

Mein Burgenland

MEIN MAGAZIN FÜR LEBEN, LAND UND LEUTE



Wir studieren mit dem Meister

Die Joseph Haydn Privathochschule bietet anlässlich der Eröffnung ein hochkarätiges Programm

Einkaufen im
Sonnenmarkt

GÜNSTIGE LEBENSMITTEL
und Haushaltsprodukte für
Menschen mit begrenztem Budget

Tage der offenen
Kliniktür

DAS MODERNSTE SPITAL
des Burgenlandes gewährt einen
Einblick hinter die Kulissen

Meilenstein in
der Verkehrspolitik

VERKEHRSFREIGABE
des ersten Abschnitts der
S7 Fürstenfelder Schnellstraße



Burgenland
Energie

JETZT
ONLINE
WECHSELN

Neuer günstiger Stromtarif

für alle Privatkund:innen*



Optima12 Unabhängig+ 3.0 ●
● burgenlandenergie.at

* Gültig ab 1. April 2024. Wechsel für Bestandskund:innen trotz Bindung möglich.

Liebe Burgenländerinnen und Burgenländer!



„Wir stärken privaten Haushalten den Rücken.“

Die burgenländische Landesregierung hat während der Corona-Krise viel Geld in die Hand genommen, um die wirtschaftlichen und sozialen Folgen so weit wie möglich abzufedern.

Ich erinnere nur an das Burgenland Bonusticket und die kostenlose Stornoversicherung, die dem Tourismus wirkungsvoll durch diese schwierige Zeit geholfen haben.

Mit der Soforthilfe des Landes in Form von Kleinkrediten, Haftungsübernahmen für Überbrückungsfinanzierungen oder dem Handwerkerbonus setzten wir schnell und effektiv weitere konjunkturstärkende Maßnahmen für die Wirtschaft um.

Vor allem der Handwerkerbonus hat sich damals als erfolgreiches Modell erwiesen. Deshalb wird er nun – nachdem die Zins- und Teuerungskrise zu enormen Belastungen für die Bauwirtschaft führt – neu aufgelegt. Wir stärken damit privaten Haushalten den Rücken, damit sie sich notwendige Sanierungsarbeiten leisten können. Gleichzeitig profitieren burgenländische Klein- und Mittelbetriebe durch die Investitionen. Das Förderbudget umfasst insgesamt 5 Millionen Euro.

Nutzen Sie diese Sonderförderaktion des Landes!
Infos finden Sie auf www.burgenland.at/handwerkerbonus.

Ihr

Hans Peter Doskozil
Landeshauptmann Burgenland

Köpfe dieser Ausgabe



S. 5

Bianca Puntigam

ist Pflegedirektorin der Klinik Güssing. Sie spricht im Kurzinterview über ihren Job



S. 10

Georg Pangl

ist seit Kurzem neuer BFV-Präsident. Er stellt sich dem „Interview ohne Worte“



S. 18

Käthe Sasso

war Widerstandskämpferin. Ihr und Hanna Sturm ist eine Bühnenperformance gewidmet

IMPRESSUM

Mein Burgenland.

Medieninhaber und Herausgeber: Amt der Burgenländischen Landesregierung, Landespressediens, Europaplatz 1, A-7000 Eisenstadt; Landesholding Burgenland GmbH, Marktstraße 3, A-7000 Eisenstadt.

Redaktion: Christian Uchann (Chefredakteur), Florian Fuchs (Chef vom Dienst). Verlag, Grafik, Produktion und Akquise: CRM Medientrend GmbH, Neudorferstraße – Betriebsgebiet 3, 7111 Parndorf.

Grafisches Konzept: Eva Urthaler. Druck: Leykam Druck GmbH & Co KG. Zustellung: Österr. Post AG. Verlagsort: Eisenstadt. Herstellungsort: Neudorf.

Das gesamte Impressum ist online einsehbar unter: www.meinburgenland.at/impressum

Offenlegung gemäß § 25 Mediengesetz:

Medieninhaber: Amt der Burgenländischen Landesregierung, Landespressediens, Europaplatz 1, A-7000 Eisenstadt; Landesholding Burgenland GmbH, Marktstraße 3, A-7000 Eisenstadt.

Erklärung über die grundlegende Richtung: Information der Bürgerinnen und Bürger über aktuelle und relevante Ereignisse im Land Burgenland und die Arbeit der burgenländischen Landesregierung und der Landesholding Burgenland. Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.



EDITORIAL

Christian Uchann

Liebe Leserinnen und Leser!

Am 22. März 2024 war es endlich so weit. Mit der Verkehrsfreigabe des Westteils der Fürstenfelder Schnellstraße S7 dürfen sich die geplagten Anrainerinnen und Anrainer in diesem Abschnitt auf eine spürbare Entlastung freuen. Für die Bevölkerung von Großwilfersdorf bis Heiligenkreuz ist dann nach der Gesamtverkehrsfreigabe im Jahr 2025 Schluss mit dem Durchzugsverkehr durch die Wohnorte.

Beeindruckend an der neuen Schnellstraße sind die begleitenden Umweltmaßnahmen, die rund 200 Millionen Euro ausmachen. Insgesamt werden in der Steiermark und im Burgenland entlang der Trasse 480 Hektar Fläche Wald, Wiese und Gewässer verbessert.

Für speziell gefährdete Tier- und Pflanzenarten werden dadurch die Lebensräume für Jahrzehnte erhalten oder auch neu geschaffen, garantiert die ASFINAG, der für diese Bemühungen höchstes Lob gebührt.

Loben muss man auch die Landesimmobilien Burgenland GmbH (LIB), die innerhalb kürzester Zeit – und das bei laufendem Betrieb – den modernen Zubau der Joseph Privat-Hochschule mit insgesamt neun neuen Unterrichtsräumen umsetzte. Am 10. April zwischen 14 und 17 Uhr werden verschiedene Konzerte die Vielfalt des Hauses und der neuen Räume zum Ausdruck bringen. Schauen Sie sich das an!

Christian Uchann ist Chefredakteur von Mein Burgenland



Prominente Vorleserin

VORLESETAG MIT LANDESRÄTIN DANIELA WINKLER

Der Vorlesetag am 21. März war für Bildungs- und Familienlandesrätin Daniela Winkler Anlass, die Bundesanstalt für Elementarpädagogik (BAfEP) in Oberwart zu besuchen und Kindern aus dem Kindergarten und der Volksschule aus Büchern von burgenländischen Autor*innen vorzulesen. „Wissenschaftliche Studien belegen, dass das Vorlesen in jungen Jahren die Entwicklung des Gehirns positiv beeinflusst, die Sprachkompetenz fördert und die Kreativität anregt“, sagte Landesrätin Winkler.

Das sagt der Weinbauer

*Bei monche Leit
kuman schon die
Frühlingsgefühle
hoch. Des anzige, wos
in mein Mong kribbelt
is da Sprudel vom
letzten Spritza.*



Fotos: ZVG, Landesmedienservice (2), Josef Steiger; Illustration: Elena Vinogradova



FOTO DES
MONATS



K O L U M N E

Herbert Oschep

In vino veritas

**BORDEAUX WAR GESTERN,
BURGENLAND IST HEUTE**

Der bewusste Schritt, die Themenbereiche Tourismus, Wein, Kunst und Kultur sowie Kulinarik verstärkt zusammenzuführen, führt seit Monaten zu Übernachtungsrekorden im Burgenland. Die starke und attraktive „Marke Burgenland“ verdankt ihren Erfolg auch den vielen fleißigen und talentierten pannonischen Winzerinnen und Winzern. Sie sind ein wichtiges Fundament des pannonischen Erfolgswegs.

100 Millionen weltweit verkaufte Flaschen im Jahr sprechen eine klare Sprache.

Im Export liegt auch weiter großes Potential, denn mit unserem Erfolgsmotto „Qualität statt Quantität“ überzeugen wir auf der ganzen Welt. Wir setzen folgerichtig auf Bodenständigkeit, Innovation und Facettenreichtum. Ein künstlich geschaffener Korkadel, Stichwort Lagenklassifikation, hat im Burgenland keinen Platz. Wir lassen uns im Burgenland den Zusammenhalt nicht zerstören.

Ein herzliches Dankeschön an unsere herausragenden burgenländischen Winzerinnen und Winzer. Gesundheit und vinophile Grüße, Ihr Herbert Oschep

Herbert Oschep ist Obmann von Wein Burgenland

3 Fragen an Bianca Puntigam, MSc Pflegedirektorin der Klinik Güssing



Sie sind mit 29 Jahren Pflegedirektorin geworden. Was gefällt Ihnen an Ihrer Arbeit?

Ich arbeite sehr gerne und erlebe meine Arbeit als meine Berufung. Sie erfüllt mich. Das macht das Arbeiten so besonders, es motiviert mich und ermöglicht mir, über einen langen Zeitraum Höchstleistung zu bringen. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter stehen in meinem Handeln an erster Stelle.

Im Unternehmen Gesundheit Burgenland habe ich, was die Entwicklung meiner Berufsgruppe betrifft, sehr viel Entscheidungskompetenz und Handlungsspielraum. Das schätze und genieße ich sehr.

Wie würden Sie sich persönlich beschreiben? Was sind Ihre Stärken?

Ich habe viel Durchhaltevermögen, eine hohe Kritik- und Frustrationstoleranz und dazu ein großes Verantwortungsbewusstsein. Ich bin eine Visionärin mit

dem Wunsch nach ständiger Weiterentwicklung und sehe mich als gute Motivatorin, der es gelingt, Menschen für ihre Ideen zu begeistern und diese ins Boot zu holen. Ich bin ehrlich, innovativ, lösungsorientiert und positiv denkend – „geht nicht“ gibt es bei mir kaum. Meinem Gegenüber begegne ich so, wie ich mir wünsche, dass man mir begegnet.

Wie entspannen Sie sich in der Freizeit? Was machen Sie am liebsten?

Ich entspanne mit Laufen und Walken. Bei der Bewegung in der Natur wird mein Kopf frei. Ich würde gerne mehr wandern, dazu fehlt oft die Zeit. Extrem wichtig ist mir die Zeit mit meiner Familie. Das erdet mich. Ich koche gerne – vor allem koche ich Produkte aus dem eigenen Garten ein. Es befriedigt mich, ein Produkt meiner Arbeit zu sehen – das fehlt in der Führung manchmal. Außerdem reise ich gerne nach Italien.

heute

Das Neueste auf einen Blick

Landesrat Heinrich Dornier präsentierte gemeinsam mit Christine Zopf-Renner, der Leiterin der Mobilitätszentrale Burgenland, die Aktion „Burgenland radelt 2024“



30 Kilometer Radinfrastruktur

Das Radwege-Attraktivierungsprogramm des Landes läuft auf Hochtouren. Alleine im Jahr 2023 wurden wieder 25 Infrastrukturprojekte mit einer Gesamtlänge von zirka 30 Kilometern und Baukosten von rund fünf Millionen Euro inklusive Gemeindeprojekten umgesetzt.

Projekte, die heuer in Angriff genommen werden, sind unter anderem die Alltagsradverbindung zwi-

schen Trausdorf und Eisenstadt, eine sichere Radinfrastruktur von Marz Richtung Sieggraben als ersten Teilabschnitt und vor allem Anbindungen an die Park-and-ride-Anlagen in Lockenhaus und Steinberg/Dörfel.

Um noch mehr Lust aufs Radeln zu machen, startete auch heuer wieder die beliebte Mitmachaktion „Burgenland radelt“. **Mehr Infos dazu auf burgenland.radelt.at.**

Worüber das Burgenland ...

... ERLEICHTERT IST

Neuaufgabe des Handwerkerbonus



Landesrat Heinrich Dornier und Wirtschafts-

kammer-Präsident Andreas Wirth präsentierten den Burgenländischen Handwerkerbonus 2024, der die Haushalte entlastet und die heimische Wirtschaft ankurbelt.

... SICH FREUT

Mehr Raum für die Pflegeausbildung



Die Schule für Gesundheits- und Kranken-

pflege der Gesundheit Burgenland in Eisenstadt wurde ausgebaut, neue Klassenzimmer und Praxisräume wurden geschaffen. Landesrätin Daniela Winkler zeigte sich erfreut.

... SPRICHT

Spatenstich für Pflegestützpunkt



Mit dem Baustart für den Pflegestütz-

punkt in Grafenschachen setzt das Burgenland einen weiteren Schritt in der Umsetzung des wohnortnahen Pflegekonzepts mit insgesamt 71 Pflegestützpunkten.



K O L U M N E

Saskia Jungnikl-Gossy

Willkommen zu Hause

Ein Pendlerleben

Jetzt, wo es Richtung Sommer, und das Kindergartenjahr zu Ende geht, kommt es dort vermehrt zu Gesprächen über mögliche Schulen. In welche Schule hier in Wien soll das Kind gehen? Nimmt man lieber eine private oder eine öffentliche? Was für besondere Interessen hat das Kind und welche Schule nimmt darauf möglichst Rücksicht? Lieber mehr Eigenverantwortung oder lieber mehr Frontalunterricht? Regelschule oder Montessori? Welche Schule hat ein Sportprogramm, welche einen musischen Zweig, und welche Schule liegt möglichst nahe? Fragen über Fragen und fast alle Eltern sorgen sich, ob sie die richtige Wahl treffen. In der Stadt ist die Auswahl groß, und man muss eine Entscheidung treffen. Am Land wird sie einem abgenommen – natürlich geht man in die Schule im Ort und in die Hauptschule im Nachbarort.

In meiner Schulzeit war der Weg klar: Es gab halbwegs gut erreichbar einen Kindergarten und eine Volksschule. Auswahl beendet. Ich hatte übrigens in beiden großes Glück mit meinen Lehrerinnen (Danke Tante Mitzi, danke Frau Lendl!). Danach gab es die eine Hauptschule und das eine Oberstufengymnasium. Ist eine geringere Auswahl besser? Ich weiß es nicht. Wenn es mehr Möglichkeiten gibt, findet man auch leichter Freunde, die einen verstehen, weil sie ähnlich ticken wie man selbst. Im Endeffekt geht es wahrscheinlich da wie dort auch um Glück: Nämlich im richtigen Moment die Lehrerinnen und Lehrer zu haben, die man braucht.

Die geborene Südburgenländerin Saskia Jungnikl-Gossy lebt als Publizistin in Wien und pendelt samt Familie zwischen dort und ihrem kleinen Kellerstöckl im Burgenland hin und her



FRÜHLINGSERWACHEN IM BURGENLAND

Der neue Mein-Burgenland-Fotowettbewerb

Wenn die Kirschbäume blühen, sich die ersten Störche wieder zeigen, das Radfahren umso mehr Spaß macht und der Urlaub geplant wird – dann ist Frühlingsbeginn.

Mitmachen und gewinnen! Sende uns bis 20. April ein Foto von deinem schönsten oder aufregendsten Frühlingmoment aus dem Burgenland und gewinne 200 Euro für deine nächste Auszeit.

Einsendeschluss ist der 20. April 2024. Die Top-10-Fotos werden wieder in unserer nächsten Ausgabe abgedruckt und auf unseren Social-Media-Kanälen veröffentlicht. Viel Glück und einen wunderbaren Frühlingsbeginn!

RUCKERS BLICK AUF DIE WIRTSCHAFT

Wirtschaft und Nachhaltigkeit

Sind wirtschaftliche Entwicklung und Nachhaltigkeit vereinbar? Diese Frage ist von zentraler Bedeutung für unsere Gesellschaft. Ich will sie anhand von zwei konkreten Maßnahmen, die wir aktuell umsetzen, beantworten.

Eine wichtige wirtschaftspolitische Zielsetzung ist etwa die Schaffung von wohnortnahen Arbeitsplätzen, die nicht nur die Lebensqualität der Menschen in den Regionen verbessert, sondern auch die Umweltbelastung durch die Reduzierung des Pendlerverkehrs verringert.

Interkommunale Wirtschaftsparks

In diese Richtung zielen die sogenannten interkommunalen Wirtschaftsparks – etwa der Businesspark Rudersdorf/Deutsch Kaltenbrunn, der direkt an der S 7 entsteht. Durch dieses Modell werden Gemeinden, die geografisch eher ungünstig für Betriebsansiedelungen liegen, in die Lage versetzt, an den Steuereinnahmen zu partizipieren.



Somit fällt der Druck auf die Kommunen weg, ein eigenes Betriebsgebiet zu widmen und aufzuschließen, was mit Kosten und Umweltbelastungen verbunden ist.

Deshalb regt auch die Naturschutzorganisation WWF Österreich diese Form der interkommunalen Zusammenarbeit an.

Leerstandsmanagement

Ein weiteres wichtiges Instrument, das auch den ökologischen Aspekt im Fokus hat, ist das kürzlich vorgestellte Leerstandsmanagement der Wirtschaftsagentur Burgenland, das vorhandenen Raum für Betriebsansiedelungen anbietet und dadurch einen wichtigen Beitrag gegen Neuversiegelung leistet.

Die Antwort auf die eingangs gestellte Frage lautet also: Ja, denn wirtschaftliche Entwicklung und Ökologie sind kein Gegensatz. Es liegt in unserer Verantwortung, eine Zukunft zu gestalten, die sowohl Wohlstand und sichere Arbeitsplätze erhält, als auch die Nachhaltigkeit fördert.

Hans Peter Rucker ist Geschäftsführer der Landesholding Burgenland



Präsentation des VCÖ-Mobilitätspreises 2024: VCÖ-Sprecher Christian Gratzner, Horst Schauerte (Postbus Regionalmanager Ost) und Verkehrslandesrat Heinrich Dörner

MOBILITÄTSPREIS

Wie sieht die Mobilität der Zukunft aus?

Der VCÖ-Mobilitätspreis Burgenland begeht heuer sein 20-jähriges Jubiläum. Wie groß Innovationsgeist und Umsetzungskraft im Burgenland sind, zeigen die mehr als 280 Projekte, die bisher beim VCÖ-Mobilitätspreis Burgenland eingereicht wurden.

Heuer sind Betriebe und Unternehmen, Start-ups, Gemeinden und Städte, Schulen und Universitäten, Tourismusregionen, Wohnbauträger und Vereine aufgerufen, Projekte einzureichen, die schon heute zeigen, wie die Mobilität der Zukunft besser, effizienter und umweltverträglicher sein kann.

Einreichfrist ist der 29. Mai 2024, Einreichunterlagen und Informationen zum VCÖ-Mobilitätspreis Burgenland gibt es unter www.vcoe.at.

Ein Haus KLINGT NEU

Joseph Haydn Privathochschule

Joseph Haydn wäre begeistert: Seit 1. Oktober 2023 hat das Burgenland eine eigene Hochschule für Musik. Am 10. April 2024 findet die feierliche Eröffnung der Joseph Haydn Privathochschule für Musik statt



**GERHARD
KRAMMER,
JHP-REKTOR:**

„Wir haben eine globale Ausrichtung, arbeiten mit 17 internationalen Organisationen zusammen und bieten die perfekten Voraussetzungen für einen modernen Unterricht.“

Nach dem Eröffnungsfestakt am Vormittag (10–12 Uhr) mit den Spitzen der Öffentlichkeit und des gesellschaftlichen wie kulturellen Lebens steht der Nachmittag noch mehr im Zeichen des Klangs. Zwischen 14 und 17 Uhr werden verschiedene Kurz-Konzerte und Performances die Vielfalt des Hauses und der neuen Räume bei freiem Eintritt zum Ausdruck bringen. Expert*innen der JHP stehen in dieser Zeit auch für alle Fragen rund ums Studium zur Verfügung, ehe um 18 Uhr im Konzertsaal die Bigband zum swingenden Ausklang grooven wird. Eintritt: freie Spende.

Uraufführung im Haydnssaal

Am 13. April findet ein Festkonzert im Haydnssaal von Schloss Esterházy statt. Geboten werden die „Olympic Fanfare and Theme“ von Jon Williams sowie die „Symphonie Nr. 7 in E-Dur“ von Anton Bruckner. Ein weiterer Höhepunkt ist die Uraufführung einer Komposition des JHP-Lehrenden und Südburgenländers Helmut Hödl: „101 – für Holzblasensemble und Elektronik“. Dirigent ist Ola Rudner. Beginn: 19 Uhr; Eintritt: freie Spende; Reservierung unter: anmeldung@jhp.ac.at oder Tel. 02682/637 34.

Ein Bau im Zeichen der Nachhaltigkeit

Der Unterricht an der Hochschule ist im Oktober 2023 angelaufen, die intensiven Umbauarbeiten wurden im März 2024 fertiggestellt. So wurden

unter anderem neun neue Unterrichtsräume für die mehr als 280 Studienplätze der Privathochschule geschaffen sowie ein 90 m² großer Konzertsaal für 60 Besucher*innen, der technisch „alle Stückln“ spielt. Insgesamt stehen jetzt mehr als 420 m² für die JHP zusätzlich zur Verfügung.

Der gesamte Ausbau erfolgte durch die Landesimmobilien Burgenland GmbH (LIB) unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit. Weil aufgestockt und nicht verbreitert wurde, gab es trotz der umfangreichen Adaptierungen keinen Quadratentimeter an neuer Bodenversiegelung.

Ebenfalls im Haus untergebracht ist das Büro des burgenländischen Blasmusikverbands. Das Land Burgenland investierte insgesamt fünf Millionen Euro.

INTERESSANTE DETAILS

- Bedarf an Bäumen für nachhaltigen Holzzubau:
 - 570 Bäume für 270 m² CLT-Platten
- Dadurch gebundenes CO₂: 198 Tonnen
- Elektroverkabelung: etwa 25.000 Laufmeter
- Leitungen für Fußbodenheizung: 3.454 Laufmeter
- Kälteleitungen: 1.270 Laufmeter
- Wand und Deckenverkleidung:
 - 7.985 Laufmeter Metall-Profile
 - 3.100 m² Gipskartonplatten (26.381 kg)
 - 430 m² Akustikplatten (1.717 kg)

Warum studieren Sie an der JHP?



ISABELLA KRASSER, Wien, 25 Jahre, IGP Violine

Ich habe mich aus vielerlei Gründen für ein Studium an der JHP entschieden. Zuerst fiel meine Entscheidung auf die JHP, um bei einer international erfolgreichen Instrumentalistin zu studieren. Ich wurde schnell auch vom Rest des Studiums überzeugt. Die JHP verfügt aus meiner Sicht über eine wirklich ausgezeichnete pädagogische Ausbildung. Kleine Studiengruppen ermöglichen individuelle Betreuung in den Praxisfächern, einer der größten Vorteile einer kleineren Universität. Der praxisnahe Unterricht bringt mir bereits während des Studiums meinen zukünftigen Beruf näher. Die familiäre Atmosphäre der Privatuniversität macht es sehr angenehm, am Haus zu studieren, und ich freue mich jedes Mal neu, wenn ich an die JHP komme. Es gibt eine Vielzahl an Konzerten und Auftrittsmöglichkeiten im ganzen Burgenland, an denen ich musikalisch wachsen durfte. Ich kann aufrichtig sagen, dass ich mich nach meinem Studium an der JHP bestmöglich auf meine Arbeit als zukünftige Instrumentalpädagogin vorbereitet fühle.



GABRIEL TRITREMMEL, Kalkgruben, 22 Jahre, BA.K Klavier

Ich habe mich für ein Studium an der Joseph Haydn Privatuniversität entschieden, da ich in Eisenstadt einen Klavierlehrer gefunden habe, der mich seit Jahren sehr unterstützt. Durch eine Kooperation zwischen dem Gymnasium Kurzwiese und dem ehemaligen Joseph Haydn Konservatorium wurde ich die Klavierklasse von Stanislaw Tichonow aufgenommen und erhalte hier seit über elf Jahren Klavierunterricht. Ich denke, die JHP zeichnet ein umfangreiches Ausbildungsangebot im Burgenland aus, das es unter anderem auch mir ermöglichte, ein künstlerisches und pädagogisches Musikstudium aufzunehmen. An dieser Stelle möchte ich mich besonders bei meinem Lehrer und im Weiteren natürlich bei Herrn Rektor Krammer und Herrn Geschäftsführer Steindl für ihren großen persönlichen Einsatz bedanken, wodurch wir Musikerinnen und Musiker nun die Möglichkeit haben, an der ersten burgenländischen Musikhochschule zu studieren.



FRANZ STEINDL, JHP-GESCHÄFTSFÜHRER:

„Wir haben mehr als 280 Studienplätze und Studierende aus 37 Nationen. Die Nachfrage nach Studienplätzen ist groß. Inklusive Lehrpersonal sind 72 Mitarbeitende beschäftigt.“



SEBASTIAN SKUPA, Leoben, 27 Jahre, BA IGP/BA.K Klarinette

Aufgewachsen in der schönen Steiermark, genauer gesagt in Leoben, darf ich in Eisenstadt an der Joseph Haydn Privatuniversität studieren. Dadurch habe ich die Möglichkeit, sowohl im pädagogischen als auch im künstlerischen Studienfach meine Fähigkeiten auf der Klarinette zu verfeinern und weiterhin zu verbessern.

Natürlich stellt sich im Freundes- und Bekanntenkreis oft die Frage, warum man ausgerechnet im Burgenland, in Eisenstadt, studiert, wenn es doch auch in großen Städten dieses Angebot gibt. Diese Frage lässt sich aber leicht beantworten: Es ist das familiäre Klima an der JHP, das durch die außerordentliche Qualifikation unserer Lehrenden abgerundet wird. In Zukunft möchte ich das hier Erlernte weiter nach außen tragen, junge Menschen von der Großartigkeit der Musik überzeugen und sie auf ihrem Weg begleiten.



Ohne Worte

Georg Pangl wurde Anfang März zum neuen Präsidenten des Burgenländischen Fußballverbandes gewählt. Im „Interview ohne Worte“ beantwortet uns der international erfahrene Fußballfachmann drei Fragen

Frage 1

Was begleitet Sie fast ein Leben lang?

Frage 2

Wer ist beruflich Ihre „Familie“?



Frage 3

Ihre schönste Herausforderung?



Mark Seibert (spielt die Rolle des Professors Higgins), Anna Rosa Döllner (spielt die Rolle der Eliza) und Intendant Alfons Haider (v.l.)

Seefestspiele Mörbisch entführen nach London

Bei den Seefestspielen Mörbisch Bientführt der Musical-Klassiker „My Fair Lady“ 2024 ins pulsierende London. „Wir bringen eine modernisierte Version, in der beispielsweise Eliza wie ein Punk aussieht und kaum ihr Handy aus der Hand gibt. Doch die Überarbeitung ins Heute ist sanft, der Zeitsprung wird nicht zu spüren sein und die Handlung bleibt unangetastet“, kündigt Intendant Alfons Haider an.

Professor Higgins (Musicalstar Mark Seibert) trifft in der U-Bahn auf die störrische Außenseiterin Eliza (Anna Rosa Döllner, rockte die Bühne 2023 in „Mamma Mia!“) und macht sich zur Aufgabe, sie in eine feine Dame zu verwandeln und ihr gesamtes Leben zu verändern. Welthits wie „Es grünt so grün“, „Ich hätt’ getanzt heut’ Nacht“ und „In der Straße, mein Schatz, wo du lebst“ werden dabei das Publikum begeistern. Die Rolle der Mrs. Higgins wird Sängerin, Schauspielerin und Musikmanagerin Marika Lichter übernehmen, Kabarettist und Schauspieler Herbert Steinböck wird als Alfred Doolittle zu sehen sein.

My Fair Lady – Das Musical
von 11. Juli bis 17. August 2024
www.seefestspiele-moerbisch.at



Präsentation zur diesjährigen Produktion der Schloßspiele Kobersdorf (v.l.): Wolfgang Böck (Intendant Schloßspiele Kobersdorf), Landesrat Heinrich Dorner, Stephan Sharma (Vorstandsvorsitzender Burgenland Energie), Thomas Mersich (kaufm. Leitung Schloßspiele Kobersdorf)

Schloßspiele Kobersdorf locken nach Venedig

In der Regie von Beverly Blanken-ship steht heuer Peter Turrini „Der Diener zweier Herren“ frei nach Carlo Goldoni am Spielplan der Schloßspiele Kobersdorf.

Die 20. Produktion unter der künstlerischen Leitung von Wolfgang Böck knüpft an die Theatergeschichte unseres Nachbarlandes Italien an. Carlo Goldoni verhalf 1746 den klassischen Commedia-Stegreiftypen zu ausgeprägten Profilen und nahm mit großer Treffsicherheit die Stützen der Gesellschaft aufs Korn. Diesen Stoff samt seiner alten Sprache griff

der gesellschaftskritische Theaterautor Peter Turrini 2007 auf, um mit parodistischem Witz und poetischer Kraft Charaktere aus der heutigen Zeit zu formen.

So kommt auf der Kobersdorfer Bühne unter der Maske des Pantalone, der Transportunternehmer Sansuga Sacchi (Wolfgang Böck) zum Vorschein, während sich Arlecchino Nico Dorigatti als titelgebender Diener zweier Herren zerspragelt.

Der Diener zweier Herren
von 2. Juli bis 28. Juli 2024
www.schloßspiele.com

Fotos: Landesmedienservice (2)

Die kennen sich aus im Lagerhaus.

#MeinStückGartenglück

NEU!

Garten & Freizeit Katalog!



UNSER

X LAGERHAUS

GRATIS ERHÄLTLICH!
Lagerhaus Frauenkirchen,
Horitschon-Mattersburg
und SüdBurgenland

lagerhaus.at



Günstig einkaufen im Sonnenmarkt

Anfang März herrschte reges Treiben in einem Geschäftslokal in der Eisenstädter Innenstadt – fleißig wurden die letzten Vorbereitungen getroffen, Waren in Regale geräumt und Stehtische für die zu erwartenden Gäste zurechtgerückt.

Die Eröffnung des sechsten Sonnenmarktes stand kurz bevor

TEXT: BENJAMIN HEIDINGER

Zu den bereits bestehenden Standorten in Güssing, Oberwart, Oberpullendorf, Matersburg und Neusiedl kommt damit ein weiterer in Eisenstadt hinzu. Das vom Land Burgenland vorgegebene Ziel der Errichtung von einem Sonnenmarkt pro Bezirk ist damit fast erreicht. Mit der Umsetzung der Sonnenmärkte hat die Landesregierung die Sozialen Dienste Burgenland beauftragt, wobei der Betrieb von gemeinnützigen Partnern wie der soogut Sozialmarkt GmbH, Volkshilfe Burgenland oder dem Samariterbund geführt wird.

Einkaufen im Sonnenmarkt

Mit dem Lösen einer Einkaufsberechtigung können Lebensmittel, Hygiene- und Haushaltsprodukte im Sonnenmarkt billiger als im normalen Handel eingekauft werden. Bei den Waren handelt es sich um überprüfte Spenden seitens der Hersteller und regionaler Anbieter, die man un-

bedenklich verwenden kann. Die (Netto-)Einkommengrenzen betragen dabei maximal 1.392 Euro pro Monat für eine Einzelperson, 2.088 Euro für einen Haushalt mit zwei Personen und pro Kind maximal 418 Euro pro Monat zusätzlich. Die Einkaufsberechtigung für den Sonnenmarkt kann man vor Ort beantragen.

Kaffee, Beratung und Secondhand

Zusätzlich befindet sich in jedem Sonnenmarkt auch ein Sonnencafé. Dort gibt es neben Kaffee und Kuchen zu günstigen Preisen auch das Angebot von Sozialberatung durch die Bezirkshauptmannschaft. Das Ziel dabei ist, durch individuelle Unterstützung langfristige Perspektiven zu schaffen. Durch die Schaffung von Transitarbeitsplätzen für langzeitarbeitslose Menschen wird ein Weg zum Wiedereinstieg ins Berufsleben geboten. Zusätzliche Secondhand-Angebote, für die keine Einkaufsberechtigung notwendig ist, runden das Angebot ab.

Die burgenländischen Sonnenmärkte im Überblick



SONNENMARKT NEUSIEDL

Wiener Straße 62, 7100 Neusiedl am See
 Öffnungszeiten: Montag bis Donnerstag
 von 10 bis 14 Uhr
 Freitag von 10 bis 15 Uhr
 Mit Secondhandshop „SamLa kids“ für Kinderwaren. Zusätzlich gibt es einen mobilen Sonnenmarkt, Infos zu den Verkaufsstellen unter: neusiedl@soogut.at | 0676 880 44 642



SONNENMARKT EISENSTADT

Josef-Joachim-Straße 11, 7000 Eisenstadt
 Öffnungszeiten: Montag, Dienstag,
 Donnerstag und Freitag von 10 bis 14 Uhr
 Mittwoch von 10 bis 13 Uhr
 Samstag von 8.30 bis 12 Uhr
 Mit Secondhandshop für Kleidung,
 ab Juni Mittagsmenüs im Sonnencafé



SONNENMARKT MATTERSBURG

Fachmarktzentrum 4-5, Walbersdorf,
 7210 Mattersburg
 Öffnungszeiten:
 Montag bis Freitag von 10 bis 14 Uhr
 Mit Secondhandshop für Kinderwaren
 „SamLa kids“



SONNENMARKT OBERPULLENDORF

Hauptstraße 45, 7350 Oberpullendorf
 Öffnungszeiten: Dienstag bis Donnerstag
 von 10 bis 13.30 Uhr
 Freitag von 10 bis 13.30 und
 von 14.30 bis 18.30 Uhr
 Mit Secondhandshop „Schatzgrube“



SONNENMARKT OBERWART

Wiener Straße 4, 7400 Oberwart
 Öffnungszeiten: Dienstag bis Donnerstag
 von 10 bis 13.30 Uhr
 Freitag von 10 bis 13.30 und
 von 14.30 bis 18.30 Uhr



SONNENMARKT GÜSSING

Schulstraße 18, Top 12, 7540 Güssing
 Öffnungszeiten: Dienstag bis Donnerstag
 von 10 bis 13.30 Uhr
 Freitag von 10 bis 13.30 und
 von 14.30 bis 18.30 Uhr
 Mit Secondhandshop „Schatzgrube“

Die neue Klinik Oberwart ist die größte Bauinvestition in der Geschichte des Burgenlandes



OP-Roboter steuern und durch Herz und Darm spazieren

Die Tage der offenen Kliniktür in der neuen Klinik Oberwart von 4. bis 6. April und von 11. bis 13. April 2024 bieten die exklusive Chance, hinter die Kulissen der modernsten Krankenanstalt des Burgenlandes zu blicken

Am 7. Mai startet der Patient*innenbetrieb der neuen Klinik Oberwart. Noch bevor dieser losgeht, hat die Bevölkerung die Möglichkeit, von 4. bis 6. April sowie von 11. bis 13. April 2024, jeweils von 9 bis 17 Uhr, zu den Tagen der offenen Kliniktür, das neue Haus zu besuchen. Hier kann man sich erstmals das Ergebnis einer fast zehnjährigen Planungs- und Bauphase im Detail ansehen und damit exklusive Einsichten in die Welt der modernen Gesundheitsversorgung in Wohnortnähe bekommen.

Ausstellungspfad

Ein Ausstellungspfad durch die Klinik für Kinder und Erwachsene bringt bei den Tagen der offenen Kliniktür mit interaktiven Stationen die verschiedenen Facetten der modernen Gesundheitsversorgung näher. Die

Besucher*innen können dabei beispielsweise sogar ihr chirurgisches Geschick direkt vor Ort ausprobieren – mit einer Übungskonsole für das modernste OP-Robotiksystem am Markt, den da Vinci der US-Firma Intuitive. Bereiche wie etwa die Neonatologie, Pathologie, Intensivstation, Tageskliniken, Patient*innenzimmer und viele weitere Sektoren kann man sich auch hier von den Mitarbeiter*innen zeigen und erklären lassen.

Partnerorganisationen

Weitere Highlights sind das begehbare Herz- und Darmmodell, Gipsproben und Vorlesen für Kinder, Sitzen im Rettungshubschrauber und Notarztwagen sowie ein Ernährungsquiz. Mit eigenen Ständen vertreten sind die Sozialen Dienste Burgenland, die Rote-Nasen-Clowndoctors sowie die Krebshilfe Burgenland (Pink Rib-

bon). Am 12. April findet zusätzlich eine Blutspendeaktion im Blutspende-Truck vor der Klinik statt.

Gratis-Würstel und Gewinnspiel

Für Kinder bereitet der ASKÖ ein eigenes Programm vor – mit Sammelpass für neun Stationen und einer Überraschung am Ende für jedes Kind. Alle Besucher*innen erhalten zur Feier des Tages ein Paar Würstel mit einem Getränk gratis sowie typisch burgenländische Schmankerl in Küche und Cafeteria. Bei einem Gewinnspiel gibt es Übernachtungen und Tageseintritte in den Thermen in Stegersbach und Lutzmannsburg zu gewinnen.

Die Gesundheit Burgenland bittet Gruppen ab zehn Personen online um Voranmeldung auf: www.gesundheit-burgenland.at/oberwart/tage-der-offenen-kliniktuere



Franz Traudtner, Obmann BIO AUSTRIA Burgenland, LH-Stv.in Astrid Eisenkopf und Josef Hofer vom Biohof Lackendorf

Leitfaden für Bio-Einkauf

Im neuen Bio-Einkaufsführer von Bio Austria Burgenland findet man über 150 Adressen von Bio-Bäuer*innen, die ihre Produkte ab Hof vermarkten. Die umfangreiche Palette reicht von Fleischwaren, Eiern, Milch, Honig, Kräutern, Tee, Obst, Gemüse, Getreideprodukten und Brot bis zu einem vielfältigen Angebot an Weinen und Schnäpsen.

„Der neue Bio-Einkaufsführer ist ein Leitfaden für bewusste Konsumentinnen und Konsumenten, die Wert auf hochwertige Bio-Lebensmittel legen und gleichzeitig die Verbindung zu den Menschen schätzen, die diese Produkte mit Würde und Respekt herstellen“, sagt Landeshauptmann-Stellvertreterin Astrid Eisenkopf.

Zum Bio-Einkaufsführer unter:
www.bio-austria.at/d/konsument/bio-einkaufsfuehrer-burgenland

DIE ZUKUNFTSZAHL

960

Die Beteiligungsunternehmen des Risikokapitalfonds Athena Burgenland konnten im Jahr 2023 rund 960 Arbeitsplätze absichern.

Fotos: Landesmedienservice (2)

morgen

Die Zukunft im Blick

Kampf der Bodenversiegelung

Die Wirtschaftsagentur Burgenland startet eine Gratis-Plattform für leer stehende Gewerbeflächen



Landesrat Heinrich Dorner und der Geschäftsführer der Wirtschaftsagentur Burgenland Michael Gerbavits präsentierten die neue Plattform für leer stehende Büroflächen und frei stehende Hallen

Zur Eindämmung der Bodenversiegelung hat die Wirtschaftsagentur Burgenland eine innovative Lösung entwickelt: Eine kostenlos benutzbare Plattform soll Eigentümer von leer stehenden Gewerbeflächen, Gemeinden und Privatpersonen dazu ermutigen, leer stehende Büroflächen, frei stehende Hallen oder andere nicht genutzte Gewerbeobjekte zu melden und für neue Zwecke zu nutzen.

Service für Gewerbetreibende

„Unser Ziel ist, aktiv zur Reduzierung der Bodenversiegelung beizutragen und gleichzeitig eine attraktive Möglichkeit für Gewerbetreibende zu schaffen, ihre Aktivitäten zu erwei-

tern oder neu zu etablieren“, erklärt Wirtschaftsagentur-Burgenland-Geschäftsführer Michael Gerbavits. Das entsprechende Datenblatt zur umfassenden Datenerhebung sowie weitere Infos finden sich unter www.standortsuche-burgenland.at

Vorbild Burgenland

Landesrat Heinrich Dorner: „Um dem Bodenverbrauch entgegenzuwirken, hat das Land Burgenland in den vergangenen Jahren bereits eine Reihe von Maßnahmen in die Wege geleitet und Initiativen mit Vorbildwirkung gesetzt. Die von der Wirtschaftsagentur Burgenland ins Leben gerufene Plattform setzt diese Bemühungen fort.“



Landesrat Heinrich Dorner (re.) schneidet gemeinsam mit den Vertreter*innen aus Politik und Wirtschaft das Band zur Eröffnung der neuen Schnellstraße durch

Die ersten 15 Kilometer sind fertig

Mit viel Prominenz aus Politik und Wirtschaft sowie rund 2.000 Anrainerinnen und Anrainern wurde der Abschnitt West der S7 für den Verkehr freigegeben. Landesrat Heinrich Dorner sprach von einem „verkehrspolitischen Meilenstein“

TEXT: CHRISTIAN UCHANN

Die Anrainerinnen und Anrainer haben viele Jahre darauf gewartet, nun war es endlich so weit. Im Rahmen eines großen Festes wurde der erste Abschnitt zwischen dem Knoten Riegersdorf bis Dobersdorf eröffnet.

„Deutliche Entlastung“

Burgenlands Baulandesrat Heinrich Dorner unterstrich die Bedeutung der neuen Schnellstraße für die Region: „Die Verkehrsfreigabe des Abschnitts West der Fürstenfelder Schnellstraße S7 ist ein verkehrspolitischer Meilenstein. Die S7 wird in den kommenden Jahren eine deutliche Entlastung für die Gemeinden in der Region und mehr Lebensqualität für die Bevölkerung mit sich bringen,

weil sich der Verkehr auf das höher-rangige Straßennetz verlagert.“

Der steirische Landeshauptmann Christopher Drexler wies darauf hin, dass die S7 den Verkehr dorthin bringt, wo er hingehört, nämlich „weg von den Ortszentren, Schulen und Spielplätzen, hin auf die Schnellstraße“.

Zwei Tunnel

Der erste knapp 15 Kilometer lange Abschnitt der S7 Fürstenfelder Schnellstraße beginnt beim Knoten Riegersdorf nördlich von Ilz, der die S7 mit der A2 Südautobahn verknüpft, und beinhaltet auch zwei Tunnel: die einen Kilometer lange Unterflurtrasse Speltenbach sowie das Herzstück des ersten Abschnitts, den fast drei Kilometer langen Tunnel Rudersdorf.

„Vorzeigeprojekt“

Der ASFINAG-Vorstand sprach bei der Eröffnung von einem „absoluten Vorzeigeprojekt, weil wir eine Vielzahl an Ausgleichsmaßnahmen realisiert haben. In Summe sind es 480 Hektar an Ausgleichsflächen für Tiere und Pflanzen, ein Vielfaches der Schnellstraßenfläche.“

Abschnitt Ost

Der Abschnitt Ost ist etwa 13,5 Kilometer lang und beginnt nach dem Tunnel Rudersdorf. Er verläuft nördlich von Dobersdorf und Königsdorf sowie weiter bei Eltendorf und Poppendorf bis zur Staatsgrenze. Bei Königsdorf wird eine etwa 700 Meter lange Unterflurtrasse errichtet. Die Fertigstellung ist Mitte 2025 geplant.

Der Businesspark Rudersdorf/Deutsch Kaltenbrunn ist durch die Anbindung an das übergeordnete Straßennetz ein attraktiver Standort für Betriebsansiedlungen



Businesspark direkt an der S7

Die Umweltmaßnahmen

EINIGE MASSNAHMEN IM DETAIL

- Zahlreiche Amphibientunnel und 22 Amphibienteiche wurden angelegt
- Um Fledermäuse zu schützen, errichtete die ASFINAG einen eigenen Fledermaustunnel, der die Tiere auf ihrer gewohnten Flugstrecke unter der Schnellstraße durchleitet. Zusätzlich wurden ca. 300 Fledermausnistkästen angebracht
- 126 Hektar Wiesen und Bracheflächen wurden insgesamt angelegt und gepflanzt
- 39 Hektar Wiese werden für eine geschützte Vogelart gesichert
- Zehntausende Bäume wurden neu gepflanzt, um Wälder neu anzulegen oder bestehende Wälder zu verbessern
- 25 Hektar Wiese wurden neu angelegt und spezielle Pflanzen angesät, damit der geschützte Wiesenknopf-Ameisenbläuling ausreichend Lebensraum vorfindet
- 15 Hektar bei Großwilfersdorf wurden zu einer Spezialfläche für Vögel – zahlreiche geschützte Arten wurden bereits gesichert, darunter Flussschwabe, Seeadler, Kiebitz

Die Landespolitik erwartet sich durch die S7 nicht nur eine deutliche Entlastung für die Bevölkerung, sondern auch positive wirtschaftliche Auswirkungen.

„Durch die S7 werden wichtige wirtschaftliche Impulse gesetzt und Arbeitsplätze geschaffen, weil sich Betriebe entlang der S7 ansiedeln werden und damit der Wirtschaftsstandort deutlich aufgewertet wird“, sagt Landesrat Heinrich Dörner.

Ein Leuchtturmprojekt der Wirtschaftsagentur Burgenland ist der interkommunale Businesspark Rudersdorf/Deutsch Kaltenbrunn, der unter Beteiligung aller zwölf Gemeinden des Bezirks Jennersdorf entstanden ist. Gelegen im wirtschaftlich dynamischen Dreiländereck Österreich-Ungarn-Slowenien, bietet der Standort die ideale Anbindung für überregionale Wirtschaft.



Die S7 ist insgesamt fast 29 Kilometer lang und führt in zwei Abschnitten unterteilt vom oststeirischen Riegersdorf an der A2 Südautobahn bis Heiligenkreuz an der ungarischen Grenze



ZWEI STARKE FRAUEN:
Hanna Sturm (links)
und Käthe Sasso

Landestheater: Frauen im Widerstand

„Ich widme meine Erinnerungen den Menschen dieser Welt“ lautet der Titel einer packenden Bühnenperformance über zwei Burgenlandkroatinnen im Widerstand. Idee und Inszenierung stammen, basierend auf der Autobiografie von Hanna Sturm und einem Interview mit Käthe Sasso, von Joško Vlasich und Peter Wagner

TEXT: MARTIN HOLLWECK

Auch im Burgenland gab es politischen Widerstand gegen das NS-Regime. An vorderster Front fanden sich dabei zwei Burgenlandkroatinnen, die ihren Kampf gegen den Terror der Nationalsozialisten nicht nur mit zähem Engagement führten, sondern mit Gefängnis, Folter und einem brutalen Überlebenskampf im Konzentrationslager bezahlten. Eingestreut in die Erzählungen der beiden Frauen sind kurze, prosaische wie lyrische Gedankensplitter von heutigen burgenlandkroatischen Autor*innen: Andrea Kerstinger, Dorothea Zeichmann, Tereza Grandits und Konstantin Milena Vlasich.

Ein Jahrhundert Zeitgeschichte

Die so entstandene Theatererzählung über zwei höchst bemerkenswerte Frauen, filmisch, musikalisch und erzählend aufbereitet, spannt den Bogen über ein gutes Jahrhundert österreichischer und internationaler Zeitgeschichte.

Die ursprüngliche Produktion „Hanna und Käthe – Zwei Burgenlandkroatinnen im Widerstand“ wurde 2018 von der KUGA initiiert und wird jetzt von der Theaterinitiative Burgenland – Landestheater der Autor*innen in einer überarbeiteten Version auf die Bühne und in die Dörfer gebracht.

VORSTELLUNGSTERMINE:

- **PREMIERE:** Fr., 12. April 2024, 19.30 Uhr, Offenes Haus Oberwart
- Fr., 19. April 2024, 19.30 Uhr, Klingenbach, Jubiläumshalle
- Fr., 26. April 2024, 19.30 Uhr, Großwarasdorf, KUGA
- Fr., 17. Mai 2024, 19.30 Uhr, Parndorf, Pfarrheim
- Fr., 24. Mai 2024, 19.30 Uhr, Neufeld, Kulturzentrum Dr. Fred Sinowatz
- Fr., 31. Mai 2024, 19.30 Uhr, Stinatz, Alte Volksschule

Infos: www.thib.at



UNSER FAIRER TARIF. STROM NACHHALTIG GÜNSTIG.

WIR WACHSEN!
SCHON MEHR ALS
3.000 ZÄHLPUNKTE!

JETZT MITGLIED WERDEN
UND NACHHALTIG
PROFITIEREN

www.rni-bgld.at

12,29 Cent/kWh
Strompreis*



11,00 Cent/kWh
Einspeisevergütung*



ENERGIEGENOSSENSCHAFTEN | AUS DER REGION, FÜR DIE REGION.

*Preise exkl. USt, gültig ab dem 2. Quartal 2024. Strompreis nach Ersparnis: Mitglieder der burgenländischen Energiegenossenschaften erhalten 28% Rabatt auf die Netzkosten und zahlen keinen Erneuerbaren-Förderbeitrag.



Pannonische Grenzfälle

Pannonische Trennlinien sind zumeist durchlässig, eher sogenannte Übergangl. Manchmal aber stößt man doch auch an härtere Grenzen

KOLUMNE: WOLFGANG WEISGRAM

U nlangst behauptete der Wirt, Pannonien sei, mehr oder weniger, ohne feste Grenzen. Natürlich gebe es solche. „Es gibt ja auch Gegenden, die nicht Pannonien sind.“ Aber abgesehen davon, dass dort „niemand Ordentlicher“ hinwolle, seien auch die Grenzen eher diffus. Sie flirren. „Wie bei so einem délibáb, einer Luftspiegelung.“

„Na ja“, widersprach der ältere der beiden Jakobiner, „ganz kann ich dem nicht zustimmen.“ Denn unverrückbare Grenzen kenne selbst „der grenzenloseste Pannonier, den ich kenne“: Lajos Adamik, „ihr wisst schon“, jener ungarische Übersetzer, „der wunderbarerweise eh schon Gast war bei uns am Tisch“. Große Dichter – von Thomas Bernhard bis Adalbert Stifter – hat er ins Ungarische hinübergedichtet. 2022 wurde er als erster Ungar ausgezeichnet mit dem Österreichischen Staatspreis für literarische Übersetzungen.

Der wegen seiner G'scheitheit so genannte Siebener war bei Adamiks Besuch mit dabei und holte schon Luft zum Reden. Der blaurote Methusalem aber war – mehr der Not zum Unterbrechen gehorchend als der Trefflichkeit des Erinnerungsvermögens – g'schwinder: „Ja ja, ich erinnere mich an ihn.“ Der jüngere Jakobiner übernahm: „Ein überaus feiner Kerl, der die Grenzen zwischen Deutsch und Ungarisch niederreißt wie nix.“ Wahrscheinlich, so ergänzte der Blaurote, während er das beliebte Bestellzeichen mit dem kreisenden Zeigefinger gab, „ist das



Der Autor und Journalist Wolfgang Weisgram schreibt auf dieser Seite über kleine und große Beobachtungen aus der pannonischen Welt

nicht nur sprachlich gemeint.“ Seine Frau ist Chefin des Collegium Hungaricum in Berlin. Und ist Berlin nicht gerade der Brennpunkt ungarisch-europäischer Grenzenlosigkeit? Trotzdem flirrt es selbst dort.

„Die eine Grenze aber“, meinte jetzt der ältere Jakobiner zum Wirt, „war dem Lajos Adamik immer lieb und teuer. Wahrscheinlich war er wegen der Übersetzungen von Bernhard und Stifter zu viel in Oberösterreich.“ Darum sei ihm im Hin- und Herfahren ein Umstand besonders aufgefallen: „Östlich von Wien verläuft eine unsicht-, aber umso sicher schmeckbare Grenze: die Nockerlgrenze.“ Westlich davon gilt als Beilage nur das große Runde in all seiner böhmischen Vielfalt: Erdäpfel in allen Variationen, Semmelwürfel, Topfen, Germteig fürs besonders Fette. Östlich aber gibt es, wenn es denn schon Beilagenknödel gibt, nur die aus Semmelbrot. Ansonsten nur Nockerl. Uns ist das Wort allein schon wie von Verdi komponiert: Gnocchi! Das diesbezüglich grenzüberschreitende Heiraten gestaltet sich freilich oft kompliziert; nicht selten ein Quell innerfamiliärer Verwerfungen. Es gibt Grenzen, die sollte man nur mit Bedacht überschreiten. Oder mit viel Liebe.

„Obwohl“, träumt sich der Wirt in sich hinein oder aus sich heraus, „Waldviertler Knödel halb roh, halb gekocht. Böhmisches Germ-Serviettenknödel. Tiroler Knödel...“ Irgendeiner schnalzte unwillkürlich mit der Zunge. Der Siebener? Grundsätzlich die Unschuldsvormutung. Aber!

prost & mahlzeit

Das Rezept des Monats auf einen Blick

ZUTATEN

FÜR DEN TEIG: ● 500 g mehlig
Erdäpfel (am Vortag gekocht,
geschält, gekühlt) ● 2 Eier ● 50 g
Grieß ● 200 g griffiges Mehl ● Salz
● weißer Pfeffer ● Muskatnuss

FÜR DIE FÜLLUNG: ● 350 g
Bärlauch (blanchiert, abgeschreckt,
auspresst, grob geschnitten)
● 100 g Butter ● 1 Eidotter
● 2 EL Topfen ● 2 EL Bröseltopfen
● 1 EL Grieß ● 2 EL Weißbrotbrösel
(kann auch mehr sein, je nach
Konsistenz) ● Ein Teil der vorberei-
teten Bärlauchpaste (2–3 EL, der
Rest ist zum Servieren) ● Salz
● weißer Pfeffer ● Zitronensaft und
Zitronenschale

FÜR DIE BÄRLAUCHPASTE:

● 150 g Bärlauch ● ein wenig Öl
● Salz

FÜR DIE NUSSBUTTER:

● 250 g Butter



Rezept vom
Restaurant Fossil
in Purbach



Das Fossil liegt in der malerischen Kellergasse in Purbach. Der Haubenkoch Thomas Daniel Pugl kocht dort auf und zaubert

saisonale Gerichte auf hohem Niveau in dem stilvoll revitalisierten Kellergewölbe aus Muschelkalk. Zusehen kann man ihm und seinem kleinen Team bei der Arbeit auch. Und weil das Leithagebirge voller Bärlauch ist, kommt dieser auch auf den Tisch.

www.restaurant-fossil.at

Bärlauchtascherl (ca. 30 Stück)

ZUBEREITUNG

Bärlauchpaste: 150 g Bärlauch, etwas Öl und Salz mit dem Stabmixer zu einer Paste verarbeiten.

Füllung: Bärlauch blanchieren, mit Eiskwürfeln abschrecken, gut auspressen und grob schneiden. In einer Schüssel Butter und Dotter schaumig schlagen. Topfen, Bröseltopfen, Grieß, Weißbrotbrösel und einen Teil der Bärlauchpaste hinzufügen. Mit Salz, weißem Pfeffer, Muskatnuss, Zitronensaft und -schale abschmecken. Die Füllung ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Nussbutter: 250 g Butter vorsichtig erhitzen, bis sie hellbraun ist. Die braune Butter eine halbe Stunde ruhen lassen und dann durch ein feines Sieb gießen.

Erdäpfelteig zubereiten: Die Erdäpfel

fein reiben. Mit 2 Eiern, Grieß, griffigem Mehl, Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuss rasch zu einem Teig verkneten. Den Teig nicht zu dünn ausrollen und mit einem Ring ausstechen.

Bärlauchtascherl: Die Fülle mittig platzieren. Die Ränder mit Ei bestreichen und zu einem Halbkreis falten. Mit einer Gabel die Ränder eindrücken, um sie gut zu verschließen. Die Tascherl in leicht gesalzenem Wasser ca. 10 Minuten kochen.

ANRICHTEN

Vor dem Servieren: Bärlauchtascherl mit Nussbutter übergießen und mit fein geschnittenem Schnittlauch, Radieschenscheiben, Bärlauchpaste und Balsamico-Glace anrichten.


PRODUKT DES MONATS

ausgewählt von Max Stiegl

Ein kulinarischer Frühlingsbote

Die Morchel zählt zu den köstlichsten Delikatessen, die der Wald zu bieten hat. Aber Vorsicht: Morcheln dürfen auf keinen Fall roh verzehrt werden

Der frühe Frühling ist eine gemeine Jahreszeit. Die Sonne strahlt schon oft und warm, die Vögel zwitschern und die Bäume blühen, und keiner will den Winter mehr schmecken – bloß wächst, allen Wiedergeburtsgedanken zum Trotz, auf den Feldern immer noch nicht viel frisches Grün. Erfreulicherweise regt sich in Wald und Wiese schon früher etwas: Es ist jetzt nicht nur Wildkräuter-Hochsaison – ab April beginnen die Morcheln zu sprießen.

Eigenes Pilzaroma

Die Morchel ist einer der ersten kulinarischen Frühjahrsboten des Jahres und ganz außergewöhnlich köstlich. Sie schmeckt sanft erdig, ein wenig fleischig, zart scharf mit kräftigem, ganz eigenem Pilzaroma. Mit ihrer Wabenstruktur sieht sie außerdem umwerfend gut und appetitlich aus, und die vielen Kammern ihres Hutes sind wie dafür gemacht, um Schmor-säfte aufzusaugen.

So wie viele Dinge, die extrem gut sind, ist auch die Morchel am allerbesten, wenn man sie mit Respekt behandelt und nicht allzu viel mit ihr macht: etwas Butter, ein Schuss Cognac, ein Hauch von Knoblauch oder

Zwiebelgewächs – mehr braucht sie nicht, um zu verzaubern. Wem das zu puristisch ist, der kann sie auch in üppigen Saucen, etwa mit Obers und Vin jaune baden; ihr kräftiger Eigengeschmack hält es aus. Weil sowohl Stiel als auch Hut hohl sind, lassen sie sich außerdem wunderbar füllen, etwa mit einer Creme aus Foie gras.

Wie auch immer Sie sie genießen, widerstehen Sie der Versuchung, die Morchel roh zu probieren: Sie enthält kleine Mengen giftiger Hydrazine, die erst durch Hitze abgebaut werden – kochen Sie sie daher immer ordentlich durch.

Unter dem Namen Morchel werden eine ganze Reihe ähnlicher Pilze verkauft. Während in der französischen Hochküche die Spitzmorchel als die edelste gilt, wächst bei uns meist die Speise- oder Rundmorchel,

auf den Märkten ist zudem auch die ähnlich aussehende Böhmisches Verpel zu finden. Bei allen Unterschieden aber gilt: Köstlich sind sie alle.

Wächst an feuchten Plätzen

Wer lieber selber sucht: Natürlicher Lebensraum sind feuchte Wälder mit sandigen Böden, wo sie sich von totem Holz ernährt. Das hat ihr den Ruf eingetragen, auch dort gerne auf Asche zu wachsen – was übereifrige Morchelgenießer gar zu dem ein oder anderen Waldbrand animiert haben soll. Wer zu keinen so drastischen Maßnahmen greifen will: Sie wächst gern an feuchten Plätzen, etwa in den Auen entlang der Donau, oft in der Nähe von oder unter Eschen. Wer einmal welche gefunden hat, merkt sich den Platz fürs nächste Jahr – Morcheln sind nämlich äußerst standort-treu und kommen gerne wieder.

Im Gut Purbach servieren wir sie gern ganz klassisch mit Huhn in üppiger Sauce. Das Gericht lässt sich nach Belieben verfeinern, etwa mit einer Sauce aus Foie gras – aber auch in seiner ganz einfachen Variante ist es wunderbar. Mit getrockneten, rehydrierten Morcheln klappt das Gericht natürlich auch, es hat dann aber – zumindest für den wintermüden Koch – nicht ganz denselben Charme.

ZUR PERSON

Max Stiegl, 43, lässt sich nicht gern einschränken. Er verkocht alles, was ihm im Burgenland unterkommt: das Gemüse des Seewinkels, das Wildgeflügel des Leithabergs, die Fische des Sees und, wenn es sich ergibt, auch einmal Pferdekopf und Schilfrohr. Das hat ihm unter anderem einen Michelin-Stern und den Titel „Koch des Jahres“ eingebracht.



Bauernhuhn mit Morcheln und Nudeln

Für das Huhn: • 1 Bauernhendl (etwa 1,4 kg) • 200 g frische Morcheln • Salz, Pfeffer • 1 EL Butterschmalz oder ausgelassenes Hühnerfett • 2 Schalotten, fein gehackt • Ein guter Schuss Cognac • 40 ml Portwein • 125 ml Schlagobers • Ein paar Thymianzweige • Der erste grüne Spargel (möglichst dünn) zum Garnieren, auch Hopfensprossen passen sehr gut. **Für die Fülle:** • 500 g mehliges Erdäpfel • 1 EL griffiges Mehl • 100 g glattes Mehl • 50 g Weizengrieß • Salz • 50 g Butter • 1 Eidotter • Butter zum Durchschwenken

Das Hendl auslösen, eventuell die Haut abziehen und danach vierteln. Die Hendlstücke salzen, pfeffern und in etwas Butterschmalz anbraten. Für später zur Seite stellen.

Morcheln zuputzen und kurz abspülen. Schalotten in der gleichen Pfanne wie das Huhn anschwitzen, Morcheln zufügen und kurz mitrösten. Mit Cognac ablöschen, Portwein zufügen und kurz reduzieren lassen. Hendlstücke, Obers und Thymian-

zweige beifügen und zugedeckt bei 140 °C 20 Minuten ins vorgeheizte Backrohr schieben. Nach Bedarf etwas salzen und pfeffern.

Für die Nudeln die Kartoffeln kochen, schälen und etwas abkühlen lassen. Durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Mehl, Grieß, einer Prise Salz, Butter und Dotter zu einem Teig kneten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu daumendicken Rollen formen,

in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und zu fingerdicken Nudeln formen. Nudeln in leicht gesalzenes, kochendes Wasser legen, vorsichtig umrühren und schwach wallend köcheln, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Nudeln aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und in etwas Butter durchschwenken. Grünen Spargel schnell in einer Pfanne in etwas Butter anbraten. Mit dem Huhn, der Sauce und den Nudeln anrichten und servieren.



*Produzent
des Monats*

Kaffeeland Hainisch: Röstfrisch aus Oberschützen

Günter und Beate Hainisch vermitteln in ihrem Kaffeeland die Vielfalt des Kaffees. Von der Herkunft der Kaffeebohne über die Röstung und das Mahlen bis zur Zubereitung geht es darum, die Aromenvielfalt auszuloten

TEXT: SIGRID WEISS/GENUSS BURGENLAND

Ihr vielfältiges Wissen geben die Kaffeeröster auch in Workshops weiter. Kaffee ist ein Getränk, in dem wohl die ganze Wucht der kolonialen Vergangenheit gespeichert ist. Ursprünglich stammt Kaffee aus Äthiopien, von wo aus er in alle Himmelsrichtungen exportiert wurde. Nicht nur als fertiges Produkt, sondern als Kulturpflanze. Nun prägt der Kaffeegürtel – eine Klimazone in den Hochländern entlang des Äquators – die Erde von Afrika über den arabischen Raum bis Asien und weiter nach Latein- und Südamerika.

Kaffee: ein Erbe der türkischen Armee

Nach Österreich haben ihn bekanntermaßen die türkischen Heere gebracht, ins Burgenland schon bei Beschaffungszügen vor der Ersten Türkenbelagerung. Des-

halb sieht sich Günter Hainisch mit seiner Kaffeerösterei im Südburgenland auch genau am richtigen Platz: „Hier wurde vermutlich das erste Mal auf österreichischem Boden Kaffee getrunken. Man sagt, dass die Burgenländer ihrer unruhigen Geschichte so entspannt begegnet sind, da sie dank des Mokkas ständig in einem leichten Rauschzustand waren“, erzählt er eine Anekdote. Wie auch immer, historische Röstpfannen belegen die Anwesenheit türkischer Soldaten und Kaffeeröster im Südburgenland.

Der Kaffeegürtel der Welt: Afrika, Asien, Südamerika

Der Kaffeestrauch, der in freier Wildbahn auch zu Baumgröße heranwächst, liebt Höhe und eine konstante Temperatur. Die Bohnen werden in einer leuchtend roten, fruchtigen Schale geerntet, die noch in den Herkunfts-



Beate und Günter Hainisch beim Rösten, Sieben und manuellen Abfüllen



**PRODUZENTIN
DES MONATS:**
Beate Hainisch
vor ihrer
Röstmaschine

In der
Röstkammer

ländern entfernt wird. Nach Europa kommt die Kaffeebohne in getrocknetem Zustand und riecht nach Heu oder Gras. Ab hier kommen die Künste des Kaffeerösters ins Spiel, der der Kaffeebohne erst die herrlichen Aromen entlockt. Günter und Beate Hainisch wollen mit ihren Kaffeesorten wieder echte Spezialitäten herstellen, weg vom Industrieprodukt, hin zur Qualität der Kaffeebohne und zur Kaffeerösterei als Handwerk.

Fairness im Kaffeehandel

Wobei auch der Wunsch, der Welt etwas Gutes zu tun, eine Rolle bei der Auswahl des Kaffees spielt. „Wir unterstützen Projekte und Kaffeegeossenschaften, die auch in ihre Arbeiter investieren. Vor allem Bildung, Frauenförderung und Infrastruktur sind uns sehr wichtig“, betont Günter Hainisch seinen Beitrag zu einer „Fair World of Coffee“.

Die Bohnen selbst sind zu 100 % Arabica-Hochland-Kaffeebohnen von höchster Qualität. Sie stammen aus allen Weltgegenden: Äthiopien, Tansania, Malawi, Uganda, Jamaica, Kolumbien und Indonesien. Alle sind ungespritzt und werden händisch geerntet, manche sind bio-zertifiziert, andere stammen aus Wildsammlungen.

Über Triest gelangen die Kaffeebohnen ins KaffeeLand Hainisch, wo man sich mit handwerklicher Hingabe der Rösterei widmet. Und damit nun auch zwei Goldprämierungen gewonnen hat. Viele der Kaffeesorten sind reinsortig, manche auch zu Kompositionen gemischt. Schon ihre Beschreibungen machen deutlich, dass es hier eine Aromenkunde gibt, die der Weinwelt ähnelt: Aroma von Keks und Eis, Grapefruitnoten, Nuancen von Waldbeeren und Sultaninen, Essenzen kandierter Früchte ...

Erlebnisse rund um den Kaffee

Wer in die Tiefe der Kaffeearomen eintauchen möchte, findet im KaffeeLand Hainisch das passende Angebot für Gäste, aber auch für Gruppen, vom Home Barista Kurs über den großen Erlebnistag bis zur Brew School – inklusive eines kleinen Kaffee-Museums im lauschigen Garten des Kaffeelands.

Da für den perfekten Kaffeegenuss nicht nur die Kaffeebohne, sondern auch die Zubereitung ausschlaggebend ist, gibt es im KaffeeLand ein wirklich großes Sortiment an Kaffeemühlen und Kaffe Zubereitern: Espressokannen, French Press, Karlsbader Kännchen, Handfilter – von Omas Küche bis zu Hightech-Geräten.

Und nachdem man viel Wissen über den Kaffee erworben hat, bleibt nur noch, sich von den aufregenden Düften und Aromen in den Bann ziehen lassen.

www.kaffeeLand.at



Sigrid Weiß ist Genussbotschafterin der Genuss Burgenland. Für den Genussblog Burgenland reist sie durch das ganze Bundesland mit der Mission, alle Aktivitäten rund um burgenländische Genussprodukte zu bündeln. Vom Fischfang im Norden bis zum Honigproduzenten im Süden fängt Sigi Weiß alles ein, was gut aussieht, schmeckt, duftet und sich einfach gut anfühlt. Für Mein Burgenland bringt sie in jeder Ausgabe abwechslungsreiche Genüsse des Landes zu Papier.

Best of Events

vergangene

Ein Rückblick in Bildern auf ausgewählte Veranstaltungen der vergangenen Wochen

www.meinburgenland.at

FOTOS: LANDESMEDIENSERVICE, MARIA HOLLUNDER (3)

Anradeln im Burgenland

Im Burgenland fand am 16. März das Anradeln statt, das den offiziellen Start der Radsaison einläutete und den frühesten Frühling im Land der Sonne begrüßte. Von Nord bis Süd lockten zahlreiche Veranstaltungen radbegeisterte Menschen, die die Vielfalt der Strecken und die landschaftliche Schönheit genossen. Beim Anradeln in Oberpullendorf hatten Teilnehmer*innen die Wahl zwischen dem Start mit der Draisine auf den Gleisen oder dem Fahrrad auf dem Radweg.



Vielfalt und Genuss auf der Ferien-Messe

Das Burgenland präsentierte sein touristisches Angebot auf der Ferien-Messe Wien, Österreichs größter Messe für Urlaub, Reise und Freizeit. Zur traditionellen Standeröffnung kamen unter anderem Daniel Serafin (Intendant der Oper im Steinbruch), Wolfgang Böck (Intendant Schlossspiele Kobersdorf), Landesrätin Daniela Winkler, Musicaldarstellerin Anna Rosa Döller, Didi Tunkel (GF Burgenland Tourismus), Alfons Haider (Generalintendant Seefestspiele Mörbisch und JOPERA) und Peter Schöttel (ÖFB-Sportdirektor).



Burgenländischer Wein in Wien

Nach einem großartigen Auftakt am 28. Februar in Linz, war am 4. März die Hofburg in Wien die zweite Station der großen Wein Burgenland Präsentationstour. Insgesamt 2.800 Besucher*innen aller Altersklassen nahmen die Möglichkeit wahr, das Burgenland in seiner gesamten Vielfalt zu verkosten. Vom großen Interesse erfreut zeigten sich Andreas Liegenfeld, Matthias Siess und Christian Zechmeister.



Weltklasse-Turnerin aus dem Burgenland

Die Kunstturnerin Charlize Mörz hat mit ihrem Sieg beim Turn-Weltcup in Baku Sportgeschichte geschrieben. Die 18-jährige Top-Athletin vom ASKÖ Kunstturnen Mattersburg holte den allerersten Weltcup-sieg im Frauenturnen für Österreich. Im Rahmen eines feierlichen Empfangs in ihrer Heimatstadt Mattersburg gratulierte ihr Sportlandesrat Heinrich Dorner zum sensationellen Erfolg.

Sorgenfalten?



Unsere Zukunftsvorsorge.

Online auf wienersaetdtische.at, telefonisch und natuerlich auch persoenlich.

#einesorgeweniger

Ihre Sorgen moechten wir haben.

WIENER
STÄDTISCHE
VIENNA INSURANCE GROUP



Frühlingserwachen im Burgenland

Im April erwacht nicht nur die Natur, sondern auch das kulturelle Leben im Burgenland. Von Kunstausstellungen über historische Entdeckungen bis hin zu kulinarischen Genüssen

TEXT: FLORIAN FUCHS



in Kürze

Genussmarkt im Freilichtmuseum

7. 4. & 5. 5. 2024, 10 Uhr
Freilichtmuseum Bad Tatzmannsdorf

Ballon fahren im Frühling

12. 4. 2024, 17 Uhr
Bad Tatzmannsdorf

Wandern mit Lamas

13. 4. 2024, 15 Uhr
Striok's Lamas, Donnerskirchen

Kabarett mit Marco Pogo

13. 4. 2024, 19.30 Uhr
Kursaal, Bad Tatzmannsdorf

Haydn Philharmonie

21. 4. 2024
Csello Mühle Oslip

Kino im Schloss

24. 4. 2024, 19.30 Uhr
Schloss Esterházy

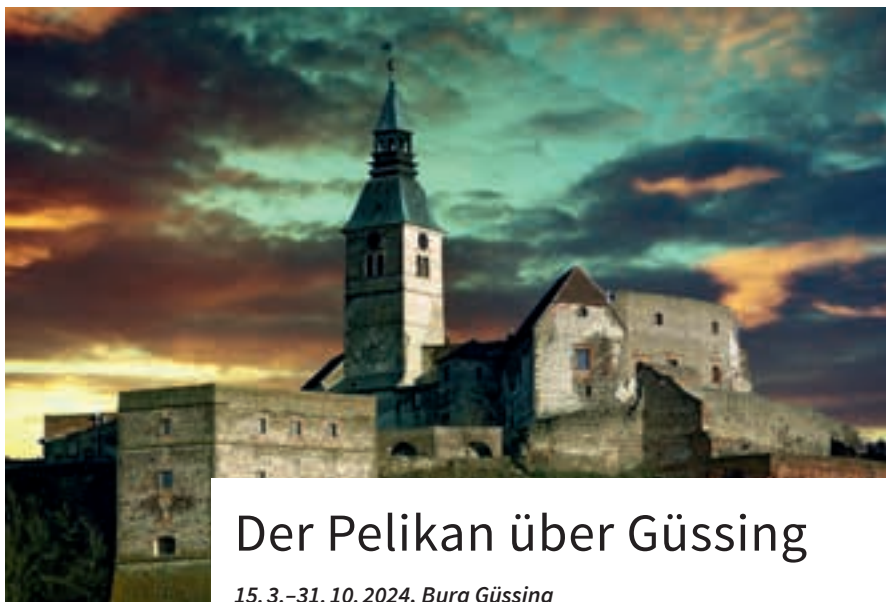
Street Food Festival Stadtschlaining

26.–28. 4. 2024
Stadtschlaining

Birgit Sauer führt Burgenlands Landesgalerie in die Zukunft

Die burgenländische Künstlerin Birgit Sauer wurde mit Februar 2024 beauftragt, die Landesgalerie in Eisenstadt neu zu positionieren und zu repräsentieren. Geplant ist eine Neuausrichtung und Reorganisation für die nächsten drei Jahre, um die Landesgalerie als eigenständige Institution in der österreichischen Kunstlandschaft zu etablieren. Zu entdecken gibt es 2024 eine faszinierende Auswahl an Ausstellungen.

www.landesgalerie-burgenland.at



Der Pelikan über Güssing

15. 3.–31. 10. 2024, Burg Güssing

In Zusammenarbeit zwischen dem Land Burgenland und der Burgstiftung Güssing präsentiert die Ausstellung einen Einblick in die reiche Geschichte der Burg als Stammburg und Herrschaftszentrum der Batthyány's. Über neun Räume erstreckt sich die Ausstellung, die Schätze aus dem Familienbesitz sowie Teile des Archivs präsentiert. Besucher tauchen ein in die familiengeschichtlichen Aspekte von Balthasar III. und seinem Sohn Franz II., die die goldene Ära von Güssing als Herrschaftsmittelpunkt und Hauptresidenz prägten.

LÖSUNG FÜR DAS RÄTSEL AUS MEIN BURGENLAND AUSGABE 2/2024:

■ ■ ■ ■ B ■ P ■ A ■ A ■ ■ ■ M
S ■ C ■ H ■ L ■ A ■ I ■ N ■ I ■ N ■ G ■ O
■ H ■ A ■ A ■ N ■ D ■ R ■ E ■ A ■ S
M ■ A ■ R ■ T ■ I ■ N ■ I ■ ■ E ■ L ■ H
B ■ R ■ U ■ T ■ O ■ K ■ I ■ S ■ T ■ E
■ A ■ D ■ G ■ L ■ A ■ N ■ Z ■ ■ S ■
■ K ■ E ■ N ■ I ■ A ■ A ■ A ■ T ■ E
R ■ T ■ L ■ Z ■ ■ E ■ B ■ E ■ R ■ A ■ U
■ E ■ S ■ E ■ I ■ N ■ E ■ ■ N ■ D ■ R
■ R ■ O ■ C ■ H ■ U ■ S ■ ■ F ■ O ■ T ■ O

BK-Sr-24297

FASTENZEIT

50 JAHRE
mehr wien zum leben.
wienholding

mehr musicals mehr unterhaltung.

ROCK ME AMADEUS
täglich außer montags

Ronacher

PHANTOM DER OPER
ab 15. März 2024

Raimund Theater

Die VBW bietet Musiktheater der Extraklasse.

Historische Häuser, imposante Kostüme, außergewöhnliche Bühnenbilder und Musical-Hits mit Ohrwurm-potenzial: Das alles und noch viel mehr bieten die Aufführungen der Vereinigten Bühnen Wien. Das Wien Holding-Unternehmen bringt die besten Musicalproduktionen auf die Bühnen des Raimund Theater und Ronacher. Tickets unter www.wien-ticket.at.

www.wienholding.at



VEREINIGTE
BÜHNEN
WIEN



wia xogt

tako se veli / így mondjuk / sar phendo

So sprechen Burgenländerinnen und Burgenländer – von Leo Szemeliker



„Am scheinstn is dahuum und as greßte Glick, wenn olle deine Liabn gsund san.“ („Am schönsten ist es zu Hause und es ist das größte Glück, wenn alle Deine Lieben gesund sind.“)

DANIELA DIVOSCH, Sekretariat der Abteilung für Innere Medizin der Klinik Oberwart, mit einem schönen Satz aus der Gesundheit Burgenland auf Schlainingerisch.



„Wia's is, so gheat's!“ („Wie es ist, so soll es sein.“)

KATHRIN MIEHL, Leiterin der Stabsstelle Kommunikation & Marketing der Stadtgemeinde Mattersburg, erinnert sich an

ihre Oma in Sankt Margarethen (Bezirk Eisenstadt): Grießnockerl zu fest? Palatschinken zu dick? Kuchen zu trocken? Kein Problem! Ein Lachen und dieser Spruch wischten alle Zweifel vom Tisch – nicht nur in der Küche.



„Jedna mala sliva, se kroz jatra riva“ („Eine kleine Zwetschke, schiebt sich durch die Leber.“)

MARIO „FLY“ GREGORICH, Sänger der Krowodnrock-Band Turbokrowodn aus Frankenua/Frakanava (Bezirk Oberpullendorf), mit einer Songzeile aus „Sliva, Part 2“, einer gereimten Hommage an den burgenlandweit beliebten Zwetschkenschnaps.

Liebe Leser! Wenn auch Sie vorstellen wollen, wie man in Ihrer Gemeinde spricht, senden Sie bitte einen Satz in Ihrer Sprache oder Ihrem Dialekt an redaktion@meinburgenland.at

RÄTSEL

Klinik im südlichen Burgenland	Unternehmer	Nierensekret, Harn Init. des Eco ↑	12	Unendlichkeit	kurz für Ronald	13	Abk.: Flächen-trägheitsmoment	Kfz.Kz.f. Kanada chem.Z.f. Sauerstoff	ugs.: aufbegehren
▶	▶	▶	2	▶	▶	▶	Museum in Eisenstadt austral. Laurvogel	▶	▶
lange Stäbe	Gebirgsbach			Vorzeichen, lat.				8	persönlich
▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	mit erkälteter Stimme	Kfz.Kz.f. Steyr Init. der Bardot	▶
Init. des Carrell ↑	14		9		Heimatlidichterin des Bgld., Mida	5			
Behältnis		flüssiger Kochrückstand		eine Versicherungsgesellschaft			Abk.: Bluetooth Low Energy		6
▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶
11					Abk.: im Entwurf Comicbär			irisch: Irland Kfz.Kz.f. Baden	
Gaunerin	Kabarettist, Thomas Abk.: circa								7
▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶
ehem. europ. Rechnung			kreuz und ...			3		Init. des Geigers Stricker ↑	10
sich mit dem Drahtesel bewegen									
			1					Kfz.Kz.f. Eisenstadt	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----

Des Rätsels Lösung finden Sie in der nächsten Ausgabe von Mein Burgenland



KOLUMNE

Jakob Perschy

Perschys Perspektiven

Allenthalben gibt's Ärger über allzu viele Anglizismen: „Die ganzen englischen Wörter! Challenge, Support, Update, wer soll denn das noch gneißnen?“, fragt sich da der selber anglisierte Tscharli. *Gneißnen* sagt er, meint *kapieren* und verwendet damit ein schönes Wort, das als echter Austriazismus gilt. Wo kommt das Wort her? Laut gängiger Erklärung steckt da etymologisch die *Nase* – etwas in die Nase bekommen – drin, was ja beim gleichbedeutenden *übernasern* deutlicher herauskommt. Könnte aber auch sein, dass *gneißnen* zurückgeht auf *to recognize*, was auf Englisch *übernasern* heißt, etwas verkürzt halt, so wie *fesch* vom englischen *fashionable* kommt. Dann hätte der Tscharli jedenfalls selber einen, wenn auch extrem verösterreicherten Anglizismus verwendet. Und *fesch* ist er eh auch, der Tscharli.

Wenn Sie, geschätzte Leserschaft, aber alles über die großen schwarzen Vögel *gneißnen* wollen, dann empfehle ich Ihnen das Buch des aus dem Burgenland stammenden Verhaltensforschers und Biologen Thomas Bugnyar. *Raben* heißt es schlicht, ist im Brandstetter Verlag erschienen und wurde zum *Wissenschaftsbuch des Jahres 2023* gekürt. Bravo, Herr Professor Bugnyar!

Jakob Perschy ist Landesbibliothekar und Literat

Businesspark Rudersdorf

Gewerbeflächen zu kaufen

In Zusammenarbeit zwischen Land Burgenland, der Wirtschaftsagentur Burgenland und den Gemeinden des Bezirks Jennersdorf entsteht hier ein neuer interkommunaler Businesspark.

- direkte Anbindung an die Schnellstraße S7
- in 45 Minuten bis Flughafen oder Zentrum Graz
- gute Sichtbarkeit, strategische Lage im Südburgenland
- voll aufgeschlossene Grundstücke, teilbar, individuelle Nutzung
- optimale Fördermöglichkeiten

weitere Infos unter: +43 5 9010 2327

businessparks-burgenland.at

FAMILIEN- SHOPPING

IM DESIGNER
OUTLET
PARNDORF

KINDER
EVENT
19. - 27.04.



© Fotos: McArthurGlen, neonwave / Dávid Bártfay, Robert Harson

Tipp für einen Ausflug mit den Liebsten gesucht? Von 19. bis 27. April warten beim Kids Event im Center tolle Angebote bei Marken wie Ravensburger, Playmobil, Name It und Highlights wie Kinderschminken, Beatbox Mitmachkonzerte oder schillernde Riesenseifenblasen. Mit Outdoor-Spielplätzen, Dinoland und Riesenrad ein perfekter Tag mit Familie!



Aussicht am Riesenrad

Hoch hinaus und genießen – mit Blick vom Center bis über den Neusiedlersee.

Auswahl im Markenuniversum

Shopping bei Guess Kids, Haribo und Storck bringt Kinderaugen zum Leuchten.



Abenteuer im Dinoland

Hier können sich kleine Gäste ab 3 Jahren nach Herzenslust austoben – mit kompetenter Betreuung.

DER PERFEKTE AUSFLUG FÜR DIE GANZE FAMILIE

www.designeroutletparndorf.at

Parndorf

Designer Outlet

TM

McArthurGlen