spa Der Steirerhof, das sind 6 ha wunderschöner Natur- und Kräutergarten, 7 Pools mit 800 m² reiner Wasserfläche, 10 Saunen und eigenes Ladies Spa sowie großzügige Ruheräume. Die einzigartige Lage, die Ruhe, der traumhafte Ausblick, die ausgezeichnete Haubenküche im steirisch-mediterranen Stil sind Garanten für vollen Urlaubsgenuss.

Angebot: Steirerhofzeit – 3 Nächte/4 Tage inkl. Verwöhnkulinarik und dem Steirerhof-Mehrwert. Sowie 1 Steirerhof-Spezialmassage ca. 50 Min. Early Spa Check in, Late Spa Check out, Zimmerupgrade nach Verfügbarkeit, 1 Abschiedsgeschenk zum Preis ab € 555,- p.P. im Juniorzimmer bei Doppelbelegung.

Gültig bis 21.12.2019

INFOS & BUCHUNGEN:

Hotel & Spa Der Steirerhof GesmbH Bad Waltersdorf
A-8271 Bad Waltersdorf, T. +43 3333 3211-0
reservierung@dersteirerhof.at, www.dersteirerhof.at

Steiermark trifft Asien!

Wenn steirischer Thermengenuss auf asiatische Verwöhn-Momente trifft, dann liegt Wohlbefinden in der Luft. Unser hauseigenes Thermalwasser und das „Reich der Sinne“ lassen Ihre Seele erholen. Ihre Geschmacksknospen umsorgt Haubenkoch und Küchenchef Markus Lengauer – das nennen wir „Genussheilen“.

Angebot: 3 Nächte/4 Tage mit Paierls Inklusivleistungen, 1 Massage, uvm. ab € 406,50 p. P. im DZ.

Gültig bis 01.09.2019

INFORMATION UND BUCHUNG:

Wellness- und Ayurvedahotel Paierl****
A-8271 8271 Bad Waltersdorf, Wagerberg 120
paierl@paierl.at, www.paierl.at; T. +43 3333 2801



Zwischen 2008 und 2019 stieg die Zahl der selbstständigen Personenbetreuerinnen und Personenbetreuer in Österreich von 15.000 auf mittlerweile rund 90.000, davon 63.000 mit aktiver Gewerbeberechtigung. Im selben Zeitraum stieg die Zahl der in der Steiermark tätigen selbstständigen Betreuungspersonen von 18 auf 16.301, davon beinahe 11.500 aktiv. Man kann zu Recht von einem Boom sprechen – der allerdings alles andere als eine Modeerscheinung ist, sondern aus einer dramatischen Zunahme des gesellschaftlichen Bedarfs an externen Betreuungs- und Pflegedienstleistungen resultiert. An der Wiege dieser Entwicklung stand das durchaus spontane Bemühen von Menschen, für ihre betreuungsbedürftigen Angehörigen leistbare Betreuung zu Hause in den eigenen vier Wänden zu organisieren.

Demografische Logik

Die gesellschaftlichen und demografischen Hintergründe dafür liegen auf der Hand: Immer mehr ältere Menschen kommen auf immer weniger jüngere. Zugleich nimmt der Anteil der Pflege- und Betreuungsbedürftigen gerade we-

Mit Gütesiegel leistbare Betreuung stärken

Mit einem Gütesiegel für Vermittlungsagenturen wird nun eine weitere Initiative zur Optimierung der Dienstleistungsqualität in der 24-Stunden-Betreuung gesetzt. Verantwortlich dafür ist die berufliche Interessenvertretung in der Wirtschaftskammer.



ANDREAS HERZ MSc, Obmann der Fachgruppe Personenberatung und Personenbetreuung der WKO Stmk.

Qualität im Fokus

Andreas Herz, MSc, Obmann der steirischen Fachgruppe und des bundesweiten Fachverbands „Personenberatung und Personenbetreuung“ und Vizepräsident der Wirtschaftskammer Steiermark, über das neue „Österreichische Qualitätszertifikat für Vermittlungsagenturen in der 24-Stunden-Betreuung“ (ÖQZ-24).

Warum dieses Gütesiegel?

ANDREAS HERZ: Nach einer Reihe sehr wirksamer Initiativen ist dieses Gütesiegel ein weiterer Schritt zur Sicherung einer für die Zukunft unserer Gesell-

schaft aus heutiger Sicht unverzichtbaren Säule der Betreuung, nämlich der Betreuung durch selbstständige Betreuungspersonen zu Hause in den eigenen vier Wänden. Ein Gütesiegel bietet sowohl Betreuten und ihren Angehörigen als auch Betreuenden Orientierung und Sicherheit. Und die Agenturen bekommen die Möglichkeit, sich ganz bewusst mit Qualität zu positionieren.

Welche Initiativen wurden bisher gesetzt? Insgesamt ist es in den vergangenen Jahren gelungen, den selbstständigen Betreuungsdienstleistungen einen ver-

gen der erfreulicherweise steigenden Lebenserwartung und des immer höheren Alters, das die Menschen erreichen, zu. Die Zahlen sprechen eine deutliche Sprache – auch darüber, was noch auf uns zu kommt: Insgesamt gab es in Österreich 2018 bereits über 450.000 Pflegegeldbeziehende. Laut Schätzungen werden es 2050 bis zu 750.000 Personen sein.

Immer schwieriger wird es ange-sichts beruflicher Herausforderun-ge und veränderter Lebensgewohn-heiten allerdings, Betreuung und Un-terstützung innerhalb der Familien zu leisten. Stationäre Betreuungseinrich-tungen wiederum sind nicht nur volks-wirtschaftlich in dieser Anzahl gar nicht finanzierbar, sondern auch für die auf Betreuung angewiesenen Menschen und ihre Angehörigen häufig kaum leistbar; abgesehen davon, dass sich die meisten Menschen wünschen, so lange wie nur irgendwie möglich in vertrauter Umge-bung leben zu können, selbst wenn sie nicht mehr in der Lage sind, ihren All-tag auf sich allein gestellt zu bewältigen.

Ausweg aus Betreuungsnotstand

Eine scheinbar beinahe ausweglose Si-tuation, wäre da nicht eine geopolitische

Entwicklung in die Bresche gesprungen. Immer mehr Menschen in den südost-europäischen Staaten der Europäischen Union erkannten und erkennen in der Nachfrage nach leistbaren Betreuungs-dienstleistungen eine Chance, sich und ihren Familien außerhalb ihrer wirt-schaftlich schwächeren Heimatländer ein Einkommen zu erwirtschaften. So stammen heute nur knapp 2 Prozent der selbstständigen Betreuungspersonen aus Österreich, die meisten aus Staaten wie Rumänien, der Slowakei, Kroatien, Un-garn oder Lettland.

Agenturen sichern Versorgung

Es ist eine beeindruckende Leistung, dass es heute rund um diese nach wie vor „junge“, spontan, eigentlich aus der Not entstandene Dienstleistung mit ih-rer enormen Wachstumsdynamik funk-tionierende, verlässliche, stabile Struk-turen gibt. Neben der beruflichen Interessenvertretung in der Wirtschaftskam-mer, dem Fachverband und den Fachgruppen für „Personenberatung und Personenbetreuung“, ist das nicht zuletzt einem mittlerweile flächendeckenden Netz von professionellen Ver-mittlungsagenturen zu verdanken: Bei-

nahe 200 der unterschiedlichsten Grö-ßenordnungen sind es mittlerweile in der Steiermark, fast 800 in Österreich. Angesichts der besonderen Sensibilität des Dienstleistungsfeldes, in dem sie tä-tig sind, sehen sie sich mit höchsten An-forderungen hinsichtlich Seriosität, Si-cherheit und Verlässlichkeit konfrontiert.

Qualität leistbar erhalten

In diesem sensiblen Umfeld nach wei-teren, schärferen Reglements und Vor-schriften zu rufen, warnt Andreas Herz, steirischer Fachgruppen-, bundesweiter Fachverbandsobmann und Vizepräsident der Wirtschaftskammer Steiermark, sei ein zweischneidiges Schwert, denn auf dem Spiel stünden Leistbarkeit und Ver-fügbarkeit der gewünschten Dienstleis-tungen. „Mit dem Gütesiegel für Ver-mittlungsagenturen setzen wir jedoch ein weiteres starkes Zeichen für die Quali-tät in der Betreuung und heben im Sin-ne der Betreuten und ihrer Angehörigen, aber auch zur Unterstützung der vielen Tausend selbstständigen Betreuungspersonen jene Agenturen hervor, die leistba-re Betreuungsdienstleistungen auf höch-stem Niveau sicherstellen.“

www.daheimbetreut.at

lässlichen rechtlichen und organisatori-schen Rahmen zu geben und die Qua-lität der Betreuung durch selbstständige Betreuungspersonen auf ein sicheres Fundament zu stellen. Dazu hat eine ganze Reihe von Maßnahmen und Ini-tiativen auf Bundes- und Länderebene beigetragen, zum Beispiel verbindliche Standesregeln mit exakten Tätigkeits-definitionen und strengen Dokumenta-tionspflichten für Betreuungspersonen und Agenturen, außerdem umfassende Serviceleistungen und Weiterbildungs-angebote für Betreuungspersonen, aber auch breite Bemühungen zur umfas-senden Information sowohl der Betreuenden wie auch der breiten Bevölke-rung, etwa durch die österreichweite Info-Homepage www.daheimbetreut.

at sowie eine Zeitschrift. Unsere stei-rische Fachgruppe unterstützt die Be-treuungspersonen z.B. mit einem um-fassenden mehrsprachigen Servicean-gebot, wir sind auch in den Bezirken mit mobilen Services vertreten. Wir haben sehr konsequent gehandelt, weil uns von Anfang an bewusst war, dass dieses Angebot kein Provisorium ist, sondern auf lange Sicht eine der wichti-gsten Säulen unseres gesamtes Pflege- und Betreuungssystems darstellt.

Ab wann wird es das Gütesiegel offizi-ell geben?

Das Rollout wird voraussichtlich im Herbst erfolgen und von einer Informa-tionsoffensive begleitet werden. Derzeit wird die Zertifizierung noch am Bei-

spiel von etwa einem Dutzend Agentu-ren evaluiert und optimiert. Die Rich-tlinien wurden unter Mitwirkung von branchenerfahrenen Expertinnen und Experten vom Sozialministerium ge-meinsam mit der Wirtschaftskammer erstellt. Die zu erfüllenden Qualitäts-standards betreffen die verschiedensten Bereiche der Beziehung der Agenturen sowohl zu ihren Kundinnen und Kun-den als auch zu den Betreuungsperso-nen, die vermittelt werden. ●

Informationen für Agenturen:
www.oeqz.at



LEOPARDIN MIT HARMONIKA

Die erst 22-jährige „Natascha – Das Steirermadl“ aus Krakauschatten in der Obersteiermark hat bereits ihr zweites volkstümlich-rockiges Album veröffentlicht. Mit ihrem Leopardenmuster-Outfit mischt sie die Szene auf.



VOLKSMUSIK mit rockigen Elementen verbindet Harmonika-Spielerin und Sängerin Natascha. Ihr aktuelles Album „I steh voll auf di“ ist soeben herausgekommen.

anges schwarzes Haar, die Harmonika umgeschnallt, freche Frisuren, knallige Lederhose, Strumpfband um die nackte Wade und ein Outfit im Leopardenmuster. „Natascha – Das Steirermadl“ kennt mittlerweile jeder in der Volksmusikszene. Ihre Auftritte vor bald vier Jahren haben für Aufsehen gesorgt und jetzt ist sie fester Bestandteil im deutschsprachigen Kosmos der volkstümlichen Musik. Sie startete ihre Karriere im Vorprogramm vom Nik P., wirkte bei der Eröffnung der Snowboard-WM am Kreischberg mit und trat Jahr 2016 bei der Starnacht am Wörthersee auf. Nun hat sie ihr 2. Album mit dem Titel „I steh voll auf di“ herausgebracht, das bei iTunes gleich auf dem 1. Platz eingestiegen ist.

Zur Musik gekommen ist Natascha über ihren Großvater, den sie bereits mit vier Jahren bei musikalischen Auftritten begleitete. Aufgewachsen ist sie mit dem Sound der Oberkrainer im Ohr. Ab neun erlernt sie das Spiel auf ihrem Leibinstrument, der steirischen Harmonika. Später kommen noch Schlagzeug und Gitarre dazu.

„Meinen Sound erkennt man durch die steirische Harmonika und den Dialekt. Auf meinem aktuellen Album hab ich auch drei Lieder selber komponiert: Hoamat,

A Wunder für mi und Steiermark“, erklärt Natascha stolz. Der Titelsong „I steh auf di“ ist eine Coverversion des Boney M.-Hits „Brown girl in the rain“.

Die Heimatverbundenheit ihrer Songs sei ihr wichtig, auch Patriotismus, aber es dürfe „nicht ins Extrem gehen“, meint Natascha und ergänzt: „Meine Musik ist modern.“ Ähnlichkeiten

ihres Outfits und Musikstils mit Andreas Gabalier seien zufällig: „Jeder macht sein eigenes Ding“. Ihr Vorbild sei Nik P. Mit ihrem aktuellen Album will sie durchstarten, zahlreiche Auftritte in Österreich, der Schweiz und Deutschland sind bereits gebucht. 60 Auftritte will sie heuer machen, nachdem im letzten Jahr durch die Aufnahme der CD weniger Zeit dafür geblieben sei. Und schließlich habe sie auch noch einen Brotberuf: Sie ist Fitnesstrainerin und Personal Coach. Ob sie ganz von der Musik leben wird können, werde sich weisen: „Wichtig sind die Gesundheit und dass ich auf der Bühne stehen kann.“

Helmut Bast

Bis zu 4 Ausgaben GRATIS* lesen!

4x profil
Aktions-Nr.: 1747454



4x News
Aktions-Nr.: 1747446



4x TV-MEDIA
Aktions-Nr.: 1747451



4x trend
Aktions-Nr.: 1747449



4x WOMAN
Aktions-Nr.: 1747448



Jetzt mit Aktionsnummer bestellen:
01/95 55 100 • abo@news.at • meinabo.at/jetztgratis

*Testabo endet automatisch. Angebot ist gültig, wenn innerhalb der letzten 6 Monate das gewünschte Magazin nicht getestet wurde. Gratis-Testabo wird nur 1x pro Haushalt ausgeliefert. Angebot ist nur im Inland gültig, bis 31.12.2018. Druckfehler, Irrtümer & Preisänderungen vorbehalten.
Ich stimme zu, dass die VGN Medien Holding GmbH, die news network internetservice 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, verarbeitet und mich zu den vorgenannten Zwecken via SMS, E-Mail, Telefon und Post kontaktiert. Diese Einwilligung kann ich jederzeit unter datenschutz@vgn.at widerrufen. Nähere Informationen zur Verarbeitung meiner personenbezogenen Daten erhalte ich in der Datenschutzerklärung, abrufbar unter vgn.at/Datenschutzpolicy.



GRAFENDORF | GREINBACH | HARTBERG | HARTBERG UMGEBUNG | ST. JOHANN IN DER HAIDE

Fünf oststeirische Gemeinden. Ein gemeinsames Ziel.



STARKE WIRTSCHAFT

Das Potential der Wirtschaftsregion Hartberg beschränkt sich nicht auf freie Betriebsflächen. Es ist die Kombination aus idealer Verkehrsanbindung, ausgezeichneter Basisinfrastruktur und dem großen Pool an gut ausgebildeten Arbeitskräften, die unsere Region zu einem österreichweiten Top-Standort macht.

REGIONALE ARBEITSPLÄTZE

Die Wirtschaftsregion Hartberg ist bereit für alle Herausforderungen von morgen. Speziell das gut ausgebildete und hoch motivierte Arbeitskräftepotential ist ein großes Plus. Egal, ob Handwerk, Industrie, Handel oder Dienstleistung – Sie und Ihr Unternehmen können auf Spitzenleistungen vertrauen.

HÖCHSTE LEBENSQUALITÄT

In der Wirtschaftsregion Hartberg lässt es sich nicht nur gut arbeiten, sondern auch besonders gut leben. Eingebettet in eine malerische Landschaft findet hier vom Genießer bis zum Sportler jeder das passende Freizeitangebot. Zusammen mit der hervorragenden Infrastruktur sorgt diese Vielfalt für eine unvergleichliche Lebensqualität.



www.wirtschaftsregion-hartberg.at

Mehr als ein Standort. Im Herzen der Oststeiermark

- 120 km nach Wien
- 70 km nach Graz
- 1.000 Mbit Glasfaser
- Erdgas
- Forschungspark Oekopark

Menschen	Regionen	Märkte	Leidenschaft
INTERVIEW Landeshauptmann Peter Kaiser spricht über Reformen und seine Politik des „Kärntner Weges“	INNOVATION Bürgermeister Günther Albel und die Herausforderungen der Stadt Villach als Hightech-Standort	EINKAUFSSBOOM Die Region um Spittal an der Drau ist ein Handelszentrum mit vielfältigem Angebot und Freizeitprogramm	REINDLING Mehr als nur ein süßes Gebäck! Alles, was man über diesen Höhepunkt der Backkunst in Kärnten wissen muss
SCHÖNHEIT Fotokünstler Simone Attisani präsentiert eine Auswahl seiner Porträtfotografie	KULTURBÜHNE Die neuebuehnevillach ist die Heimstätte des zeitgenössischen Theaters in Kärnten	IMMOBILIEN Neue Bauwerke und innovative Architektur erweitern das Wohnen in Kärnten	JUNGSTAR Küchenchef Stefan Lastin vom Feinen Haus in Villach und seine Philosophie

Kärnten

DAS MAGAZIN AUS UNSEREM BUNDESLAND

REGIONAL



HORSES
*5-Sterne-Premiere im
Glock Horse Performance Center*
& STARS



Ferencamps & Tagescamps

Cooler Sommerspaß für Kids von 8 bis 18 Jahren!

Die vielfältige und flexible Infrastruktur des Hotels, zahlreiche Sportmöglichkeiten, die großzügige Außenanlage, moderne Zimmer und professionelle „Rund um die Uhr“-Betreuung bieten die beste Ausgangsbasis für unvergessliche Ferencamps für Kids und eine sorgenfreie Zeit für Eltern.

TAGESCAMP

- Montag - Freitag 8 - 17 Uhr
- Mittagessen inkl. Saftbar, Snacks & Obst
- Sportprogramm & Rahmenprogramm
- Wochenthemen mit speziellem Programm
- SportlehrerInnen in der hauseigenen Sportschule
- Aufpreis Frühstück: € 3,- pro Tag

ab **€ 169,-** p.P.

Buchungscode: NEWS



FERIENCAMPS

- Sonntag - Samstag (mit Übernachtung)
- Vollpension
- Unterbringung im 4-Bett-Zimmer oder im Familien- & Gruppen-Appartement
- Sportprogramm & Rahmenprogramm
- „Rund um die Uhr“-Betreuung von professionellem, ausgebildeten Personal
- SportlehrerInnen in der hauseigenen Sportschule
- diverse Eintritte und Ausflüge

ab **€ 459,-** p.P.

Buchungscode: NEWS

Hotel ROYAL X Hotel & Sportresort
am Millstätter See

Detaillierte Informationen zu den Ferien- und Tagescamps, sowie Anmeldung:
Hotel & Sportresort ROYAL X, Seehofstraße 25, 9871 Seeboden, Tel.: +43/(0)4762/81669,
marketing@hotelroyalx.at, www.hotelroyalx.at



Ralf Kleinsasser

Was wir nicht wollen? Sie langweilen! Interessiert an feiner Kulinarik, außergewöhnlichen Menschen, Kultur und ein wenig Politik? Dies finden Sie im neuen KÄRNTEN Regional, mit dem wir alle Käufer und Abonnenten aller zwölf Titel der Verlagsgruppe News erreichen. Ein Lesekleinod mit tollen Storys, überraschenden Einblicken, übersichtlich und klar. Selbstverständlich unabhängig und nur einer Person verpflichtet, nämlich Ihnen als Leser! In unserer Erstausgabe haben wir der Silicon-Alps-Region Villach entsprechenden Raum gewidmet, jenem Standort, der unser Bundesland als Technologievorpfeiter einen großen Schritt in Richtung Hightech bringt. Kärnten besitzt so hervorragende Qualität, wir zeigen sie Ihnen. Viel Freude beim Lesen. Bleiben Sie uns gewogen.

Kärnten

DAS MAGAZIN AUS UNSEREM BUNDESLAND

Schwerpunkt
Villach

REGIONAL

Menschen	Regionen	Märkte	Leidenschaft
6 PROMIDICHTE Weltstars in Kärnten zu Gast bei Kathrin und Gaston Glock.	16 STADTCHEF Bürgermeister Günther Albel spricht über Innovationen am Hightech-Standort Villach.	32 HANDWERK Frierss aus Villach ist Heimat traditionellen Fleischerhandwerks.	38 REINDLING Alles, was man über den süßen Höhepunkt der Backkunst in Kärnten wissen muss.
8 KÄRNTNER WEG Ein Gespräch mit Landeshauptmann Peter Kaiser über Vorbilder und die Zukunft Kärntens.	24 VILLACHER Das Who's who der interessantesten Köpfe der Draustadt.	34 ECHT SCHICK Immobilienmakler Gernot Schick und seine Vision.	40 ENTSPANNUNG Warum jetzt der Sommerurlaub gut zu planen wäre.
12 FOTOKUNST Simone Attisani ist ein Meisterfotograf für ästhetische Porträts.	28 ART-REGION Alle Kulturhighlights von Kirchtag bis zu Carinthischer Sommer.	36 KULMAX Familienfreundliches Zentrum für Handel und Freizeit bei Spittal an der Drau.	42 MEISTERKOCH Die Gourmetküche von Stefan Lastin im Feinen Haus Villach.

Guns'n'Horses, Weltelite des Sports im GHPC Austria

Erstmals eröffnete heuer das „Glock Horse Performance Center“ die internationale Turniersaison in Österreich mit einem 5-Sterne-Pferdesportevent. Es trafen sich neben der Weltelite des Reitsports auch viele internationale Gäste zu dieser besonderen sportlichen Premiere. Olympiasieger, Welt- und Europameister kämpften um ein Preisgeld von insgesamt 597.000 Euro. So war spannender Spitzensport garantiert und allabendlich begeisterten hochkarätige Stars auf der Showbühne in der Riders Lounge.





TIERSCHÜTZER. Kathrin Glock (l.),
Dieter Ehrengruber, Philippa Strache.

2. Kärntner Tierschutzpreis wurde feierlich verliehen

„Gemeinsam für den Schutz aller Tiere“ lautete das Credo der feierlichen Preisverleihung dieser besonderen Auszeichnung für Kärntner Tierschützer.

Wer im Tierschutz arbeitet, weiß, dass Geld immer knapp ist und jeder Cent Leben retten kann. Umso glücklicher waren jene Tierretter, die dank der „Gaston und Kathrin Glock Privatstiftung“ beim 2. Kärntner Tierschutzpreis eine großzügige finanzielle Unterstützung für

ihre Schützlinge erhielten. Und noch mehr! Denn es tut auch gut, wenn man für seinen Einsatz auch einmal Lob und Anerkennung erhält – und die bekamen die Vorzeigetierschützer anlässlich der Verleihung des Kärntner Tierschutzpreises.

Dass Kathrin Glock ein riesengroßes Herz für Tiere hat, ist längst bekannt

und sie betonte: „Tierschutz kann nur funktionieren, wenn wir alle an einem Strang ziehen.“ Ihr ist es auch ein persönliches Anliegen, jene Menschen vor den Vorhang zu holen, die sich in einem ganz besonderen Ausmaß für den Schutz unserer Mitgeschöpfe einsetzen.

Die feierliche Verleihung fand im Rahmen der 5-Sterne-Premiere des In-



TIERLIEB. Christian Clerici (l.) und Alfons Schuhbeck.



GLÜCKLICH. Die Preisträger für „Vereine“ mit Kathrin Glock.



JURYMITGLIEDER. Karolin Hirsch Thaler (l.), Stefan Bezerédj-Babarczy und Helga Happ.



STRÄHLEND. Die Preisträger „Private Tierschützer“ mit Kathrin Glock.

ternational Show Jumping im „Glock Horse Performance Center“ statt und wurde von Christian Clerici, selbst ein großer Tierfreund, mit viel Einfühlungsvermögen und Herz moderiert. Im Anschluss verwöhnte Alfons Schuhbeck die Tierschützer mit einem veganen Buffet.

Jeweils drei Vereine und drei Privatpersonen wurden als Sieger ausgezeichnet und bekamen je 3000 Euro überreicht. Einzigartig war, dass auch alle nominierten Projekte als Anerkennung für ihre Leistungen im Tierschutz 1000 Euro erhielten. Zusätzlich erhielten die Preisträger stilische Uhren von „Hirsch European Watches“. Alles in allem ein unvergesslicher Tag für Menschen, die ihr Leben Tieren in Not widmen.



STIMMUNGSVOLL. Saxofonist Edgar Unterkircher.

Preisträger „Vereine“

Initiative City-Imker Klagenfurt
Crazy Dogs – Verein für artgerechte Hundehaltung
Verein Tierschutz Aktiv Kärnten

Preisträger „Private Tierschützer“

Veronika Pietzka
Ute Rosicky
Margot Passegger



1

STARS DER SUPERLATIVE

Die Weltelite des Reitsports traf sich im „Glock Horse Performance Center Austria“. Viele Gäste und Freunde aus dem In- und Ausland kamen, um die 5-Sterne-Pferdesport-Premiere gemeinsam mit den GHPC-Geschäftsführern Gaston und Kathrin Glock zu erleben.

1 FAMILY & FRIENDS. Vorne v.l.n.r.: Robbie Williams, Gaston Glock und Naomi Campbell. Hinten v.l.n.r.: Pamela Anderson, Tatjana Patitz, Kate Moss, Valerie Morris, Pete Conway, Rupert Everett, Kathrin Glock, Jean-Claude Van Damme. **2 GLAMOUR.** Joan Collins, wie immer perfekt gestylt. **3 ZAUBERHAFT.** Nicole Scherzinger begeisterte musikalisch. **4 SPANNEND.** Treffens Bürgermeister Klaus Glanznig übergibt gemeinsam mit Inge Unzeitig den Siegerpokal an Christian Ahlmann (GER). **5 FRIENDS.** Kathrin Glock und John Travolta. **6 TIERSCHUTZ.** Schauspielerin Kristin Davis liegen alle Tiere am Herzen. **7 HERZLICH.** Chuck und Gena Norris. **8 SMART.** „Mr. Big“ Chris Noth und Gastgeberin Kathrin Glock. **9 PFERDESTÄRKE.** Sonja Klima und Josef Kirchberger verfolgten das International Show Jumping. **10 KOCHKUNST.** Alfons Schuhbeck verzauberte mit seinen Gewürzen. **11 BESTE STIMMUNG.** Schauspieler Hugh Grant (l.) und Rupert Everett mit Kathrin Glock. **12 HERZLICH.** Birgit Sarata kommt immer gerne zu den Glock-Galas. **13 CHARMANT.** Moderator Christian Clerici (l.) und Gut-Aicherbichl-GF Dieter Ehrengruber.





„Mit dem Kärntner Weg haben wir vom Pannenstreifen auf die Fahrbahn und letztlich auf die Überholspur gewechselt.“

Mit dem „Kärntner Weg“ auf der Überholspur

Eine Begegnung mit Dr. Peter Kaiser, Landeshauptmann von Kärnten.

Von Claus Pressl

Herr Landeshauptmann, in den letzten Jahren hat sich Kärnten aus einer großen Krise kommend selbst neu gefunden. Wie erklären Sie sich diese rasche positive Entwicklung?

Wir haben gezeigt, dass Kärnten immer dann besonders stark ist, wenn wir gemeinsam an einem Strang ziehen und Krisen und Herausforderungen gemeinsam bewältigen. So konnten wir unser Bundesland, auch dank der Zusammenarbeit mit dem Bund, den Sozialpartnern und auch unter Einbindung aller Parteien, aus der Hypo-Heta-Haftungswangsjacke befreien, trotz des notwendigen Sanierungskurses kluge Investitionen und Weichenstellungen vornehmen, die sich als richtig und erfolgreich herausgestellt haben – steigende Beschäftigung und gleichzeitig sinkende Arbeitslosigkeit, sinkende Armutgefährdung, neue Ausbildungskooperationen, leistbare Kinderbetreuung für alle Familien, Weiterentwicklung der Versorgungsqualität in Gesundheit und Pflege, Investitionen in Forschung und Entwicklung sowie in Infrastruktur: Mit diesem „Kärntner Weg“ haben wir vom Pannenstreifen auf die Fahrbahn und letztlich auf die Überholspur gewechselt.

Als Sie Landeshauptmann geworden sind, was haben Sie da von vornherein als die große „Haben“-Seite des Problems in

Kärnten gesehen, die dem damals scheinbar erdrückenden „Soll“ rettend gegenübergestanden ist? Welche Substanz war nach der Hypokrise noch vorhandenen, auf der man Kärnten neu „aufbauen“ und nachhaltig weiterentwickeln konnte? Im Bereich der Forschung und Entwicklung haben Vorgängerregierungen durchaus gute Eckpfeiler geschaffen. Ein Beispiel für ein erfolgreiches und heute identitätsstiftendes Kärntner-Merkmal ist beispielsweise der Lakeside Park in Klagenfurt oder der „High Tech Campus“ in Villach. Ohne diese wäre es schwer bis unmöglich gewesen, weitreichende, zukunftsträchtige Kooperationen wie beispielsweise mit dem Joanneum Research einzugehen oder dem Forschungsverbund Silicon Austria beizutreten. Auch die Entscheidung für den Bau der Koralm bahn bedeutet eine Schiene in Richtung Zukunft, die wir weiter nutzen werden.

In der letzten Zeit schaut man mit Staunen auf die Erneuerung Kärntens, die salopp formuliert, die Entwicklung von einem starken Tourismusland hin zu einem innovativen Industriestandort ist – es gibt das gigantische Infineon-Investment, den Silicon Cluster ...

Ja, Kärnten ist weitaus mehr als eine reine Tourismusdestination. Betrachtet man die Wertschöpfung, dann kommen über 50 Prozent bereits aus dem

Bereich Industrie. Kärnten hat sich als Hochtechnologieland mit einem ausgeprägten Forschungs- und Entwicklungsbereich einen Namen bis weit über die Grenzen hinaus gemacht. Mit der Teilnahme als Partner im Forschungsverbund Silicon Austria gestaltet Kärnten die Zukunft mit. Dazu kommt es nicht von ungefähr, dass Infineon 1,6 Milliarden ausgerechnet in den Standort Villach investiert. Dass wir uns da gegen internationale Konkurrenz vor allem aus dem asiatischen Raum durchgesetzt haben, ist ein weltweites, hell leuchtendes Signal – „seht her, was in Kärnten im Herzen Europas alles möglich ist!“

So wird Kärnten in den nächsten Jahren ein wichtiges Glied in der europäischen Digitalindustrie und im Bereich innovativer Dienstleistung sein – dabei entstehen völlig neue Berufsfelder, vom Industriearbeiter bis hin zu den sogenannten „neuen Selbstständigen“ mit allen damit verbundenen Vor- und Nachteilen. Wie reagiert Ihre Partei, die SPÖ, deren stellvertretender Bundesparteivorsitzender Sie sind, auf diesen gesellschaftlichen Wandel?

Die digitale Revolution ist in vollem Gange und wir sind mittendrin. Mir und meiner Partei ist es wichtig, die Menschen dabei mitzunehmen. Das heißt nicht nur, ihre Sorgen und Ängs-



SEIT 2013 ist Dr. Peter Kaiser Landeshauptmann von Kärnten.

te beispielsweise vor Jobverlust ernst zu nehmen. Vielmehr geht es darum, die Bevölkerung für das Thema zu sensibilisieren, sie aufzuklären – sowohl über Gefahren als auch über die neuen Möglichkeiten und auch Notwendigkeiten jeder und jedes Einzelnen. Jede industrielle Revolution hat Berufe mehr oder weniger verschwinden lassen – man denke nur an die Telefonisten, die Anrufe noch per Hand und durch Umstecken koordinieren mussten. In Summe sind immer mehr Arbeitsplätze entstanden, als weggefallen sind. Aufgabe der Politik ist es, die Menschen darauf vorzubereiten, auch indem neue Bildungs- und Ausbildungsmöglichkeiten geschaffen werden – Stichwort Coding – bis hin zu neuen Kooperationen mit Wirtschaft und Industrie, wie wir sie in Kärnten bereits mit z.B. einer Industrie-HAK, einer Chemie-HTL oder auch neuen Fachhochschul- und Universitätslehrängen etablieren. Klar ist auch, dass lebenslanges Lernen nicht mehr länger nur ein Schlagwort ist.

Manche Kommentatoren bezeichnen Ihre Form der Landesregierung als „föderalen Kaiserweg“ – gibt es ihn und wie charakterisieren Sie ihn selbst? Was

ist für Sie als promoviertem Soziologen seine ideelle Grundlage?

Wir verwenden den Begriff „Kärntner Weg“ und der findet immer mehr Beachtung, selbst bei Medien aus dem Ausland. Das Erfolgsgeheimnis dieses „Kärntner Weges“ – und dafür bin ich oberster Verfechter: in für das Land wichtige Entscheidungen alle maßgeblichen Partner wie die Sozialpartner, aber auch die Opposition mit einbeziehen, Gespräche respektvoll und auf Augenhöhe führen, niemanden ausgrenzen, offen sein für konstruktive Kritik und Vorschläge, Kärnten und seine Bevölkerung immer vor alle anderen, insbesondere vor parteipolitische Interessen stellen. Das ist es auch, was unseren Kärntner Weg ganz wesentlich von dem der ÖVP-FPÖ-Bundesregierung unterscheidet.

Für mich persönlich sind Sie das österreichische Pendant zu Dr. Sigmar Gabriel, Können Sie mit diesem Vergleich leben? Wenn ja, warum?

Derartige Vergleiche sind zwar schmeichelhaft, aber immer schwierig. Ich habe mit Sigmar Gabriel einige Male gesprochen und tatsächlich sind wir uns sehr ähnlich, was unsere politische Analyse, unseren Zugang zu Politik

auch im europäischen und internationalen Kontext betrifft. Beispielsweise sind wir beide im Unterschied zu politischen Vertretern des Neoliberalismus und des Nationalismus überzeugt davon und wollen den Menschen vermitteln: „Es geht niemandem besser, wenn es anderen schlechter geht!“

Haben Sie als ein gestandener sozialistischer Politiker auch historische christlich-soziale und liberale Politiker oder sogar einen „Kaiser“ zum Vorbild?

Meine größten Vorbilder waren und sind meine Mutter, die mich und meine Geschwister, nachdem mein Vater sehr früh verstorben ist, als Alleinerzieherin durchgebracht hat, und vor allem Bruno Kreisky. Erst durch ihn konnte ich damals in meiner Schulzeit auch Schülerfreifahrt und eigene Schulbücher in Anspruch nehmen und mich damit „gleichwertig“ fühlen. Kreiskys Politik prägt mich bis heute.

Worin bestehen Ihre politischen und parteipolitischen Ziele, was muss sich in Österreich, in Kärnten ändern?

In Kärnten sind wir auf einem guten Weg. Natürlich könnte vieles schneller, effizienter gehen, aber in Summe sind die Weichen für eine erfolgreiche Zukunft gestellt. Abgesehen von wirtschaftlichen und volkswirtschaftlichen Zielen gibt es für mich und mein Team ein übergeordnetes Ziel: alles zu tun, damit sich in Kärnten, in unserer solidarischen und friedlichen Gemeinschaft, abends niemand Sorgen machen muss, wie er oder sie den nächsten Tag bewältigt. Und genau das würde ich auch von einer Bundesregierung erwarten. Leider ist davon aktuell nichts zu spüren, im Gegenteil: Diese Bundesregierung spielt Menschen gegeneinander aus, misst Kindern wie im Fall der Sozialhilfe neu unterschiedliche Wertigkeiten zu, versucht ihnen einzureden, dass sich jeder selbst der Nächste sein soll, und setzt dabei auf eine monotonen Sündenbockpolitik, die Österreich erkalten lässt und schadet.

„KÄRNTEN BRAUCHT MEHR STRAHLKRAFT“

Sebastian Schuschnig (32) übernimmt als neuer Landesrat die Bereiche Mobilität, Wirtschaft und Tourismus. Vor allem Mobilität ist für den Juristen das Zukunftsthema. Außerdem will er für Kärnten mehr Projekte mit Strahlkraft.

Mit 32 Jahren sind Sie der jüngste Landesrat in der Kärntner Landesregierung, gehören aber mit zehn Jahren politischer Erfahrung bereits zu den „alten Hasen“. Was bewegt einen jungen Menschen, in die Politik zu gehen?

SEBASTIAN SCHUSCHNIG: Weil wir mit Ideen von gestern keine Politik für morgen machen können. Ich will in diesem Land aktiv etwas verändern und vor allem für die nächsten Generationen etwas erreichen. Schon bei der Jungen ÖVP haben wir gefordert, mehr jungen Menschen politische Verantwortung zu übertragen. Denn sie sind es, die wissen, mit welchen Herausforderungen die junge Generation täglich zu kämpfen hat. Jetzt habe ich die Chance bekommen, genau diese Verantwortung wahrzunehmen.

Wo wollen Sie Arbeitsschwerpunkte setzen?

Für mich ist vor allem das Mobilitätsreferat das Zukunftsreferat. Ich bin davon überzeugt, dass Mobilität der Zukunft mehr ist als Bus und Bahn. Gerade in Zeiten des Klimawandels müssen wir Mobilität neu denken. Ich bin davon überzeugt, dass es bessere Alternativen zur E-Mobilität gibt, wie zum Beispiel das Thema Wasserstoff. Hier könnte Kärnten eine Vorreiterrolle einnehmen.

Was verbindet Sie als Jurist eigentlich mit dem Bereich Tourismus?



DER NEUE in der Regierung: Landesrat Sebastian Schuschnig.

Ich bin in einer Touristikerfamilie groß geworden. Deshalb weiß ich nur zu gut, was Tourismusunternehmen – vor allem auch die kleinen Familienbetriebe – tagtäglich leisten und vor welchen Herausforderungen sie stehen.

Welche zum Beispiel?

Ein großes Thema sind die Nebensaisons. Der Tourismus in Kärnten hat sich in den vergangenen Jahren stark entwickelt. Damit das so bleibt, können wir nicht nur auf die Erweiterung von Betten bauen, sondern müssen auf touristische Infrastruktur mit echter Strahlkraft setzen, die vor allem nebensaisontauglich ist.

Ein zweites Thema, das mir persönlich sehr wichtig ist, betrifft die Fachkräfte. Wir müssen konsequent daran

arbeiten, gut ausgebildete Menschen in den Tourismus, aber auch in andere Wirtschaftsbranchen in Kärnten zu holen.

Ihr neuer Job wird sicher Ihren Tagesablauf komplett verändern. Wie gehen Sie damit um?

Ja, das stimmt, an den neuen Tagesrhythmus muss ich mich erst gewöhnen. Aber ehrlich gesagt, ich freue mich darauf und mit Stress kann ich gut umgehen. Ich habe während meines Studiums immer nebenbei gearbeitet und es war für mich immer selbstverständlich auch in den Sommerferien im Café meiner Eltern in Bodendorf mitzuhelfen. Ich packe gerne mit an. Mir macht Arbeiten Spaß – und das gilt auch für die Politik.

DIE VILLACHER

TRIATHLETIN Lisa Perterer,
porträtiert von Attisani vor
der für beide heimatlichen
Kulisse des Faaker Sees.





DIE KUNST EINES VOLLENDETEN PORTRÄTS

Der in Villach lebende Meisterfotograf Simone Attisani ist mit seiner unvergleichlichen Charakterisierungskunst und ästhetischen Kompositionenweise ein gefragter Fotokünstler.

Von Claus Pressl



STARS wie Schauspielerin Barbara Kaudelka, Eishockey-Profi Nikolas Petrik oder Legende Franz Klammer vertrauen wie Ann-Kathrin Kramer,

Der erste Blick auf eines seiner Selbstporträts und auch das erste Telefonat mit ihm charakterisieren den 1978 geborenen Fotografen Simone Attisani unverkennbar als einen waschechten Italiener. Aber anders als vermutet ist er nicht weit von Kärnten, nämlich in Tarvis, in der alpinen Schönheit des Kanaltales aufgewachsen. Dort hat Simone Attisani auch bei seinem Vater die Kunst des Fotografierens erlernt. Einige Jahre arbeitete er als Verkäufer und als Vertreter für italienische Gastronomie-Spezialitäten, bevor er schließlich 2008 den Schritt in die Selbstständigkeit als Fotograf wagte.

Schon am Beginn eines Gesprächs mit ihm über seine Arbeitsweise und seine Einstellung zur Kunst wird klar, warum dieser „spätberufene Foto-

graf“ so schnell Berühmtheit erlangen konnte. Gefragt danach, wie er denn eigentlich ans jeweilige Shooting herangehen würde, erklärt Simone Attisani sein Credo: „Der wichtigste Punkt für mich, bevor ich überhaupt etwas fotografiere, ist, Informationen darüber zu sammeln. Ich muss schon vorher alles darüber wissen, weil ich ja in jedem einzelnen Bild zum einen etwas charakterisieren und zum anderen die dafür passende ästhetische Komposition finden muss.“

Aus dieser Überzeugung heraus wird dann auch klar, warum er sich am Beginn seiner Laufbahn auf Food-Fotografie konzentriert hat: Denn Wissen um die Kochkunst und vor allem um ihre Ästhetik war genau das, worüber Attisani schon in seinem früheren Beruf als Verkäufer von Gastronomie-Spezialitäten unendlich viele

Informationen sammeln konnte. Bald machte ihn sein untrügliches Auge für Köstlichkeiten und seine Leidenschaft für sinnliche Inszenierung zu einem sehr berühmten Food-Fotografen. Noch mehr aber als die Schönheit der guten Küche interessierte Attisani – den man sich so südländisch, so offen und so im besten Sinne authentisch italienisch wie nur möglich vorstellen muss – natürlich von Anfang an die Schönheit des Menschen: „Wenn mich einer fragt, was ich als meine absolute Leidenschaft nicht nur als Fotograf, sondern überhaupt ansehe, dann sind das echte Charaktere und ästhetischen Kompositionen – nur darum geht es doch bei Kunst, oder?“

Und so ist heute das Abbilden von charaktervollen Menschen, von Schauspielern, Künstlern und vor allem auch Sportlern in der für sie passenden Um-



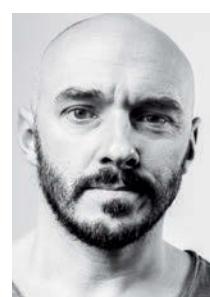
Harald Krassnitzer und Julia Cencig auf coole Porträt-Shootings mit Simone Attisani.

gebung die große Stärke des Simone Attisani: „Ich mache alles, was möglich ist, damit die Person, die ich fotografiere, sich wohl fühlt und sich beim immer anstrengenden Shooting dennoch entspannen kann.“ Die Umgebung, eine Location oder auch das Studio, muss für ihn einfach dazu dienen, dass sich das Modell in der eigenen Rolle besser präsentieren kann. Dann erst ist Attisani überzeugt „passiert das Magische und die Fotos rocken einfach!“

Beim großen Porträtfoto der Villacher Triathletin und Olympiateilnehmerin Lisa Perterer, das am Beginn dieses Artikels als Doppelseite vorangestellt ist, erinnert sich Attisani noch genau wie der magische Moment entstehen konnte: „Mit Lisa Perterer haben wir ein paar ganz nette Fotos schon im Kasten gehabt, aber der Look hat noch nicht gepasst und ihr Blick auch über-

haupt nicht. Also ließ ich sie an dem für sie heimatlichen Faaker See ins Wasser springen, schwimmen, dann wieder schnell raus und ich sagte ihr, sie soll bitte richtig tief atmen und wie eben ein Sportler zu einer imaginären Ziellinie blicken ... Und bumm!! Sie war sofort da, konzentriert; ein echter Siegerblick – und das Foto war im Kasten!“

Auch beim Shooting mit der Schauspielerin Julia Cencig, deren Bild am Abschluss dieser Fotoserie steht, nutzte Simone die Verschmelzung von Mensch und Identität: „Wir haben in Julias Elternhaus in Kärnten fotografiert ... in dem Raum, wo wir geshootet haben, war ihre alte Stereoanlage mit Plattenspieler. Es waren nicht viele LPs zur Auswahl. Wir suchten uns das Album „Billy Joel – Live in Leningrad“ für das Shooting aus – die Musik machte einfach den Rest.“ ●



Simone Attisani

Am Beginn seiner Karriere wurde der 1978 in Italien geborene Attisani als außergewöhnlicher Food-Fotograf bekannt. Heute lebt und arbeitet er in Villach, wo er sich als international gefragter Meisterfotograf auf Menschen/Porträts, Fashion Shoots/Lingerie und Werbefotografie spezialisiert hat.

www.attisani-photography.com

„Wir stoßen in die Forscher-Champions-League vor“

Villachs Bürgermeister Günther Albel über die Herausforderungen für den boomenden Hightech-Standort, Maßnahmen zur Belebung des innerstädtischen Handels und das einzigartige „Drei-Länder-Feeling“.

Von Andreas Linhart

Sie sind jetzt seit vier Jahren Bürgermeister der Stadt Villach. Wie fällt Ihre persönliche Zwischenbilanz aus?

Villach befindet sich mitten in der größten Investitionsphase, die die Stadt je erlebt hat. Private investieren Millionen in die Innenstadt, Industriebetriebe wachsen. Die Arbeitslosigkeit ist auf den tiefsten Stand seit 2012 gesunken, die Kommunalsteuer als sicheres Zeichen von Beschäftigung ist von 2017 auf 2018 um mehr als fünf Prozent angestiegen – ein Rekordwert. Und es ist uns gelungen, Villach als einen führenden Forschungsstandort in Österreich zu etablieren. Es sind also erfreuliche Zeiten.

Was sind Ihre wichtigsten Vorhaben für die nächsten Jahre?

Die öffentliche Hand muss das Wachstum der Privatwirtschaft durch passende Rahmenbedingungen unterstützen. Gleichzeitig haben wir auf die Menschen und ihre Bedürfnisse zu achten. Wir haben uns als Stadt daher einen klaren Fokus auf drei Bereiche auferlegt: leistbares Wohnen, sichere Jobs und nachhaltige Infrastruktur. Hier gibt es in der Stadtregierung eine Drei-Parteien-Übereinkunft mit ÖVP und FPÖ.

Infineon investiert am Villacher Standort 1,6 Milliarden Euro in eine neue Chipfabrik für Leistungselektronik sowie

in neue Flächen für Forschung und Entwicklung. Was bedeutet diese Milliardeninvestition für die Stadt und die gesamte Region?

Wir sind die führende Hightech-Stadt im Süden Österreichs. Schon jetzt sind knapp 7000 Menschen in dieser Branche beschäftigt. Was Infineon künftig bringt? Die Wahrheit ist: Fast niemand kann auch nur erahnen, welchen Boost diese Investition für die Stadt und ganz Kärnten bedeuten wird. Ganz einfach, weil die Dimension alles bisher Dagewesene in den Schatten stellt. Es handelt sich immerhin um die größte Hightech-Investition Europas. Man weiß aber mittlerweile aus Studien, dass jeder Infineon-Arbeitsplatz bis zu drei weitere Jobs bringt. Da reden wir von Zulieferern, Kindergärtnerinnen, Köchen – alle Bereiche des täglichen Lebens.

Die für insgesamt 750 neu entstehende Arbeitsplätze nötige Infrastruktur wie Wohnräume, Parkflächen, Kindergarten- und Ausbildungssätze muss freilich auch geschaffen werden. Was ist konkret geplant?

Aufgabe der Stadt ist es, Wohnraum in Villach auch künftig zu leistungsbaren Kosten anbieten zu können. Es gibt bereits erste Bauprojekte, etwa im Stadtteil Perau. Dazu werden wir als Stadt Grundstücke ankaufen, um mit Genossenschaften Wohnungen zu vernünfti-

gen Preisen im Angebot zu haben. Was die Kindergärten betrifft, haben wir eine Verdoppelung der Förderung für neue Gruppen beschlossen. In Judendorf ist ein neuer Kindergarten bereits fix. Was die Parkplätze bei Infineon betrifft: Hier hat der Konzern ein Parkhaus für knapp 1000 Autos errichtet. Zudem bietet Villach eine beispiellose Fahrradoffensive. Alleine in den Jahren 2018 und 2019 wurden und werden 1,2 Millionen Euro in die Radinfrastruktur investiert.

Villach ist auch Sitz des 2017 geschaffenen Mikroelektronik-Clusters „Silicon Alps“. Was sind die Aufgaben und Ziele dieser Kooperation?

Die Bundesregierung hat sich zum Ziel gesetzt, Österreichs Forschung im Mikroelektronikbereich an die Weltspitze zu bringen. Dafür wurden drei Standorte ausgewählt: Neben den Landeshauptstädten Linz und Graz auch Villach. Wir sehen dies als große Anerkennung unseres früh eingeschlagenen Weges hin zur Hightech-Forschung. In den kommenden Jahren werden mehr als 100 Millionen Euro in den Villacher Standort fließen, mehr als 100 weitere Top-Forscher kommen zu uns. Die nötigen Grundstücke haben wir bereits angekauft, Widmung und Geld für den Neubau gibt es ebenfalls. Wir lassen uns das mehr als vier Millionen Euro kosten.



„Wir befinden uns mitten in der großen Investitionsphase, die die Stadt je erlebt hat.“

GÜNTHER ALBEL

Bürgermeister von Villach, vor dem Infineon-Standort, in den massiv investiert wird.

Villach stößt mit Infineon und „Silicon Austria Labs“ in die Forscher-Champions-League vor.

Weniger erfreulich ist die wirtschaftliche Lage der Innenstadt: Der Handelsflächenanteil ist hier deutlich niedriger als in anderen Städten. Dafür befinden sich knapp 80 Prozent aller Shops im EKZ am Stadtrand. Welche Maßnahmen sind zur Stärkung der Innenstadt geplant?

Villachs Innenstadt kämpft, wie fast jede kleinere Innenstadt, mit den Konkurrenten Internet und Einkaufszentren am Stadtrand. Aber es ist wichtig zu differenzieren: Die Innenstadt boomt in den Bereichen Wohnen, Dienstleistung und Gastronomie. Le-

diglich der klassische stationäre Handel hat Probleme. Um ihn zu unterstützen, haben wir zahlreiche Maßnahmen gesetzt, die österreichweit für Aufsehen gesorgt haben: Wir haben einen Widmungsstopp für Neuansiedlungen am Stadtrand erlassen, die innenstadt-relevant wären. Wir haben beschlossen,

Zur Person

Günther Albel (geb. 8. Jänner 1974) ist seit 2015 Bürgermeister in seiner Heimatstadt Villach. Der SPÖ-Politiker ist im Zivilberuf Standesbeamter, begeisterter Sportler (Laufen, Floorball) und verheirateter Vater von zwei Kindern.

dass ab Freitag, 12 Uhr gratis geparkt werden kann. Wir haben im Stadtmarketing einen Freiflächenmanager angestellt. Wir bespielen die Innenstadt mit Hunderten kleinen und großen Festen, um Shopping zu einem Erlebnis zu machen. Wir führen demnächst einen Citybus ein. Wir haben die gesamte Fußgängerzone der Innenstadt für das Fahrradfahren freigegeben. Ab Herbst werden wir E-Scooter und E-Räder im Angebot haben. Wir sanieren ganze Stadtteile, zuletzt den Hans-Gasser-Platz, derzeit die Draulände. Wir haben mit den Unternehmerinnen und Unternehmern Shopping Nights für die Sommermonate entwickelt und, und, und. Sie sehen, wir sind extrem aktiv. Allerdings liegt es am Ende an

den Unternehmen selbst, ein attraktives Angebot im Geschäft anzubieten. Und an den Kundinnen und Kunden, dem stationären Handel gegenüber Internet und EKZ den Vorzug zu geben. Wir alle gemeinsam sind Villach.

Braucht es nicht zusätzlich auch eine Verdichtung des innerstädtischen Wohnraumes?

Ja, das ist ein wichtiger Punkt. Die Innenstadt ist extrem beliebt als Wohnort. Wir wissen, dass etwa neue Arbeitskräfte der Infineon fast zu 100 Prozent den Wunsch äußern, in der City zu leben. Das ist ein enormes Potenzial. Derzeit laufen zahlreiche Wohnbauprojekte, die diesen Markt bedienen werden. Bei einem davon werden wir auch den Villacher Wochenmarkt anbinden.

Er wird in den „Alpen Adria Genussmarkt“ umgewandelt und deutlich erweitert. Damit geht eine fast 30-jährige Diskussion um die Zukunft des Marktes zu Ende. Mit dem von ÖVP und FPÖ unterstützten Neubau am Kaiser-Josef-Platz, inklusive Tiefgarage, werden wir den gesamten Stadtteil mit frischer Energie versorgen.

Villach verzeichnet rund eine Million Touristennächtelungen pro Jahr. Wie viel Luft nach oben haben die Stadt und die gesamte Dreiländerregion noch in diesem Bereich? Villach hat aufgrund der steigenden Attraktivität zu wenig Hotelbetten. Das ändert sich gerade. Gleich zwei Traditionsbetriebe in der Innenstadt bauen ihre Kontingente aus: Das „Goldene Lamm“ hat ein Nachbarhaus dazu-

gekauft, die ehemalige „Post“ hat das gesamte Haus modernisiert und wird das Bettenkontingent aufstocken. Dazu kommen Neubauten wie das „Seven“ oder weitere Projekte, die noch im Genehmigungsverfahren sind. Wir sind touristisch auf einem guten Weg.

Wenn Sie einem Fremden Villach in wenigen Worten erklären sollten: Was wäre Ihre Antwort?

Schauen Sie, der Villacher oder die Villacherin fährt zum Frühstück auf einen Espresso nach Italien, isst in Slowenien zu Mittag, ehe er oder sie am Nachmittag in Villach shoppt und die schönsten Seen und Berge genießt. Das alles binnen weniger Stunden. Dieses einzigartige Drei-Länder-Feeling – das ist Villach.

•




HAUSBANK
FÜR JEDES ZUHAUSE
DER PASSENDE WOHNBAUKREDIT.

JETZT MIT
GRATIS
 [MYACKER.COM](http://myacker.com)
GEMÜSE-
GARTEN!*

*Zu jeder Wohnbaufinanzierung der Volksbank Kärnten erhalten Sie bis 31.12.2019 einen myAcker-Gemüsegarten für eine Saison.

Wo immer Sie in Ihrem Leben stehen. Wie immer Sie Ihr Zuhause erträumen. Egal ob Sie kaufen, bauen oder renovieren. Mit einem Wohnbaukredit der Volksbank wird Ihr neues Zuhause Wirklichkeit.



IM STAMMHAUS IN VILLACH: Gasperina Flechl, Laura Alida Flechl, Corinna Infeld und Julia Schmölzer (v.l.).

Sag uns, wie möchtest du wohnen?

„Es gibt viele Immobilienmakler in Kärnten – und uns“, so selbstsicher lautet der Willkommenssatz auf dem neu gestalteten Internetauftritt des Familienunternehmens IC – Immobilien Consulting Gesellschaft mbH mit Hauptsitz in Villach.

Die landschaftliche Vielfalt unserer Region, könnte man sagen, spiegelt das Spektrum des Dienstleistungsangebots des Immobilienunternehmens. Das Weingut in Friaul-Julisch Venetien, die Ferienwohnung oder das Almhaus auf 1500 Meter Seehöhe, die Villa mit Seeblick oder die Wohnung in Stadt Nähe – Wünsche und welche, die noch nicht bekannt sind, erfüllen kompetent und mit viel Herz Mutter und Tochter Flechl in gleich mehreren Sprachen. Gasperina M.A. Flechl begann klein – im Jahr 1989 – und führt mittlerweile die Geschäfte von der seit 2004 gegründeten Geschäftsniederlassung vis-à-vis

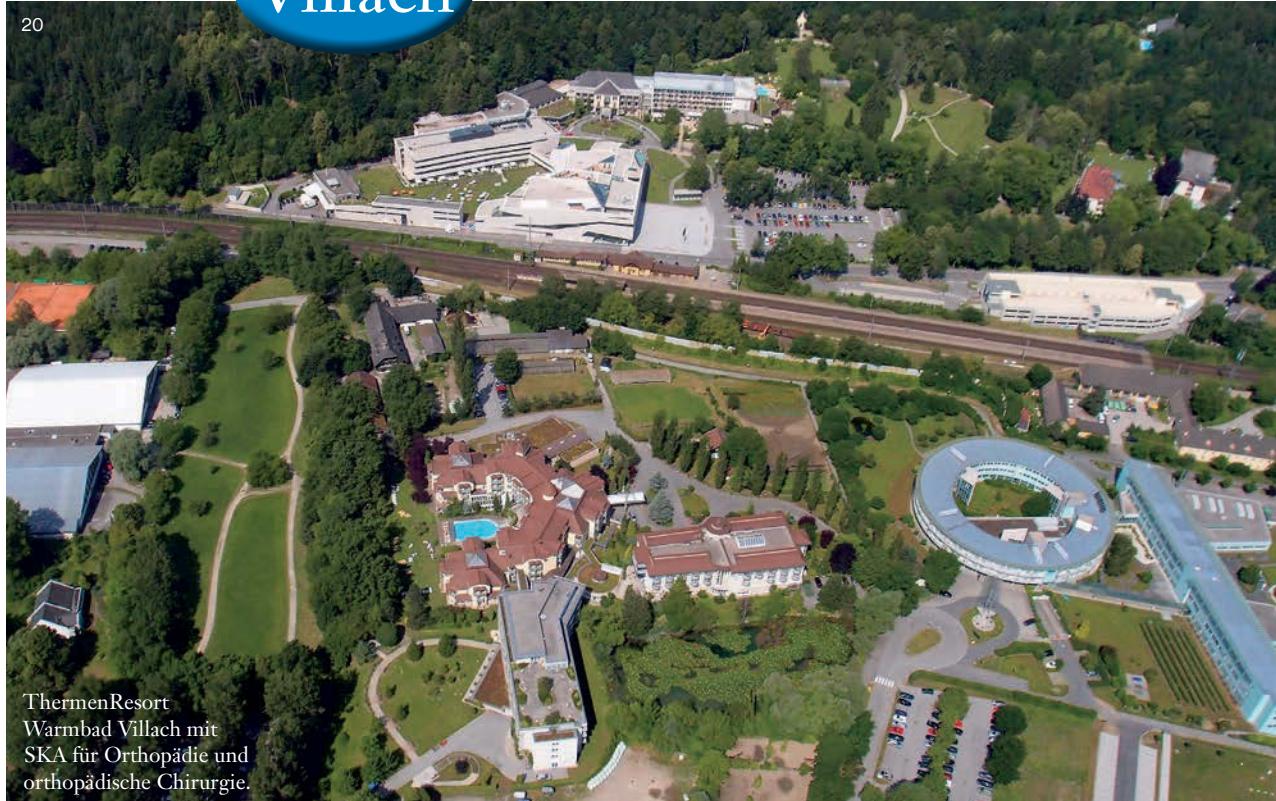
des Römerbads in Bad Kleinkirchheim aus. Die Tochter, Laura Alida Flechl, dachte ursprünglich nicht daran, in die Fußstapfen ihrer Mutter zu treten. „Der Liebe zur Sache konnte ich mich dann doch nicht mehr entziehen und nun lebe ich mit Leidenschaft mitten im Immobilienmarkt“, betont die Immobilientreuhänderin und Maklerin Laura Alida Flechl, die nunmehr seit fast 20 Jahren im Unternehmen tätig ist, es erfolgreich den Veränderungen am Markt anpasst und bei Bedarf auch die Renovierung samt Einrichtung und die Servicierung der Immobilie für ihre Kunden managet.

Das Wissen aus 30 Jahren Erfahrung aus allen Facetten der Immobilienbran-



DAS IM EDLEN LANDHAUSSTIL gestaltete Büro in Bad Kleinkirchheim.

che kommt ihren Käufern und Verkäufern zugute. Mit einem dynamischen Team, das den beiden Front-Damen mit Know-how den Rücken stärkt, gilt es manchmal auch sieben Tage in der Woche das Angebot und die Nachfrage am Immobilienmarkt nicht aus den Augen zu lassen und ihren Kunden aus dem In- und Ausland ein umfassendes Service zu bieten. Von der Wertermittlung der Immobilie über Behördenwege bis hin zum rechtsverbindlichen Kaufangebot, Kaufvertrag und zur Objektübergabe sowie zur Erstellung des Energieausweises – und das Aftersaleservice auch noch – handelt es sich um selbstverständliche Leistungen bei IC – Immobilien Consulting. P.G.



Höchste medizinische Qualität

Aufgrund seiner ausgewiesenen Expertise im Bereich der Hüft- und Knieendoprothetik ist Priv.-Doz. Dr. Preininger national und international wissenschaftlich tätig.

Das für Bernd Preininger das Skalpell zu einem seiner wichtigsten Werkzeuge in seiner Karriere wird, an der er auch wissenschaftlich reift, war ihm, als er sein Medizinstudium begann, sofort klar. „Ich kann mich noch genau an die ersten Operationen erinnern, bei denen ich assistieren durfte“, schildert er. „Hier kommt man als junger Student sehr schnell zu dem Punkt, an dem man spürt, dass man viel Geschick, viel Wissen und vor allem viel Praxis braucht, um in diesem Beruf erfolgreich zu werden.“

Lange Zeit arbeitete der Wissenschaftler und Unfallchirurg in der bekannten Charité Berlin, bis 2018 das Angebot aus seiner Heimatstadt kam, das Team der Orthopädie im Thermen-Resort zu übernehmen. Inzwischen ist ein erfolgreiches und arbeitsintensives Jahr vergangen und er kann mit dem Team der SKA Orthopädie in Warmbad

Villach auf über 600 Implantationen am Hüftgelenk, dem Knie- und Schultergelenk und 120 Eingriffe an der Wirbelsäule zurückblicken.

„Die Schwerpunkte in unserer Abteilung“, so Preininger, „liegen im künstlichen Gelenkersatz der großen Ge-

lenke (Endoprothetik) und in der Wirbelsäulen-chirurgie, aber auch in der konservativen Behandlung orthopädischer Erkrankungen. Unser Ziel ist es, höchste medizinische Qualität mit dem besten medizinischen Standard anzubieten“, erzählt Prim. Preininger. „Gemeinsam“, so der Abteilungsvorstand weiter, „entwickeln wir mit jedem Patienten einen Behandlungsplan, der individuelle Bedürfnisse und Wünsche mit dem medizinisch Machbaren und der Eigenverantwortlichkeit des Patienten verbindet.“

„Zusätzlich deckt die Erfahrung unserer Ärzte fast alle Spezialgebiete unseres Faches ab.“ Hier gibt der renommierte Arzt deutlich zu verstehen, dass dies ohne sein kompetentes und verlässliches Team rund um die Oberärzte Dr. Ulf Helwig, Dr. Christian Lienbacher, Dr. Wolfgang Achatz, Dr. Sigrid Wirl und Dr. Philipp Kolloros nicht zu schaffen wäre.



DIE RENOMMIERTEn Spezialisten
Prim. Dr. Bernd Preininger (l.) und Dr.
Ulf Helwig verwenden ausschließlich die
bewährtesten Hüft- und Knieprothesen.

Gerhard Köfer – der Anwalt der Bürger in Kärnten

Team-Kärnten-Chef Gerhard Köfer steht für Transparenz in Kärnten und beweist mit seiner politischen Arbeit Mut und Fingerspitzengefühl.

Der „Geheim-Deal“ rund um den Klagenfurter Flughafen wird jetzt offengelegt bzw. vom Rechnungshof geprüft. Sind Sie zufrieden?

Ob es ein Geheim-Deal ist, wird sich demnächst herausstellen. Eines ist aber sicher: Ohne den permanenten Druck des Team Kärnten hätte die Öffentlichkeit, sprich die Bevölkerung und der Landtag, wohl nie die Vertragsunterlagen gesehen. Die von uns durchgesetzte Prüfung des Verkaufs durch den Landesrechnungshof hat bei SPÖ und ÖVP wohl einen Meinungsumschwung bewirkt. Ursprünglich hatte man sich stets auf eine Geheimhaltungsklausel berufen. So gesehen sind wir vorerst zufrieden.

Als Oppositionspartei unterstützen Sie auch Ideen und Vorschläge anderer Parteien, wenn Sie diese gut finden. Ein Beispiel?

Im Gegensatz zu anderen Parteien steht bei uns nicht die Kritik im Vordergrund. Jede gute Idee für Kärnten, egal, von wem sie kommt, wird von uns unterstützt. Wir haben mehrfach bewiesen, dass auch unsere Ideen und Vorschläge in die Realität umgesetzt werden können. Bei uns bestimmt nicht der Standort den Standpunkt. Aktuelles Beispiel für unsere Unterstützung von Vorschlägen anderer Parteien ist das Thema Glyphosat-Verbot.

Wie beurteilen Sie die Wohn- und Mietpolitik in Kärnten? Es wird ja jetzt viel von „leistungsbarem Wohnen“ gesprochen ... Ein ewiger Wahlkampfgag der SPÖ, egal, bei welcher Wahl: Die SPÖ wird



AUDECKER-PLATTFORM: Kärnten-ohne-Maulkorb.at, von Gerhard Köfer initiiert.

nicht müde, leistbares und billigeres Wohnen zu versprechen. Die Wahrheit spüren die Kärntner jedes Monat beim Überweisen ihrer Mieten. Aber ich verstehe die Wahlkampfstrategen der Kärntner SPÖ: Sollten sie nämlich auf ihre Wahlplakate die ungeschminkte Wahrheit schreiben, würde die SPÖ 50 Prozent ihrer Wähler verlieren. So verspricht man halt – egal, bei welcher Wahl – mehr Jobs, billigere Mieten und billigeren Strom. Irgendwann wird man ihnen aber nicht mehr glauben.

Können Sie uns „Kärnten-ohne-maulkorb.at“ erklären?

Kärnten-ohne-Maulkorb.at ist eine von mir ins Leben gerufene Enthüllungs- und Aufdecker-Plattform des Team Kärnten, die seit dem Start weit über

400.000 Zugriffe verzeichnen konnte. Diese dient auch Kärntner Bürgern, deren Meinung nicht gerne gehört und nicht veröffentlicht wird. Unsere Themenfelder erstrecken sich von den Ereignissen rund um den Flughafen über eine weitaus unbekannte Wohnung der Stadt Klagenfurt in Paris, die verabscheugewürdigen Hasspostings von bekannten SPÖ-Funktionären, die Skandale rund um fehlerhafte Schulbücher bis hin zum Wald im Stadion und vieles andere mehr. Das sind Themen, die wir mit unserer Plattform aufgedeckt und aufgezeigt haben. Wir wollen dieses Medium jetzt weiter forcieren und zu einer echten Whistleblower-Plattform ausbauen. Kärnten braucht eine derartige Plattform, um mehr Transparenz zu gewährleisten. ●



Die Energie-Tankstelle Kärnten Therme in Warmbad-Villach

Ein spannender architektonischer Ansatz prägt Österreichs modernste Erlebniswelt im Herzen Kärntens. Nämlich jener, die Therme nicht horizontal zu entwickeln, sondern vertikal über vier Ebenen – und begeistert auch deshalb jährlich rund 300.000 Gäste.

Wo der eine Thermen-spaß in ungezügelter Action findet, genießt der andere gern die belebenden Wirkungen des Thermalwassers bei 32 bis 34 Grad und Momente der Ruhe. Die KärntenTherme bietet beiden, den quirligen Aktivisten und den gelassen strömenden Genussmenschen einen wundervollen Landeplatz.

Der Fun-Bereich umfasst das gesamte Aktion-, Spaß- und Wasserangebot für Kinder, Familien und Schwimmer. Auf 1100 m² tauchen Wagemutige in den beiden Röhrenrutschen (85 m und 75 m) in eine vibrierende Welt aus Was-

ser, Licht und Musik ein oder schießen quietschvergnügt durch die Stromschnellen des Crazy River (Raften im Reifen in einem Indoor-Wildbach), erleben den Wetterturm, wo man die elementaren Naturgewalten hautnah spüren und erleben kann wie z.B. einen Tropensturm, einen Nieselregen oder sogar einen Wolkenbruch.

Thermenlust oder Sonnenbad? Die KärntenTherme verbindet beides im großzügigen Freibereich und – dem Himmel nahe – auf herrlichen Sonnendecks für Saunageher. Oder Sie entspannen in einem der zahlreichen Ruheräume.

Im großzügigen Spa-Bereich, auf 2.000 m², lassen sich Gäste bei einer Massage oder Körperanwendung verwöhnen, entspannen bei einer Seifenschaummassage oder traditionellen Waschungen im Hamam, dem größten und wahrscheinlich schönsten im Süden Österreichs, und schöpfen neue Energie zu zweit in der Infrarotkabine. Hier erwartet Sie auf den Ebenen drei und vier die großzügig dimensionierte Sauna- und Spa-Landschaft mit klassischem Schwitzangebot, mehreren Dampfbädern, Infrarotkabine, finnischen Außensaunen, exklusivem Damenbereich, verschiedenen einladend großen Ruhebereichen sowie einem Thermal-Außenpool und Tauchbecken auf der Dachterrasse. Einmal im Monat verwandelt sich der Spa-Bereich zu einem unvergesslichen Gesamterlebnis: Anlässlich der Vollmondsaunacht stehen spezielle Themenauflösse, kulinarische Köstlichkeiten und textilfreies Schwimmen im 25-m-Sportbecken auf dem Programm.



DER FUN-BEREICH lässt Familienherzen höherschlagen.



23

DAS HAMAM, das Herzstück der KärntenTherme.

IM GROSSZÜGIGEN Spa-Areal ist Entspannung angesagt.

Der Spa-Premium-Bereich beheimatet ebenso das gesamte Treatmentangebot der KärntenTherme. Hier locken Körper- und Beautyanwendungen genauso wie Sport- und Wohlfühlmassagen. In zehn Behandlungsräumen kommen Wellnessliebhaber bei Klassikern und innovativen Beautyangeboten mit hochwertigen Naturprodukten zur Ruhe. Im Spa werden individuell gestaltete Entspannung und ganzheitliche Pflege auf Naturbasis großgeschrieben.

Sommer-Special

Jeden Montag im Juni, Juli, August von 18.30–19.30 Uhr Outdoor-Fitness direkt vor der Therme am Thermenplatz. Ganz ohne Anmeldung und gratis für alle. Nur bei Schönwetter!

1-Euro-Juni-Aktion

Kinder und Jugendliche bis 15,99 Jahren zahlen in Begleitung eines Erwachsenen im Juni nur 1,- Euro für den Tageseintritt.



EIN FIT-BEREICH für Mitglieder, was es zu werden gilt.

Super-Sommer-Aktion von 01.07. bis 08.09.2019

Wenn das Thermometer auf über 30 Grad steigt, wird der Hitzebonus aktiviert und alle Kids (bis 15,99 J.) erhalten die Tageskarte um 1,- Euro. Die schnellsten Rutschentester werden jeden Mittwoch von 14:00 – 15:00 Uhr gesucht.

Dirndl- & Lederhosenrutsch am 01.08.2019 ab 16.00 Uhr

Wir suchen Kärntens schnellstes Dirndl & die schnellste Lederhose (ab 16 Jahren). Als Hauptpreis warten 76 Tage Fun- & Spa-Eintritt in die KärntenTherme. Für Teilnehmer ist der Eintritt frei! Anmeldung erforderlich!



INDIVIDUELL gestaltete Entspannung im Spa-Bereich.

KONTAKT: KÄRNTENTHERME WARBAD-VILLACH

Kadischenallee 25, A-9504 Villach – Warbad, T. 04242 3001 2750
www.kaerntenthalerme.com, kaerntenthalerme@warbad.at, www.karawankenhof.com

VILLACHER, DIE ETWAS BEWEGEN

Große wie kleine Erfolge müssen hart erarbeitet werden. Sie stärken eine Region. Wir holen kreative Köpfe vor den Vorhang und präsentieren erfolgreiche Menschen und ihre Ideen.



THOMAS RETTL
Kultschneider
im Kilt

Auf reiche Tradition seit 1868 darf der Kult-Schneidermeister zurückblicken. Er bleibt hinter den Innovationen der Urväter nicht zurück und hat mit einer beispielhaften Internationalisierung und Exporten nach Shanghai und New York weltweite Bekanntheit erlangt.



JUDITH SCHUSSER-ORTNER
Leidenschaft
hat ein Zuhause

Nach Jahren als Darstellerin an verschiedenen Theatern im In- und Ausland gründete sie die Musicalschule Villach und gab der Leidenschaft für Gesang, Tanz und Schauspiel ein Zuhause. Höhepunkt des Schuljahres 2019: Musical Gala am 23. Juni, Congress Center Villach.



JOHANN PRESSLINGER
Heut' is
Kirchtag

Der rastlose und akribische Organisator steht dem Villacher Kirchtag zum 13. Mal vor, der aber bereits zum 76. Mal stattfindet. „Ich bin dankbar, ein Fest organisieren zu dürfen, bei dem 400.000 glückliche Gäste unsere schöne Altstadt besuchen“, so Presslinger.



STEFAN HIERLÄNDER
Mein Paradies

Stefan Hierländer wurde 1991 in Villach geboren und begann seine Fußballerkarriere beim SV Greifenburg. Der Mittelfeldspieler stieß 2016 zum steirischen Fußballklub Sturm Graz und findet sich in der Spielsaison 2018/2019 sogar als Kapitän wieder. Dort ist er auch für Tore gut: Gegen den LASK verloren die Blackies zwar, aber Hierländers Führungstreffer wurde zum Tor der 28. Runde gewählt. Hierländer ist tief in Kärnten verwurzelt: „Mein spezielles Paradies ist der Weißensee und das seit meiner frühesten Kindheit“, sagt er in einem Zeitungsinterview.

MELISSA NASCHENWENG

Kärntner Wirbelwind

Geboren in Villach und aufgewachsen im Kärntner Lesachtal präsentiert sich die österreichische Volksmusik- und Schlagersängerin als exzellente Botschafterin für Kärnten. Als Kärntner Wirbelwind wird sie immer wieder bezeichnet und da das „richtig gut auf mich zutrifft“, entschied Melissa, dass „Wirbelwind“ als Titel am Cover ihrer neuen CD stehen soll. Oma und Opa haben einst auf der Alm eine Berghütte betrieben. Melissa ist auf der Alm mitaufgewachsen. Ab dem sechsten Lebensjahr lernte sie bei ihrem Vater Andreas Müllmann das Spiel auf der steirischen Harmonika.



Jazz, Schauspiel und Wissenschaft – Menschen des Monats



Martin Gasser

Beim Carinthian International Jazz Award hat der Kärntner Saxofonist den 3. Platz erreicht. In der Kölner Szene ist er eine Größe, ebenso im Glenn Miller Orchestra.



Gerd Schuller

Schon in jungen Jahren spielte der Jazzmusiker die Hammondorgel in der St.-Nicolai-Kirche in Villach. Heute ist er gefragter Musiker und Komponist vieler Filmmusiken.



Katrin Griesser

Die in Villach geborene Schauspielerin („Knickerbockerbande“, „Julia – Eine ungewöhnliche Frau“, „Wege zum Glück“) spielt derzeit am Theater „Pfütze“ in Nürnberg.



Reinhard Ploss

Der deutsche Manager kam über Siemens nach Villach und wurde 2007 in den Vorstand von Infineon berufen. Seit Oktober 2012 ist er Vorstandsvorsitzender von Infineon.



Konrad Paul Liessmann

Auch der Philosoph, Essayist und Kulturredakteur kam über Wien mit Sondervertrag – wurde hier in Villach geboren.

**ANDREA LATRITSCH-KARLBAUER**

Premiere „Präsenz offline“

Die Expertin für Haltung und authentische Kommunikation, Autorin und Schauspielerin begleitet mit ihrer Methode basierend auf Gang- und Haltungsanalysen Manager und Führungskräfte auf ihrem Weg zum Erfolg. Die Bestsellerautorin des Buches „Wer geht gewinnt“ wurde 2015 mit dem goldenen Kulturenzeichnen der Stadt Villach ausgezeichnet. Im Herbst hat ihre Performance „Präsenz offline“ Premiere.

**KLAUS-MICHAEL KOCH**

Apps auf die Finger schauen

Die TECHNIKON Forschungs- und Planungsgesellschaft ist führender privater Forschungsdienstleister im Europäischen Wirtschaftsraum und verwaltet mehr als 500 Millionen Euro Forschungsvolumen. Ihr geschäftsführender Gesellschafter ist Klaus-Michael Koch. Unter anderem leitet die Einrichtung Maßnahmen zur Überprüfung der Vertrauenswürdigkeit von Apps unter dem EU-weit geschützten Label „Verified in Europe“.

**ELISABETH LIZZI ENGSTLER**

I am from Villach

Eben stand sie im Raimund-Theater wieder auf der Bühne. Im Mai nächsten Jahres feiert die Sängerin („Duo Mess“), Song-Contest-Teilnehmerin („Sonntag“), Fernsehmoderatorin, passionierte Hobbyköchin, Buchautorin und „Dancing Star“-Teilnehmerin (Platz 2) einen runden Geburtstag. Seit September 2017 besetzt Elisabeth Engstler die Rolle der Hoteldirektorin Romy Edler im Jukebox-Musical „I am from Austria“.

**BABSI KOITZ**

Meine Heimat gefunden

Nach meiner aktiven Profizeit und nach den schönen Erfolgen bei Dancing Stars habe ich als gebürtige Steirerin hier in Villach meine Heimat gefunden, wo ich mit meinem Mann (Marco Ventre; Anm. d. Red.) und unserem zweieinhalbjährigen Sohn Noah lebe“, zeigt sich die Tanzstudio-Besitzerin Babsi Koitz rundherum glücklich. An vier Standorten in Kärnten – zweimal rund um den Faaker See, je einmal in Villach Stadt und Velden – veranstaltet Babsi mit einem tollen Team, wie sie betont, Tanzkurse für Anfänger und Fortgeschrittene, Kinder und Senioren, Lady Dance, Paartanztraining und Tanzsport. Highlight jedes Sommers ist die „Dancing-Stars-Tanzwoche“ am Faaker See und in derselben Woche der Tanzabend am Drauschiff – heuer am 15. August. Babsi Koitz, die früher beruflich sehr viel unterwegs sein musste: „Dort, wo ich früher viel gereist bin, versuche ich nun mit der idealen Kombination ‚Tanz & Urlaub‘ Gäste und Tanzbegeisterte an den Faaker See zu holen.“ Was auch hervorragend gelingt.



ISABEL STARKE

Zur Weltspitze gehören

Isabel hat die Leidenschaft für das Turnierreiten 2013 erfasst. Damals, das war, als sie ihr Pferd George Clooney bekommen hat und sich auch im Springreiten neue Möglichkeiten aufgetan haben. Matura, dann ein Studium anhängen, so lautet der grundsätzliche Plan der jungen Villacherin, die absolut das Ziel verfolgt, einmal bei den Besten der Welt mitzumischen und selbst zur Weltspitze zu gehören. Schon in den ersten Teilbewerben des Kärntner Sommercups der Springreiter in St. Margarethen im Lavanttal war Isabel mit ihrem Jungpferd Dyakarta de la Pomme wieder unter den glücklichen Siegern.



ARMIN WIERSMA, MANFRED FREITAG

Langfristige Wachstumsstrategie

Die Kelag-Vorstände zogen Bilanz und konnten mit einem um 15 Prozent verbesserten Konzernergebnis und Umsatzerlösen von 1,3 Mrd. Euro auf ein ausgezeichnetes Geschäftsjahr 2018 verweisen. „Die Zahlen sind Bestätigung für unsere langfristig angelegte Wachstums- und Innovationsstrategie auf Basis erneuerbarer Energien.“



CHRISTIANE WASSERTHEURER

Kärntnerin flasht die ZIB

„Etwas Spannendes machen“ wollte die gebürtige Villacherin aus Hermagor. Gelandet ist sie via Antenne Steiermark und TW1 beim ORF. Zurzeit moderiert sie dreimal täglich den ZIB-Flash und das ZIB-Magazin auf ORF 1. Gemeinsam mit ihrem Mann Dieter unterstützt sie leidenschaftlich das Kinderhilfsprojekt Hope-f-u-I in Uganda.

Im Blickpunkt

**Peter Fritz**

Auch er erblickte das Licht der Welt in Villach. Seit 1982 ist er für den ORF tätig, zuvor studierte er in Wien Germanistik und Geschichte. Der Journalist ist seit 2015 Büroleiter des ORF in Brüssel. Verheiratet ist er mit der Radiojournalistin Bea Sommersguter.

**Johannes Locnikar**

„Herausragend ist es, in einer Stadt arbeiten und leben zu dürfen, in der andere Urlaub machen“, findet der erfahrene Notar. Er gilt als echter Experte bei Kauf-, Schenkungs- und Übergabeverträgen, Verlassenschaften und im Handels- und Gesellschaftsrecht.

**Hans Jalovetz**

Der Rechtsanwalt ist seit seinem Studium ein Jazzaficionado. 1988 gründete er das „Kulturförderverein Villach“. In 31 Jahren gab es 620 Konzerte. „Jazz ist eine kämpferische Musik, die versucht, gesellschaftliche Missstände zu beseitigen. Das versuche ich auch in meinem Beruf.“

**Corinna Kofler**

Das größte Kommunikationsproblem ist „nicht zuhören“. Die Kommunikationsexpertin hat Zuhören zur Philosophie erkoren. In Österreich gibt es nur eine Handvoll Kommunikationsprofis, die sich über Krisen-PR drübertrauen. Die Villacherin Corinna Kofler ist eine davon.



Hochkultur für alle Sinne



Das breite Kulturangebot, das in und um Villach schon seit Jahrzehnten geboten wird, ist nur mit wenigen anderen Regionen im Alpe-Adria-Raum vergleichbar.

Hinter dem Erfolg des Kulturstandorts Villach steht vor allem die seit Jahrzehnten überdurchschnittlich ambitionierte Kulturabteilung der Stadtgemeinde. Im selben Maß kann sich die Kunst daher auch auf die Unterstützung verlassen, die ihr durch die städtische Politik dargebracht wird. Tragende Säulen der Entwicklung Villachs hin zu einer Stadt der Hochkultur sind das internationale Kulturfestival Carinthischer Sommer, das in diesem Jahr sein 50-jähriges Jubiläum feiern kann und im gleichen Maß die **städtischen Kultur-Abonnementreihen**, mit denen die Stadt

Villach seit Jahrzehnten ganzjährig ein hochkarätiges Konzert- und Theaterprogramm bietet. Die Abonnements für die kommende Saison, die Bürgermeister Albel im Mai persönlich präsentiert hat, bringen wieder bedeutende Orchester wie das Radio-Sinfonieorchester Wien und die Münchner Symphoniker in den Congress. Auch bekannte kleinere Gruppen wie die Musicbanda Franui und das Ensemble 1781 sind zu erleben. Im Bereich der diesjährigen Theater- und Operngastspiele gastiert u.a. das Theater an der Rott mit Brechts Dreigroschenoper und die Kammeroper München mit Mozarts Così fan tutte. Auch Bühnenlegende

Willi Resetarits kommt mit Musikpartner Ernst Molden nach Villach. Dieses breite Angebot der Kultursaison in Villach wird alljährlich im Sommer vom internationalen Programm des **Carinthischen Sommer** eingeleitet. Unter dem Motto „Die Zeit reist“ blickt man heuer auf ein halbes Jahrhundert Konzertleben zurück und wirft den Blick zugleich in die Zukunft. Denn schon von Anfang an war gerade die Zusammenarbeit mit zeitgenössischen Komponisten eine Besonderheit des Festivals, dem Persönlichkeiten wie Gottfried von Einem, Leonard Bernstein, oder John Taverner durch Uraufführungen und Auftragswerke für immer



BLICK ÜBER DIE DRAU
auf die nächtlich erleuchtete, ehemals vom Kulturzentrum Bamberg geprägte Altstadt von Villach vor der Bergkulisse der Alpen.



verbunden geblieben sind. Die Eröffnung des Festivals am 7. Juli wird ein Gala-Konzert des Kärntner Sinfonieorchester sein, in dem die Finalisten des „**Internationalen Hans Gabor Belvedere Gesangswettbewerbes**“, der heuer erstmals im **Congress Center Villach** stattfindet, auftreten. Weitere Höhepunkte sind Festkonzerte mit dem weltberühmten, über 90-jährigen Organisten Hans Haselböck und mit Weltklassepianist Rudolf Buchbinder. Eine in der jüngeren Vergangenheit etablierte Besonderheit stellen die stimmungsvollen Picknick-Konzerte auf Schloss Damtschach dar.

Die **Galerie der Stadt Villach in der Freihausgasse** bringt anlässlich des 100. Geburtstages der aus Kärnten stammenden Künstlerin Maria Lassnig die Ausstellung „Ich bin eine ewige Wahrsagerin“, die ausgewählte Werke Lass-

nigs mit denen ihrer Schüler in Dialog stellt. Die private Galerie **Kunst.Raum. Villach** der Villacher Kunsthistorikerin Olivia Clementschitsch ist ein Ort der Begegnung. Ihr Ziel ist, mit Führungen und Podiumsdiskussionen tiefere Einblicke zu geben – Freunde von Kunst sind dazu eingeladen, am Projekt mitzuwirken, um auch Kinder und Jugendliche in der Region Villach an Kunst heranzuführen. TURBOtheater Villach präsentiert auch heuer wieder das **Sommertheater im Kulturhof**. 300 Jahre, nachdem Daniel Defoe den Klassiker „Robinson Crusoe“ verfasst hat, entsteht in Villach mit „Robinson. Meine Insel“ eine Bearbeitung: Defoes Text wird Grundlage eines Theaterabends sein, der sich mit dem menschlichen Leben auf der Insel beschäftigt. Das **Villacher Straßenkunstfestival** bietet auch in diesem Jahr zwischen 22. und 24. Juli ein

„Spektakel“ in der Villacher Innenstadt, bei dem Straßen und Plätze die Bühne von Artisten aus aller Welt sein werden. Das traditionelle Brauchtumsfest **Villacher Kirchtag** versammelt hingegen vom 29. Juli bis 5. August mehr als 3500 Trachtenvereine und Musikkapellen aus dem gesamten Alpe-Adria-Raum und eine halbe Million Besucher zum Festbiergenuss nach der altbambergischen Tradition der „Kirchweih“ in Villach. Ab 7. August wird der Villacher Rathausplatz wieder zur Open-Air-Bühne, diesmal für das **Erfolgsmusical „Shock-headed Peter“**. Musikalisch untermauert von den schrägen Klängen der „Tiger Lillies“, deren Stil Punk und Kunstmusik verbindet, ist die Handlung an das bekannte deutsche Kinderbuch „Struwwelpeter“ von Heinrich Hoffmann angelehnt.

•
Claus Pressl



GEGENWARTSDRAMATIK. International renommiertes Theater am Puls der Zeit bietet neuebuehnevillach.

Bühne für Kunst und Menschlichkeit

Mit ihren kritischen Produktionen ist die neuebuehnevillach seit Jahren ein Podium für die brennenden Fragen der Zeit. Das gegenwärtige Spieljahr steht unter dem ganz allgemeinkritischen Motto „HINTERFRAGEN“.

Von Claus Pressl



Michael Weger, Intendant nbv

„Die neuebuehnevillach wächst nun seit 17 Jahren beständig weiter. 2018 konnte erstmals die 17.000-Zuschauer-Marke überschritten werden. Mit durchschnittlich 11-jährlichen Produktionen und über 90 % Auslastung bei zwei Dritteln Ur- oder Erstaufführungen dürfen wir uns mit Stolz zu den erfolgreichsten Theatern Österreichs zählen. Für die nächsten Jahre sind nun konkrete Schritte hin zu Mittelbühne mit einem zweiten Saal in Vorbereitung. Damit sollte weiteres Wachstum ebenso gelingen wie das Festhalten an zeitgenössischem, gesellschaftlich relevantem, ebenso kritischem wie unterhaltsamem Theater.“

S eit fast zwanzig Jahren bietet der Villacher Verein neuebuehnevillach unterschiedliche Theaterstücke, Performances und Musikprogramme. Neben dem Stadttheater Klagenfurt ist „die neuebuehne“ das einzige Theater in Kärnten, das im Ganzjahresbetrieb geführt wird. Das Team um den Intendanten Michael Weger, der die Bühne seit ihrer Gründung erfolgreich leitet, präsentiert etwa in dieser Saison 12 Produktionen. Darunter finden sich sechs Uraufführungen und eine deutschsprachige Erstaufführung. Sieben dieser Produktionen sind reine Eigenproduktionen der neuebuehnevillach. Auch das seit fast 30 Jahren im Sommer stattfindende internationale Theaterfestival Spectrum mit seinem Performanceschwerpunkt wird vom Team und Verein um neuebuehnevillach organisiert.

In das gegenwärtige Theaterjahr ist neuebuehnevillach mit der erfolgreichen Produktion der Vereinsgeschichte gestartet. Die von Intendant Michael Weger selbst verfasste Komödie „Adiós Muchachos“ hat alle Erwartungen übertroffen. Die Nachfrage war



HEIMSTÄTTE. Seit 2002 bieten die modern adaptierten Räumlichkeiten am Villacher Rathausplatz neuebuehnevillach ein Podium.

so groß, dass die Vorstellungen ins Rathaus übersiedelt werden mussten, um mehr Publikum Platz bieten zu können. Dieser Erfolg setzte sich im Februar und März mit einer weiteren Eigenproduktion fort: Das Stück „Vater“ des jungen französischen Erfolgsautors Florian Zeller (Bild der Produktion o.l.) wurde einem positiv überraschten Publikum präsentiert. Es ist ein berührendes und humorvolles Stück über André, einen alten Mann, der sich inmitten einer Verschwörung wiederfindet – obwohl er gut allein zurechtkommt, soll ihm eine Pflegehilfe zur Seite gestellt werden. Sein Kampf um den Erhalt seiner Würde ist vorprogrammiert.

Von Ende Mai bis Ende Juni wird die neuebuehnevillach die so glänzend begonnene Saison mit einer Neuproduktion des Theaterstücks „Vier Stern Stunden“ (Bild der Produktion u.r.) des durch seinen Briefroman „Gut gegen Nordwind“ weltbekannt gewordenen österreichischen Autors Daniel Glattauer fortsetzen: Glattauers neues Theaterstück, das bei seiner Uraufführung in Wien im Herbst 2018 beste internationale Kritiken erhielt, spielt mit ak-



LAbg. Markus Malle, Obmann nbv

Die neuebuehnevillach verkörpert unmittelbares Theater, abseits von rein etablierten Stücken. Mit zum Großteil Ur- und Erstaufführungen ist die neuebuehnevillach ein unbequemer Stachel im Fleisch der oft allzu bequemen Gesellschaft. Und das schon seit dem Gründungsjahr 2002. Ganz nach dem Motto „Sie sind nah dran“ hinterfragt die neuebuehnevillach in ihren Stücken Begriffe wie Menschlichkeit, Besitz, endloses Wachstum, Krisen, Jugend und Alter oder einfach das Leben selbst.“

tuellen Reizthemen und stellt die Frage nach der Sinnhaftigkeit des eigenen Tuns im Hier und Jetzt. Für diese Aufführung weicht das Ensemble von neuebuehnevillach auf die alljährliche Sommerspielstätte „Theater am Schiff“ aus. Ab 30. Juni findet dann ebenfalls an der Drau das schon erwähnte Theaterfestival Spectrum statt. In einer intensiven Woche werden nicht nur verschiedenste Gastproduktionen aus dem Bereich Schauspiel, Performance und Tanz, sondern auch Workshops für das Publikum angeboten.

Ergänzt werden diese ambitionierten Programmschwerpunkte von neuebuehnevillach durch vom Verein orga-

nisierte Gastspiele und besondere Festivalprogramme. So fand etwa im Jänner eine vielbeachtete Aufführung der Antikriegsoper „Der Kaiser von Atlantis“ des 1944 in Auschwitz ermordeten Komponisten Viktor Ullmann statt. Sie bildete den Startpunkt eines internationalen Viktor-Ullmann-Festivals anlässlich des im Oktober anstehenden 75. Todestags des Komponisten. Das dichte viertägige Festivalprogramm bot neben der Opernproduktion zwei Konzerte, einen Liederabend, eine Ausstellung und vier Buchpräsentationen und wurde nur durch die unermüdliche Arbeit von Team und Verein um neuebuehnevillach ermöglicht. ●

HOHE SCHULE DER FEINKOST AUS VILLACH

Der Villacher Traditionsbetrieb Frierss zählt zu den führenden Feinkostspezialisten Österreichs. Seit 5 Generationen ist Familie Frierss ihrer Qualitätsphilosophie treu geblieben, die ihr Jahr für Jahr viele Auszeichnungen beschert.



ERFOLGREICH MIT KÄRNTNER PROSCIUTTO.

Die Eigentümerfamilie des Villacher Feinkostspezialisten Frierss:
Kurt Frierss, Kurt Frierss jun., Rudolf Frierss (von links).



„Unsere Familiengeschichte ist geprägt vom Streben nach bestem Geschmack, traditionellen Familienrezepten und Pioniergeist“, sagt Rudolf Frierss, Geschäftsführer des Villacher Traditionsbetriebes.

Köstlichen Rohschinken, Speck und Salami, das verbindet man wie selbstverständlich mit dem Namen Frierss. Seit 1898 ist das Familienunternehmen Frierss bekannt für seine hochwertigen Wurst- & Schinkenspezialitäten. 120 Jahre Erfahrung, traditionelle Familienrezepte und heimische Rohstoffe garantieren den besonderen Geschmack. In der 120-jährigen Firmengeschichte wurde stets Augenmerk auf höchste Qualität, traditionelle und ehrliche Erzeugung gelegt. Diese Qualitätsphilosophie ist Familientradition seit Beginn an und wird in nunmehr bereits fünfter Generation umgesetzt. Der Erfolg schlug sich bald nach der Unternehmensgründung in Auszeichnungen nieder. Bereits 1910 erhielt Frierss die erste Goldmedaille bei der Pariser Weltausstellung.

Das Geheimnis sind die besonderen Rezepte. Etwa bei Frierss' Bauernschinken: 100 % heimisches Schweinefleisch, das seit Jahrzehnten nach überlieferten Familienrezepten mit delikaten Gewürzen verfeinert und traditionell über Buchenholz geräuchert wird. Das speziell entwickelte Räucher-Kochverfahren garantiert heute wie damals seine unvergleichliche Saftigkeit und Zartheit.

Die zweite und dritte Familiengeneration entwickelte das Unternehmen zu Österreichs Pionier für italienische Spezialitäten weiter und setzte neue Maßstäbe in der Kunst der Mortadella- und Prosciutto-Herstellung. Ihr Ursprung lag in der geografischen Lage des Be-

triebs im Herzen der Alpe-Adria-Region und in Großvaters Leidenschaft zu Italien.

Seit mittlerweile über 35 Jahren wird in aufwendiger Handwerkskunst der „Prosciutto Castello“ in der Gegendtaler Rohschinkenmanufaktur am Areal des Schlosses Treffen hergestellt, dem er auch seinen Namen verdankt. Was diesen Rohschinken so besonders macht? „Nur Meersalz, Alpe-Adria-Luft und Liebe. Ja, unser Standort wurde von unserem Großvater reiflich überlegt ausgewählt. Wo die klare Bergluft des Gegendtales auf feucht-milde Seeluft trifft, haben wir optimale Bedingungen für die Reifung unserer Rohschinken. Denn die wichtigste Zutat neben streng selektierten Schweineschlögen aus Kärnten und der Steiermark ist Zeit“, weiß Produktionsleiter Kurt Frierss jun. Mindestens 14 Monate reift er am Knochen,

bis er seinen vollen Geschmack entfaltet. Ein vielprämiertes Meisterstück: perfekt marmoriert, fantastisch schmelzend am Gaumen, mild mit leicht süßer Note. Nicht nur in Kärnten und Österreich; seit 15 Jahren wird dieser Rohschinken an die Top-Feinkostadressen in Japan exportiert.

Der Innovationsgeist und die Produktqualität des Hauses Frierss werden laufend mit namhaften nationalen und internationalen Preisen belohnt: Erst 2018 wurde man mit dem Produkt-Champion 2018 für „Trüffel-Mortadella“ ausgezeichnet. Auch „Sasaka Chili“ oder „Nock-Land Whiskyschinken“ zeigen, dass man damit mehr als richtig liegt. Vielversprechend auch die neueste Innovation: der Kärntner Rohschinken Gartenkräuter. *Helmut Bast*

www.frierss.at



IN AUFWENDIGER Handwerkskunst reift der „Prosciutto Castello“ in der Gegendtaler Rohschinkenmanufaktur am Areal des Schlosses Treffen.



GERNOT SCHICK (o.) verkauft das Neubauprojekt „Das doppelte Lottchen PLUS“ (Anspielung auf Erich Kästners gleichnamigen Roman) in Villach-Vassach.



IMMO-MARKETING AM PULS DER ZEIT

Nicht als Immobilienmakler alter Schule sieht sich der Villacher Gernot Schick. Dem Spätberufenen liegt vielmehr „ein dem Zeitgeist entsprechendes Immobilien-Marketing“ am Herzen.

Noch ehe der erste Ziegelstein gelegt ist, kann das neue Eigenheim bereits besichtigt werden. Wie das funktionieren soll? Mittels hochauflösender, realitätsgtreuer Visualisierungen, die virtuelle 360°-Rundgänge durch die zukünftige Wohnung ermöglichen.

Immobilientreuhänder Gernot Schick ist nach eigenem Bekunden einer der Vorreiter in Kärnten, die ein derartiges Service bieten. „Die moderne VR-Technik hilft, Entscheidungen zu unterstützen und zu erleichtern. Volle Transparenz ist mir sehr wichtig“, versichert der 41-jährige Villacher, der nicht als herkömmlicher Immobilienmakler gesehen werden will: „Mir liegt ein ehrliches, dem Zeitgeist entsprechendes Immo-Marketing am Herzen.“

Gernot Schick ist ein Spätberufener seines Fachs. Als gelernter Tischler hatte der im oberen Drautal Aufgewachsene zwar schon früh eine berufsbedingte Affinität zu Baustellen und Immobilien. Aber dass er nun seit mittlerweile fünf Jahren selbst Häuser, Wohnungen und Grundstücke an den Mann bzw. die Frau bringen darf, dafür ist Schick nach eigenen Worten „extrem dankbar“. Er sehe es nämlich als sehr schöne und respektvolle Aufgabe, Menschen fachmännisch bei Entscheidungen zu begleiten, die sie maximal ein- bis zweimal im Leben treffen.

Schick Immobilien besteht aus einem Netzwerk von Fachleuten – vom Profi-Fotografen (der Grundstücke auch von Drohnen aus ablichtet) bis zu den Handwerkern für außen und innen. Wobei ausschließlich regionale

Bauträger, Baumeister und Professionisten zum Einsatz kommen. „Mir geht es um qualitätsvolle Leistung und Nachhaltigkeit. Und da bieten ein eingespieltes Team und kurze Wege viele Vorteile, speziell wenn es etwa um schnelle Mängelbehebung geht“, betont Gernot Schick. Ein „schickes“ Beispiel stellt das Neubauprojekt namens „Das doppelte Lottchen PLUS“ im begehrten Villacher Ortsteil Vassach dar: zwei Häuser mit je sieben Wohnungen (darunter zwei Penthousesuiten) und mit unverbaubarer Panoramaaussicht in Richtung Mittagskogel im Süden und Dobratsch im Westen.

Andreas Linhart

SCHICK Immobilien
Völkendorfer Straße 1/5a, 9500 Villach
T. +43 676 733 20 08, www.schick.cc

Team Kärnten: Kampf gegen Sonderprivilegien in der Politik

Team-Kärnten-Chef Gerhard Köfer lehnt die Gehaltsfortzahlung für Spitenpolitiker und die Wiedereinführung der Pragmatisierung ab.

Sie bezeichnen die Gehaltsfortzahlung für Spitenpolitiker als „Super-Sonderprivileg“, warum?

Wenn ein Bürger ein Unternehmen gründet und damit erhebliches privates sowie finanzielles Risiko eingeht, macht er das ebenfalls ohne Sicherheitsnetz und hat keine Möglichkeit, bei einer Fehlentscheidung eine Gehaltsfortzahlung zu bekommen. Er muss dann möglicherweise über Jahre mit dem Existenzminimum auskommen. Wir setzen uns gegen die aktuell offensiv zur Schau gestellte Vollkasko- und Selbstversorgungsmentalität von SPÖ und ÖVP zur Wehr. Wer aus seinem Amt gewählt wurde, soll sich am nächsten Tag in der freien Wirtschaft beweisen. Solch ein Sonderprivileg der Fortzahlung kann und darf es nicht geben, weil es Politiker gegenüber Normalbürgern klar bevorzugt.

Sie lehnen als Einziger auch die Wiedereinführung der Pragmatisierung im Landesdienst ab, warum?

Pragmatisierungen waren im öffentlichen Dienst oftmals sehr praktisch, um brave Parteigänger mit unkündbaren Jobs zu versorgen. In der Privatwirtschaft gibt es dieses Relikt aus der Zeit von Maria Theresia nicht. Warum will man wieder eine Zweiklassen-gesellschaft in der Arbeitswelt einführen? Jeder Arbeitnehmer, egal, ob öffentlicher Dienst oder Privatwirtschaft, sollte die gleichen Rechte haben. Daraus braucht es diese lebenslange, unkündbare Versorgung nicht mehr.



GERHARD KÖFER: „Wer aus einem Amt gewählt wurde, soll sich in der freien Wirtschaft beweisen.“

Stichwort „Postenschacher“. In nächster Zeit werden in der Landesregierung einige Abteilungsleiter neu besetzt. Sie befürchten eine Aufteilung zwischen SP und VP. Haben Sie Beweise?

Es ist schon seltsam, dass bereits vor Ende der Ausschreibung die Namen mancher Wunschkandidaten diskutiert werden. Es liegt der Verdacht nahe, dass hier maßgeschneiderte Ausschreibungen für favorisierte Bewerber zusammengezimmert wurden. Wenn meine Befürchtung eintritt, verkommen künftig sämtliche öffentlichen Ausschreibungen zu einer reinen Farce. Qualifizierte, gut ausgebildete, aber nicht parteigebundene Bürger können sich dann ihre Bewerbung sparen, wenn ohnehin der Wunschkandidat einer Partei zum Zug kommt. Um diese Vorgangsweise aufzudecken, habe ich bei einem Notar die Namen künftiger Personen in Spitenpositionen in der Landesregierung hin-

terlegt, deren Positionen gerade öffentlich ausgeschrieben sind. Sollten diese hinterlegten Personen mit den Namen der neu bestellten Führungskräfte übereinstimmen, bleibt politisch kein Stein auf dem anderen.

Wie verläuft die Arbeit innerhalb der SPÖ/ÖVP-Koalition?

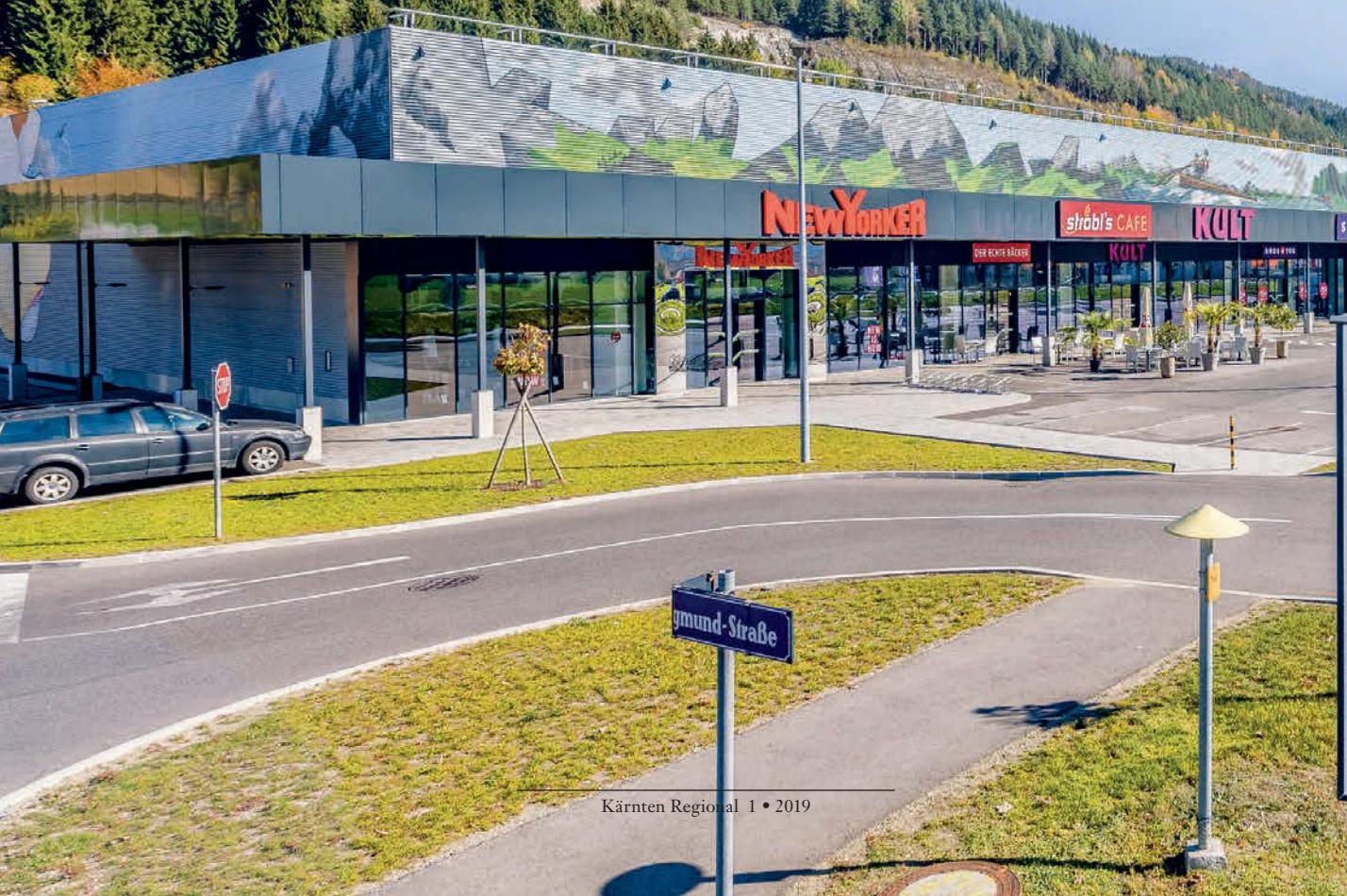
Die SPÖ demütigt in manchen Bereichen (Glyphosat, Landesverfassung usw.) ihren Partner ÖVP und diese nimmt alles devot zur Kenntnis, um ja keinen Regierungssitz zu gefährden. Mit Sebastian Schuschnig feiert die „Buberlpartie“ ihre Renaissance, diesmal in Schwarz-Türkis. Die Wirtschaftspolitik des Landes wird mittlerweile von ehemaligen Parteisekretären und Mitarbeitern aus parteinahmen Strukturen gemacht. Daher wachsen auch die Landesschulden täglich um mehr als einhunderttausend Euro an. •

kulMAX – eine Erfolgsgeschichte

Nachdem sich das „kulMAX“ als Fixpunkt in der Einkaufsstadt Spittal/Drau etabliert hat, bietet die Eigentümerfamilie Kulmitzer zusätzlich zum Fachmarktzentrum auch professionelles Hausservice („hausMAX“) an.

Sie haben dem ehemaligen Mega-Baumax im Osten der Bezirkshauptstadt Spittal an der Drau wieder neues Leben eingehaucht. Nach dem Kauf der pleitebedingt leergestandenen 8500-Quadratmeter-Halle hat Immobilienentwickler Andreas Kulmitzer gemeinsam mit seiner Frau Karoline insgesamt 13 Millionen Euro in die Umgestaltung zum neuen Fachmarktzentrum „kulMAX“ investiert. Darunter in eine völlig neue Klimatisierung und das „vermutlich längste Graffiti-Kunstwerk Österreichs“ (so Geschäftsführerin Karoline Kulmitzer): Auf einer Länge von 180 Metern tummeln sich Pferde, Hunde, Katze, Auerhahn, Gams, Murmel tier und Berge auf der bunten Wellblech-Fassade, die von einer Münchner Graffiti-Künstlergruppe unter Federführung von Lando – Funky Fresh alias Melander Holzapfel gestaltet wurde.

„Wir haben einen langen Atem benötigt, weil uns politische Querschüsse und der behördliche Kompetenzschungel einige Steine in den



Weg gelegt hatten. Doch letztlich hat es sich ausgezahlt“, zeigt sich Investor Andreas Kulmitzer zufrieden mit dem im November 2017 eröffneten „kulMAX“. Rund 150 Mitarbeiter in insgesamt zehn Shops – vom landwirtschaftlichen Fachmarkt Lagerhaus, dem Drogeriemarkt Müller über Modeketten wie New Yorker, Vero Moda, Kult und Shoe4you bis zu einem Friseur (Klipp) und einer Bäckerei (Strobl) samt (Outdoor-)Café – finden in dem Fachmarktzentrum in der Villacher Straße Arbeit. „Unser breiter und durchdachter Angebotsmix sorgt seit der Eröffnung für monatlich wachsende Umsatzzahlen der Shopbetreiber“, freut sich Karoline Kulmitzer, die die Geschäftsführung inzwischen von ihrem Mann übernommen hat.

Jetzt erweitern die „kulMAX“-Betreiber ihre Geschäftstätigkeit um die Vermietung von Hauservice-Leistungen. „Wir haben zwei Hausmeister, die für das gesamte Areal zuständig sind,“ sagt Karoline Kulmitzer. „Zusätzlich zum Fachmarktzentrum bieten wir

DAS KULMAX-TEAM

(v.r.n.l.): Projektleiter Ralf Mitterer, Geschäftsführerin Karoline mit Ehemann Andreas Kulmitzer sowie das Hausmeister-Duo Jürgen Arztmann und Hannes Lenzhofer, das jetzt auch für diverse professionelle Hausservice-Dienstleistungen mietbar ist. Im Vordergrund: Haushündin Dana.



jetzt auch professionelle Dienstleistungen im Bereich Haus, Garten und Immobilie an.“ Die Angebotspalette von „hausMAX“ ist breit und umfasst Hausmeister- und Umzugsservice, Reinigung um Haus & Hof (inkl. Stiegenhäuser, Terrassen, Dachrinnen), Maler- und Ausbesserungsarbeiten, häusliche Reparaturen, Gartenpflege, Reinigung von Verkehrsflächen, Winterdienst, Entrümpelungen, Grabgestaltung

und -pflege, Kurierfahrten und Botendienste, Parkplatzüberwachung sowie Objektbetreuung. „Sowohl Private als auch Firmen können diese Dienstleistungen bei uns buchen“, betont Karoline Kulmitzer. ●

kulMAX GmbH

Villacher Straße 103/11, 9800 Spittal/Drau
T. 0 4762/366 00, 0664/147 35 03 bzw. 04
www.kulmax.at



KÄRNTNER KLASSIKER AUS DEM REINDL

Schon seit dem 16. Jahrhundert bereichert der gute Kuchen heimische Festtafeln und verbindet mit seiner Süße Kärnten mit den Nachbarn in der Steiermark, Slowenien und im italienischen Friaul.

Von Lydia Gribowitsch



„IMMA SCHEN PODSCHASNE
ANSTATT FUIDLN!“ ist die Kärntner
Devise. Der Teig eines gelungenen
Reindlings braucht seine Zeit.

Ob nun „Reinling“ oder „Reindling“ – bei der richtigen Benennung des traditionellen Kärntner Germ-Kuchens scheiden sich die Geister. Einig ist man sich allerdings darüber, dass ohne ein solches Gebäck kein zünftiges Kärntner Festmahl stattfinden kann. Und da gibt es vielerlei Verwendung:

Neben Hochzeitskuchen und im Patenbrauchtum wird der Reindling zur Osterjause mit Schinken und Kren belegt. Zum Frühstück und zum Nachmittagskaffee wird er mit Marmelade oder Honig bestrichen und zu Weihnachten wird das Backwerk gar mit gefüllter Butter serviert.

Hinter dem beliebten Napfkuchen steckt zudem eine jahrhundertealte Tradition. Schon seit dem 16. Jahrhundert kommt er in Kärnten auf den Tisch und nicht nur hier: Diese Leckerei verbindet sogar die Völker!

Neben der Steiermark und dem Burgenland ist er auch im slowenischen Raum als Pogača bekannt und zieht sich unter dem Namen Gubana so-



NACH GUSTO hat die Fülle Rosinen, Rum, Zimt, Äpfel, Nüsse, Kletzen oder Feigen.

gar bis hinunter ins italienische Friaul. Ursprünglich war er allerorts nur ein gesüßtes, mit Fenchelsamen gewürztes Weißbrot, schlicht in einer flachen Pfanne, dem „Schartl“, ausgebacken, und kam in den Dörfern nur zu ganz besonderen Anlässen auf den Tisch. Später wurde die Rezeptur mit Birnen- oder Johannisbrotmehl, Schwarz- und Preiselbeeren, Nüssen, grobem Zucker, Honig, Kletzen oder Dörrzwetschken verfeinert. Das erste verbrieftete Rezept dazu findet sich aber erst im Jahre 1910 im Kochbuch der Bad Kleinkirchheimer Wirtin Maria Ortner.

Immer ohne Loch

Heute bäckt man die Leckerei vorwiegend in der Gugelhupfform, doch verwenden passionierte Bäcker immer noch das namensgebende Reindl aus gebranntem Ton. Denn ein original Kärntner Reindling darf keinesfalls ein Loch in der Mitte haben! Die genauen Rezepturen der Fülle sind oft ein Familiengeheimnis und werden von Generation zu Generation weitergegeben. Für den Teig gibt es zwar eine genaue Anleitung, die Fülle wird jedoch ganz nach Gusto zubereitet. Meist sind Zucker, Honig, Rosinen, Zimt, Nüsse, Anis, Rum, Feigen oder Äpfel im Spiel.

Doch was in der Fülle auch immer eingebacken sei – sicher ist: nach dem Genuss eines frischen Reindlings wird jeder „Grantnzipf“ (übellauniger Mensch) wieder ganz „kamod“ (gemäßigt)! Wer unser Rezept nun gerne nachbacken möchte, sollte allerdings unbedingt beherzigen, dass Eier, Butter und Milch unbedingt Raumtemperatur haben müssen. Kommen diese nämlich direkt aus dem Eiskasten, wird es nichts mit dem guten Backwerk. ●

Der Reindling

ZUTATEN

Für den Teig:

1/2 kg glattes Mehl, 1/2 Würfel ganz frischer Germ od. 1 Pkg Trockengerm, 1/4 l lauwarme Milch (ca. 30 °C), 50 g Staubzucker, 50 g zerlassene Butter, 1 ganzes Ei, 2 Dotter, 1 Pr. Salz, Abrieb von 1 Bio-Zitrone

Für die Füllung:

5 TL Butter, 6 EL Honig, 5 EL brauner Zucker, 2 TL gemahlene Zimtrinde, 4 EL Rum, 1 Handvoll Rosinen, nach Geschmack 1 Handvoll gehackte Walnüsse

ZUBEREITUNG

- Das Mehl in eine Schüssel sieben. Die Milch lauwarm erwärmen und Zucker, Butter und die zerbröselte Hefe darin verrühren.
- Nun die restlichen Zutaten zum gesiebten Mehl geben. Dann die Milchmischung darübergießen und das Ganze



TEIG DOPPELT ROLLEN und als Schnecke in das gebutterte und gezuckerte Gefäß legen.

- mit den Knethaken des Mixers 10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten.
- Jetzt die Teigschüssel mit einem feuchten Hangerl zudecken und an einem warmen Ort ca. 1 h gehen lassen. Teig erneut durchkneten, dann ca. 2 cm dick ausrollen.
- Für die Füllung alle Zutaten außer den Rosinen in einen Topf geben und kurz erwärmen, dann auch die Rosinen dazugeben und die ganze Masse kurz auskühlen lassen.
- Füllung auf den ausgerollten Teig gleichmäßig aufstreichen, diesen dann einrollen, sodass eine Schnecke entsteht. Dabei darf die Füllung ruhig reichlich ausfallen.

- Eine Rein, also einen Topf mit Butter einfetten, mit Mehl bestäuben und mit etwas braunem Zucker ausstreuen.
- Die Teigschnecke in die Rein legen, zudecken und an einem warmen Ort erneut 1 h gehen lassen. In der Zwischenzeit das Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und den Kuchen darin ca. 40 Minuten backen.
- Zum Schluss den Reindling unbedingt rechtzeitig und noch heiß aus der Form stürzen. Die Füllung rinnt dabei etwas aus dem Teig und sorgt so für eine weitere Karamellkruste. Lässt man die Zuckerkruste allerdings hart werden, so sitzt der Kuchenrettungslos in der Rein fest.



Mein Sommer voller Gesundheit & Genuss!

AKTIV-ANGEBOTE
im Sommer lassen Sie die außergewöhnliche Energie der 2-Thermenregion spüren.

Steiermark trifft Asien!

Wenn steirischer Thermengenuss auf asiatische Verwöhn-Momente trifft, dann liegt Wohlbefinden in der Luft. Unser hauseigenes Thermalwasser und das „Reich der Sinne“ lassen Ihre Seele erholen. Ihre Geschmacksknospen umsorgt Haubenkoch und Küchenchef Markus Lengauer – das nennen wir „Genusshelden“.

Angebot: 3 Nächte/4 Tage mit Paierls Inklusivleistungen, 1 Massage, uvm. ab € 406,50 p. P. im DZ.

Gültig bis 01.09.2019

INFORMATION UND BUCHUNG:

Wellness- und Ayurvedahotel Paierl****s
A-8271 8271 Bad Waltersdorf, Wagerberg 120
paierl@paierl.at, www.paierl.at; T. +43 3333 2801



Dem Süden so nah!

Hotel & Spa Der Steirerhof, das sind 6 ha wunderschöner Natur- und Kräutergarten, 7 Pools mit 800 m² reiner Wasserfläche, 10 Saunen und eigenes Ladies Spa sowie großzügige Ruheräume. Die einzigartige Lage, die Ruhe, der traumhafte Ausblick, die ausgezeichnete Haubenküche im steirisch-mediterranen Stil sind Garanten für vollen Urlaubsgenuss.

Angebot: Steirerhofzeit – 3 Nächte/4 Tage inkl. Verwöhnkulinarik und dem Steirerhof-Mehrwert. Sowie 1 Steirerhof-Spezial-massage ca. 50 Min. Early Spa Check in, Late Spa Check out, Zimmerupgrade nach Verfügbarkeit, 1 Abschiedsgeschenk zum Preis ab € 555,- p.P. im Juniorzimmer bei Doppelbelegung.

Gültig bis 21.12.2019

INFOS & BUCHUNGEN:

Hotel & Spa Der Steirerhof GesmbH Bad Waltersdorf
A-8271 Bad Waltersdorf, T. +43 3333 3211-0
reservierung@dersteirerhof.at, www.dersteirerhof.at

BEIM WINZERN AM BERG
am 15. Juni öffnen die Winzer ihre
(Keller-)Türen.



Ihr Vorteil:

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-Thermen-region.

Bad Waltersdorf mischt perfekt alle Zutaten für einen gesunden und genussvollen Sommerurlaub im Herzen der grünen Steiermark.

Die Schönheit und die Schätze der Natur stehen beim umfangreichen Sommerprogramm in der 2-Thermenregion Bad Waltersdorf im Mittelpunkt. Baumwanderungen, Wildkräuter-Touren, Moorführungen, Kraftplatzführungen bis hin zur geselligen Oldie-Busfahrt und QUELLENBARty. Der größte Schatz ist jedoch das berühmte Bad Waltersdorfer Thermalwasser. Die Heiltherme Bad Waltersdorf bietet im Sommer neben den bewährten Aktiv-Angeboten neue herausfordernde Möglichkeiten, um die außergewöhnliche Energie des Thermalwassers zu spüren, z.B. beim Float Fit. Für den Fa-

milienspaß in Bad Waltersdorf sorgt die H₂O-Kindertherme mit Rutschen, Poolbar, Actionpark, Kinderanimation und Meerjungfrauenschwimmen im Thermalwasser.

Ein Eldorado an Sportmöglichkeiten! Einen Pfeil auf einem professionellen Bogenparcours abfeuern oder in Europas größtem Waldseilgarten seine eigenen Grenzen überwinden – das abwechslungsreiche Freizeitangebot in Bad Waltersdorf hat noch weit aus mehr zu bieten. Radeln und wandern entlang von Wein- und Obstgärten, Abschlag auf der 18-Loch-Golfanlage eine Tennisanlage, mit In- und Outdoor-Plätzen, ein Ballonzentrum uvm. Ob aktiv im Thermalwasser oder

in der Natur, Bewegung ist eine Investition in das höchste Gut, die eigene Gesundheit!

Genussmomente erleben: Bad Waltersdorf setzt auch kulinarisch auf die Schätze der Natur! Heilkärtiges Thermalwasser gepaart mit ausgezeichneter Kulinarik verspricht Gesundheit und Genuss auf höchstem Niveau. Frisch, regional und hochwertig sind die Ansprüche der heimischen Köche. Und das genießt man auch, ob in der Buschenschank oder im Haubenrestaurant. **Veranstaltungstipp:** 15.06.: Winzer'n am Berg – ein genussvoller Streifzug durch Bad Waltersdorf! ●

www.badwaltersdorf.com/winzernamberg

Inmitten des Thermenlandes

Unser Hotel, idyllisch gelegen und doch mittendrin in der Steiermark. In den Tag geht's am besten geweckt von der Natur aus den gemütlichen Federn zum Frühstückbuffet. Lassen Sie's ruhig angehen, wandern, Radl, Therme und GenussCard. Neu „3D Bogenparcours“! Sommerschnäppchen – 3 Nächte inkl. Frühstückbuffet, steirischer Kulinarik, Therme und GenussCard mit über 200 kostenlosen Ausflugszielen. Ab € 191,- p.P. im DZ. Gültig bis 31.10.2019

Hotel Restaurant Teuschler-Mogg*Superior**
Hotel Teuschler-Mogg e.U.

Leitersdorfberg 58, 8271 Bad Waltersdorf
T. 03333 2290, info@teuschler-mogg.at
www.teuschler-mogg.at



Thermalwasser AKTIV

Genießen Sie pure Entspannung im quellfrischen Thermalwasser und erkunden Sie aktiv die Region rund um das 4* Quellenhotel. **2 oder 3 Nächte im 4* Quellenhotel • Verwöhnpension**
• 1 Fußreflexzonenmassage (25 Min.) • 1 Rad- oder Wanderkarte
• Verleih von Walking-Stöcken oder Smovey-Ringen • Umfangreiches Wohlfühl- und Gesundheitsprogramm. Kennwort: Kärnten Magazin, ab € 295,- p. P. im DZ.
Gültig bis 21. Dezember 2019

INFORMATION UND BUCHUNG

Quellenhotel Heiltherme Bad Waltersdorf
Thermenstraße 111, 8271 Bad Waltersdorf
T. +43 3333 500-0
office@quellenhotel.at
www.heiltherme.at





SPITZENKOCH STEFAN LASTIN ist bei Frierss seit Jahren glücklicher denn je: Denn nur hier arbeitet er erstmals direkt an der Quelle, wo die Qualitätsprodukte entstehen.

MEHR FEIN ALS SCHEIN

Das halbe Dutzend ist voll: Seit sechs Jahren begeistert das Feine Haus von Frierss mit Feinkost-Kulinarik auf Topniveau.

Die Villacher sind schon irgendwie schräg. Feiern Kirchtag, während andere die nahegelegende Adria belagern. Zelebrieren den Fasching jedes Jahr aufs Neue so, als wolle man auf Nummer sicher gehen, es vor dem Weltuntergang auch noch einmal dementsprechend gekracht haben zu lassen. Der Villacher per se ist ein Genussmensch. Das zeigt sich auch in der Gastronomie. Eines der besten Häuser hat man gleich unmittelbar vor der Autobahnauf- und -abfahrt entstehen lassen. Das Feine Haus von Frierss. Hier wird vom einfachen Mittagsmenü bis zum Gourmetmenü auf Hauenniveau alles geboten, was die Herzen von Kulinarikfans höherschlagen lässt. Fein will es der Draustädter haben, wenn er schon weg muss – oder wieder heimkommt. Fein macht dieses Haus nicht bloß der Name, sondern auch der Küchenchef. Stefan Lastin. Er ist kein Unbekannter in der heimischen Szene, kochte früher auch im Veldener Schlosshotel auf und stellt seit sechs Jahren in Villach zur Schau, dass Feinkost-Store, Wein-Eck und Restaurant einander nicht ausschließen, sondern wohlzuend befruchten können. „Ich will meine Gäste überraschen“, sagt er trocken. Überraschen, wo es geht, denn bei all seinen Kreationen legt Lastin Wert auf saisonale Gegebenheiten. „Dass es im Winter keine frische Marillenmarmelade gibt, muss der Kunde auch verstehen“, bringt es der mehrfach ausgezeichnete Spitzenkoch auf den Punkt. Und weiter: „Es hat ein Umdenken bei den Menschen stattgefunden. Qualität kostet Geld. Aber Qualität setzt sich durch.“

In den nächsten Wochen wird Lastin mit einem Asia-Special aufwarten, bevor er im Sommer Freunde der Grillerei mit Steak-Raritäten verschiedenster Herkunft verwöhnt. Heuer neu sind zum Beispiel Edelteile des heimischen Duroc-Freilandschweines.

Man muss also nicht bis zum Villacher Kirchtag (ab 28. Juli) warten, um der Draustadt einen Besuch abzustatten. Ein Trip ins Feine Haus lohnt sich immer. Die Villacher wiederum halten es da mit einer uralten Beziehungs-Bauernregel: „Schau'n darf man auswärts, aber gegessen wird daheim!“ Mit vollem Magen lässt sich der Trip ans Mare noch leichter bewältigen. Dort ist man ja bald. Die Autobahn, Sie wissen!

Florian Zuslag

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: Michael Pirsch.

Generalbevollmächtigte: Gabriele Kindl,

Dietmar Zikulnig.

Business Intelligence: Annemarie Radl.

Leiter der Kärnten Repräsentanz

der VGN Medien Holding GmbH:

Ralf Kleinsasser, Flosslände 5, 9800 Spittal/Drau, T. +43 676 888 796 780, kleinsasser.ralf@vgn.at.

Redaktion: Mag. Helmut Bast, Pia Gfrerer, Mag. Lydia Gribowitsch, Mag. Andreas Linhart, Birgit Prasser, Mag. Claus Pressl, Mag. Florian Zuslag.

Art-Direktion: Claudia Fritzenwanker.

Fotoredaktion: Mag. Lydia Gribowitsch.

Hersteller: Leykam Druck GmbH & Co KG, Bickfordstraße 21, A-7201 Neudörfl.

Vertrieb: Morawa Pressevertrieb GmbH & Co KG, Hackinger Straße 52, A-1140 Wien.

#Weiterwachsen

mit den Services des
AMS für Unternehmen



**Informieren Sie sich im AMS über
Personalvermittlung, Förderungen,
Qualifizierung von Beschäftigten,
Digitalisierungsberatung uvm.**

www.ams.at/ktn

AMS

Arbeitsmarktservice
Kärnten



*Wir bekleiden Persönlichkeiten
seit 150 Jahren.*

RETTL
1868
KILTS & FASHION



WWW.RETTL.COM

KILTS & FASHION

VILLACH

Hauptgeschäft
Freihausgasse 12
+43 4242 26 855

LAGENFURT

Filiale
Burggasse 8
+43 463 51 50 47

GRAZ

Filiale
Sackstrasse 14
+43 676 6950223

LECH

Filiale
Hus 8 / Omesberg 8
+43 676 6764555

Menschen	Märkte	Regionen	Leidenschaft
VIP-KICK So schmeckt die Bundesliga: zu Besuch im LASK-Business-Klub in Pasching.	UNITED OPTICS Die Fachoptiker-Kette punktet auch bei Sonnenbrillen und neuen Trends.	STEIGFLUG Am Flughafen Linz geht es mit dem neuen Direktor Norbert Draskovits wieder stetig bergauf.	KUNSTSTOFF Das Unternehmen Erema macht sich Gedanken zum Thema Umwelt und Kunststoffe.
LOGISTIK Die Firmengruppe Meir aus Wels entwickelt seit 50 Jahren Logistik-Immobilien.	KUKA Einer der weltweit führenden Robotik-Anbieter bezieht einen neuen OÖ-Standort.	LOWELL INKASSO Es geht voran – mit neuem Namen und der Übersiedlung in den Linzer Hafen.	MODE „Fitting Feminity“ lautet der Slogan der Linzer Designerin Birgit Beham.

DAS MAGAZIN AUS UNSEREM BUNDESLAND

Oberösterreich MAGAZIN



FOTO: KATHARINA STÖGMÜLLER

ERSCHEINT IN:

Nathalie B.
macht jetzt eine Lehre
zur Einzelhandelskauffrau

UNIQUE/Grayling

MANCHMAL IST ES
NUR EIN KLEINER
SCHRITT UND SCHON
GEHT'S

#weiter

Oft gibt es am Anfang des Berufslebens viele Fragen: Welche Chancen habe ich? Welche Möglichkeiten tun sich auf? Wie lassen sich diese mit meinen Interessen verbinden? Antworten liefert das AMS – online und bei der persönlichen Beratung im BerufsInfoZentrum. Also zuerst ins BIZ und dann geht's #weiter.
Ihr Arbeitsmarktservice. www.ams.at/weiter





Hannes Kahr

Fast kein Jahr ohne Urnengang – mit der Wahl zum EU-Parlament ist das auch heuer wieder so. Und selbst wenn sich da und dort etwas Wahlmüdigkeit breitmacht, ist es wichtiger denn je, sein Kreuzerl hinzukritzeln: Tun Sie's – und sei es „nur“ aus einem persönlichen Protest heraus. Apropos Wahl: Es freut uns, dass Sie auch diesmal den Griff zu unserem Oberösterreich Magazin wählten. Unter anderem haben wir uns einem Thema gewidmet, das nicht nur Fußballfreunde beschäftigt: Braucht der LASK ein Stadion – und wird der Sport im Vergleich zur Kultur fair behandelt? LASK-Boss Siegmund Gruber, aber auch andere Personen des öffentlichen Lebens nehmen dazu Stellung. Und jetzt: Anpfiff und viel Spaß mit unserer neuen Ausgabe!

DAS MAGAZIN AUS UNSEREM BUNDESland

Oberösterreich MAGAZIN

Menschen	Märkte	Regionen	Leidenschaft
08 STADION Stimmen zur geplanten LASK-Arena in Linz-Pichling.	24 STEIGFLUG Im Talk: „blue danube airport Linz“-Direktor Norbert Draskovits.	30 TALK WKOÖ-Präsidentin Doris Hummer im Gespräch.	36 MODE Die Linzer Modesignerin Birgit Beham hat eine spannende Nische besetzt.
10 KRITIK SPOÖ-Vorsitzende Birgit Gerstorfer über Türkis-Blau.	26 UMBRUCH Auf Wachstumskurs: Aus IS Inkasso wurde Lowell Inkasso Service GmbH	32 KUNSTSTOFF Erema bietet Lösungen zu den Themen Kunststoff und Umwelt.	38 ACCESSOIRES Brillen und mehr als spannendes Extra fürs Outfit.
21 AUFWIND MIBA-CEO Peter Mitterbauer präsentiert eine weitere Erfolgsbilanz.	28 RAIFFEISEN Im Interview: Raiffeisen-Generaldirektor Heinrich Schaller.	34 SICHTWECHSEL Das Festival von Menschen mit Beeinträchtigung.	40 EIS Undenkbar: ein Sommer ohne kalte Gaumenfreuden.



Birgit Gerstorfer, S. 10



Meir-Logistic, S. 14



Norbert Draskovits, S. 24



Hut & Brille, S. 38

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.). Regionalleitung VGN Medien Holding GmbH Oberösterreich: Hannes Kahr, +43 664 266 3571; kahr.hannes@vgn.at, Landstraße 78, 4020 Linz. Mitarbeiter dieser Ausgabe: Inez Ardet, David Hell, Willi Holzleitner, Magdalena Pausch, Katharina Stögmüller. Art-Direktion: Claudia Fritzenwanker. Fotoredaktion: Lydia Gribowitsch. Hersteller: Leykan Druck GmbH & Co KG, Bickfordstraße 21, A-7201 Neudörfl. Vertrieb: Morawa Pressevertrieb GmbH & Co KG, Hackinger Straße 52, A-1140 Wien.

Erscheint in:

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

IM RÜCKSPIEGEL VON RED BULL SALZBURG

Im Dezember 2013 übernahm ein Konsortium rund um den Unternehmer Siegmund Gruber den Traditionsklub LASK. Es begann eine Erfolgsgeschichte, die ihresgleichen sucht.



Von Wilhelm Holzleitner

Von der Regionalliga ging es über die zweite Liga bis ganz nach oben, wo der LASK heuer drauf und dran ist, sich den Vizemeistertitel zu krallen – oder besser gesagt den insgeheimen Meistertitel, denn Red Bull Salzburg spielt nicht nur sportlich, sondern auch finanziell in einer anderen Liga. Dennoch gelang es den Linzern, bis zum Saisonfinale als einziges Team zumindest im Rückspiegel der Salzburger zu bleiben.

Siegmund Gruber – wie viele Stunden gehen bei Ihnen persönlich pro Woche für den LASK drauf?

Zwischen 50 und 60 Stunden werden es schon sein.

Präsident eines Fußballvereins: Warum macht man so einen Job, der nicht immer der dankbarste ist, überhaupt?

Es geht einzig und allein um die Frage: Was wollen wir von der Gesellschaft? Können wir die Kinder für Dinge wie Sport und Fußball begeistern und sie von der Straße wegholen? Fakt ist: Wir brauchen einen starken Spitzensport, um den Breitensport zu ermöglichen und zu stärken. Wir können uns nicht immer nur zurücklehnen und sagen: „Unsere Jugend hat keine Teamfähigkeit, ist übergewichtig oder nimmt Drogen“, aber nichts dagegen tun. Ein

weiterer großer Beweggrund: Nichts verbindet und integriert so stark wie Fußball. Wenn einer wie David Alaba im Team spielt, erreicht man für unsere Gesellschaft unendlich viel.

Ist ein Heimspiel für Sie eigentlich noch ein Genuss oder nicht eher Stress pur, weil jeder das Gespräch sucht und sehr vieles bei Ihnen zusammenläuft?

Es ist ein positiver Stress, aber es stimmt schon: Dann und wann würde ich mir schon sehr gerne in Ruhe ein LASK-Spiel anschauen können, aber das ist aus den genannten Gründen nicht mehr möglich.

Back to the Roots: Wann und wie sind Sie zum LASK gekommen?

Ich war 16, mein bester Freund Christoph Königslehner hat mich damals in der Schule „infiziert“ und zu einem LASK-Heimspiel mitgenommen. Es folgten unzählige Stadionbesuche und Auswärtsspiele, was nicht immer einfach war, weil ich in Steyr in die Schule ging, dort auch lebte und viel mit dem Zug fahren musste.

Die Profiabteilungen der Bundesligaclubs sind mittlerweile ja (zwingend) alle GmbHs. Aber kann man das mit einem klassischen Unternehmen vergleichen?

Nur schwer. Man steht ständig und immer massiv in der Öffentlichkeit, die

Variablen sind extrem stark an den sportlichen Erfolg gebunden, was vernünftige Planungen sehr schwer macht. Jeder versucht, die Voraussetzungen für diesen sportlichen Erfolg so gut wie möglich zu schaffen, dieser ist aber nie zu hundert Prozent planbar. Gemeinsam mit der enorm hohen Emotionalität, die von einem Fußballverein ausgeht, besteht zu einem gewöhnlichen Unternehmen ein Riesenunterschied.

Wie geben Sie mit Anfeindungen oder persönlichen Schmähungen um? Gerade im Profifußball fliegen die Hackln sehr tief ... Solche Dinge sind mir komplett wurscht, da bin ich sehr tiefenentspannt. Ungefährlich werde ich, wenn andere oder die eigenen Fans die Mannschaft attackieren. Konstruktive Kritik, ja, aber niemals unter der Gürtellinie.

Die sportliche Rivalität mit Salzburg, Graz oder Wien spielt keine Rolle?

Doch, klar. Ich bin stolz, dass ich Oberösterreicher bin, habe eine starke Heimatverbundenheit. Während wir in der Wirtschaft und in vielen anderen Bereichen österreichweit federführend waren und sind, haben wir viele Jahre lang keinen Klub gehabt, der auch im Fußball ganz vorne mitspielt. Das habe ich immer als sehr traurig empfunden – das treibt mich daher auch als Präsident sehr stark an.



FAST FORWARD. Siegmund Gruber leitete beim ehemals krisengebeutelten LASK einen Höheflug ein, dessen Ende nicht absehbar ist.

Apropos Wirtschaft: Jahrzehntelang machten die starken öö. Unternehmen einen Bogen um das Thema Profitfußball. Wie weit hat sich das geändert – auch durch die Arbeit des LASK?

Wir haben über 90 Sponsoren und aktuell mit BWT einen weiteren Big Player mit OÖ-Wurzeln neu gewinnen können. Der LASK wird endlich wieder als ganz starke Marke für Oberösterreich wahrgenommen. Es gibt kein Mäzenatentum mehr. Es wird in einer ganz harten Währung abgerechnet, die wir mit unserer starken Medienpräsenz zurückgeben können. Der Doppelpass mit der Wirtschaft funktioniert immer besser.

In Ihrer Ära konnte der LASK sein Budget von 1,6 auf über 13 Millionen Euro mehr als verachtfachen. Um einen weiteren großen Sprung zu machen, braucht es ein neues, größeres Stadion – das kommt aber frühestens 2022.

Herrscht bis dahin nun Stillstand, was das Budget betrifft?

Ich war selbst überrascht und dachte, dass wir stärker limitiert sind, vor allem weil wir im Hospitality-Bereich (Busi-



KOPFKICKER. So sieht der junge oberösterreichische Künstler Elias Takacs den LASK Präsidenten – immer nur Fußball im Kopf.

ness Klub; Anm.) anstehen. Alleine über diesen Bereich wären Mehrerlöse von 5 bis 6 Millionen Euro pro Jahr möglich, die wiederum in die Mannschaft fließen würden. Auch bei den Sponsoren ist trotz des noch fehlenden

Stadions das Ende der Fahnenstange noch nicht erreicht.

In der Diskussion rund um ein neues Stadion kommt da und dort der Vorwurf, der LASK als GmbH wolle doch nur so wie Red Bull Salzburg den Gewinn maximieren.

Nicht mal Red Bull Salzburg schafft es in Österreich, abzuzahlen. Es fließen immer noch riesige Summen von Red Bull als Sponsoring in den Klub. Was aber zurückkommt, sind enorme Reichweiten und Werbeleistungen. Mein Modell ist auch nicht, dass ich immer Fußballspieler verkaufe, um das Budget zusammenzubekommen. Das wäre wie eine Firma, die immer Top-Lehrlinge ausbildet und nach dem dritten Lehrjahr kommt der Mitbewerber und holt sich alle diese besten Köpfe: Das ist ja absurd, welche Existenzberechtigung hat so ein Unternehmen?

Wie schafft man es mit nur einem Drittel des Budgets von Rapid Wien, bei den Gehältern mitzuhalten?

Rapid Wien hat etwa 40 Millionen Euro Umsatz, etwa ein Drittel davon,

Kick mit Genuss

Sechs Köche, 30 Kellner und 600 Gäste: Mit seinem Business Klub finanziert der LASK einen beträchtlichen Teil seines Budgets.

Gastro-Profi Benni Wagner hat den LASK Business Klub im doppelstöckigen, weißen „Zeltpalast“ gemeinsam mit DON Catering zum gastronomischen Highlight gemacht. Bei jedem Spiel wird ein neues Menü in Buffetform aufgetischt, zusätzlich wartet eine Streetfood-Station mit Extragerichten. „Am besten kommen einfache Sachen an, da schlägt das Fan-Herz bei vielen durch“, weiß Benni Wagner. Auch ge-



LASK-BUSINESS-KLUB-MACHER Benni Wagner.

tränketechnisch spielt der Business Klub in der Champions League: Neben einer Fever-Tree-Bar mit Premium-Cocktails warten Dockner-Weine und vieles mehr. Absoluter USP ist die überdachte Freiluftterrasse mit perfektem Blick auf das Spielgeschehen. Der LASK Business Klub im Paschinger



Waldstadion ist mit seinen 600 Plätzen über die gesamte Saison ausverkauft. Abhilfe schaffen soll das neue, in Pichling geplante Stadion mit 19.500 Plätzen. 46 „Skyboxen“ (Logen) und 1500 Business-Seats werden ab 2022 eine Ära einläuten, die in Wien, Graz oder Salzburg schon seit Jahren Standard ist.



HÖHENFLUG. In Grubers Ära wurde das LASK-Budget mehr als verachtfacht.

14 Millionen, fließen in den sportlichen Bereich. Wir konnten dafür im letzten Jahr etwa sieben Millionen Euro aufbringen, das waren vom damaligen Budget etwa 65 Prozent. Bei uns fließt also ein viel größerer Anteil in den Sport als in administrative Bereiche wie vier Pressesprecher oder anderes Personal. Es stimmt, dass die Gehälter bei uns nach wie vor niedriger als bei Rapid sind, aber die Visionen wie eine Europacup-Teilnahme oder ein Wechsel ins Ausland sind beim LASK mittlerweile genauso gut – oder besser.

Kommen wir zur aktuellen Meisterschaft: Das Cup-Out im Halbfinale und der (unter großem Anführungszeichen) „verspielte“ Meistertitel: Wurmt Sie das? Überhaupt nicht, weil beides nicht geplant war. Wer mich kennt, weiß, dass ich immer nach dem „Worst Case“ budgetiere. Die Cup-Einnahmen sind ohnehin zu vernachlässigen, das Finale hätte um die 150.000 Euro gebracht, da

werden aber auch noch Prämien und andere Nebenkosten fällig. Und dass wir heuer ernstlich um den Meistertitel mitspielen: Davon ist wohl nicht mal der größte Optimist ausgegangen (lacht).

Nach dem voraussichtlichen zweiten Platz heuer werden Sie bereits mit einem Auge in Richtung nächste Saison schielen. Bleibt da die Vorgabe weiter das Erreichen der Meistergruppe?

Ja. Bis wir im neuen Stadion spielen, bleibt das unser Ziel. Und wenn wir das nach dem Grunddurchgang schaffen, wollen wir auch wieder in den Europacup. Ich glaube, mit dieser Zielsetzung sind wir auch heuer sehr gut gefahren.

Apropos neues Stadion: Hier gibt sich der Klub ja relativ zugeknöpft. Was ist denn der aktuelle Stand der Dinge: Hält der Zeitplan mit Eröffnung im Jahr 2022? Dazu nur so viel: Wir sind mitten in den behördlichen Verfahren und derzeit voll im Zeitplan.

Warum braucht der LASK überhaupt dieses neue Stadion?

Rapid und Austria konnten mit ihren neuen Arenen den Umsatz nahezu verdoppeln. Ein großer Teil davon kommt aus dem Verkauf von Logen und Business-Seats. Auch wir planen 40–45 solcher Skyboxen – plus 1500 statt bisher 600 Business-Seats. Das ist ein ganz wesentlicher Umsatzhebel, um im Spitzfußball dauerhaft zu reüssieren. In Österreich müssen sich die Klubs ihr Budget zum großen Teil selbst erwirtschaften, die TV-Gelder machen bei uns nur zehn Prozent des Budgets aus, in England sind es bis zu 60 Prozent. Das deutsche Bundesliga-Tabellenschlusslicht Hannover bekommt heuer fast 34 Millionen Euro TV-Geld, das ist mehr, als alle Vereine bei uns zusammen erhalten. Wenn wir dann nicht mal ein Stadion haben, mit dem wir das nötige Geld erwirtschaften können, macht alles auf Dauer keinen Sinn.

Einige LASK-Spieler wie Gernot Trauner oder Thomas Goiginger spielen seit Monaten in Überform, im Nationalteam haben sie aber kein Leiberl. Geht Ihnen als LASK-Präsident da nicht das „G’impfe“ auf?

Nachvollziehen kann ich es ganz ehrlich gesagt nicht. Ein Gernot Trauner gewinnt 100 Prozent seiner Zweikämpfe gegen Red Bull Salzburg. Aber vielleicht bin ich auch deswegen kein Fußballtrainer (lacht).

Die Stadt Linz und der LASK haben sich in den letzten Jahren nicht nur wegen des Auszugs nach Pasching etwas voneinander entfernt. Wie ist das aktuelle Verhältnis zu Bürgermeister Klaus Luger & Co?

Es gab früher da und dort kommunikative Unstimmigkeiten, aber mittlerweile sind überhaupt keine negativen Begegnungspunkte mehr da – im Gegenteil: Rund um unser Stadionprojekt gibt es keinerlei Blockadehaltung oder Ähnliches, sondern offene, konstruktive Gespräche.

(K)EIN STADION FÜR DEN LASK?

Bis 2022 will Oberösterreichs Fußball-Aushängeschild sein eigenes Stadion bauen. Wir haben ein paar Stimmen eingefangen: Braucht der LASK eine eigene, zeitgemäße Arena?

Von Wilhelm Holzleitner

Es rumort in Sachen LASK-Arena am Standort Pichling: Eine Bürgerinitiative sammelt Unterschriften, um eine Volksbefragung zu initiieren. Die Fangemeinde des LASK, aber auch andere Sportfreunde fordern endlich „Gleichberechtigung“ mit dem Kulturbereich, in den weit größere Summen fließen. Aber wie stehen Vertreter der Politik und der Wirtschaft zum Stadionprojekt? Ein Rundruf:

Werner Steinecker, Generaldirektor der Energie AG

Der LASK ist ein Traditionsverein, der in ganz OÖ seine Anhänger hat. Als ein sportliches Aushängeschild unseres Landes begeistert die Mannschaft mit ihren Leistungen national und international die Fans. Vor allem sind die Spieler auch Vorbilder für viele Kinder und gehen daher mit gutem Beispiel voran.



WERNER STEINECKER



MARKUS ACHLEITNER



THOMAS STELZER

Eine adäquate, zeitgerechte Heimstätte ist daher unbedingt notwendig, um auch in Zukunft Erfolg zu haben und vor allem auch die Nachwuchsarbeit weiterführen zu können. Dazu gehört auch eine moderne Infrastruktur, was die An- und Abreise, die Energieversorgung, aber auch das Digitalangebot betrifft. Daher ist ein neues LASK-Stadion für mich notwendig.

Markus Achleitner, Landesrat

Auch im Sport ist der Professionalisierungsgrad größer geworden, daher ist klar, dass ein Profiklub wie der LASK ein eigenes Stadion braucht. Die Nutzung des Leichtathletikstadions in Linz ist für den LASK keine wirtschaftlich tragende Alternative. Und die Nutzung des Waldstadions in Pasching ist nur eine Übergangslösung bis maximal 2022. Im aktuellen Arbeitsübereinkommen der Oö. Landesregierung gibt es jeden-

falls ein klares Bekenntnis zu einer modernen Fußballarena im oberösterreichischen Zentralraum. Als Sport-Landesrat stehe ich deshalb einem Projekt für ein neues LASK-Stadion grundsätzlich positiv gegenüber. Für die medial genannte Fläche in Pichling hat die Stadt Linz ein Flächenwidmungsverfahren eingeleitet und dem Land OÖ vorgelegt. Im Rahmen eines Vorverfahrens wurden Stellungnahmen von allen Fachbereichen eingeholt und der Stadt übermittelt. Danach muss die Stadt die nächsten Schritte für das Genehmigungsverfahren setzen.

Thomas Stelzer, Landeshauptmann

Eine Fußballmannschaft wie der LASK ist nicht nur für eine Fangemeinschaft etwas Tolles, sondern auch für den Standort Oberösterreich: Wenn wir einen erfolgreichen Bundesligisten und Europacup-Fighter im oberösterreichischen Zentralraum haben wollen, dann braucht dieser Verein verständlicherweise Voraussetzungen, die seinen Standards – auch in wirtschaftlicher Hinsicht – angemessen sind. Und dazu gehört natürlich ein eigenes Stadion.

Klaus Luger, Bürgermeister der Stadt Linz

Ich bin der Meinung, dass Volksbefragungen grundsätzlich als Instrument der direkten Demokratie in den Händen der Bürger, etwa in Form von Bürgerinitiativen, verbleiben sollen. Es ist keine



LASK-ARENA. So oder ähnlich könnte die neue LASK-Arena in Linz-Pichling aussehen.

politische Frage, ob man für oder gegen ein neues Stadion für den LASK ist. Es handelt sich bei diesem Projekt auch nicht um ein öffentliches der Stadt Linz, sondern um eines des privaten LASK. Die SPÖ Linz und auch ich selbst werden daher keine offizielle Empfehlung abgeben. SPÖ-Mandatare, Funktionäre und Mitglieder entscheiden individuell. Insgesamt weist das mir bekannte Projekt jedenfalls veritable Schwächen, ganz besonders bei der Nichtanbindung an den öffentlichen Nahverkehr und an die Nachbarschaft zum Naherholungsgebiet Pichlinger See auf. Aus meiner Sicht ist die Stadt Linz zudem gut beraten, unabhängig von der Situierung für eine etwaige Errichtung eines LASK-Stadions kein Steuergeld zur Verfügung zu stellen. Der LASK ist in seiner derzeitigen Verfasstheit eine Privatfirma und soll wie jedes Unternehmen seine Infrastruktur selbst finanzieren.

Gerhard Stürmer, Unternehmensberater

Der LASK als Traditionsklub braucht ein modernes Stadion. Es ist eine Schande, dass dieses Thema immer noch diskutiert wird und nicht schon längst umgesetzt ist. Natürlich lässt sich über Standorte trefflich diskutieren. Ich persönlich finde die Variante am Pichlinger See durchaus attraktiv. Wichtig ist, das Thema nicht zu einem Politikum hochzuspielen, wie es vereinzelt



KLAUS LUGER



GERHARD STÜRMER



WOLFGANG MAYER

versucht wird. Damit würde nur wieder sinnlos Zeit vergeudet. Die Stadt Linz soll sich – so wie es das Land OÖ schon getan hat – klar zum LASK-Stadion bekennen und finanziell entsprechend beteiligen. Schließlich profitiert die Marke Linz am stärksten von einem erfolgreichen LASK. Jedes Ausspielen und gegenseitige Aufrechnen von Unterstützung für den LASK mit anderen wichtigen öffentlichen Aufgaben hat zu unterbleiben, da es nur Polemik ist.

Wolfgang Mayer, backaldrin (Mitglied der Geschäftsleitung)

Unser Unternehmen präsentiert Oberösterreich in der ganzen Welt. Wir zeigen die Vorzüge Oberösterreichs auf allen großen Bühnen der Welt, die gepflegte Landschaft, die große Kultur oder unsere Gastfreundschaft. Als starkes Wirtschafts- und Exportland braucht Oberösterreich aber auch im Sportbereich beste Voraussetzungen.

backaldrin ist auch Sponsor des ÖFB und wir würden es sehr begrüßen, wenn unsere Nationalmannschaft in Linz zu Gast sein kann und der ÖFB die Voraussetzungen hat, hier Länderspiele auszurichten. Dazu ist aber eine ordentliche Infrastruktur Voraussetzung. Ich bin überzeugt, dass sich gerade jetzt, wo der LASK auf einer sportlichen Erfolgswelle schwimmt, die Finanzen in Ordnung sind, private Sponsoren sich beteiligen, diese Chance genutzt werden muss. Es kann ja nicht sein, dass Familien nach Wien oder Klagenfurt fahren müssen, um sich ein Länderspiel anzusehen zu können. Auch im Sport kann es eine Dezentralisierung geben, das Stadion ist eine Chance dazu. Soweit ich die Pläne kenne, wird nachhaltig in der Region investiert. Nicht nur der Kornspitz kann Oberösterreichs knusprigster Botschafter sein, auch der Sport kann ein Botschafter OÖs sein.

ROT REIN UND TÜRKISBLAU RAUS

Birgit Gerstorfer feiert im Juni ihr dreijähriges Jubiläum als Landesvorsitzende der SPÖ Oberösterreich. Im Talk spricht sie über die Zusammenarbeit mit Landeshauptmann Thomas Stelzer, ihre bisherigen Erfolge und Erwartungen an die Wahl im Jahr 2021.

Von Wilhelm Holzleitner

Birgit Gerstorfer – es ist kein Geheimnis, dass Sie sehr gut mit Ex-Landeshauptmann Josef Pühringer konnten. Ihr Verhältnis zu seinem Nachfolger Thomas Stelzer ähnlich tiefenentspannt? Ich will was weiterbringen in diesem Land und das geht nur, wenn man eine intakte Gesprächsbasis hat. Ich kann sagen, dass wir ein gutes, sachliches Arbeitsverhältnis haben.

Thomas Stelzer feierte im April sein zweijähriges Dienstjubiläum, Sie am 6. Juni ihr dreijähriges als SPÖ-Landesvorsitzende. Bitte um eine Zwischenbilanz.

Die Arbeit Stelzers ist geprägt vom Sparen. Sparsamkeit ist grundsätzlich gut. Wenn es aber bei den Schulen beim Dach reinregnet, weil kein Geld für die Sanierung da ist und der Landeshauptmann gleichzeitig sein Nulldefizit beklatscht, dann läuft was falsch im Land. Stelzers Politik steht für Stillstand und Rückschritt, ich würde mir von einem Landeshauptmann mehr Fortschritt und Mut wünschen.

Und Ihre persönliche Bilanz?

Ich habe im Sozialbereich sehr viel weitergebracht. Mein „Starkes Programm für Pflege“ ist eine klare Ansage gegen den drohenden Personalmangel in der Altenbetreuung. Mein Sozialressort

stellt alleine im heurigen Jahr 1,6 Millionen Euro für die Ausbildung von Pflegekräften zur Verfügung. In 36 Ausbildungslehrgängen werden 1080 Ausbildungsplätze angeboten. Mit dieser Offensive haben wir einen echten Turbo gezündet.

Stickwort Sozialbudget: Hier konnten Sie für 2018 und 2019 jeweils eine Steigerung von drei Prozent ausverhandeln. Klingt gut, aber kommen Sie angesichts der steigenden Herausforderungen damit aus?

Das ist keine Steigerung, das war ein politischer Kompromiss. Diese drei Prozent decken lediglich die jährlichen Gehaltsanpassungen ab, die es in jedem Unternehmen gibt. Für zusätzliche Maßnahmen oder Investitionen bleibt da null Spielraum. Wir werden für die Zukunft eine finanzielle Ausstattung des Sozialressorts verhandeln, die es ermöglicht, professionelle und menschliche soziale Arbeit für die Menschen im Land zu leisten.

Eine Mega-Herausforderung für die kommenden Jahre ist der Pflegebereich. Manche Fachleute skizzieren teilweise erschreckende Szenarien. Wie schauen Ihre Lösungen dazu aus?

Die Zahl der Pflegebedürftigen wird von rund 80.000 auf 126.000 im Jahr 2040 steigen. Der Mehrbedarf an 1600 Pflegekräften bis 2025 umfasst sowohl

den mobilen als auch den stationären Bereich. Konkret bedeutet dieser Mehrbedarf, dass jährlich künftig rund 800 Personen eine Ausbildung beginnen müssen, um das System langfristig abzusichern. Ich habe hier „volle Kraft voraus“ angeordnet. Mit der neuen Ausbildungsschiene „Junge Pflege“, mit der finanziellen Absicherung für BerufsumsteigerInnen werden wir den Pflegebereich langfristig personell absichern.

Bis zur nächsten Wahl sind es noch zwei Jahre, in den Umfragen liegt die SPÖ bei maximal 18 Prozent. Warum kommt Ihre Partei nicht so recht vom Fleck?

Unsere eigenen Umfragen zeigen deutlich bessere Ergebnisse. Die Menschen spüren schön langsam die Grauslichkeiten dieser Regierung: 12-Stunden-Tag, Zerstörung eines funktionierenden Gesundheitssystems, Bestrafung armutgefährdeter Menschen durch Abschaffung der Mindestsicherung, rechtsextremistische Ausritte am laufenden Band und, und, und. Diese Regierung hat in 1,5 Jahren bewiesen, dass sie zu vielem fähig ist – aber sicher nicht zum Regieren. Auch Oberösterreich unter FPÖVP hat sich sehr unbeliebt gemacht mit der Einführung von Kinderbetreuungsgebühren und Studiengebühren.

Bei der letzten Wahl 2015 gab es für die SPÖ 18,37 Prozent – das schlechteste

PFLEGEOFFENSIVE:

Soziallandesrätin Birgit Gerstorfer: „Ich habe den Turbo gezündet.“



jemals in OÖ eingefahrene Ergebnis. Wo liegt Ihre Messlatte für 2021?

Türkisblau raus und Rot rein ist die Devise. Es geht um Zukunftssicherheit, um Gerechtigkeit, um Gleichgewicht in der Gesellschaft und um ein gutes Leben für Jung und Alt. Für diese Werte steht die Sozialdemokratie.

Auch im Bund ein ähnliches Bild: Große mediale Kritik an Schwarz-Blau, die Umfragen sind aber relativ stabil. Warum?

Kurz steht am Beginn seiner Kanzlerschaft – und der Lack blättert schon ab. Stellen Sie diese Frage in einem Jahr und ich bin sicher: Sie werden das Wort „Höhenflug“ im Zusammenhang mit Sebastian Kurz nicht mehr verwenden. Die Kritiker aus den eigenen Reihen melden sich schon wortreich.

Wie geht's Ihnen mit der (neuen) Bundesvorsitzenden Pamela Rendi-Wagner?

Pamela Rendi-Wagner ist eine kluge und tolle Frau, sie wird die erste Bundeskanzlerin der Republik werden.

Die Wirtschaft brummt, wir haben nahezu Vollbeschäftigung in Oberösterreich. Gibt's für Sie als Arbeitsmarktexpertin dennoch Fehlentwicklungen?

Uns fehlen jährlich rund 13.000 Fachkräfte – und die Regierung tut praktisch nichts dagegen. Im Gegenteil, sie schmeißt auch noch lernwillige, begabte junge Lehrlinge aus dem Land, nur weil sie keine Österreicher sind. Es gibt zwei wirksame Hebel, um dem zu begegnen: Erstens: Wenn Frauen in Teilzeitbeschäftigung nur um eine Stunde pro Woche länger arbeiten, entspricht das einem Gewinn von 4000 Vollzeitkräften. Zweitens müssen wir Fachkräfte aus dem Ausland aktiv anwerben. Zwei Dinge sind also zu tun: Grenzen auf für dringend benötigte Fachkräfte und dringende Einführung eines

Rechtsanspruches auf kostenlose und ganztägige Kinderbetreuung, damit teilzeitbeschäftigte Frauen mehr arbeiten gehen können.

Welche Schwerpunkte wollen Sie bis zur Wahl 2021 noch anpacken?

Es sind – neben vielen anderen – drei große Themen: 1. Absicherung der Altenpflege und -betreuung durch ausreichend qualifiziertes Personal und den Ausbau alternativer, seniorengerechter Wohnungen. 2. Stopp der Gewalt gegen Frauen und Kinder. Ausbau des kostenlosen Beratungsangebotes, Ausbau von Frauenhäusern und -wohnungen, wo von Gewalt bedrohte Frauen Schutz finden. 3. Wir werden das Thema „leistbares Wohnen“ so lange weiter treiben, bis sich junge Menschen in unserem Bundesland wieder eine vernünftige Wohnung leisten können, ohne sich deswegen verschulden zu müssen.

Sport trifft Trend: United Optics hat den Durchblick

Die 19 United-Optics-Fachoptiker in Oberösterreich punkten bei den neuesten Brillentrends und sorgen auch bei Sportbrillen für eine rekordverdächtige Performance. Eben Brillen mit Siegermentalität!

Von Wilhelm Holzleitner



DURCHBLICKER. Mit Marken-Sportbrillen geht's schneller, höher und weiter.

In unserer letzten Ausgabe berichteten wir erstmals über die starke Performance der United-Optics-Fachoptikerkette, die mit ihrem speziellen USP – optimaler Service und Beratungsqualität von regionalen Fachoptikern gepaart mit der Markenvielfalt und den attraktiven Preisen einer großen Kette – zu den Top-Playern der Branche zählt.

Auch in Sachen Trends und Sport-Sonnenbrillen ist United Optics ganz vorne mit dabei. Wobei es hier ein ganz besonderes Phänomen gibt: „Keiner käme auf die Idee, mit Stöckelschuhen auf dem Mountainbike zu sitzen oder mit Schischuhen auf einen Ball zu gehen. Bei Sportbrillen scheint dies anders zu sein, sehr viele sind mit ihrer „Alltagsbrille“ beim Sport unterwegs. Dabei helfen richtige Sportbrillen nachweislich mit, Unfälle zu vermeiden oder bessere Leistungen zu bringen, und erhöhen den Spaß am Freizeiterlebnis“, weiß Sportbrillen-Spezialist Markus

Teufelberger, der drei United-Optics-Standorte in Vöcklabruck und Gmunden betreibt. Bis zu 50 Prozent der Freizeitsportler sind auf der Skipiste, beim Wandern oder per Bike mit einer 08/15-Sonnenbrille unterwegs, dabei gibt es bereits ab 70 Euro sehr gute und professionelle Einstiegsmodelle. Absolutes Muss ist ein großes Sichtfeld und ein perfekter Wind-, Insekten- und Schlagschutz – etwa vor Steinen oder Staub. Und die richtige Luftzirkulation schützt vor einem Beschlagen der Brille. Adidas etwa bietet drei verschiedene Nasenpads und sogar winkelverstellbare Bügel an. Eine coole Idee, denn beim Radfahren hat die Brille eine andere Position als beim Bergsteigen, wo man eher nach oben schauen muss. Ein anderes Problem bei Billig-Sportbrillen: Die geschwungenen Gläser erzeugen oft ein verzerrtes Blickfeld. „Bei Top-Marken mit hochwertigen Gläsern ist dieser unangenehme Effekt nicht vorhanden“, so Teufelberger.

Auch ganz spannend: Manche Hersteller wie etwa Oakley bieten mehrere Gläser-Sets an, die perfekt an verschiedene Sportarten angepasst sind. Unterschiedliche Farbfilter erhöhen den Kontrast, angepasst an die Sportart und die Lichtverhältnisse. Spiegelungen durch Sonneneinstrahlung – etwa bei nassen Straßen oder anderen Blendeffekten – werden durch das Glas herausgefiltert, man wird praktisch nicht geblendet. Es gibt sogar Gläser, die sich innerhalb weniger Sekunden an geänderte Lichtverhältnisse anpassen und heller oder dunkler werden – zum Beispiel wenn man in einen dunklen Wald hineinfährt oder die Sonne hinter ein paar Wolken verschwindet. Sportbrillen lassen sich durch ihr ansprechendes Design übrigens auch bestens abseits der Tracks, Skipisten und Berggipfel tragen. Brillenträger finden bei United Optics ebenso perfekte Lösungen in Sachen Sportbrillen, die nicht die Welt kosten. Es gibt zwei Varianten: einen Clip, der in die Brille hineingeclipt wird, oder eine Vollverglasung („Full HD“) in der entsprechenden Dioptrienstärke. Gleitsichtgläser sind natürlich ebenfalls möglich.

Bei vielen Sportarten ein Mega-Thema: die Widerstandsfähigkeit von Brillen. Hier ist die Tiroler Marke Gloryfy federführend, deren Modelle wirklich (fast) alles mitmachen. Sowohl Gläser als auch Fassung sind garantiert „unbreakable“! Apropos garantiert: Die United-Optics-Garantie ist einzigartig



SERVICESIEGER. Die United-Optics-Fachbetriebe punkten sowohl bei Preis und Auswahl als auch beim Service.

am Markt und sichert die Kunden zu 100 Prozent ab. Jede optische Brille kann ohne Angabe von Gründen volle sechs Wochen lang zurückgegeben werden. Ein weiterer großer Vorteil: Man kann sich mit einer z.B. in Wels, Linz oder Vöcklabruck gekauften Brille an jeden United Optics-Standort Österreichs wenden und dort alle Service- und Garantieleistungen in Anspruch nehmen.

Trends in der Brillenmode

Ganz egal, ob Sport oder im „normalen“ Leben: „Brillen sind auch ein starkes modisches Accessoire“, weiß United Optics-Trendscout & Optikermeisterin Anna Stockinger, die zwei United Optics-Standorte in Wels betreibt. Hier derzeit das ganz große Thema: Metallrahmen in allen Formen, wobei speziell runde Modelle besonders begehrt sind. Und bei den Farben? Hier stehen Rot- und rot-goldene Töne ganz oben in der Hitliste. Nur die Herren sind noch etwas zögerlich, dort ist noch eher



Bei der einzigartigen Auswahl von United Optics ist die Chance, seine Lieblingsbrille zu finden, mit Abstand am größten.

Die United Optics-Partner in OÖ:
Aigner (7x in: Andorf, Grieskirchen, Ried, Schärding, Peuerbach, Bad Schallerbach), Pippig (3x in Linz), Fenzl (2x in Steyr), Forster (Weyer), Hörtenthaler (Perg), Stockinger (2x in Wels), Teufelberger & Friedl (3x in: Vöcklabruck & Gmunden)

die „Eckige-Rahmen-Fraktion“ in der Mehrheit. „Und die Brillen werden immer größer. Kleine Rahmen gibt es fast gar nicht mehr“, weiß Anna Stockinger. Ebenfalls in aller Munde: Modelle mit Doppelsteg, die sich besonders für sportliche Typen eignen. Und gerade in Kombinationen mit Metallbrillen sind getönte Gläser angesagt – und hier ganz besonders helle Blautöne und Brauntönungen, die zusätzlich einen leichten Blendschutz bieten. Und für den Herbst/Winter kündigt sich der nächste großer Trend an. Anna Stockinger: „Wollte man vor Kurzem noch dünnrandige und transparente Fassungen, sind jetzt wieder die dickrandigen, auffälligen und charakterstarken Brillen im Kommen.“ Unser abschließender Tipp zum Start in die Freiluftsaison: Einfach mal reinschnuppern bei einem der bereits 19 United-Optics-Standorte in ganz Oberösterreich (bundesweit sind es übrigens schon mehr als 70). Wetten: Ihre Augen werden ganz schön Augen machen! ●

IMMOBILIEN FÜR JEDE LOGISTIK

Die Meir-Logistic-Gruppe besteht seit 50 Jahren und wird in der dritten Generation von Familie Meir geleitet. Stefanie Christina Huber, Vorstandsdirektorin der Sparkasse Oberösterreich, war zu Besuch beim Welser Immo-Entwickler.

Oberösterreich Magazin:
Herr Alois Harald Meir;
Sie entwickeln Immobilien
für Firmen, die diese dann
als Logistikflächen nutzen. Wie kam es
zu dieser Spezialisierung?

ALOIS HARALD MEIR: Die Firmengruppe Meir gibt es seit 1969, wir haben also heuer unser 50-jähriges Jubiläum. Gegründet haben das Unternehmen mein Großvater und mein Vater. Und bereits Ende der 1970er-Jahre haben mein Großvater und mein Vater das erste Zentrallager für ein schwedisches Möbelhaus in Österreich errichtet. Die Immobilie in Wels ist heute noch in unserem Bestand. Wir haben über die Jahrzehnte hinweg gewisse Schwerpunkte gehabt: Sanierung von Innenstadthäusern oder zum Teil auch die Errichtung von Fachmärkten. Aber dann hat sich das Unternehmen schon sehr früh auf den Logistikbereich spezialisiert. Weil in Österreich eine Nachfrage danach bestanden hat und nicht jeder dieses Produkt anbieten wollte oder konnte.

Bei einem Kunden ist es ja nicht geblieben. Wen haben Sie noch im Portfolio?

MEIR: Fast alle namhaften Logistiker haben schon einmal etwas bei uns gemietet, gekauft oder sind von uns beraten worden.

Aber Ihr Schwerpunkt liegt darin, Immobilien zu kaufen, um sie dann auf



ALOIS HARALD MEIR ist Geschäftsführer der Meir Logistic Center GmbH.

die Wünsche der Kunden zu trimmen und danach zu vermieten?

MEIR: Ja, das ist der Kern unserer Arbeit.

Sie haben in unmittelbarer Nähe zum Flughafen Hörsching, wo wir uns gerade befinden, ein 9000 Quadratmeter großes und modernes Sortierzentrum für DHL Express gebaut. Wie lange haben Sie dafür gebraucht?

MEIR: Wir waren in unter einem Jahr fertig.

Das ist ein beachtliches Tempo.

MEIR: Ja, vor allem mussten wir schon in der Planung einiges beachten, woran wir anfangs gar nicht gedacht haben, da wir hier im Nahbereich des Flughafens sind.

Was zum Beispiel?

MEIR: Sämtliche Kranarbeiten wurden täglich mit dem Flughafen abgestimmt. Die ganzen außenliegenden Materialien mussten wir auch abstimmen. Denn es könnte sonst Blendwirkungen von den Glasflächen geben, die beim Landeanflug natürlich nicht sein dürfen. Und die Fassade muss so gestaltet sein, dass sie etwa die Radarstrahlen nicht beeinträchtigt.

Ihr Vater, Alois Meir, steht neben uns.

Wie sind Ihre Aufgaben aufgeteilt?

MEIR: Mein Vater ist immer noch im Unternehmen tätig. Das ist sehr hilfreich, weil er extrem viel Erfahrung in diesem Bereich hat. Vor einigen Jahren hat er mir die operative Geschäftsführung übertragen.



STEFANIE CHRISTINA HUBER ist unter anderem für Firmenkunden zuständig.



TEAMWORK. Stefanie Christina Huber, Vorstandsdirektorin der Sparkasse Oberösterreich, mit Alois Meir und Alois Harald Meir (r.).

Bei uns ist auch Stefanie Christina Huber, seit Jänner dieses Jahres neue Vorstandsdirektorin der Sparkasse Oberösterreich und unter anderem für Firmenkunden zuständig.

Wann sind die Sparkasse OÖ und Familie Meir erstmals in Kontakt gekommen?

STEFANIE CHRISTINA HUBER: Die Geschäftsbeziehung besteht seit mehr als zehn Jahren.

MEIR: Das stimmt. Unsere erste gemeinsame Kooperation war in Wien. 2008 haben wir dort ein Industriearreal von einem österreichischen Stahlproduzenten gekauft. Es folgten Projekte in Tirol und ein weiteres Projekt in Wien-Nord mit der Sparkasse Oberösterreich als Finanzierungspartner. Auf dem Areal in Wien-Nord entsteht derzeit das Logistikzentrum für ein schwedisches Möbelhaus – 40 Jahre nach dem ersten Projekt für diesen Kunden!

Wie groß ist das Unternehmen Meir Logistic?

MEIR: Wir haben eine Handvoll guter Kunden, mit denen wir viele Standor-

te haben. Aber vom großen Areal für Konzerne bis hin zum Kleinbetrieb, wo wir Einheiten mit 80 Quadratmetern anbieten, haben wir alles in unserem Mieterportfolio.

Und wie viele Mitarbeiter haben Sie?

MEIR (zeigt zu seinem Vater): Im Büro sind nur wir zwei und eine weitere Bürokrat. Wir haben zwar ein paar externe Mitarbeiter, Brandschutzbeauftragte und Haustechniker, aber der Büroapparat ist sehr klein.

HUBER: Sie haben ein sehr straffes Geschäftsmodell.

MEIR: Das ginge auch gar nicht anders. Unser Geschäft ist sehr projektbezogen. Und da brauchen wir nicht ständig jemanden.

Frau Huber, Sie sind als Vorstandsdirektorin unter anderem für Kommerzkunden zuständig. Wie oft kommen Sie zu Unternehmen auf Besuch?

HUBER: Im Schnitt ist mindestens ein Tag pro Woche für Kundenbesuche reserviert. Im Moment ist das etwas mehr, weil ich gerade frisch hineingestartet bin.

Warum ist Ihnen das wichtig?

HUBER: Ich glaube, dass das persönliche Kennenlernen die beste Grundvoraussetzung für eine langfristige Geschäftsbeziehung ist. Denn wir wollen ja auch das Geschäftsmodell unserer Kunden verstehen. Und das ist wesentlich einfacher, wenn man sich das vor Ort ansieht. Darüber hinaus ermöglicht es mir einen guten Einblick in unsere Unternehmenslandschaft.

Haben Sie hier bei diesem neuen Projekt von Meir Logistic auch mitgewirkt?

HUBER: Wir sind der exklusive Finanzierungspartner für das Projekt hier in Hörsching.

Gibt es einen Grund, warum es in Oberösterreich so viele, zumindest der Papierform nach kleinere Unternehmen gibt, die aber große Räder bewegen?

HUBER: Oberösterreich war immer schon ein Industrie-Bundesland. Und dieser Unternehmergeist ist auch ein wenig ansteckend. Denn Erfolgsgeschichten sind meistens das beste Vorbild. Und davon haben wir in Oberösterreich recht viele zu erzählen.

David Hell

Welcome to the future.
Welcome to KUKA.

ERICH SCHOBER, CEO
KUKA CEE GmbH



Ein neuer Meilenstein

Wie kaum ein zweites steht das Unternehmen KUKA für Innovationen in der Automatisierung. Mit der Eröffnung des neuen Standorts in Steyregg wird ein weiterer Meilenstein gesetzt.

KUKA ist einer der weltweit führenden Automatisierungsspezialisten. Mit einem Umsatz von rund 3,2 Mrd. Euro und ca. 14.200 Mitarbeitern ist der Konzern mit Hauptsitz in Augsburg auch in Oberösterreich präsent. Das 1898 gegründete Unternehmen bezieht im Juni in Steyregg einen neuen Standort. Im Talk erläutert CEO Erich Schober die Beweggründe für den Umzug.

Im Juni eröffnet KUKA seinen neuen Standort in Steyregg. Warum der Auszug aus Linz? Der alte Standort in der Gruberstraße wurde für uns als stark wachsendes Technologieunternehmen zu klein. Nach einer etwa zweijährigen Standortsuche haben wir uns dann für Steyregg entschieden, weil der Großteil unserer Mitarbeiter aus dem Mühlviertel kommt und weil der Standort nur wenige Minuten von der Landeshauptstadt entfernt ist.

Welche „Strickerln“ spielt der neue Standort? Der Standort beinhaltet ein Bürogebäude mit drei Geschoßen, ein KUKA Col-

lege sowie ein umfassendes Application Center. Das neue Firmengebäude bietet ca. 1700 m² Platz. Hier können wir nun auch Kundenevents sowie interne Veranstaltungen organisieren.

In welchen Automatisierungsbereichen ist Ihr Unternehmen besonders stark und präsent?

Als international tätiger Konzern bieten wir alles aus einer Hand: vom Roboter über die Zelle bis hin zur vollautomatisierten Anlage und deren Vernetzung in Märkten wie Automotive, Electronics, General Industry, Consumer Goods, E-Commerce/Retail und Healthcare.

Als weltweit tätiges Unternehmen: Welche Rolle spielt Oberösterreich?

Oberösterreich ist der ideale Standort für uns als innovatives und wachstumsorientiertes Unternehmen. Robotik und Automatisierung sind der Schlüsselfaktor für eine wettbewerbsfähige Produktion.

Was zeichnet die Menschen aus OÖ ganz besonders aus?

Ich habe die Menschen hier als fleißig, teamfähig, bodenständig und vor allem über den Tellerrand hinausschauend kennengelernt. Und genau diese Eigenschaften finden sich in unserem Team wieder.

Weil vorhin vom neuen „Application Center“ und dem „KUKA College“ die Rede war – worum geht’s da genau?

Wir bieten umfassende Beratungsdienstleistungen bei der Inbetriebnahme, Programmierung, Softwareentwicklung sowie bei der Erstellung von Machbarkeitsanalysen. Im KUKA Application Center arbeiten wir mit vier Roboterzellen.

Welche Vorteile hat der neue Standort für die Mitarbeiter?

Wir haben nun eine eigene Kantine, wo unsere Mitarbeiter täglich aus drei frisch gekochten Menüs auswählen können. Zudem gibt's einen kostenlosen Fitnessraum. Und da der Großteil unserer Mitarbeiter aus dem Mühlviertel kommt, können diese auch eine staufreie An- und Abreise genießen.

W.H.



DIE ÖAMTC-MITARBEITER
helfen gerne bei Ihren Reise-
vorbereitungen.

Ob Kurzurlaub oder mehrwöchige Reise – mit Partner, Familie oder alleine. Ob Sie mit dem Auto, mit dem Zug oder mit dem Flugzeug verreisen – der ÖAMTC steht Ihnen sowohl persönlich als auch digital hilfreich zur Seite.

Alle relevanten Informationen zu Ihrem Reiseziel sind beispielsweise in der praktischen ÖAMTC-Reise-App verpackt. Das erleichtert die Vorbereitungen und hilft Ihnen bei der Orientierung vor Ort.

Mitglieder erhalten an jedem Stützpunkt zudem kostenlose Reise-Infosets – die handlichen Reisebegleiter für die schönsten Urlaubsregionen in Europa und Übersee. Außerdem bekommen Sie wertvolle Informationen für das ge-

ÖAMTC – der ideale Reisebegleiter

Mit dem Club sorgenfrei in den Urlaub starten.

wünschte Reiseziel wie etwa Mitnahmepflichten oder die optimale Reiseroute samt Auskünften zu Fahrverbots- oder Umweltzonen sowie Zufahrtsbeschränkungen.

Wer sich mit dem Auto auf Reisen begibt, der kann und sollte ein paar Tage vor der Abreise sein Fahrzeug durchchecken lassen. An allen ÖAMTC-Stützpunkten ist solch ein „Urlaubscheck“ für Clubmitglieder möglich.

Völlig sorgenlos können Inhaber eines ÖAMTC-Schutzbrieves ihren Urlaub antreten. Dieser schützt die ganze Familie in Österreich, Europa sowie rund ums Mittelmeer mit Leistungen wie der Hubschrauber-Rettung und -Bergung, Krankenschutz, oder Kranken-Rückholung. Im Fall des Falles wenden Sie sich einfach an die Schutzbrief-Hotline. Übrigens: Die ÖAMTC-Mitgliedschaft gibt es jetzt zum halben Beitrag. •

Mehr als Pannenhilfe!



**Voller Schutz
zum 1/2 Preis**

GLEICH BEITRETEN: www.oeamtc.at/club

© (0732) 33 33 oder bei jedem ÖAMTC Stützpunkt

z.B. die Auto-Mitgliedschaft statt € 84,-

jetzt nur
€ 42,-

Schutzbrief gleich
mitbestellen!



Ein gutes Gefühl, beim Club zu sein.

**UNTER DEM MOTTO**

„Alles aus einer Hand mit Preisgarantie“ präsentieren (v.l.): Michael Baminger (Geschäftsführer Energie AG Oberösterreich Vertrieb GmbH), Energie-AG-Generaldirektor Werner Steinecker und Klaus Dorninger (Geschäftsführer Energie AG Oberösterreich Vertrieb GmbH) den neuen Vertrieb der Energie AG.

NEU: Alles aus einer Hand: Strom, Gas, Wärme und Internet

Die Energie AG bündelt die Produkte in einem Vertrieb mit Energiepreisgarantie.

Ganz neu hat sich die Energie AG bei ihren Kundenangeboten aufgestellt. Jetzt gibt es Strom, Gas, Wärme und Telekomprodukte (z.B. Internet) aus einer Hand. Die Vorteile: Nur ein Ansprechpartner für eine Palette an Angeboten, Produkten und Zusatzleistungen und weiterhin die Vorteile eines verlässlichen regionalen Unternehmens aus Oberösterreich.

„Wir wollen unsere Kunden noch besser servicieren und einen größeren Mehrwert bieten“, sagen Michael Baminger und Klaus Dorninger, Geschäftsführer der neuen Energie AG Vertrieb GmbH. Dazu gibt es eine Preisgarantie bei Strom, Gas und Internet.

Energie AG Oberösterreich als verlässlicher regionaler Partner

„Wir nutzen unsere regionalen Stärken, wir sind die, die vor Ort tätig sind“, sagt Energie-AG-Generaldirektor Werner Steinecker. Beginnend mit der Stromerzeugung, wo man etwa bei

den 43 Wasserkraftwerken in Oberösterreich, Salzburg und der Steiermark sehen kann, wo der Strom erzeugt wird. Zusätzlich betreibt die Energie AG 46 große Solarkraftwerke und hat bereits 28 PV-Contractinganlagen bei Kunden verwirklicht.

Der Ausbau des Glasfasernetzes in den Gemeinden ist ebenfalls ein wichtiger Faktor gelebter Regionalität. Mittlerweile sind bereits in 166 Gemeinden lichtschnelle Datenleitungen entstanden und 36 weitere Projekte sind in Bau.

Regional versorgt mit heimischer Energie

Strom aus heimischer Wasserkraft wird ins öö. Stromnetz eingespeist. Der Strom wird dort erzeugt, wo er verbraucht wird. Gleichzeitig wird das lichtschnelle Internet mit dem Glasfasernetz ausgebaut. Dazu kommen die Vorteile eines öö. Unternehmens mit Ansprechpartnern vor Ort – bei der Service-Hotline, bei Veranstaltungen, Messen oder direkt beim Kunden.

Sparen – bis zu 1348 Euro beim Tausch Ihrer Energiefresser kassieren

- Energie-Spar-Paket für die Installation eines neuen Erdgas-Brennwertkessels: optionale Förderbeträge mit einem Gesamtwert von bis zu 1348 Euro.
- Wärmepumpen: Bis zu 750 Euro für Wärmepumpen zur Raumheizung, für eine Brauchwasserwärmepumpe 150 Euro.

Garantiert – keine Preiserhöhung bis 1.1.2020 bei Strom, Gas und Internet

Erst vor Kurzem hat es die Regulierungsbehörde E-Control in ihrem Bericht bestätigt: Bereits 50 Anbieter haben im Jahr 2019 den Strom- oder Gaspreis erhöht. Daher gibt es bei der Energie AG eine Energiepreisgarantie für Strom und Gas sowie die Internetprodukte bis 1.1.2020. Dies gilt für alle Standardprodukte. Ausgenommen ist nur das Angebot Privatstrom FLOAT. Die Energie AG setzt auf Verlässlichkeit und Stabilität.

Alle Infos unter: www.energieag.at

Die Chance erfolgreich ergriffen

Des einen Leid, des anderen Freud... just, als vor fünf Jahren das renommierte Sporthaus Eybl in Linz seine Segel streichen musste, packte Michael Stummer die Gelegenheit beim Schopf und wagte den Sprung in die Unabhängigkeit. Sein Radgeschäft „Bikefeeling“ in der gleich ums Eck befindlichen Bismarckstraße schlug voll ein: Gerade die ambitionierten Mountainbiker und Rennradler schätzten den guten Eybl-Service. Genau in diese Lücke stieß Stummer mit Erfolg, die Fan-

gemeinde seines Radgeschäfts ist mittlerweile beträchtlich. Persönlicher Service bedeutet für Stummer auch, dass er spontan selbst Hand anlegt. Einem Kunden, der während unseres Gesprächs den Laden mit einem Patschen betritt, zieht er nach einem kurzen Gespräch in drei Minuten einen neuen Mantel auf, die Fahrt des erleichterten Neukunden kann nach fünf Minuten fortgesetzt werden. Persönlicher Service par excellence. Mit den Insider-Kultmarken „Santa Cruz“ (Kalifornien) und „Mondraker“ (Spanien) hat er sich



RADPROFI. Michael Stummer mit Mitarbeiter Martin Gschwandtner (l.) hat eine Nische erfolgreich besetzt.

einen zusätzlichen USP geschaffen. Und natürlich spielt er unter www.bikefeeling.at auch im Onlinegeschäft mit den Großen erfolgreich mit. Conclusio: Es gibt sie noch in unseren Innenstädten – die kleinen, inhaberbetriebenen, persönlichen Geschäfte. ●

FOTO: BEIGESTELLT

upart⁺
Entgeltliche Einschaltung

REGIONAL

versorgt mit Strom aus
heimischer Wasserkraft.*

Unser Strom wird dort erzeugt, wo er verbraucht und gebraucht wird. Die heimischen Wasserkraftwerke sind dabei die nachhaltige regionale Säule unserer Energieversorgung.

Mehr auf www.energieag.at/regional

* Haushaltkundinnen und -kunden der Energie AG Oberösterreich Vertrieb GmbH erhalten Strom aus heimischer Wasserkraft – aus eigenen Kraftwerken in Oberösterreich, Salzburg und der Steiermark sowie aus Kraftwerken in Österreich, an denen die Energie AG beteiligt ist bzw. Bezugsrechte hat.



Bare Münze für Ihr Gold

Gold ist Geld und nichts anderes. Das erkannte schon der US-Unternehmer J.P. Morgan. Die Redaktion folgte bei einem Test seiner Überzeugung.

Viele haben es zu Hause: Gold in den verschiedensten Formen. Während man bei Goldmünzen zumindest sicher sein kann, den Nominalwert zu erhalten, ist nicht klar, wie viele Euronoten man für Goldketten oder die vergoldete Brosche erhält. Da hat die Redaktion sich aufgemacht, um zu erfahren, was am Markt für nicht mehr benötigtes Gold gezahlt wird. Exakt 72,6 Gramm Gold (14 Karat) in Form von altem Schmuck wurden vier Händlern in Linz zum Kauf anonym angeboten. Was bekommt man für Eheringe, Krawattenadel oder andere goldene Gegenstände? Zahlt sich handeln aus? Wie freundlich ist das Personal? Die Ergebnisse im Detail (Kurse verstehen sich laut Tageskurs).

Pfandbörse Linz

Schillerstraße 4, 4020 Linz

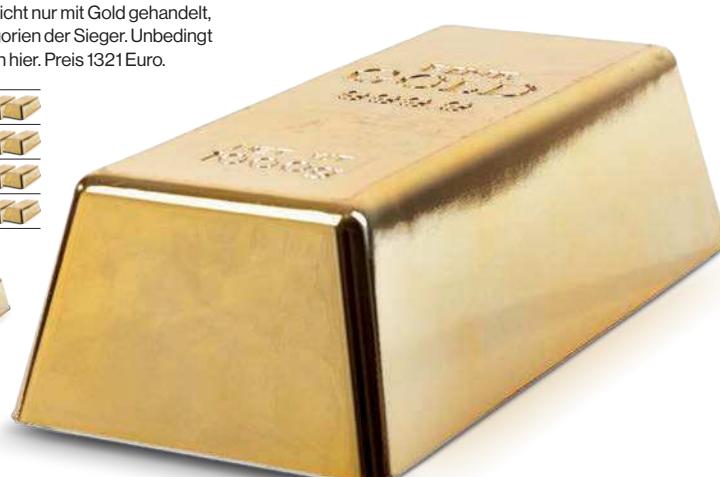
In der Pfandbörse wird zwar nicht nur mit Gold gehandelt, im Ranking aber in allen Kategorien der Sieger. Unbedingt nachfragen, handeln lohnt sich hier. Preis 1321 Euro.

Gebotener Betrag	
Zahlt sich handeln aus?	
Freundlichkeit	
Service	
Gesamteindruck	

Gold Trading

Hessenplatz 9, 4020 Linz
Geschäftstür öffnet sich nur auf Verlangen. Geht alles etwas zu schnell – daher Abzüge bei Service und Freundlichkeit. Jedoch zahlt sich handeln aus. Preis 1300 Euro.

Gebotener Betrag	
Zahlt sich handeln aus?	
Freundlichkeit	
Service	
Gesamteindruck	



Ögussa

Hessenplatz 7, 4020 Linz
Schmuck wird genau geprüft und Personal wirkt sehr kompetent freundlich. Beim Preis zahlt sich handeln nicht aus. Hier wird ein fixer Preis genannt. Preis 1234 Euro.

Gebotener Betrag	
Zahlt sich handeln aus?	-
Freundlichkeit	
Service	
Gesamteindruck	



Goldstube

Landstraße, 4020 Linz
Verkauf wirkt sehr geschult, jedoch wird ein bisschen um den heißen Brei geredet. Angebot wird vom Verkäufer selbst nachgebessert. Also: Fragen schadet nicht. Betrag 1238 Euro.

Gebotener Betrag	
Zahlt sich handeln aus?	
Freundlichkeit	
Service	
Gesamteindruck	



KABARETT vom Feinsten – u.a. mit Viktor Gernot – gibt's auch heuer wieder im Rosengarten.



Quotenhits am Pöstlingberg

Die „Rosengarten“-Veranstaltungsreihe am Linzer Hausberg hat sich zum absoluten Renner entwickelt. Heuer wird im Programm noch mal eins draufgelegt.

Sein der Übernahme durch Weiler Shows und die Zusammenarbeit mit der Linzer Veranstaltungsgesellschaft LIVA hat sich der Rosengarten am Linzer Pöstlingberg zum Hotspot entwickelt. Neben dem Programm mit Top-Künstlern hat im Vorjahr auch das hervorragende Wetter seinen Teil dazu beigetragen, dass viele Besucher das Ambiente über den Dächern der öö. Landeshauptstadt genossen. In Summe kamen über 21.000 Gäste auf den Linzer Hausberg

– neuer Rekord! Auch 2019 geht's mit dem Kultursommer am Pöstlingberg spannend und heiter weiter: Gleich 28 hochkarätige Veranstaltungen warten vom 30. Mai bis 5. September. Der Schwerpunkt liegt dabei wie gewohnt im Bereich Kabarett: Eine wahre Phalanx heimischer Top-Kabarettisten wie z.B. Viktor Gernot, Gerold Rudle und Klaus Eckel ist heuer am Pöstlingberg zu sehen.

Aber auch das Konzertangebot wächst aufgrund des großen Zuspruchs

heuer auf zehn Veranstaltungen. Dabei gibt's einige echte Highlights – etwa „Austropop-Ikone Wolfgang Ambros und die Originalband der legendären „Austria3“ gemeinsam auf der Bühne. Ein weiterer Zungenschnalzer ist der Auftritt von Andy Lee Lang & The Wonderboys. „Wir sind stolz darauf, den Kultursommer im Rosengarten begleiten zu dürfen“, ist auch Thomas Ziegler, kaufmännischer Vorstandsdirektor LIVA, in vorfreudiger Hochstimmung. Vorhang auf! •

Weiter auf der Überholspur

Die MIBA AG wächst weiter: Sowohl Jahresumsatz (+11%) als auch die Zahl der Mitarbeiter stiegen. Bereits heuer könnte die Umsatzmilliarde fallen.



AUFWIND. MIBA-CEO Peter Mitterbauer (l.) und CFO Markus Hofer.

Es ist eine echte Erfolgsbilanz, die das Laakirchener Unternehmen MIBA für das abgelaufene Geschäftsjahr vorlegt. So gelang es, den Umsatz in den letzten acht Jahren zu verdoppeln. 2010/11 waren es noch 437 Millionen Euro, im laufenden Geschäftsjahr 2019/20 wird nach 985 Mio. aus dem Jahr 2108/19 heuer wohl die Umsatzmilliarde geknackt. Allein im letzten Geschäftsjahr gab es ein Plus von elf Prozent – das ist umso bemerkenswerter, weil die welt-

weite Automobilproduktion (in der Automotive sind sehr viele Kunden tätig) um ein Prozent sank. Ähnlich beeindruckend die Kurve bei der Mitarbeiterzahl: Diese hat sich in den letzten zehn Jahren auf 7377 nahezu verdreifacht. Und es geht weiter bergauf: Zu den 26 Produktionsstandorten weltweit kommen drei neue in China und Indien dazu – „in Summe 40.000 Quadratmeter Hallenflächen, das entspricht fünf Fußballfeldern“, sagt CEO Peter Mitterbauer. Konstant hoch bleiben

auch die Investitionen (128 Millionen Euro). „Unsere Vision lautet: kein Antrieb ohne MIBA-Technologie“, gibt CEO Peter Mitterbauer die weitere Stoßrichtung vor. Zu tun gibt es noch genug: Die E-Mobilität steckt in vielen Absatzmärkten noch in den Kinderschuhen. Das Erfolgsgeheimnis von MIBA liegt im breit gestreuten Produktpool, das vor allzu volatilen Märkten schützt. 51 Prozent des Umsatzes werden mit Industriegütern erwirtschaftet, 49 im Automotive-Segment. •

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



Jetzt App
herunterladen
und sparen!

LINZ AG

DIE LINZER FLÜGEL WACHSEN WIEDER

Vor einem Jahr übernahm Norbert Draskovits den Job des General Managers am blue danube airport linz. Seitdem geht es mit „Oberösterreichs Tor zur Welt“ stetig bergauf.

Von Wilhelm Holzleitner

Nach einigen holprigen Jahren gelang dem blue danube airport Linz 2018 auch bei den Passagierzahlen der Turnaround. Wie lautet Ihre Bilanz nach dem ersten Jahr als Flughafendirektor?

Bei den Passagierzahlen gab es einen Sprung von etwa 400.000 auf 465.000, das Ergebnis ist weiter stabil, die Fracht hat nach dem 2017er-Rekordjahr 2018 nominell zwar einen leichten Rückgang, aber operativ ebenfalls ein Plus von 4 Prozent zu verzeichnen. Man kann sagen, dass 2018 ein sehr erfolgreiches Jahr war.

Welches Potenzial sehen Sie für den Linzer Airport mittelfristig?

Die Zahlen, die wir vor zehn Jahren hatten – etwa 800.000 Passagiere – sind wieder erreichbar. Alleine die Türkei-Krise hat uns damals 110.000 Passagiere gekostet, dazu die Situation in Ägypten und Tunesien. Alle drei Länder haben sich wieder stabilisiert – wenn auch noch nicht auf dem hohen Niveau von damals. Die Türkei etwa steht wieder viermal pro Woche am Programm – das entspricht einer Verdoppelung zum Vorjahr. In Summe bieten wir im Sommer 29 Charterketten und 97.000 Flugsessel an, das sind um 20 Prozent mehr als 2018. Wir haben damit das umfangreichste Sommerflugprogramm aller Bundesländerflughäfen.

Eine Problemzone in Linz war und ist immer wieder der Winter.

Da tun sich andere Flughäfen leichter, weil diese auch ein starkes Incoming haben. Hier werden wir Akquisitions-schwerpunkte setzen, um auch im Winter schrittweise zu wachsen. Wir müssen den Veranstaltern klarmachen, dass es von Salzburg nach Schladming gleich weit wie von Linz ist, auf dieser Strecke liegen auch noch Hinterstoder und Dachstein West.

Welches neue Ziel stünde denn für den Winter auf Ihrem Wunschzettel? Da und dort war von den Kanaren zu hören.

Palma das ganze Jahr über wäre zweimal pro Woche spannend. Auf die Kanaren gibt es zurzeit ab Wien und München ein Überangebot, darum wird es schwer werden, ein Kanarenprogramm über den ganzen Winter ab Linz anzubieten. Ägypten läuft mit vier Flügen pro Woche im Winter sehr gut.

Und im Linienflugbereich?

Ich hoffe, dass wir in den nächsten zwei, drei Jahren eine neue Airline hereinbekommen. Deshalb ist uns das Gastspiel der Turkish Airlines (bedient fünf Wochen lang die Linie Linz-Istanbul, weil der Airport Salzburg gesperrt ist; Anm.) besonders wichtig, weil wir eine neue Hub-Anbindung wollen. Turkish hat ein extrem starkes

Streckennetz nach Asien, Middle East und Afrika. 64 Prozent der Langstrecke aus Oberösterreich gehen nach Asien, das Potenzial wäre also da.

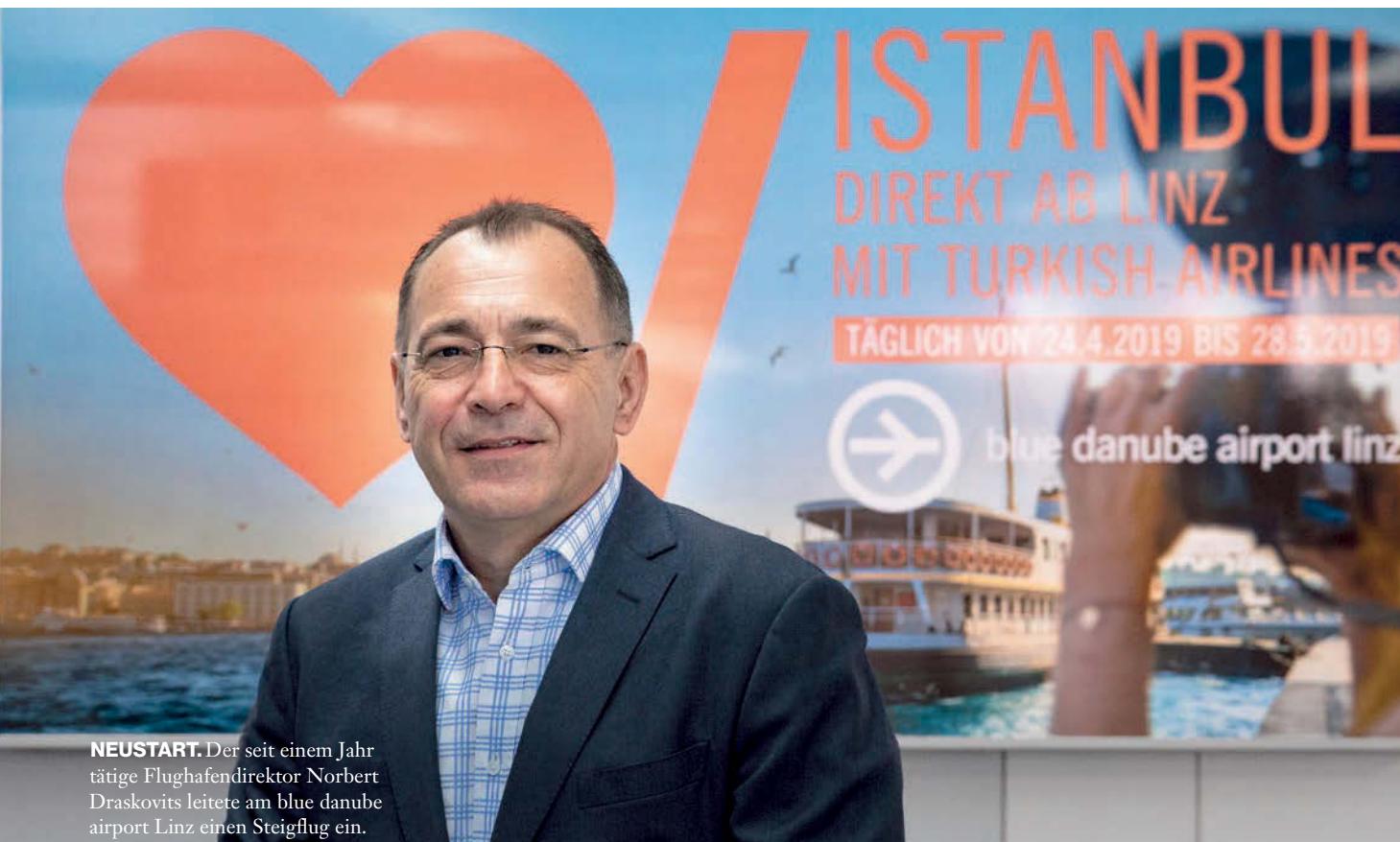
Kann man schon eine Prognose wagen, ob und wann es etwas mit einer dauerhaften Verbindung nach Istanbul wird? Hier gibt es eine lange Vorlaufzeit, weil sehr viel Planung dahintersteckt. Eine Entscheidung wird es voraussichtlich erst im Sommer 2020 geben.

Gibt es mit der AUA wegen des Totalrückzugs aus den Bundesländern noch eine sinnvolle Gesprächsbasis?

Die AUA hat sich entschlossen, sich zurückzuziehen und das Geschäft an ihre Schwester Eurowings zu übergeben. Zu den dortigen Kollegen gibt es eine sehr gute Gesprächsbasis. Es besteht die Möglichkeit, dass Eurowings die „Düsseldorf-Maschine“ in Linz stationiert und diese für eine zusätzliche Rotation genutzt werden könnte – etwa Palma oder eine norddeutsche Stadt wie Berlin oder Hamburg.

Der Linzer Flughafen hat im letzten Jahr eine Potenzialanalyse erstellen lassen. Dort stehen die erwähnten Citys Hamburg und Berlin ganz oben. Ist London auch noch – oder besser gesagt: wieder – ein Thema?

London ist immer ein Thema, wenn man die richtige Airline dazu hat.



NEUSTART. Der seit einem Jahr tätige Flughafendirektor Norbert Draskovits leitete am blue danube airport Linz einen Steigflug ein.

Linz als Regionalflughafen ist mit seinen Problemen kein Einzelfall. Wird es irgendwann wieder mal eine Trendwende geben und können dann auch die kleineren Flughäfen vom wachsenden Flugverkehr profitieren?

Es gab durch vier Konkurse mit Air Berlin an der Spitze jede Menge Verschiebungen bei den Kapazitäten. Die Low-Cost-Airlines konzentrieren sich alle auf die Hubs (Großflughäfen; Anm.) und die freigewordenen Slots, das bereitet derzeit allen Sekundärflughäfen Probleme.

Bei Ihrem Amtsantritt sprachen Sie davon, dass viele Veranstalter und Airlines das Potenzial von Linz und Oberösterreich nicht richtig einschätzen würden. Haben Sie diesbezüglich bereits Überzeugungsarbeit leisten können?

Ja – zumindest bei den Veranstaltern ist das schon sehr gut gelungen, wie die Stationierung einer Maschine (Bulgarian Air Charter; Anm.) beweist.

Kann man schon eine Prognose für heuer wagen: Wird die 500.000-Passagiere-Marke geknackt?

Das wird sich heuer wohl noch nicht aussehen, weil wir mit der London-Verbindung einiges an Volumen verloren haben.

Nach wie vor stark läuft der Frachtbereich. Warum sind gerade dort die Voraussetzungen so gut?

Motor ist hier die exportorientierte Wirtschaft – 28 Prozent aller Ausfuhren kommen aus der Region Oberösterreich. Zudem haben wir viele große Speditionen vor Ort, die wir in den letzten 15 Jahren am Flughafen konzentrieren konnten.

An der dringend notwendigen Westbahnanschluss des Linzer Flughafens wird schon lange geplant und getüftelt. Ist absehbar, wann es zur Umsetzung kommt? Aktuell ist die Umweltverträglichkeits-

prüfung in der finalen Phase, bis Herbst 2019 sollte es das offizielle Okay geben und der Haken drunter sein. Bis 2026 könnte der Anschluss dann Realität sein.

Gibt es mittelfristig weitere Investitionen – Stichwort Hotelprojekt oder die Parkplatzsituation?

Bis Juni wird ein Masterplan erstellt, der einige dieser Punkte beinhaltet. Durch die Bahnanschluss verlieren wir Parkplätze, die Bahntrasse wird zusätzlich auch über das jetzige Tanklager führen, wir müssen daher große Teile der Logistik neu aufsetzen. Es gibt auch Gedanken zum möglichen Standort eines Flughafenhotels, wobei dieses nicht oberste Priorität hat.

Und in welche Destination führt Sie Ihre nächste Flugreise?

Es geht beruflich über Linz und Frankfurt in den Mittleren Osten. •

GLOBAL MIT REGIONALEN WURZELN

Seit 40 Jahren federführend in der Branche tätig, ist die Lowell Inkasso Service GmbH einer der führenden europäischen Anbieter im Forderungsmanagement. Mit neuem Namen und der Übersiedlung in den Linzer Hafen wurde nun ein neues Kapitel aufgeschlagen.

Von Wilhelm Holzleitner

Global mit regionalen Wurzeln – so lässt sich der Werdegang des Unternehmens wohl am trefflichsten beschreiben. Die Lowell Gruppe entstand durch den Zusammenschluss mehrerer führender Unternehmen. Der Beitrag aus Oberösterreich war dabei die renommierte IS Inkasso Service GmbH, deren Mitarbeiter und Kunden vor zwei Jahren in den international tätigen Konzern übernommen wurden. Als klares Bekenntnis zum Gründungsort blieb die österreichische Zentrale in Linz beheimatet, erst kürzlich bezog man den neuen Standort am Hafen Linz. Die Lowell Inkasso Service hat ihren Sitz in einer denkmalgeschützten Lagerhalle, die im Vorjahr zu einem modernen Bürogebäude umgebaut wurde. Heute beschäftigt die Lowell Gruppe mehr als 4500 MitarbeiterInnen an 19 Standorten in ganz Europa, in Linz sind es 80 auf Forderungen spezialisierte Mitarbeiter. Zu den Kunden zählt fast alles, was Rang und Namen hat – große Telekommunikationsunternehmen genauso wie Möbel- oder Versandhäuser. Die Palette der Dienstleistungen hat die Grenzen des klassischen Inkassogeschäfts längst überwunden – weitere Geschäftsfelder sind u.a. das Portfoliomanagement, Outsourcing und der Forderungskauf. Dieser Bereich boomt

derzeit besonders stark. Unternehmen wollen sich von dieser oft aufwendigen und zeitraubenden Aufgabe freispieln. „Nicht zuletzt ist dieses Tool ein starker Hebel zur Liquiditätssteigerung und natürlich zur Verbesserung der eigenen Bonität“, sagt Anke Blietz, Österreich-Geschäftsführerin der Lowell Inkasso Service. Ganz ähnlich liegt die Situation beim Outsourcing-Business. In jedem Unternehmen gibt es unliebsame Prozesse, die zeit- und kostenintensiv sind und das eigentliche Kerngeschäft bremsen. Klassische Beispiele sind hier das Mahnwesen und das Inkasso. Anke Blietz: „Wir haben das nötige Know-how und die entsprechende Seriosität. Dank unserer perfekt ineinander greifenden Technologien schaffen wir ein Höchstmaß an Effizienz bei minimalen Kosten.“

Und dass es in hochtechnologisierten Zeiten wie diesen auch durchaus sehr menschlich zugehen kann – ja, muss – ist Anke Blietz ein großes Anliegen. „Man darf nie vergessen: Hinter jeder Forderung steckt ein Mensch und ein persönliches Schicksal. Unsere Mitarbeiter – vom Sachbearbeiter bis hin zum Callcenter – haben nicht nur eine hohe Sprachkompetenz, sondern auch einen sozialen Zugang zu unseren Geschäftsfeldern. Das ist im Umgang mit den Konsumenten ganz besonders

wichtig, denn eine offene Forderung bedeutet ja nicht, dass das jeweilige Gegenüber nicht weiter als Kunde erhalten bleiben soll. Das Ziel ist immer eine faire Lösung für alle Beteiligten.“

Das Team von Lowell bietet zudem individuelle Kommunikationsformen, angepasst an den jeweiligen Kundenkreis. „Das geht von Telefon, SMS über Mail bis hin zum klassischen Postweg. Einen 20-Jährigen erreicht man besser übers Handy als mit einem Brief. Wir arbeiten aber nicht mit WhatsApp oder Facebook“, so Blietz. Die Kundenbetreuung schließt übrigens auch die grenzüberschreitende Bearbeitung von Aufträgen ein – gerade in einem nicht immer so grenzenlosen Europa ein wichtiges Asset. Einen Außendienst – das klassische An-die-Tür-Klopfen – gibt's bei Lowell Inkasso Service übrigens nicht: „Sonst würden uns nicht die namhaftesten Konzerne des Landes beauftragen.“

Anke Blietz ist auch als Geschäftsführerin der übergeordneten Mutter, der Lowell Group, tätig und pendelt regelmäßig zwischen dem Standort Essen, ihrem Wohnort Berlin und Linz. Wie es einer Weltstädterin in einer eher beschaulichen City wie Linz geht? „Sehr gut! Linz ist sehr grün, überschaubar und hat gleichzeitig alles, was man von einer Großstadt erwartet.“



Die LOWELL-Dienstleistungen

● RISIKOMANAGEMENT

30 % der Zahlungsausfälle können durch umfassende zahlungsrelevante Auskünfte über Ihre Kunden und professionelles Risikomanagement vermieden werden. Wir unterstützen Sie dabei umfassend.

● DEBITORENMANAGEMENT

Als All-inclusive-Anbieter decken wir mit unserem Service die gesamte Wertschöpfungskette ab. So spielen Sie sich frei und können sich voll auf Ihr Kerngeschäft fokussieren.

● FORDERUNGSMANAGEMENT

Ein professionelles, straffes Forderungsmanagement ist eine absolute kaufmännische Notwendigkeit zur Existenzsicherung eines Unternehmens. Wir unterstützen Sie dabei zielgerichtet, schnell und professionell.

● INKASSO

Mit unseren über 40 Jahren an Erfahrung im vorgerichtlichen Inkassoservice unterstützen wir Sie dabei, „Nicht-Zahler“ von „nicht zahlen können“ zu unterscheiden – und „Nicht-Zahler“ in „Zahler“ und langfristige, treue Kunden zu verwandeln.

Noch mehr Informationen zu unseren Dienstleistungen finden Sie unter: www.lowellgroup.at

Raiffeisenlandesbank-OÖ-Generaldirektor Heinrich Schaller:

„Unsere Banking-App wird 1,5 Millionen Mal im Jahr heruntergeladen“

Vor Kurzem hat die Raiffeisenlandesbank Oberösterreich (RLB OÖ) die Bilanz für das Jahr 2018 präsentiert.

Mit dem Ergebnis sei er hochzufrieden, sagt RLB-OÖ-Generaldirektor Heinrich Schaller. Was die Gründe für die Zuwächse im operativen Geschäft sind und warum der gesamte Bankensektor vor den bisher wohl größten Herausforderungen steht, verrät Schaller im Interview.

Herr Generaldirektor, wie geht es Ihnen in Zeiten, wo die Menschen immer seltener eine Bank besuchen?

SCHALLER: Hier müssen Sie differenzieren. Unsere Kundinnen und Kunden besuchen zwar ihre Filiale weniger häufig als früher. Uns als Bank besuchen sie aber weiterhin sehr oft. Und zwar jedes Mal, wenn sie in unser Online-Banking einsteigen oder andere unserer digitalen Services nutzen. So werden beispielsweise 94 Prozent aller Transaktionen von unseren Kunden digital abgewickelt. In den digitalen Bereich haben wir schon Anfang der 90er-Jahre stark investiert. Das rentiert sich jetzt. Wir können behaupten, dass wir hier Vorreiter sind. Die ELBA-App, das ist unsere Banking-App, wurde österreichweit im Jahr 2018 mehr als 1,5 Millionen Mal heruntergeladen. Damit ist sie die am meisten heruntergeladene Banking-App in Österreich.

Wie sehen Sie die steigende Anzahl an reinen Online-Banken oder die Konkurrenz durch Fin-Techs, die Bankdienstleistungen anbieten?

Mitbewerber hat es schon immer gegeben. Aber auch die eigentlich branchenfremden IT-Unternehmen, die am Markt auftauchen, zaubern nichts aus dem Hut, was wir nicht schon längst anbieten. Nehmen Sie das Beispiel „Bezahlen mit dem Smartphone“. Unsere Kunden können sowohl mit Android-Smartphones als auch mit iPhones schon seit langem mobil und auch kontaktlos bezahlen. Beim iPhone beispielsweise mittels der Blue-Code-App bereits seit 2016. Auch Kredite kann man mittlerweile online oder auch mobil beantragen. Vollautomatisch und von zu Hause aus geht das bis zu einem 30.000-Euro-Kredit.

Sie haben vor Kurzem einen humanoiden Roboter als neue Mitarbeiterin vorgestellt. Wird der Mensch am Bankschalter bald abgeschafft?

Nein, natürlich nicht. Pepper, wie wir sie nennen, ist als informativer und kommunikativer „Gefährte“ konzipiert, soll vorrangig Serviceleistungen erbringen und damit den Kundenberater unterstützen. Wir wollen von und mit dieser Technologie lernen und testen ihren Mehrwert. Der Einsatz von Robotern bedeutet aber lediglich eine Ergänzung zur gewohnten persönlich-

chen Beratung bei Raiffeisen und sollte keinesfalls ersetzen.

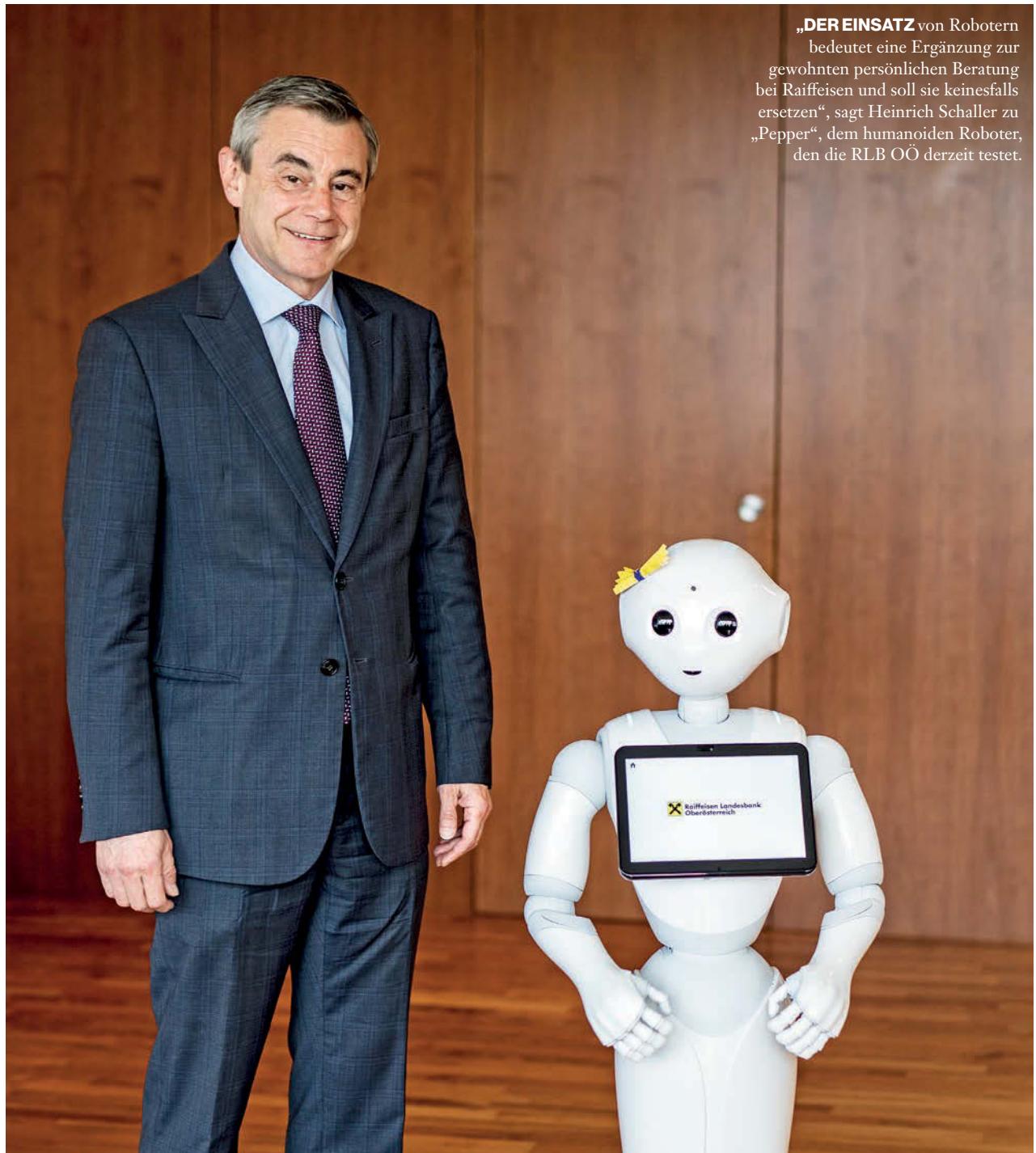
Sie haben in der RLB OÖ einen „Innovation Hub“ gegründet. Was kann man sich darunter vorstellen?

Zu den Aufgaben des Innovation Hub gehört die Analyse und Bewertung von Trends und des sich verändernden Marktumfelds. Aber vor allem sollen Innovationsprozesse initiiert und begleitet werden. So war die RLB OÖ vor Kurzem Teilnehmer bei einem „Hackathon“, wo die Vernetzung mit internationalen Start-ups im Mittelpunkt steht und gemeinsam Lösungsansätze für digitale Fragestellungen entwickeln werden.

Zur Bilanz. Sie haben bei der Präsentation des Jahresergebnisses 2018 gesagt, Sie seien hochzufrieden.

Ja, das können wir auch sein. Wir haben mit Zuwächsen im operativen Geschäft unsere Stabilität und Stärke weiter ausgebaut. So verlief das Gesamtjahr 2018 mit einer Steigerung bei den Finanzierungen im Konzern um 9,9 Prozent auf 22,4 Milliarden Euro äußerst positiv. Zuwächse konnten wir auch bei den Einlagen verzeichnen, die Ende 2018 bei 12,7 Milliarden Euro liegen. Die Konzernbilanzsumme der Raiffeisenlandesbank OÖ liegt mit einem Plus von 4,1 Prozent per Jahresende 2018 bei rund 42 Milliarden Euro.

„DER EINSATZ von Robotern bedeutet eine Ergänzung zur gewohnten persönlichen Beratung bei Raiffeisen und soll sie keinesfalls ersetzen“, sagt Heinrich Schaller zu „Pepper“, dem humanoiden Roboter, den die RLB OÖ derzeit testet.



und damit auf einem Rekordniveau. Außerdem können die Kunden auf unsere Stabilität vertrauen. Diese zeigt sich insbesondere bei der harten Kernkapitalquote von 15,13 Prozent. Besonders erfreulich ist auch die konsolidierte Bilanzsumme der Raiffeisenbankengruppe Oberösterreich, also der RLB OÖ und der 80 Raiffeisenbanken in Oberösterreich, die 2018 auf 56,2 Milliarden Euro gestiegen ist. Dies ist ein Ausdruck der enorm starken Marktposition, die Raiffeisen in Oberösterreich hat.

Sie konnten auch die Anzahl der Firmenkunden steigern. Wie gelingt das in einem sicherlich eher aufgeteilten Markt?

Mit Schnelligkeit, der Qualität der Services und sicherlich auch über die intensiv gestaltete persönliche Betreuung. Wir konnten die Anzahl der Firmenkunden um mehr als 5,6 Prozent auf 15.478 spürbar steigern. Dass es operativ sehr gut gelaufen ist, zeigt sich auch beim Betriebsergebnis, das um 11,9 Prozent auf 262,3 Millionen Euro gesteigert werden konnte. Ein Plus kann die

RLB OÖ auch beim Ergebnis der gewöhnlichen Geschäftstätigkeit verzeichnen. Das EGT ist um 0,8 Prozent auf 219,7 Millionen Euro gestiegen.

Welche Erwartungen haben Sie an das heurige Geschäftsjahr? Wie ist das erste Quartal gelaufen?

Das erste Quartal ist sehr gut gelaufen. Aber aufgrund der rückläufigen Konjunktur rechne ich beispielsweise bei den Finanzierungen nicht mehr mit diesem starken Anstieg wie in den Jahren 2017 und 2018. ●

SOKO WIRTSCHAFT

Doris Hummer ist vor zwei Jahren – als erste Frau – Präsidentin der Wirtschaftskammer Oberösterreich geworden. Und sie hat an allen Schrauben gedreht, um die WKOÖ optimal aufzustellen.



DORIS HUMMER ist seit Juni 2017 Präsidentin der Wirtschaftskammer Oberösterreich.

Oberösterreich Magazin: Frau Hummer, Sie sind seit 2017 Präsidentin der Wirtschaftskammer Oberösterreich.

DORIS HUMMER: Es kommt mir gar nicht so lange vor.

Was konnten Sie in dieser gefühlten kurzen Zeit umsetzen?

Vieles. Eigentlich mehr, als ich mir bei der Übernahme dieser Funktion erhofft habe. Wir sind in allen Bereichen bei der Umsetzung unserer Ziele sehr gut unterwegs.

Haben Sie Beispiele?

Im Rahmen der politischen Interessensvertretung haben wir Projekte umgesetzt, die den Unternehmen besonders wichtig sind: etwa die Arbeitszeitflexibilisierung. Wir haben auch eine neue Standortpartnerschaft begründet, die unser Land stärkt. Die Bedeutung des Standorts hat einen neuen Stellenwert bekommen. Und durch die jetzige Steuerreform werden die nächsten großen Schritte gemacht, die diesen Standort stärken werden.

Inwieweit bringt die Steuerreform dem Standort etwas?

Wenn die Steuerquote gesenkt wird, dann bleibt den Leuten mehr Geld in der Tasche. Und das wiederum stärkt den Konsum und den Wirtschaftsstandort. Es wird auch die Körperschaftssteuer gesenkt. Und das ist ein Standortsignal. Wenn sich etwa eine Firma überlegt, wo baue ich in Zukunft aus, dann werden genau diese Faktoren verglichen.

Wie ist es um die Struktur in der Kammer bestellt?

Wir haben uns vorgenommen, das Haus so effizient, schlagkräftig und schlank wie möglich aufzustellen und setzen das konsequent um. Etwa mit der Veränderung interner Strukturen. So haben wir etwa unsere Innungen und Fachgruppenvertretungen so organisiert, dass sie nun in 15 Branchenverbünden zusammenarbeiten. Im interessengesetzlichen Bereich haben wir die Abläufe neu strukturiert, um für die Zukunft optimal aufgestellt zu sein. Und wir sind auch hergegangen und haben uns die kritische Frage gestellt: Welche Serviceangebote brauchen unsere Mitglieder tatsächlich?

Was sind die Antworten darauf?

Wir haben einige Produkte auslaufen lassen, für die kein Bedarf mehr bestand. Dafür haben wir neue hinzugenommen. Zum Beispiel haben wir ein umfangreiches Unternehmensschutzpaket entwickelt, das auch eine Rechtsschutzversicherung bei Verwaltungsstrafverfahren für Betriebe bis zu 20 Mitarbeitern beinhaltet. Davon profitieren 72.000 Betriebe in Oberösterreich, die nun im Falle eines Falles einen kostenlosen Anwalt an ihrer Seite haben.

Was war der Beweggrund, das umzusetzen?

Die Bürokratie ist so komplex geworden, dass der fehlerlose Umgang mit den zuständigen Behörden oft nicht einfach ist. Wir haben uns daher an die Seite unserer Unternehmen gestellt und sorgen dafür, dass sie ihre Arbeit bestmöglich erledigen können. Wir haben gezielt auch eine „Soko“ für eine Rund-um-die-Uhr-Soforthilfe aufgestellt.

Ein Sonderkommando kennt man nur von der Polizei.

In diese Richtung geht es auch. Wenn die Finanzpolizei oder die Arbeitsinspektoren vor der Tür eines Unterneh-

mens stehen, dann kann man sich bei uns sofort die Hilfe eines Anwalts holen. Und zwar rund um die Uhr. Denn es ist ja klar, dass solche Kontrollen etwa in Kleinbetrieben große Verunsicherung auslösen und man nicht immer weiß, wie man sich verhalten soll. Und auch diese Betriebe sollen sich auf die Wirtschaftskammer verlassen können.

Wo hat Oberösterreich noch Spielraum nach oben?

Im Export liegen noch große Potenziale. Von unseren knapp 100.000 Betrieben im Land exportieren derzeit nur 10.000. Die schaffen aber die Hälfte der Wertschöpfung. Dann im Bereich Innovation und Digitalisierung. Digitalisierung wird alles verändern und tut sie jetzt schon. Dabei müssen wir unsere Betriebe begleiten und unterstützen und aufzeigen, wo die Chancen liegen. Und dann sind noch Kooperationen wichtig. Angesichts unserer kleinteiligen Wirtschaftsstruktur geht es ganz stark darum, die Kräfte zu bündeln. Als WK können wir die dafür nötige Plattform bieten.

Sie sind 2017 auch gestartet mit dem Anliegen, die Kammerumlagen zu senken. Ist das gelungen?

Ja, dem lag ein österreichweiter Beschluss zugrunde. Die Kammerumlagen wurden mit 1. Jänner 2019 deutlich gesenkt. Die Betriebe in Oberösterreich ersparen sich durch diese Reform pro Jahr sechs Millionen Euro. Und auf diese Summe hat die WKOÖ noch vier Millionen Euro draufgelegt, die wir durch eine Verschlankung der internen Strukturen freispielten. Diese vier Millionen fließen in wichtige Zukunftsvorhaben wie etwa die „Duale Akademie“.

Was ist die Duale Akademie?

Das ist eine Ausbildung in Form einer verkürzten Lehre für AHS-Maturanten und ist unsere Antwort auf den Fachkräfte- und Lehrlingsmangel. Wir sind ja als Bundesland Oberösterreich nicht nur das Wirtschafts-, Industrie- und Exportland, sondern auch das Lehrlings-Bundesland Nummer eins. Jeder zweite Jugendliche in Oberösterreich macht eine Lehre. Und die Duale Akademie ist eben ein besonderes Angebot speziell für AHS-Maturanten, die sonst nur studieren könnten. Die Betriebe sind begeistert und ab Herbst wird die Duale Akademie in sieben weiteren Bundesländern ausgerollt.

Sie sind nicht nur Wirtschaftskammer-Präsidentin, sondern auch Aufsichtsrätin, selbst Unternehmerin und auch Mutter eines Kindes. Wie bekommen Sie das alles unter einen Hut?

Alles erfolgt hintereinander. Es gibt eine strikte Reihenfolge. Da darf ich Kurt Kaun, einen meiner Vorgänger, zitieren, der mir diesen Spruch sehr oft gesagt und mit auf den Weg gegeben hat: Doris, bedenke eines, das Hemd ist die Familie, die Weste ist der Betrieb und die Jacke ist die Kammer. Und genauso lebe ich es auch. Das Wichtigste ist die Familie, auf die muss man zuerst schauen. Aber ich sehe es auch als großes Privileg an, in der Funktion als Wirtschaftskammer-Präsidentin für 100.000 Betriebe in diesem Land Standortpolitik machen zu dürfen.

Sollten Sie ein wenig Freizeit vorfinden, wie verbringen Sie diese?

Mit der Familie. Ich spiele weder Golf noch habe ich sonst große Hobbys. ●

David Hell

„Nach dem Motto „Vorne ist immer Platz!“ möchten wir nicht nur in Österreich das Wirtschaftsbundesland Nr. 1 sein, sondern im weltweiten Wettbewerb zu einem der attraktivsten Wirtschaftsstandorte zählen.“

From Waste to Value – willkommen im Plastic Valley!

Circle Economy – Kreislaufwirtschaft ist der Schlüssel, wenn man die Kunststoffmüllproblematik bekämpfen will.



FLAKES aus geschredderter Ballenware werden über den EREMA-Prozess zu Kunststoff-Regranulat, daraus entsteht die schwarz eingefärbte Folie.



MANFRED HACKL, CEO EREMA Group GmbH, Jörg Schneeberger, Walter Kunststoffe GmbH, und Hannes Meier, M2 Consulting GmbH.

OÖ hat geballtes Kunststoff- und Recycling-Know-how und ist so zum weltweiten Vorreiter bei der erfolgreichen Umsetzung der Kreislaufwirtschaft für Kunststoffe geworden.

„In der öffentlichen Wahrnehmung handelt es sich um Müll, stinkende Folien, die im täglichen Leben übrigbleiben. Das Image von Plastik ist schlecht, weil es im Meer schwimmt. Aber Plastik ist nicht schlecht, weil es im Meer schwimmt. Schlecht ist, dass dieser hochwertige Rohstoff überhaupt dort landen konnte“, erklärt Ing. Bernhard Baumberger, Walter Kunststoffe in Wels. 1 % des Litterings kommt von Nordamerika und Europa zusammen, über 80 % gelangen über die acht größten Flüsse Asiens ins Meer. Bis

1.1.2018 kaufte China unseren Müll zu Preisen, die heimische Recycler nicht bieten konnten. Seit 2018 aber nimmt die europäische Recyclingindustrie enorm Tempo auf.

„Kunststoff ist CO₂-freundlich, leicht im Transport, so oft es geht wiederverwertbar und zum Schluss bereichert er die thermische Verbrennung durch seinen hohen Brennwert. Es gibt so viel davon, wir bräuchten eigentlich kaum mehr Neuware. Eine sehr spannende Situation!“, ist Hannes Meier, Inhaber der Firma M2 Consulting (für Walter Kunststoffe in der Produktentwicklung und Umsetzung aktiv), überzeugt. „Die Verpackung gewährleistet die für die langen Logistikketten nötige Haltbarkeit der Waren – das Wegwerfen kostbarer Lebensmittel schlägt sich viel

mehr im CO₂-Abdruck nieder als das Wiederverwerten der Verpackung. Der Mensch hat individuellen Bedarf, selbst in kleinen Ballungsräumen bis zu 100.000 Einwohnern können Greifler, bei aller Wertschätzung für die Region, ein verpackungsfreies Leben nicht abilden. Das ist Illusion!“

Die beste Aufbereitung funktioniert nicht, wenn das zu recycelnde Material nicht richtig konzipiert ist. Ein Beispiel ist Tetra-Pak: Ein Verbund aus Aluminium, Kunststoff und Karton, bedruckt, eingefärbt, nicht trennbar. Oder kompostierbare Taschen aus Biopolymeren, deren Verrottung nicht wie gewünscht funktioniert und deren Anbauflächen Konkurrenz zu Nahrungsmitteln darstellen. Falls sie fälschlicherweise als Kunststoff entsorgt wer-

BEISPIELE für Müllsackrollen, schwarz und „naturfarben“ im typischen Post-Consumer-Grau bzw. -Grün.



33



JÖRG SCHNEEBERGER vor sogenannter Post-Consumer-Ballenware als Abfall-Input.

den, schaffen sie Probleme mit den sonst guten Recyclingqualitäten.

Hannes Meier: „Zu Ende gedacht gibt es nichts Besseres als ein mehrfach nutzbares, mit lokaler Wertschöpfung hergestelltes 100 %-Recycling-Plastiksackerl. Dessen Verbot stellt eine absolute Themenverfehlung dar und hat auch keine ökologisch ansatzweise so günstige Alternative!“

Recycling ist immer regional, Müll der Region wird gesammelt, getrennt, recycelt und als neues Produkt für die Region wieder in den Kreislauf gebracht. „Design 4 Recycling“-Produkte so zu designen, dass sie im Recycling vielseitig und so oft wie möglich verwertbar sind, ist das Gebot der Stunde!

„Unterschiedliche Sammelsysteme sind nicht zielführend. Markenfarben

erschweren Recycling, es braucht die Zusammenarbeit der gesamten Kette: Neuwarenhersteller, Verarbeiter und Recycler. Um die Wertigkeit des Materials darzustellen, muss man zusammenarbeiten“, so auch Manfred Hackl, CEO EREMA Group GmbH – „Gegen emotionale Bilder im Kopf oder durch die Darstellung in den Medien zählen oft leider keine Daten und Fakten. Wir hätten nie den Lebensstandard ohne Kunststoff. Der Mensch verinnerlicht nicht, wo er ihn braucht – in der Medizin, der Telekommunikation, im Auto, Flugzeug, am Bau, es gibt ökologisch und wirtschaftlich keine Alternative.“

Global denken, regional handeln: Eine ökologische Vorreiterrolle hat die Firma Walter Kunststoffe GmbH.

Ihr Leuchtturmprojekt für den zur Gänze regional umgesetzten Recycling-Kreislauf im Umkreis von ca. 150 km mit 100 % Wertschöpfung in OÖ sind die geruchsfreien Müllsäcke aus 100 % Post-Consumer-Kunststoff. Diese werden unter der Marke „AVANIA“ für die Lagerhausgruppe hergestellt. Hannes Meier: „Diese Müllsackrollen werden aus Folienabfällen der Lagerhäuser hergestellt. Dieser wird bei Walter Kunststoffe angeliefert, zu Granulat verarbeitet, daraus werden Folien hergestellt und schließlich fertige Müllsackrollen für die Verkaufsregale der Lagerhäuser konfektioniert. Und als Tupfen auf dem „i“ absorbieren unsere Müllsäcke nach dem Öffnen sogar noch aktiv CO₂ aus der Luft, ca. 5 g pro 110-Liter-Sack. Auch das ist einzigartig!“ **K.S.**

IL BALLO heißt die Produktion des italienischen Theaters la Ribalta.



EVERY BODY ELECTRIC
von Choreografin Doris Uhlig
markiert den Festivalauftakt.

AUF ZU NEUEN PERSPEKTIVEN

Vom 3. bis 7. Juni gibt es in Linz außergewöhnliche künstlerische Produktionen zu erleben. Das Festival „sicht:wechsel“ zeigt Musik, Tanz, Schauspiel und Literatur von Menschen mit Beeinträchtigung.

Von Inez Ardet

Normal?! Was ist schon normal?! Und sind wir nicht alle eigentlich nur „temporarily able“ – also „vorübergehend befähigt“? Das internationale inklusive Kulturfestival „sicht:wechsel“ setzt sich bereits zum fünften Mal mit diesen Fragen auseinander und macht Kunst von, mit und für Menschen mit Beeinträchtigung einer breiten Öffentlichkeit zugänglich. Bei seiner ersten Auflage 2005 hatte noch niemand daran zu denken gewagt, dass dieses Festival so rasch zu einem festen Bestandteil der heimischen Kunst- und Kulturszene werden würde. „Das erste Festival hat noch in einem improvisierten Zelt an der Donaulände stattgefunden. Inzwischen öffnen sich für unser Jubiläumsfestival die großen Theater und Kulturinstitutionen der Stadt“, freut sich Organisator Alfred Rauch.

Alle inklusive

Seit der Gründung von „sicht:wechsel“ im Jahr 2005 habe sich aber auch die gesellschaftliche Sichtweise geändert. „Renommierte KünstlerInnen ohne Beeinträchtigung arbeiten gemeinsam und auf Augenhöhe mit KünstlerInnen mit Beeinträchtigung zusammen. Immer mehr Ausbildungsstätten bieten künstlerische Angebote für Menschen mit Beeinträchtigung. Vieles hat sich

also verändert und so zu einem neuen Selbstverständnis der inklusiven Kunst- und Kulturszene beigetragen“, beobachtet Rauch. Dieser Entwicklung soll mit dem Festivalmotto „Aufbruch in ein neues Selbstbewusstsein“ Rechnung getragen werden. Das Programm ist eine Mischung aus Lebensfreude, Mut und kritischer Selbstdreflexion. Alfred Rauch und sein Team erhoffen sich, dass es zu einem Dialog und einer Auseinandersetzung mit einer vielleicht ungewöhnlichen Gefühls- und Fantasiewelt motiviert. „Im Idealfall führt dieser Dialog zu einem neuen, geänderten Blick auf Menschen mit Beeinträchtigung, zu einem *Sichtwechsel*, der wiederum zu einem gleichberechtigten Miteinander in unserer heterogenen Gesellschaft beitragen kann“, formuliert Rauch.

Jubiläumsausgabe

Die feierliche Eröffnung findet am 3. Juni im Foyer des Musiktheaters statt. Den Auftakt des künstlerischen Programms macht die Tanzproduktion *Every Body Electric* der renommierten Choreografin Doris Uhlich, in der die nackten Körper physisch beeinträchtigter TänzerInnen das Publikum auf radikale Weise mit dem Unperfekten konfrontieren. Das italienische Ensemble des Theaters la Ribalta setzt sich in *Il Ballo* auf ganz persönliche und unver-

wechselbare Art und Weise mit seiner eigenen Identität auseinander. Den Abschluss eines intensiven Musiktages bildet das große Konzert *Let our light shine bright*, das drei unterschiedliche Ensembles und Musikstile präsentieren wird. Im Mittelpunkt steht der inklusive A-capella-Chor Thonkunst Leipzig. Der deutsche Kabarettist Martin Fromme zwingt in seinem Soloprogramm *Besser Arm ab als arm dran* förmlich die ZuseherInnen, genau auf seine Behinderung hinzusehen. Das SOundSO Theater aus Grein präsentiert seine eigene Version von Shakespeares *Sommer-Nachts.Traum*. Die eigens für das Festival erarbeitete Produktion Time Warp der grooving moving percussion & dance company verbindet Live-Musik mit mitreißenden Choreografien. In der Tanzproduktion *Ulli Ullmann* der Linzer Transitheart Productions geht es um die Geschichte einer Frau im Rollstuhl und die Themen Sehnsucht und Begehrten. Insgesamt fünf Ausstellungen, Veranstaltungen im Dunkeln, Projekte in der Innenstadt, Workshops, Lesungen und vieles mehr ergänzen das umfangreiche Programm.

Den Abschluss einer intensiven Festivalwoche bildet das große sicht:wechsel-Sommerfest *Außer Rand und Band*. Und über allem steht die Maxime: Was zählt, ist die Kunst und die Lebensfreude, nicht die Beeinträchtigung! ●



LINZER FASHION.

Im März kommt die fünfte
EBBII-Kollektion heraus.

SIE ZIEHT DIE DAMENWELT AN

„Fitting Femininity“ lautet der Slogan der Designerin Birgit Beham, die unter dem Label EBBII firmiert. Mit ihrem urbanen Label hat sich die ehemalige Kostümbildnerin im Modebusiness selbstständig gemacht.

Von Inez Ardelt

EBBII ist ein kleines, feines Label für die moderne Frau. Vom Design über die Verarbeitung bis zum Verkauf passt jedes Schritt an einem Ort – dem EBBII-Atelier in der Mozartstraße. Jedes Teil vermittelt ein urbanes, modernes Lebensgefühl. Nach der Winterkollektion, die von den 1930ern und 1940ern inspiriert war, ist jetzt die Frühlingskollektion am Start. „Es wird pastellig mit harten, schwarzen Konturen“, verrät Beham Details. Von den Schnitten her gibt es diesmal keinen bestimmten Stil. „Es sind wieder viele Oversized-Teile dabei, Mäntel, Kleider und Shorts.“ Zum zweiten Mal in Folge arbeitet Beham mit einer sogenannten „Modistin“, einer Hutmacherin – Dido Victoria Sargent – zusammen, die für die passenden Kopfbedeckungen sorgt.

Vom Theater zur Mode

Bevor Birgit Beham 2016 ihre Firma gründete und 2017 ihr erstes Atelier (inkl. Laden) in der Domgasse bezog, durchlief sie unterschiedliche, für sie prägenden Stationen. Die gebürtige Innviertlerin absolvierte ihre fachliche Ausbildung in der Modeschule HBLA Lentia und wusste schon damals, dass Textiles ihre große Leidenschaft war. Nach der Matura verlängerte sie noch um ein Jahr und schloss die Meisterklasse für Damenkleidermacher ab. An-



IDEENREICH. Birgit Beham drückt sich kreativ über ihre Mode aus.

schließend studierte sie Textil, Kunst und Design an der KunstUni Linz. „Durch meine Schulausbildung und die Meisterklasse konnte ich mich während des Studiums ganz auf die Kunst konzentrieren“, so Beham, die neben dem Titel der Schneidermeisterin auch einen Bachelor- und Mastertitel von der Universität erwarb. Die Reihenfolge – zuerst Handwerk, dann Kunst – würde sie übrigens immer wieder genauso machen. Nach diversen Praktika bei Designern im Ausland kam Beham als Ausstattungsassistentin ans Landestheater Linz. „Kostüme zu kreieren hat mir sehr getaugt, aber ganz als freiberufliche Kostümbildnerin zu arbeiten und oft von den Wünschen und Vor-

stellungen der Regisseure abhängig zu sein, darauf wollte ich nie hinaus.“

Woman-Show

Während sie erzählt, sitzt sie auf einem Vintage-Möbelstück, in einem schlichten, aber sehr aparten schwarzen Kleid, natürlich made by EBBII, und hat ein gelbes Maßband locker um den Hals gelegt. Dass alles so gekommen ist, war mit einer mutigen Entscheidung und einer guten Portion Risiko verbunden. Als sie ihr Label lancierte – EBBII steht übrigens für die Anfangsbuchstaben ihres Namens – arbeitete sie nebenher noch Teilzeit als Assistentin des Betriebsrats am Landestheater Linz. Dann beschloss Beham, sich ganz auf die Mode zu konzentrieren und hat im Juni 2017 ihr wunderschönes Atelier inklusive Shop in der Linzer Domgasse bezogen. Die Nähe zum Theater ist jedoch geblieben. „Ich kaufe immer wieder Theaterstoffe für meine Stücke.“

Viel Neues

Der Frühling bringt neben duftig-pastelligen Farben aber noch weiteren frischen Wind: „Mein Webshop ist gerade online gegangen“, freut sich Beham. Damit will sie künftig eine größere Reichweite mit ihrer Mode erzielen. „EBBII soll noch wachsen und das ist gerade der richtige Schritt!“, zeigt sich die junge Unternehmerin optimistisch. www.ebbii.at

HUT RICHTEN, BRILLE AUF, ENDLICH SOMMER!

Hut und Sonnenbrille sind das modische Must-have im Sommer. Mona Lenz und Klaus Pippig stellen uns Modelle mit Kultcharakter vor.



PERFEKTER AUFTRITT: Brillen im Hippielook, geflochtene Palmblatthüte, Seidentunikas oder klassischer Citylook in Schwarz.

Hut und Sonnenbrille sind das modische Must-have im Sommer. Augen und Kopf sind geschützt, ob in der Stadt, im Garten, am See oder am Boot. Die beiden funktionieren wunderbar miteinander, besser als einzeln – die beste Voraussetzung, um einen heißen Tag richtig entspannt zu genießen!“ Mona Lenz trägt zu diesem Anlass gern ein Herrenmodell für Damen aus leichtem Panamablatt oder Hanf und dazu einen Brillenklassiker, klassischer City-chic und sehr ladylike! Die seit 20 Jahren selbstständige Modistin hat vor 10 Jahren ihr Geschäft auf der Spittelwiese eröffnet. Ihre handgemachten Kreationen habe mittlerweile Kultcharakter. Ihre Modelle spielen am Theater eine tragende Rolle und schmücken die Auslagen nobler Geschäfte weltweit. „Das ist ein Mona-Lenz-Hut“ hört man beim Heurigen genauso wie auf Hoch-

zeiten und Poloturnieren, Pferderennen oder Schiffstaufen.

Eines ihrer exklusivsten Modelle, der Fascinator, kommt eigentlich aus England, ist ein hutähnliches Gebilde und zum absoluten Boom bei gesellschaftlichen Anlässen in den letzten fünf Jahren geworden. Und auch die sportlich elegante Herrenfasson für



ERFOLGREICHER Fachoptiker und Mitbegründer der United-Optics-Fachoptikerkette: Klaus Pippig.

Damen ist Sommer wie im Winter voll im Trend. „Alle Altersgruppen und besonders die Jungen tragen wieder Hut, Kappen und Mützen. Mit der dazu passenden Brille gibt das dann einen perfekten stilsicheren Auftritt“, sind sich Mona Lenz und Klaus Pippig einig.

„Sonnenbrillen haben immer eine eigenständige Formensprache, sie müssen sich nicht ständig ins Gesicht fügen wie eine Alltagsbrille, sondern orientieren sich am Typ Mensch. Ob sportliche Dame oder sportlicher Herr, eleganter Damencitylook, Business, Hosenanzug, Jeans oder Lederjacke, weniger die Gesichtsformen entscheiden beim Kauf einer Sonnenbrille, sondern der persönliche Stil. Die Sonnenbrille muss zum Gesamteindruck passen. Sie ist ein modisches Accessoire, so wie die Frisur, Kleidung oder Hüte.“ Klaus Pippig hat fünf oder sechs unterschiedliche Sonnenbrillen in Ver-



GROSSE RUNDE FORMEN mit halbverspiegelten Gläsern in Rosé mit dem „Must-have“ für jede Hochzeit: Fascinator in Rosé.

wendung. Hier trägt er Citylook, dunkelblaues Sakko und dazu über seinen Kontaktlinsen eine Sonnenbrille mit Doppelsteg. Die klassische Farbe ist neu interpretiert durch Spiegelgläser.

Die United-Optics-Fachoptiker können heute schon fast 90 % aller modisch attraktiven Modelle mit der eigenen Dioptrienstärke in der Originalglasfarbe ausrüsten, selbst stark durchgewölbte Brillengläser von Sportbrillen. So bleibt der Originallook der Brille für den persönlichen Anlass erhalten.

„Ich bin erst dann zufrieden, wenn die Leute so viele Brillen wie Schuhe haben, denn eine Brille zu allen Looks geht nicht, genauso wie ein und derselbe Schuh zu allen Outfits nicht funktioniert.“ Klaus Pippig kann bei Brillen aus dem Vollen schöpfen. Er führt mit seinem Bruder Rainer das Unternehmen Pippig United Optics in Linz auf 3 Standorten in zweiter Ge-



HANDARBEIT und Liebe zum Detail: Mona Lenz feiert heuer ihr 10-jähriges Bestehen.

neration und war vor mehr als 10 Jahren Mitbegründer der United-Optics-Fachoptikerkette mit über 70 Partnern in ganz Österreich. Die Vorteile eines regional verankerten Fachoptikergeschäftes verbinden sich hier mit den Vorteilen einer überregionalen Kette. Dazu gehören die Preise einer großen Kette, überregionales Service an allen Standorten österreichweit

und Topmarken zu Bestpreisen auf der Augenhöhe von großen Ketten.

„Wir bekennen uns klar zu den begehrtesten Marken und führen mehr als 60 Topdesigner, um alle Trends so gut wie möglich abzubilden. Meine Favoriten heuer: Der Trend sind große 6- bis 8-eckige Brillen mit dünnen, zarten Metallrahmen, zurückhaltend was die Intensität des Rahmens betrifft, aber mit färbigen Gläsern in unterschiedlichen Farben und mit Spiegeleffekten, stark angelehnt an die 70er und 80er, sowie übergroße Rahmen, zart und filigran, mit sehr bunten Gläsern und eher weicheren runderen Formen“. K.S.

BRILLEN:

Pippig United Optics, Landstraße Linz

HÜTE UND KLEIDER:

Boutique Mona Lenz, Spittelwiese

DANKE

an unsere Modelle Andrea und Anita

Eiskalt erfrischt

Eiskalt erfrischt mit dem Geschmack von Beeren, Pfefferminze, Lavendelblüten, Gänseblümchen, Zitronen, Feigen oder Granatäpfeln – so herrlich schmeckt uns Eis im Sommer.

Von Magdalena Pausch



Das
Essenzielle

Brioche siciliana, gefüllt mit Eis
(Carmelo Surace, S•SENZA
Eisboutique, Linz).

BRIOCHETEIG:**ZUTATEN FÜR 8 STÜCK**

- 250 g Mehl Typ 00
- 250 g Manitoba-Mehl (sehr hochwertiges Mehl mit hohem Glutenanteil, besonders geeignet für Hefegebäck)
- 250 ml Wasser, 25 g Bierhefe
- 70 g Feinkristallzucker
- 10 g Honig, 10 g Salz
- 50 g Margarine
- 1 Packung Vanillezucker
- geriebene Schale von einer Orange

Außerdem:

- Butter zum Einfetten der Form
- Eigelb und Milch zum Bestreichen der Brioche
- Kugeln Eis nach Wahl

ZUBEREITUNG

1. Fügen Sie in eine Schüssel das Wasser (mit einer Temperatur von 50 °C), die Margarine, die zerbröselte Bierhefe und den Feinkristallzucker. Vorsichtig die Zutaten im Wasser auflösen und eine Minute warten, bis die Hefe zu arbeiten beginnt.
2. Die restlichen Zutaten, das sind Mehl, Honig, Salz, Vanillezucker und die Orangenschale, in die Schüssel der Küchenmaschine, kurz vermischen lassen.
3. Dann fügen Sie die Hefe-Wasser-Mischung hinzu und vermengen alle Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit für ca. 2 Minuten zu einem geschmeidigen Teig.
4. Nun die Hefeteigmasse 40 Minuten ruhen lassen. Anschließend formen Sie aus der Teigmasse Brioche-Kugeln mit je ca. 120 Gramm.
5. Die Brioche-Kugeln auf einer mit Butter eingefetteten Form platzieren. Zwischen den Brioche ca. 8 Zentimeter Platz lassen, da die Brioche noch in ihrer Größe aufgehen. Die Brioche weitere 30 Minuten gehen lassen.
6. Danach die Brioche mit einer Mischung aus Eigelb und etwas Milch bepinseln, das verschafft beim Backen eine schöne Farbe. Die Brioche werden im Ofen bei 180 °C Heißluft ca. 15 Minuten gebacken.
7. Nach dem Auskühlen können die Brioche nach Belieben gefüllt werden: Die Sizilianer genießen ihre Brioche mit kräftigem Kaffee-Eis und luftigem Schlagobers.

**IL BUONGUSTAO:** Carmelo Surace wählt alle Eiszutaten mit Leidenschaft persönlich aus.

Wer denkt bei Speiseeis nicht unmittelbar an sonnige Italienurlaube und an all die Gelaterias mit einer riesigen Auswahl an wunderbaren Eiskreationen? Dieses Urlaubsgefühl bringt uns Carmelo Surace bereits seit dem Jahr 2005 nach Oberösterreich, als er seinen ersten Eissalon in der Plus City eröffnete. Erfahrung macht bekanntlich den Meister und das notwendige Wissen wurde dem Italiener schon in die kalabresische Wiege gelegt. Bereits im Jahr 1960 eröffnete Suraces Vater seine erste Gelateria in Südalitalien und legte somit den Grundstein in der Eisladendynastie. Angeboten wurden damals 6 Eissorten: Erdbeere, Zitrone, Vanille, Schokolade, Amarena-Kirsche und Stracciatella. Seit damals hat sich viel in der Produktion von Speiseeis getan und daher entwickelte Surace für seine neu eröffnete Eisboutique in Linz ein völlig neues Konzept: Senza, was übersetzt „ohne“ bedeutet. Ohne Gluten, ohne künstliche Aromen, ohne künstliche Konservierungsmittel, ohne überflüssiges Zeug, dafür mit allerbesten Zutaten, die von Surace selbst in Italien ausgewählt wurden. „Die Menschen möchten heute bewusst ge-

sünder essen und wollen auch wissen, was sie essen. Auch Nahrungsmittelunverträglichkeiten sind nun ein Thema. Bei uns ist jedes Eis glutenfrei und die Tüten sind vegan und laktosefrei“, berichtet Surace. Und weil die Zutaten das Wichtigste sind, scheut der Chef auch keine Kosten und Mühen. Damit er die gewünschte Mandelsoorte aus Sizilien bekommen konnte, musste er extra 5 Mal nach Südalitalien reisen, um den Lieferanten zu überzeugen. Die Hartnäckigkeit hat sich gelohnt. Wir haben sämtliche Eissorten gekostet und sind überzeugt.

3 Fragen an Carmelo Surace:

Welches Eis haben Sie als Kind am liebsten verspeist?
Haselnuss.

Essen Kinder oder Erwachsene mehr Eis?
Die Erwachsenen.

Eis essen ist wie ...?
... ein Ritual, täglich esse ich 2 Kugeln Eis.

S Senza Eisboutique
Landstraße 31, 4020 Linz





KONDITOR-WELTMEISTER: 2011 errang Stefan Lubinger in London die Goldmedaille.

Das Mühlviertler Hausgemachte

Erdbeer-Becher mit Topfencreme nach Art des Hauses
(Stefan Lubinger, Lubinger – der Zuckerbäcker, Freistadt).

Süße Klassiker bietet das Traditionskaffeehaus Lubinger in Freistadt bereits in 3. Generation an. Der Ruf des Zuckerbäckers ist in ganz Oberösterreich bekannt, so sehr werden die hauseigenen Lebkuchen, Torten und Eissorten von den Gästen geschätzt. Es ist vor allem der unverfälschte Geschmack der klassischen Sorten wie Vanille, Schokolade, Minze und Himbeerjoghurt, der die Besucher immer wieder überzeugt. „Bei unseren Speisen steht die Frische der Zutaten an erster Stelle. Und daher ist es uns besonders wichtig, dass wir die Grundzutaten direkt aus der Region beziehen“, erzählt Stefan Lubinger. Seine Perfektion hat ihm schon in frühen Jahren zu Erfolg verholfen: Seine Meisterprüfung absolvierte er bereits mit 19 Jahren. Kurz darauf, im Jahr 2011, wurde er Staatsmeister und danach ging es zur Weltmeisterschaft

nach London. Auch dort konnte er den 1. Platz sichern. Wir wünschen auch weiterhin viel Erfolg!

3 Fragen an Stefan Lubinger:

Welches Eis haben Sie als Kind am liebsten verspeist?

Schokolade.

Essen Kinder oder Erwachsene mehr Eis?

Kinder.

Eis essen ist wie ...?

... ein fester Bestandteil in meinem Leben. Ich esse fast jeden Tag eine Kugel Eis, zum Beispiel am Nachmittag in meinem Affogato al Caffè.

Lubinger, der Zuckerbäcker
Hauptplatz 10, 4240 Freistadt
T. 07942/72 686, info@lubinger.at
www.lubinger.at

TOPFENCREME

100 g Topfen, 100 g Joghurt
100 g Obers (geschlagen)
20 g Staubzucker
etwas Zitronensaft (frisch gepresst)
Vanillezucker (gemahlen)

Weiters

Erdbeereis, Vanilleeis
frische Erdbeeren (gewaschen)

ZUBEREITUNG

- Gläser kurz in den Gefrierschrank stellen und kühlen lassen.
- Die gewaschenen Erdbeeren putzen und klein schneiden.
- Die Zutaten für die Topfencreme in eine Rührschüssel geben und glatt rühren
- Eiskugeln mit Topfencreme in die gekühlten Gläser füllen, mit Beeren garnieren.



VERFÜHRERISCH:
Die Kombination aus
Eis, leckeren
Erdbeeren und feiner
Topfencreme.

Das verboden Lekkere

Verboden Lekkeres und die wahrscheinlich romantischste Eissorte der Welt (Jürgen Bleij, Eisdieler, Linz und Pasching).

Spätestens seit Eis-Patissier Jürgen Bleij seinen extravaganten Salon mit dem Namen „Eisdieler“ auf der Linzer Promenade eröffnete, wissen wir: Die holländischen Geschmacksvariationen munten einfach verboden lekker. Außergewöhnliche Gaumenfreuden gehören ja mittlerweile zum guten Ton kreativer Eismacher und so können hier kulinarische Kombinationen wie beispielsweise Ingwer-Banane-Erdnussbutter, Pfirsich-Lavendel oder „Magic Unicorn“ geschlemmt werden. Des Weiteren werden aber auch führende Trends umgesetzt wie beispielsweise

vegane Kreationen oder die Beigabe der Goji-Beere für Superfood-Verfechter. Selbstverständlich wird aber auch nicht auf die Liebhaber der klassischen Sorten vergessen.

Doch frönt man mit einem Besuch bei Jürgen Bleij nicht noch einem Quäntchen mehr als einer eiskalten Leidenschaft? Mit Sicherheit! Denn in den charakteristisch schwarzen, grünen oder roten Waffeltüten steckt nebst der gewünschten Auswahl eben auch eine ordentliche Portion Lifestyle, wenn sie – wie hier üblich – von äußerst coolen Menschen mit tattooogeschmückten Armen und coolem Styling serviert wer-

den. Klar, dass das Personal hier nicht mit banalen Bezeichnungen wie Eisverkäufer betitelt wird. Hier wird man von sogenannten „Ice-Agents“ bedient, die das Warten in der häufig langen Kundenschlange angenehm versüßen.

Doch wer hätte gedacht, dass bei so viel Coolness bei so mancher Eissorte auch eine romantische Note mitwirkt? Vor keinem anderen Hintergrund steht nämlich die neueste Kreation „Du liebst mich/Du liebst mich nicht“. Diese Sorte mit Gänseblümchen und Honig gibt es aktuell in der limited edition speziell in der Filiale auf der Promenade. Ein wahrhaftig schwärmerischer Genuss, der Herz und Seele guttut und für uns: die wahrscheinlich romantischste Eissorte der Welt. •

Eisdieler

Promenade 9, 4020 Linz,
www.eisdieler.at



GENIALES Design: In den Eisdieler-Filialen besticht selbst das Interieur durch Coolness.





Wir verbinden,
was zusammen
gehört.

START+UP

Im digitalen Zeitalter wollen wir Trends nicht nur begleiten, sondern vor allem initiieren. Deshalb setzen wir auf die Zusammenarbeit mit FinTechs und Start-ups und entwickeln für unsere Kunden die Finanzlösungen der Zukunft.

Starker Partner des
„Start-up Campus“

FACTORY
500

www.rlbooe.at



Raiffeisen Landesbank
Oberösterreich