Österreichische Post AG RM 22A042722 K
Landesholding Burgenland GmbH,
Marktstraße 3, 7000 Eisenstadt

03/2023

Mein Burgenland

MEIN MAGAZIN FÜR LEBEN, LAND UND LEUTE

Vorteil – Aufschlag Burgenland

Heimische Tennis-Nachwuchsspieler reihen sich von den jüngsten bis zur U18 in den Top-Ten-Listen und feiern internationale Erfolge. Eine Trainingseinheit in der Tennisakademie Burgenland

Krankenhaus neu auf der Zielgeraden

DER NEUBAU IN OBERWART, ein vorbildhaftes Megaprojekt, wird planmäßig im Herbst fertig

Großes Jubiläum für die **Florianis**

2023 FEIERT DAS BURGENLAND 100 Jahre Feuerwehrverband, 75 Jahre -schule & 50 Jahre -jugend

See Opening 2023 läutet Sommer ein

NEUSIEDLER & NEUFELDER SEE locken ab 28. April mit einem abwechslungsreichen Programm

WIR MACHT'S MÖGLICH.

RAIFFEISEN ENERGIESPAR-KREDIT

MIT PHOTOVOLTAIK KOSTEN SENKEN & UMWELT SCHONEN

1. RATE GRATIS*

bgld.raiffeisen.at/energiespar-kredit

INFORMIEREN SIE SICH ÜBER DIE RAIFFEISEN ENERGIEGENOSSENSCHAFTEN!

* Nur gültig für die Anschaffung einer Photovoltaikanlage und bei Abschluss eines Energiespar-Kredits bis zum 30. November 2023 in allen teilnehmenden burgenländischen Raiffeisenbanken.

Liebe Burgenländerinnen und Burgenländer!

„Das burgenländische Gesamtmodell ist zum Vorbild geworden“

In herausfordernden Zeiten ist besonders wichtig, dass im eigenen Haus Ordnung herrscht. Natürlich machen internationale Phänomene wie Inflation, Teuerung und Energiepreisexplosion leider auch vor dem Burgenland nicht halt. Aber trotzdem sind wir hier bei uns so aufgestellt, dass wir mit einer Vielzahl von Programmen und Initiativen eine gewisse Gegenwirkung entfalten können. Viele davon sind auch bereits in Mein Burgenland vorgestellt worden.

Mir ist völlig klar, dass solche Maßnahmen letztlich immer Luft nach oben lassen werden. Aber meine Haltung dazu ist: Jede Unterstützung ist besser als keine Unterstützung. Nur wer nichts tut, macht nichts falsch. Das war für uns aber nie der richtige Weg und kann es auch nicht sein.

Im Burgenland ist uns gelungen, mit unserem Gesamtmodell einen Standard zu setzen, der auch für viele andere Länder attraktiv und zum Vorbild geworden ist. Das freut mich und bestätigt auch unseren Weg. Aber es ist selbstverständlich klar, dass die Arbeit auch in einem gut aufgeräumten Haus niemals ausgeht.

Ihr

Hans Peter Doskozil
Landeshauptmann Burgenland

Köpfe dieser Ausgabe

S. 11
Die Haydn-Experten
vom Haydn-Kons, GF Franz Steindl und Direktor Gerhard Krammer, beantworten Fragen musikalisch ohne Worte

S. 12
Stefan Schachner
ist Militärarzt aus Sieggraben und spricht im Interview über Einsätze, Familie und Hobbys

S. 26
Julia Elpons
und ihr Mann Alex züchten und verarbeiten Steinschafe mit Bedacht und nach alter Tradition

IMPRESSUM

Mein Burgenland.
Medieninhaber und Herausgeber: Amt der Burgenländischen Landesregierung, Landespressedienst, Europaplatz 1, A-7000 Eisenstadt; Landesholding Burgenland GmbH, Marktstraße 3, A-7000 Eisenstadt.
Redaktion: Florian Fuchs (Interim. Chefredakteur). **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:** Neudörfl.
Das gesamte Impressum ist online einsehbar unter: www.meinburgenland.at/impressum

Offenlegung gemäß § 25 Mediengesetz:
Medieninhaber: Amt der Burgenländischen Landesregierung, Landespressedienst, 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.

Fotos: Podersdorf am See/Eric van Ommen, Fuchs, Genuss Burgenland/Weiß, ZVG; Cover: Roland Schuller

EDITORIAL

Christian Uchann

Liebe Leserinnen und Leser!

Es ist mir eine große Freude, mich bei Ihnen als neuen Chefredakteur von „Mein Burgenland“ vorstellen zu dürfen.

In den letzten 23 Jahren konnte ich in leitender Funktion eines regionalen Medienunternehmens das Burgenland in all seinen Facetten kennenlernen und darüber berichten. Fortan möchte ich diese Erfahrung und meine Leidenschaft für den Journalismus in das Magazin „Mein Burgenland“ und die entsprechenden digitalen Kanäle stecken. Ich tue das mit großem Respekt vor den Mitarbeitern, die bisher dieses informative und lesenswerte Magazin gestaltet und geprägt haben. Allen voran mein Vorgänger Wolfgang Zwander, dem ich für seine professionelle Vorarbeit danken möchte.

Daran möchte ich anknüpfen. Es sollen weiterhin die Menschen im Vordergrund der Berichterstattung stehen, die für den wirtschaftlichen Aufschwung, die kulturelle Vielfalt und innovative Projekte und Dienstleistungen sorgen. Und wir werden Sie wie gewohnt mit tollen Geschichten rund um den burgenländischen Wein und kulinarische Highlights versorgen.

Ich verspreche Ihnen aktuelle, regionale und unterhaltsame Inhalte und freue mich auf die Arbeit für Sie. Wenn Sie Wünsche und Anregungen haben, die uns bei der Weiterentwicklung von „Mein Burgenland“ helfen können, dann schreiben Sir mir bitte: christian.uchann@landesholding-burgenland.at.

Christian Uchann ist designierter Chefredakteur von Mein Burgenland

FOTO DES MONATS

Das Haydnkons

SPIELT ALLE STÜCKERLN

Haydn wird akademisch: Das Joseph-Haydn-Konservatorium ist die 1. Privathochschule für Musik im Burgenland, die zweite in Österreich. Verkündet wurde die erfreuliche Nachricht im Zuge eines Konzerts der Robbie-Williams-Band im Haydn-Konservatorium von Landeshauptmann Hans Peter Doskozil. Der Lehr- und Forschungsbetrieb soll mit Beginn des Wintersemesters 2023 erfolgen, das Haydn-Konservatorium wird zur „Joseph Haydn Privathochschule Burgenland“. Die Zahl an Studenten soll sich bei 280 einpendeln.

Das sagt der Weinbauer

Von mir aus kennan de olle über des Osterlamm diskutiern; Fleisch essen hin, Fleisch essen her – mir is des wurst. Weil mein Osterhosn iss i am liabsten aus Schoklad, gaunz egal, ob der donn vegan oda sonst wos is.

3 Fragen an Johannes Zsifkovits,

GF Soziale Dienste Burgenland

Herr Zsifkovits, im Mai wird in Mörbisch ein Krisenzentrum für Kinder und Jugendliche eröffnet. Für wen wird diese Einrichtung da sein?

Das Krisenzentrum dient zur vorübergehenden Unterbringung von Kindern und Jugendlichen im Alter von drei bis 18 Jahren, die sich in einer akuten Notsituation befinden. Dazu gehört der Verdacht auf Kindeswohlgefährdung, aber auch soziale und familiäre Krisen wie Todesfälle innerhalb der Familie.

Welche Rolle spielen dabei die Sozialen Dienste Burgenland (SDB)?

Wir sind die Betreiber des Krisenzentrums mit 13 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Ein multiprofessionelles Team betreut die Kinder und Jugendlichen (sozial-)pädagogisch und psychologisch und erarbeitet auch Empfehlungen für eine Weiterversorgung. Wir rechnen dabei mit einer durchschnittlichen Aufenthaltsdauer von einigen Monaten, bis sich die Lebenssituation wieder entsprechend stabilisiert hat.

Das Krisenzentrum ist der neueste Bereich der SDB, wo sind Sie noch tätig?

Unser Aufgabengebiet umfasst den psychosozialen Bereich, dazu gehören Kinder-, Jugend- und Erwachsenenpsychiatrie, Suchtprävention, Netzwerk Kind sowie Frauen- und Sozialhaus. Außerdem betreiben wir im Pflegebereich die landeseigenen Pflegewohnhäuser, den Pilot-Pflegestützpunkt in Schattendorf, mobile Dienste und das Anstellungsmodell für Angehörige inklusive der Pflegeberatung.

KOLUMNE

Christian Zechmeister

In vino veritas

DAS COMEBACK DER MESSEN

Der März ist sowohl für die Touristiker als auch für die Weinwirtschaft ein extrem intensiver Monat. Eine Messe oder Präsentation folgt der nächsten. Erfreulich ist, dass auch der Besucherandrang bei diesen Veranstaltungen wieder das Niveau von 2019 erreicht hat. Die Leute haben wieder Lust, Neues kennenzulernen, sich über Urlaube zu informieren oder mit Winzern bei Tischpräsentationen fachzusimpeln.

Die f.re.e in München und die Ferien-Messe in Wien waren absolute Highlights. Auch ich als gebürtiger Burgenländer erfahre immer wieder Neues, Spannendes und Erkundenswertes über mein Heimatbundesland. Diese Tatsache, gepaart mit Herzlichkeit und Gastfreundlichkeit, machen mich immer wieder stolz. Wenn man dazu noch ein tolles Glas Wein genießen kann oder ein herzhaftes Schmankerl, weiß man, warum uns alljährlich so viele Gäste besuchen kommen.

Von der Weinseite her war die große Wein-Burgenland-Präsentation in Wien wieder DER große Auftritt der heimischen Weinwirtschaft. Tolle Stimmung, lachende Gesichter im historischen Rahmen. Es wurde großartige Werbung für unser Bundesland gemacht. Mitte März ging es dann noch nach Düsseldorf zur ProWein – der wichtigsten Weinmesse in Europa. Unter den über 6.000 Ausstellern waren auch 61 burgenländische Betriebe. Schön, dass wir uns wieder öfter persönlich treffen – das hat anscheinend nicht nur mir in der Pandemiezeit wirklich gefehlt!

Christian Zechmeister ist Geschäftsführer von Weintourismus Burgenland und renommierter Wein-Experte

Fotos: Fertl, Landesmedienservice Burgenland, ZVG, Illustration: Elena Vinogradova

heute

Das Neueste auf einen Blick

Fit4Diversity wurde u. a. mit Landesrätin Daniela Winkler (3. v. r.) und Kindern der ASO Mattersburg vorgestellt; Anmeldungen sind bis 1. Juni 2023 unter www.fit4diversity.at möglich

Lern- und Feriencamps **Fit4Diversity**

Die Lern- und Feriencamps während der Sommerferien (heuer von 21. August bis 1. September) bieten ein österreichweit beispielhaftes Angebot an flächendeckender Ferienbetreuung. Jetzt wird diese Betreuungsmöglichkeit an den vier Standorten Stegersbach, Oberwart, Mattersburg und Frauenkirchen um den Bereich „Fit4Diversity" für Kinder mit besonderen Bedürfnissen ausgebaut. Unter dem Motto „Gemeinsam spielen, Spaß haben und voneinander lernen" steht genau das im Vordergrund; dazu wird bedürfnisorientiert gearbeitet, das Nachmittagsprogramm wartet – individuell abgestimmt – u. a. mit unterschiedlichen Workshops wie z. B. Fit4Ballsport, Fit4Science oder Fit4Art auf. Interessierte können sich unter **www.fit4diversity.at** anmelden und werden zur Besprechung angerufen.

Worüber das Burgenland …

… STAUNT

Forschungsland Burgenland

Im Burgenland wird geforscht wie noch nie. Das können Interessierte jetzt informativ und detailreich im 100 Seiten starken Leistungskatalog von Forschung Burgenland und FH Burgenland nachschlagen.

… SICH STOLZ ZEIGT

Burgenländische Fachkräfte vom BUZ

Das Burgenländische Schulungszentrum in Neutal hat seit 1975 über 50.000 Arbeitskräfte ausgebildet sowie Arbeitsuchende auf einen Job vorbereitet, auch Jugendausbildung spielt eine große Rolle. **www.buz.at**

… SCHMUNZELT

Verliebter Schwan sorgt für Aufruhr

Eine Zeit lang war der Single-Schwan ein beliebter, ruhiger Zagersdorfer. Das änderte sich Mitte März, sogar Angriffe auf Menschen folgten. Grund war laut Experten wahrscheinlich die neue Liebe zu einer Ente.

KOLUMNE

Saskia Jungnikl-Gossy

Willkommen zu Hause

Ein Pendlerleben

Ich bin auf einem Bauernhof im Südburgenland aufgewachsen und manchmal, wenn ein bestimmter Schmetterling oder ein seltener Käfer vorbeikam, war mein Vater außer sich vor Begeisterung. Die seien sonst kaum noch zu sehen, erklärte er mir und es sei besser, Wiesen mal wild wachsen zu lassen. Das war mir damals recht egal, wie das halt so ist als Kind: Eltern wissen dauernd alles besser. Eher rollte ich mit den Augen, weil unsere Wiesen immer so hoch standen. Ich fand es schön, dass es bei meinen Klassenfreundinnen zu Hause oft so aufgeräumt und im Schuppen alles an seinem Platz war, die Bäume gestutzt und die Wiesen gemäht waren. Bei uns … war das nicht so. Es dauerte viele Jahre, bis ich verstand, dass er recht hatte. Mir mag Ordnung wichtig sein, für die Umwelt ist das problematisch. Aufgeräumte und kurz geschorene Grünflächen sind für Insekten wertlose Lebensräume. Sie bieten keine Nahrung und keinen Unterschlupf. Das führt zum Artensterben und zu einem Insektenschwund. Und machen wir uns nichts vor: Honigbienen, Wildbienen, Schmetterlinge, Käfer, Vögel, Insekten aller Art, sie sind unverzichtbar für unser Ökosystem – nicht zuletzt bekämpfen sie auch Schädlinge, z. B. im Weingarten.

Also denken Sie dran, wenn der Sommer kommt: Man muss nicht jede Woche mähen. Ordnung kann trotzdem sein, schließlich ist es doch so: Jeder Quadratmeter zählt! Da kann jede kleine Fläche, jede Ansammlung an Blumen ein Rückzugsort für Vögel, Kröten und Kleinsäuger werden.

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

Fotos: Adobe Stock, ZVG, Pamela Russmann

burgenland
die sonnenseite österreichs
LOSRADELN IM BURGENRADLAND:
SEENSWERT.
BURGEN-
LANDCARD
Starten Sie mit dem pannonischen Klima schon jetzt in die Radsaison!
Am besten mit der Burgenland Card und noch mehr Vorteilen.
Mehr auf burgenland.info

Die Besten für die Besten: Ein renommiertes Trainerteam kümmert sich um die Nachwuchs-Tennisstars in der Tennisakademie Burgenland

Train, School, PLAY, REPEAT

Burgenländische Talente mischen das Juniorentennis auf. Wichtige Schmiede bei der Nachwuchsarbeit ist die Tennisakademie Burgenland

TEXT: **FLORIAN FUCHS**

Blickt man auf die offiziellen Ranglisten des Österreichischen Tennisverbandes im Jungendbereich, wird eines ganz klar: Spielerinnen und Spieler des burgenländischen Verbandes (BTV) sind in allen Top Ten vertreten, einige beherrschen sie regelrecht. Eine Entwicklung, die laut BTV-Präsident Günter Kurz „ganz neu, erstaunlich und erfreulich zugleich“ ist. Ein Zeichen dafür, dass im Sportland Burgenland die Nachwuchsarbeit nicht nur funktioniert, sondern auch großgeschrieben wird. Sinnbildlich dafür steht auch das junge, vom Land Burgenland geförderte Projekt: Seit September läuft die Tennisakademie Burgenland im Vollbetrieb, schafft am Standort Oberpullendorf die idealen Rahmenbedingungen, um heranwachsende Tennisprofis rundum →

„Das Besondere hier ist das Gesamtpaket, von den Trainern über die Plätze bis zur Schule.“

FLORA FARKASLAKI-HINTS

zu unterstützen und sie an die (Welt-) Spitze zu führen.

DER ERFOLG GIBT RECHT

Dass sich dieser Weg bereits jetzt bezahlt macht, zeigen die jüngsten, auch internationalen Erfolge einiger Schützlinge: Die 17-jährige Flora Farkaslaki-Hints hat das ÖTV Jugend Circuit Turnier in Oberpullendorf in der Kategorie U18 gewonnen: „Ich bin sehr zufrieden mit meiner Leistung, konnte sechs Spiele in Folge gewinnen.“

Der erst 15-jährige Thilo Behrmann konnte gleich zwei U18-Turniere in Addis Abeba für sich entscheiden. Gleich vier Akademiespieler waren mit einem ihrer Trainer in Äthiopien – eine besondere Erfahrung, wie Jan Hemetsberger berichtet: „Es ist schon alles ganz anders in Äthiopien, am Anfang ist es schon schwer, sich auf die weite Entfernung einzustellen. Aber das wird dann schon. Recht viel sieht man außerhalb nicht, die Hauptsache sind Training und Spielen“, grinst der bis ins Halbfinale vorgedrungene 15-Jährige.

Stolz zeigt sich auch der Turniersieger Thilo Behrmann: „Das war schon richtig cool. Wir waren auf über 2.000 m Höhe, da sind die Bälle höher gesprungen, das ist mir entgegengekommen.“ Ziele? Ganz klar: „Grand Slam gewinnen und die ATP Finals!“

„Ich möchte in die Top 100 international und wie Dominic Thiem einen Grand Slam gewinnen.“

JAN HEMETZBERGER

TENNIS ALS GANZHEITLICHER ANSATZ

Mahr als deutliche Beispiele dafür, dass „die Bedingungen für die jungen Spieler hier einzigartig im Burgenland, eigentlich in ganz Österreich, sind“, wie es Head Coach und ehemaliger Staatsmeister Pascal Brunner beschreibt. Aufbauend auf dem sogenannten 6-Säulen-Konzept wird den Akademie-Tennisspielern ein Full-Service-Paket geboten, das alle Bereiche des Lebens und Sports umfasst: Tennistraining auf und in extra neu angelegten Anlagen mit einem erstklassigen Team rund um Wolfgang Thiem, Fitnesstraining unter der Leitung des erfahrenen Sportwissenschaftlers und Geschäftsführers der Sport Burgen- →

Fotos: Roland Schuller

Vom Training auf Sand und Hardcourt über Kraft- und Physio-Einheiten mit dem Sportwissenschaftler Alex Weninger bis zur Regeneration im Wellnessbereich: Die Akademieschützlinge sind bestens versorgt

Oben: Trainer Sebastian Beutel (M.) mit den Akademiespielern Alexander Feher, Thilo Behrmann, Constantin Neubauer und Jan Hemetzberger (v. l. n. r.)

„Wir haben viel Zeit zum Trainieren, das macht mir großen Spaß."

HENRI MAYER

land GmbH, Anton Beretzki, ein vollkommen auf den Leistungssport abgestimmtes Schulmodell mit dem bssm Oberschützen, optimale Turnierbetreuung durch renommierte Profis bei nationalen und internationalen Turnieren, mehr als angenehmer Internatsbetrieb im top eingerichteten Sporthotel Kurz (Akademiegelände), die Möglichkeit, sich nach der Matura an einem amerikanischen College samt Leistungssport-Stipendium Tennis einzuschreiben.

ZUSAMMENARBEIT ALLER PLAYER

Förderung des Spitzensports und damit zusammenhängend die Errichtung ebensolcher Leistungszentren sind Schwerpunkte der in den letzten Jahren beschlossenen Sportstrategie Burgenland. An dieser arbeiten Land, Landesholding Burgenland – insbesondere mit der Sport Burgenland GmbH –, der BTV und eben die Tennisakademie als „Pilotprojekt" eng zusammen.

Dass dieser Plan viel wert ist, zeigt auch das bundesweit einzigartige Fördermodell des Landes Burgenland für die Tennisakademie: Für heimische Talente sponsert das Land bis zu 66 Prozent der monatlichen Kosten, je nach Voraussetzungen bzw. Alter.
www.tennisakademie-burgenland.at

TENNISAKADEMIE BURGENLAND

Erst letztes Jahr wurde die Tennisakademie gemeinsam vorgestellt: Sportlandesrat Heinrich Dorner, Leiter der Akademie, Wolfgang Thiem, GF Sport Burgenland GmbH, Anton Beretzki, und BTV-Präsident Günter Kurz (v. l. n. r.)

Fotos: Roland Schuller (6), Landesmedienservice, ZVG

Ohne Worte

Das Joseph-Haydn-Konservatorium wird die 1. Privathochschule für Musik im Burgenland, die zweite in Österreich. Im März erhielt das Institut nach einem intensiven Prozess die Akkreditierung. Im Oktober beginnt der Lehr- und Forschungsbetrieb. „Mein Burgenland“ besuchte Geschäftsführer Franz Steindl und Direktor Gerhard Krammer im Haydn-Kons, wo sie drei Fragen ohne Worte beantworteten

Frage 1

Wie war eure erste Reaktion, als ihr von der Akkreditierung erfahren habt?

Frage 2

Was verbindet ihr mit Joseph Haydn?

Frage 3

Was ist bis zum Start am 1. Oktober noch zu tun?

Fotos: Fuchs

Der burgenländische Hauptmannarzt Stefan Schachner ist Retter, Familienmensch, Feuerwehrmann und vieles mehr …

Schachner bei seiner Arbeit als Chirurg im Heeresspital …

… umringt von dankbaren Betroffenen kurz nach der Rettung des eingeklemmten Syrers …

… beim Hilfseinsatz in der vom Erdbeben zerstörten Gegend Hatay in der Türkei …

… und in „Privatuniform“ zu Hause in Sieggraben bei seiner sechsköpfigen Familie

Der Mann mit den starken Nerven

Für viele ist er ein Held, obwohl er den Begriff gar nicht mag. Militärarzt Stefan Schachner aus Sieggraben hat einem Syrer durch eine Armamputation in der Erdbeben-Trümmerhölle von Hatay das Leben gerettet. Wie er den Einsatz erlebt hat und was er sonst noch alles macht, verrät der sportliche 47-jährige Tausendsassa im „Mein Burgenland"-Interview

INTERVIEW: **MARTIN HOLLWECK**

Wie ist dieser spezielle Einsatz, bei dem sie einem Verschütteten durch eine Armamputation das Leben gerettet haben, abgelaufen?
Stefan Schachner: Es ging Schlag auf Schlag. Ich hatte mit unserem Sani-Pinzgauer in der uns zugeteilten Zone Stellung bezogen, als mich mein Kollege anrief und mir sagte: „Stefan, du musst mir helfen." Ich bin sofort zu ihm und habe mir ein Bild von der Lage gemacht. Es war sehr schwierig, zu dem Verletzten vorzudringen. Allein der Geruch in den zerstörten Häusern ist nicht zu beschreiben. Als ich gesehen habe, dass die Betondecke am Oberarm lag und der Oberkörper frei war, entschloss ich mich zur Amputation. Ich konnte mich mit dem Mann verständigen, durch meine Auslandseinsätze spreche ich auch etwas Arabisch. Der Eingriff war kurz, nach drei Minuten konnten mein Kollege und ich den Mann aus den Trümmern bergen und den Sanitätern übergeben.

Wir ging es ihnen danach?
Die Menschen sind auf mich zugelaufen, haben mich umarmt und sich bei mir bedankt. Und dann ging es schon weiter zum nächsten Einsatz. Am Abend konnten wir noch einen 47-jährigen Mann und seine 14-jährige Tochter bergen. Ich habe 56 Stunden nicht geschlafen. Man ist aber voller Adrenalin, dass man das aushält. Insgesamt hat die österreichische Einheit neun Menschen gerettet. Am Abend hat dann auch Bundespräsident Alexander Van der Bellen angerufen, um sich zu bedanken.

Wie ist es überhaupt zu dem Einsatz gekommen?
Eigentlich habe ich drei Tage vor dem Beben einen neuen Vertrag bekommen, wonach ich nicht mehr zu Auslandseinsätzen ausrücken muss. Dann kam das Beben. Mir war klar: Wenn ich da runtergehe, wird das ein Einsatz wie kein anderer. Es war genau das gefragt, wofür ich als Militärchirurg ausgebildet worden war. Meine vier Kinder haben kurz beraten und dann gesagt: „Papa, die brauchen dich, du musst da hin gehen." Auch meine Frau hat dann schweren Herzens zugestimmt. Der Abschied war nicht leicht.

Wie fühlt es sich an, wenn man von anderen Menschen als Held gesehen wird?
Ich fühle mich nicht als Held. Ich bin dafür ausgebildet und habe dementsprechend gehandelt. Es stimmt schon: Man riskiert sein eigenes Leben, um anderen zu helfen. Aber das macht jeder Feuerwehrmann bei einem gefährlichen Einsatz auch.

Stichwort Feuerwehr: Sie sind auch Feuerwehrarzt des Burgenlands. Was gefällt Ihnen an der Feuerwehr?
Sie ist wichtig für das Leben im Ort. Es bilden sich Freundschaften, jeder bringt sich ein. Die Feuerwehr ist eine coole Sache.

Sie gelten als sehr umtriebig. Haben sie noch ein anderes Hobby?
Ja, ich bin passionierter Jäger. Im Wald kann ich entspannen und nachdenken, das ist wie eine Therapie für mich.

Sie sind ja gebürtiger Niederösterreicher. Warum sind Sie ins Burgenland übersiedelt?
Der Liebe wegen. Das war die beste Entscheidung, die ich in meinem Leben getroffen habe. Ohne meine Frau und meine Kinder würde das alles nicht gehen. Sie sind der große Rückhalt für mich.

Was gefällt Ihnen am Burgenland?
Die Luft, die Landschaft und der Wein (lacht) ... und nicht zuletzt die Menschen. Ich schätze sehr den offenen Zugang und das Miteinander, das hier gelebt wird.

Fotos: Nina Haider, ZVG, Privat

Mit „Gründen als Chance“ hat Nina Rassinger sich ihren Traum von der eigenen Tierzucht erfüllt

Mit **Gründen als Chance** zur „Spinnenfrau“

Nina Rassinger aus Steinberg-Dörfl hat ihr ungewöhnliches Hobby zum Beruf gemacht. Die ausgebildete Tierpflegerin züchtet und verkauft wirbellose Tiere. Unterstützt wurde die Jungunternehmerin vom Land Burgenland. Konkret nahm sie an dem von Landesrätin Astrid Eisenkopf initiierten Projekt „Gründen als Chance“ teil. Über 100 Frauen haben dabei in den vergangenen zehn Jahren erfolgreich mit Begleitung durch erfahrene Trainerinnen ihr Unternehmen gegründet.

Infoabende zum neuen Projekt sind demnächst auf www.gruenden-im-burgenland.at zu finden. Interessierte können sich über das Kontaktformular bereits vorab melden. Die gesamte Story über Nina Rassinger ist auf www.meinburgenland.at zu finden.

DIE ZUKUNFTSZAHL

30.000

Burgenland Family Cards verschaffen Familien gewaltige Vorteile in vielen Bereichen

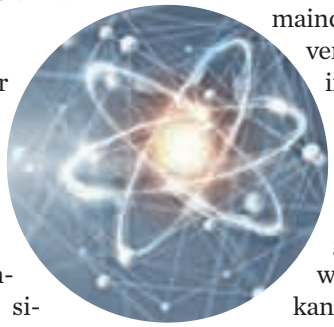
morgen

Die Zukunft im Blick

KOLUMNE

Werner Gruber

Aus dem Tagebuch des Forschungskoordinators



3. März 2023:
Besprechung mit einer Beamtin des Infrastrukturministeriums – Thema Quantenmechanik. In den letzten 20 Jahren entstand eine eigene Industrie, um mit Quantenkryptografie Daten sicher zu übertragen. Österreich ist führend bei Patentanmeldungen in diesem Bereich. Diese Dame koordiniert die Forschungsagenda – vielleicht kann man Forschungsgelder für das Burgenland absahnen?

Termin abgesagt! Leichtes Fieber, Muskelschmerzen und der Hals schmerzte. Grippe oder Corona? Das Haus lieber nicht verlassen, man muss ja niemanden anstecken. Zur Sicherheit einen PCR-Test gemacht, dazu einen Schnelltest – eindeutig Corona positiv, also Hausarzt gleich um Medikamente ersuchen. Je früher die aktuellen Virostatika gegeben werden, umso besser wirken sie. Das Ergebnis des PCR-Tests am Abend war nur mehr Formsache. Ich legte mich nieder, nebenbei gelangen Sprechfetzen aus dem TV ins Gehirn: „Die Wissenschafter sollen sich entschuldigen für ihre falschen Aussagen“ oder „Wir müssen uns entschuldigen für die Maßnahmen in der Pandemie“. Leider trug das Gehörte nicht zur Stimmungsverbesserung bei: ein Kniefall vor Personen, die das Konzept der Wissenschaft nicht begriffen haben.

Die ganze Wahrheit
Ich erinnerte mich an einzelne Kommentare zum PCR-Test. Der Erfinder des PCR-Tests sagte einmal, dass man damit keine Infektion messen kann. „Wir werden geblendet“, „die Pharmaindustrie soll nur viel Geld verdienen“ usw. hörte man in den sozialen Medien. Ja, diese Aussage wurde tatsächlich getätigt, der zweite Teil der Antwort wurde leider nicht mehr gezeigt: die Erklärung, was ein PCR-Test wirklich kann. Kommt es zu einer Entzündung im Körper, ändert sich die Enzymkonzentration – nur wenn man diese misst, kann man wirklich von einer Infektion sprechen. Ein PCR-Test misst tatsächlich keine Infektion, sondern die Menge an Virenbruchstücken auf der Schleimhaut. Diese ist proportional mit der Zahl der Viren in der Schleimhaut und diese ist wieder proportional mit den Viren im Körper. Kennt man die Proportionalitätsfaktoren, kann man sehr genau rückrechnen, wie viele Viren sich im Körper befinden. Genau das sollte der Test machen: feststellen, ob man krank ist und ob man andere Personen anstecken kann. Also keine Abzocke, kein Betrug, sondern eine hilfreiche Maßnahme, um festzustellen, ob man andere Personen gefährden kann. Und da dieses Thema wichtig ist, werde ich Ihnen gerne beim nächsten mal erzählen, warum manche Impfmythen falsch sind. Und jetzt lege ich mich nieder und versuche, gesund zu werden.

Werner Gruber ist begeisterter und begeisternder Physiker und seit 2021 Forschungskoordinator des Landes Burgenland

Fotos: ZVG, Fertl, Adobe Stock

WIRTSCHAFTSAGENTUR BURGENLAND

Die Antriebskraft.

Auch bei Forschung und Innovation.

Antriebskraft für **wirtschaftsnahe angewandte Forschung**

Wirtschaftsagentur Burgenland
Forschungs- und Innovations GmbH

Antriebskraft für **StartUps und Gründer**

StartUp Burgenland

Antriebskraft für **innovative Köpfe**

Innovationsmanager der
Wirtschaftsagentur Burgenland GmbH

Die Wirtschaftsagentur Burgenland vernetzt und unterstützt UnternehmerInnen, GründerInnen, Forschungscommunity, wissenschaftliche Einrichtungen, Hochschulen, Förderstellen, Landesverwaltung, ExpertInnen und MentorInnen im Burgenland, damit sich der Standort Burgenland weiter zu der Innovationsdrehscheibe im Herzen Europas entwickelt. **Seien Sie dabei.**

www.wirtschaftsagentur-burgenland.at

Das neue Spital im Endausbau nicht aus der Vogelperspektive, sondern aus Sicht der Crew des Rettungshubschraubers Christophorus 6

Neues Spital in der Zielgeraden

Seit dem Spatenstich vor knapp drei Jahren läuft der Neubau des Krankenhauses in Oberwart bestens gesteuert nach Zeit- und Kostenplan. Mehr als 80 Prozent sind gebaut, bis Herbst 2023 wird das größte Bauprojekt der Geschichte fertig sein

TEXT: **LEO SZEMELIKER**

LH HANS PETER DOSKOZIL:
„Der Neubau des Krankenhauses Oberwart wurde von Beginn an höchst professionell gemanagt. Deswegen sind wir im Zeit- und im Kostenplan. Gratulation an alle Beteiligten!“

Manchmal nennt es jemand „ihr Baby“ und dann widersprechen Josef Strohmaier und Christian Hofstädter gar nicht so vehement. Weil irgendwie ist es „ihr Baby“, auch wenn es sich über 16.000 Quadratmeter Fläche erstreckt und unter anderem aus 40.000 Tonnen Beton besteht. Das neue Krankenhaus in Oberwart steht knapp vor der Fertigstellung. Und dass der Bau seit dem Spatenstich – trotz Corona-Pandemie und massiver Teuerungswelle – noch immer im Zeit- und Kostenplan ist, verdankt es unter anderen den beiden „Vätern“. Deren eigentliche Berufsbezeichnung lautet „Projektleiter Neubau KHOW“. Strohmaier und Hofstädter, der eine angestellt bei der Burgenländischen Krankenanstalten-Ges.m.b.H (KRAGES), der andere bei der Landesimmobilien Burgenland GmbH (LIB), haben es mit einem kleinen und hochprofessionellen Team geschafft, das zu vermeiden, wovor sich viele bei Riesenprojekten fürchten: dass die Kosten aus dem Ruder und die Zeit davonläuft. Nicht so in Oberwart: Die vom Land vorgegebenen Maximalkosten von 235 Millionen Euro halten, und die Fertigstellungs-, Übergabe-, Umzugs- und Inbetriebnahmetermine aus heutiger Sicht auch. „Das ist auf die kooperative Zusammenarbeit zwischen den Ausführenden und dem Auftraggeber zurückzuführen“, gibt Christian Hofstädter zu Protokoll. Und auch darauf, dass einander die handelnden Personen vertrauen und über jeweilige Stärken Bescheid wissen.

START DES PATIENTENBETRIEBS 2024

Zu Redaktionsschluss dieser Ausgabe von „Mein Burgenland“ waren mehr als 80 Prozent fertig gebaut – der Innenausbau schreitet Bauteil für Bauteil zügig voran. Es gibt schon Bereiche mit komplett fertig gelegten Böden, installierter Haustechnik, fast fertigen OP-Sälen, Intensivstationen, Einrichtung im Eichenholz-Look. Nur die Betten und die Medizintechnik

Fotos: KRAGES, Carmen Neumann-Strobl, Christophorus 6

1 Markantes neues Klinik-Eingangsportal **2** Terrazzo für die „Magistrale“ (Verbindung zwischen Bauteilen) **3** Tagesklinische Station **4** Computer-Entwurf der Spitalskapelle **5** Einer von sieben Operationssälen im neuen Krankenhaus

ALLES IM GRIFF. Der Deutschkreutzer Baumeister Christian Hofstädter (Landesimmobilien Burgenland) ist einer der beiden Projektteamleiter

STEIRISCHER GROSSBAUSTELLENEXPERTE. Josef Strohmaier (KRAGES), Projektteamleiter

fehlen noch. Bis Herbst 2023 soll die neue Klinik fertig errichtet sein. Dann beginnen umfangreiche Tests und Überprüfungen des komplexen Systems Krankenhaus – von allen Leitungen, Heizungen, Lüftungen bis hin zu jeder einzelnen Steckdose.

Das Ziel ist, dass das Gebäude bis Frühjahr 2024 an das Management der KRAGES übergeben werden kann. Dann beginnt die Übersiedelung, Abteilung für Abteilung. Der Start des Patientenbetriebs ist für Mitte 2024 vorgesehen.

Highlights des neuen Schwerpunktspitals für das Südburgenland sind beispielsweise sieben Operationssäle, ein aufsehenerregend konstruierter neuer Hubschrauberlandeplatz unmittelbar neben einem zentralen Notfalllift, ein im Vergleich zum bisherigen Spital noch einmal erweitertes Herzkatheterlabor, der ebenfalls bereits seit einem Jahr im Einsatz stehende Da-Vinci-Operationsroboter sowie ein gegenüber heute deutlich erweitertes Angebot in der Onkologie (Behandlungen von Krebspatientinnen und -patienten wie Chemo- und Immuntherapien).

UMZUG WIRD AKRIBISCH GEPLANT

Im Jahr 2016 wurde bereits so geplant, dass das Spital erweitert werden könnte – dass etwa Bauteile aufgestockt werden könnten, OP-Säle außen hinzugefügt oder der 200 Meter lange Verbindungsgang, die „Magistrale“, in Richtung zusätzlicher Einheiten verlängert werden könnte.

Das heißt: Der Gesundheitsstandort Oberwart könnte nach 2024 noch weiter wachsen. Aber derzeit ist die Baufertigstellung im Fokus. Daran arbeitet das Team mit höchster Konzentration. Zurzeit wird laut KRAGES außerdem mit der Führung des Spitals der Umzug von der Dornburggasse Nummer 80 auf die Nummer 90 akribisch geplant. Die Versorgung mit Spitalsdienstleistungen muss stets lückenlos gesichert sein. Daher wird auch das endgültige Schicksal des Bestandsgebäudes erst nach dem Umzug besiegelt werden können.

Jubeljahr für unsere Florianis

Heuer feiert die Feuerwehr gleich drei Jubiläen: 100 Jahre Burgenländischer Landesfeuerwehrverband, 75 Jahre Feuerwehrschule, 50 Jahre Feuerwehrjugend

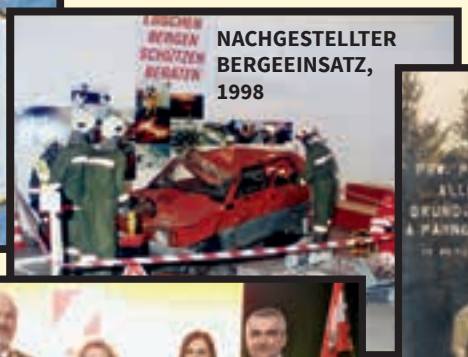
TEXT: **FLORIAN FUCHS**

ÜBUNG, 1930

FF WEPPERSDORF, 1924

FF-BALL, 1934

FF-SCHULE, 1970


NACHGESTELLTER BERGEEINSATZ, 1998

GRÜNDUNGSFEST, 1923

VERLEIHUNG, 2022

SIGNAL 112, 2023

Einzelne Feuerwehr-Organisationen gibt es im Burgenland schon länger – doch vor 100 Jahren wurde ein gemeinsames Ganzes bei den Florianis geschaffen: Genau am 15. April 1923 fand in Mattersburg die Gründungsversammlung des Burgenländischen Landesfeuerwehrverbandes statt.

Oben finden sich ein paar historische Eindrücke aus dem letzten Jahrhundert. Viele Aufnahmen und Einblicke präsentiert die im Rahmen des Festaktes auf der „Signal 112“ im März 2023 von Landesfeuerwehrkommandant LBD Franz Kropf an Landtagspräsidentin Verena Dunst, Landeshauptmann-Stv.in Astrid Eisenkopf und Landesrat Heinrich Dorner (Bild letzte Reihe rechts, v. l. n. r.). überreichte Festschrift „100 Jahre“.

Der ehemalige Feuerwehr- und heutige Landeshauptmann Hans Peter Doskozil (Bild letzte Reihe links: bei der Verleihung von Auszeichnungen 2022) ist stets voll des Lobes für die heimischen Feuerwehrleute: „Die Freiwilligen Feuerwehren leisten großartige Arbeit für die Allgemeinheit – und das ehrenamtlich. Um dieses funktionierende System beneiden uns andere Staaten.“

Fotos/Quelle: Burgenländisches Landesarchiv/(BF-)Fotosammlung, Peter Krajasich, Landesmedienservice

mehr wien zum leben.
wienholding
Ein Unternehmen der Stadt Wien

mehr ahoi auf der donau.

TWIN CITY LINER.com
SO GEHT SCHIFF HEUTE

Leinen los für den neuen TWIN CITY LINER.

Der neue Twin City Liner verbindet wieder die Innenstadt Wiens mit der Altstadt von Bratislava – bequem und schnell in nur 75 Minuten Fahrzeit. Der topmoderne Schnellkatamaran bietet 250 Personen Platz, verfügt über eine von innen zugängliche First-Class am Oberdeck, Premium-Sitze und ein vielfältiges Speisen- und Getränkeangebot. Ein einmaliges Reiseerlebnis!

Jetzt Tickets sichern unter www.twincityliner.com

www.wienholding.at

RED-TICKET UM NUR € 25,–

JETZT BUCHEN!
www.twincityliner.com
01/9048880

GGK MULLENLOWE

Redensarten

Das Einst und Jetzt des Mundwerkens ist ein unerschöpfliches Thema. Nicht nur hier, im Pannonischen. Und nicht nur dort, beim Wirten. Aber da wie dort eben auch

KOLUMNE: **WOLFGANG WEISGRAM**

Unlängst ist der Wirt, wieder einmal, übers Reden ins Reden gekommen. Man muss nicht eigens dazusagen, dass ihm, dem Wirtsbuben, ja schon allerhand zu Ohren gekommen ist von Kindesbeinen an. G'scheites und Dummes, wie das halt so ist in den Wirtshäusern landauf, landab. Verbunden mit einem g'scheiten Langzeitgedächtnis, fügt sich das Gehörte zu einer festen Erkenntnis: „D'Lajt reden anders als früher!"

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

Dem konnte oder wollte selbst der blaurote Methusalem nicht widersprechen. Zumal ihm der Wirt solcherart Gelegenheit bot, seinerseits eine einschlägige Schnurre zu erzählen aus seinem einstigen Lieferantenleben, das ihn häufig nach Niederösterreich hinüber geführt hat. „Ins Österreichische, wie die Mutter noch gesagt hat."

Regelmäßig fuhr der Blaurote einen Baustoffhändler an. Der war schon ziemlich drinnen in den Bergen und hieß Grabherr. Als der alte Grabherr starb, belieferte er die Witwe, „Grabfrau", so redete er sie aus Gewohnheit an, dem pannonischen Brauch folgend, der dem Ungarischen folgte: Grabúr und Grabné. Sie aber, die Grabné, vermutete eine blaurote Respektlosigkeit, etwas Despektierliches. Sie beschwerte sich beim Chef. „Und so hab ich in Gott's Nam' ‚Frau Grabherr' g'sagt zur ‚Witfrau'."

Die Wirtfrau, inzwischen hinzugetreten, nickte. „Ja", ergänzte sie, „söm war das anstrengend, sich das normale Reden abzugewöhnen." Die Art des Redens ist ja hartnäckig. Bis weit nach dem Zweiten Krieg haben sich die burgenländischen Lajt bei vielem noch unwillkürlich nach dem Ungarischen gerichtet. Und wer magyarisch denkt, denkt von der Maschekseite her.

Diesseits von Lafnitz und Leitha ist – nur zum Beispiel – das Lekwaland, wo die Leander blühen. Und unter Umständen Umurkengegend, Grumbiagrund gewissermaßen. Der wegen seiner G'scheitheit sogenannte Siebener wollte gleich ungefragt die Wörtlein Lekwa und Umurken eindeutschen; beziehungseise, weil das ja wieder was anderes wäre, einösterreichern. Aber der ältere der beiden Jakobiner fiel ihm rechtzeitig ins Wort. „Alles", so meinte er, „hat seine Hottergrenz'. Auch du!" Wer Lekwa für etwas Unanständiges hält oder Umurke für eine genderspezifische Beleidigung, gehört eh nicht ins Wirtshaus. „Nanana", widersprach da die Wirtin, „Platz ist hier für jede Redensart. Auch für die aus dem Österreichischen drüben." Oder grad. „Und grad im Wirtshaus wäre Platz für noch viele mehr."

„Im Wirtshaus", dozierte die Wirtin, „lernst ja erst das richtige Rundheraus-Reden." Daraus entspann sich das Klagelied noch einer jeden alternden Generation: ein Wortwechsel über die heutige, dem Wirtshaus eher abholde Jugend. Deren Redensart habe lange Zeit der vom RTL-Fernsehen geglichen. Gestern klang sie wie YouTube. Und heute wie Insta.

„Wer ist Insta?", frug da der blaurote Methusalem. Und jetzt aber war – unseren Rahmen hier deutlich sprengend – der Siebener in seinem Element.

Illustrationen: Designed by macrovector/Freepik, Roseneder

prost&mahlzeit

Das Rezept des Monats auf einen Blick

Rezept vom
Heimlichwirt in Gols

Am Kreisverkehr in Gols hat sich Peter H. Müller, ein kochender Sommelier, niedergelassen. Nach einigen Jahren im „Taubenkobel“ und den legendären Gutsbesetzungen, also Pop-up-Küchen bei Winzern, serviert er nun dort seine aromatischen Gerichte. Regionale Zutaten, kreative Rezepte und punktgenaue Weinempfehlungen sind der Fokus der Küche.
Der Gast findet ein paar Klassiker auf der Karte und dazu ein wechselndes sechsgängiges Menü, aus dem man wählen oder durch das man sich zu zweit durchkosten kann – nach dem Motto „Teilen & Verweilen“. Das gelingt in dem gemütlichen Wirtshaus auch ziemlich gut.
www.heimlichwirt.com

Gebratenes Filet vom Hecht

mit Joghurtgurken, Gartenkresse, Edamame & Wildreis

ZUTATEN für 4 Personen (als leichtes Hauptgericht)
● 4 geschröpfte Hechtfilets mit Haut (à ca. 120 g) ● 2 gewaschene Salatgurken ● 2 Tassen Gartenkresse ● 250 g Edamame ● 250 g griechisches Joghurt ● je 1 gute Handvoll fein gehackter Schnittlauch, Bohnenkraut & Petersilie ● 300 g Wildreis ● 1 gewaschene Biozitrone

ZUBEREITUNG
Gurken längs halbieren, Kerngehäuse auskratzen, fein hobeln, einsalzen und 15 Minuten ziehen lassen. Wasser herauspressen. Gurken mit Kräutern, Joghurt und Zitronenabrieb mischen. Mit Muskatnuss und weißem Pfeffer abschmecken. Reis und Edamame nach Anleitung zubereiten. Zitrone entsaften. Den Saft sowie Gurkenwasser und -innenleben einfach mitkochen.
Hecht auf der Hautseite bei mittlerer Hitze anbraten. Nicht wenden. Warten. Geduldig sein. Hitze langsam aufsteigen lassen. Wie auf dem Foto oder ähnlich mitsamt Kresse anrichten.
Euer bestes Olivenöl, Meersalz und Pfeffer drüber – genießen.

Fotos: schauen.at/Anna Stöcher

Know-how und die besondere Gegend im Burgenland erschaffen die renommierten Süßweine des Weinguts Kracher

„Unser Fokus ist Süßwein in höchster Qualität“

Weintourismus-Chef Herbert Oschep spricht mit dem Süßwein-Künstler Gerhard Kracher über generationsübergreifende Aufbauarbeit, die Besonderheiten des Botrytis-Weins und internationale Erfolge

WEIN-TALK: **HERBERT OSCHEP**

HERBERT OSCHEP: Wir befinden uns in Illmitz, auf dem wunderschönen Weingut Kracher, lieber Gerhard, herzlichen Dank für die Einladung. Das heutige Thema ist Süßwein. Süßwein ist im Burgenland bzw. ist für das Burgenland eine ganz besondere Marke. Auch international gibt es Süßwein nur in ganz wenigen Gebieten, und Gerhard, das macht euer Weingut auch mit aus, oder?

GERHARD KRACHER: Natürlich, unser Weingut ist seit jeher spezialisiert auf Süßwein. Wir produzieren schon seit wir existieren, seit 1959, circa 70 % Süßwein, die restlichen 30 % entfallen auf trockene Weiß- und Rotweine. Aber auf Süßwein, Botrytis-Wein, lag immer unser Hauptaugenmerk. Denn unsere Region ist speziell, das hat schon die Generation meines Großvaters erkannt: dass man hier mit etwas auf der ganzen Welt so Seltenem etwas ganz Spezielles kreieren kann, womit man international an der Weinspitze mitspielen kann.

Warum funktioniert das gerade hier bei uns so gut?

Wir haben einerseits den Einfluss des Neusiedler Sees – das Wasser sorgt für sehr viel Luftfeuchtigkeit. Meine Heimatortschaft, Illmitz, liegt noch dazu im Herzen des Nationalparks; wir haben viele kleine Lacken, kleine Seen, das ist eine riesige Wasserfläche insgesamt. Dann kommen noch die Wiesen dazu, die durch ihre Tiefe immer eine gewisse Feuchtigkeit in sich tragen. All diese Komponenten ergeben das perfekte Klima, das perfekte Mikroklima, um die Botrytis – den Edelschimmelpilz – jedes Jahr gedeihen zu lassen. Diese ganz spezielle Kombination nutzen wir natürlich, in dieser Intensität gibt es das weltweit sonst eigentlich nicht.

Du sagst ja immer, Weinbau ist ein Generationenthema …

Ein Weingut, oder überhaupt Landwirtschaft, ist ja nie das Lebenswerk eines Einzelnen. Man sieht das auch international an den großen Weingütern der Welt, es braucht Generationen, um die richtige Stilistik zu entwickeln, um alle Feinheiten herauszuarbeiten. Als mein Großvater begonnen hat, war unser Weingut kein Weingut. Wir waren eine kleine Mischwirtschaft und mein Großvater hat immer die Vision gehabt, Winzer zu werden. Das hat ein bisschen gedauert, aber er hat damals, 1949, den Grundstein dafür gelegt, dass wir heute in der Welt bekannt sind. Mein Vater hat Anfang der 80er-Jahre übernommen und unser Fokus lag immer auf hochwertigem Süßwein; auf der höchsten Qualität, die wir produzieren können. Er ist leider relativ frühzeitig verstorben, aber wir arbeiten immer noch an und nach seiner Vision, dass unser Wein auf keiner erstklassigen internationalen Weinkarte fehlen darf. Und wir kommen der Sache immer näher.

Familienangelegenheit: die aktuelle, Gerhard und Yvonne, und die Next Generation Kracher, Luis und Franziska

Noch seltener sind ja rote Süßweine, da eignet sich laut dir der Zweigelt am besten. Hauptsorte beim Weißen ist auch bei euch in Illmitz der Welschriesling, oder?

Ja. Der Welschriesling war bei uns am Weingut schon immer die Hauptsorte. Wir haben fast 50 % unserer Rebenanlagen mit Welschriesling bestockt, weil er als Süßwein einfach diese Komplexität hat. Und wenn man da hineinriecht, erfährt man wunderschöne, ganz reife Quitte, als wenn man sie frisch aufschneidet und vor das Gesicht hält, genau so riecht das. Das ist ganz typisch für einen Welschriesling. Man sieht, dass diese Weine für die Ewigkeit gemacht sind – für Generationen! Die Weine von jetzt können in hundert Jahren noch getrunken werden.

Welcher war für dich einer der burgenländischen Top-Süßwein-Jahrgänge in den letzten 25 Jahren?

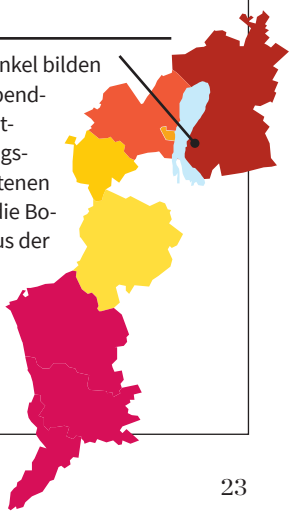
1995, das ist für mich ganz klar, das ist der Jahrgang des vorigen Jahrhunderts oder Jahrtausends, wie man es so nehmen will, für Süßwein. Das war auch unser großer internationaler Durchbruch als Weingut, als dieser Jahrgang international bewertet wurde.

Das ganze Interview als Video gibt es hier

Herbert Oschep ist Büroleiter von Landeshauptmann Hans Peter Doskozil und Chef von Weintourismus Burgenland. Um die hervorragende Arbeit der burgenländischen Winzer noch bekannter zu machen, führt Oschep regelmäßig Interviews zum Thema Wein mit Winzern aus dem ganzen Burgenland. Mein Burgenland bringt Auszüge aus den daraus entstandenen Gesprächen.

ILLMITZ

Mitten im Seewinkel bilden Verdunstung, Abendnebel und feuchtwarme Witterungswechsel den seltenen Nährboden für die Botrytis cinerea, aus der Süßweine wie Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen entstehen



Fotos: Kracher, ZVG, Josef Steiger

PRODUKT DES MONATS

ausgewählt von Max Stiegl

Die Frühlingswiese als Gaumenfreude

Es ist immer mehr en vogue, alles an „Grünzeug“ zu verkochen. Das ist allerdings nichts Neues, sondern eigentlich ganz Althergebrachtes. Und wenn früher oft nicht die Zeit war, Wiesen nach Genießbarem abzusuchen – heute ist sie es

Der frühe Frühling ist kulinarisch eine gemeine Zeit. Das Wetter fühlt sich zeitweise schon nach dem Reichtum des Sommers an, allein, es dauert einfach, bis aus den ersten Sonnenstrahlen Obst und Gemüse werden. Was dafür schon sprießt, sind wilde Blätter und Triebe – und zwar in rauen Mengen. In Wald und auf Wiesen wuchern Wilder Löwenzahn, knackige Hopfensprossen, krautige Brennnesseln, Schafgarbe, und Spitzwegerich mit seinem typischen Wiesengeschmack.

Superfood vor der Nase

Natürlich kann man das einfach als Salat genießen, ich mache aber lieber ein warmes Essen daraus. Es gibt nämlich wenig Befriedigenderes, als all dieses junge Wildgemüse in einen köstlichen Eintopf zu packen: Das hilft, das letzte bisschen Kälte des weichenden Winters zu vertreiben und gleichzeitig Kraft zu tanken für den aufblühenden Frühling. Wenn irgendwas den Namen Superfood verdient, dann sind es diese ersten Triebe voller Energie und neu erwachenden Lebens.

In vielen Teilen Europas haben solche Speisen eine lange Tradition: Rund um das Mittelmeer gehen (oder zumindest: gingen) im Frühjahr die Märkte über mit Bergen wild gesammelter Blätter und Triebe, von Zichorien über Malven bis hin zu Wildem Spargel. Die Burgenländer waren historisch ein wenig zurückhaltender bei Wildgemüse: Zwar wurden immer schon reichlich Heilkräuter gesammelt, Löwenzahn oder Brennnessel nur zum Genuss zu essen, ist aber lange kaum wem eingefallen.

Das erste Grün – oder besser: Gelb – des Jahres war hier traditionell meist der „Kroarlsalat“, der aus „Ruabnkei“ gemacht wurde, jenen zarten Blättern, die im späten Winter aus den eingelagerten Halm- und anderen Rüben austrieben. Sie wurden mit Erdäpfeln gemischt und mit heißem Schmalz und, wenn möglich, mit etwas gebratenem Speck angerichtet – ganz ähnlich wie in der Steiermark der Röhrlsalat.

Sammler, nur so zum Spaß

Sonst aber waren Blätter und Triebe, vor allem wilde, lange kulinarisch kaum ein Thema: Sie gaben einfach zu wenige Kalorien her und machten nicht genug satt, als dass sich das Sammeln lohnte – zumal es so viele andere, zum Überleben wichtigere Dinge zu tun gab.

Die schlechten alten Zeiten sind glücklicherweise vorbei und heute können wir auch im Burgenland bloß zum Vergnügen losziehen und köstliche Wildkräuter sammeln. Als kleines Zugeständnis an die hiesige Tradition verkoche ich sie besonders gern in einem traditionellen Bohneneintopf.

Nehmen Sie für das folgende Rezept jedes köstliche, essbare wilde Grün, das Sie finden können (außer Bärlauch, da ist aufgrund des intensiven Geschmacks eher Zurückhaltung geboten!). Es gilt natürlich: Nur nehmen, was man sicher kennt! Und wer partout nicht sammeln mag oder sich nicht traut: Spinat, Mangold oder Kohl tun es zur Not auch.

ZUR PERSON

Max Stiegl, 42, 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.

Fotos: Pertramer, Stine Christiansen

Stinatzer Bohnensuppe
mit wildem Gemüse

Zutaten: ● 250 g Wachtelbohnen ● 250 g Kidneybohnen ● 250 g geräuchertes Schweinefleisch ● 2 Esslöffel Schmalz ● 2 TL Tomatenmark ● 2 weiße Zwiebeln ● 2 rote Zwiebeln ● 5 Knoblauchzehen, fein gehackt ● 1 kleines Stück Ingwer, geschält, gehackt (ca. 1 TL) ● 2 l Suppe (aus Rind, Huhn oder Schwein) ● 2 Esslöffel Mehl ● Salz, Pfeffer, Majoran, Lorbeerblatt ● 2 Handvoll frische wilde Bitterblätter – Löwenzahn, Wilder Hopfen, Brennnesseln … was immer du finden kannst ● Apfel- oder Rotweinessig

Weiche die Bohnen über Nacht in reichlich Wasser ein. Abtropfen lassen.
Bohnen und Fleisch getrennt in reichlich Salzwasser kochen, bis sie weich sind.
Die Bohnen abseihen und das Wasser aufbewahren. Das geräucherte Fleisch in etwa 1 cm große Stücke schneiden.

Zwiebeln hacken und in Schmalz anschwitzen, bis sie glasig sind. Knoblauch, Tomatenmark und Ingwer dazugeben und kurz anbraten. Mit Suppe aufgießen, Majoran, Lorbeerblatt und Pfeffer dazugeben und 25 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.

Bohnen, geräuchertes Fleisch und Wildgemüse in den Topf geben. Weitere fünf Minuten köcheln lassen, Essig dazugeben, nachwürzen und servieren.
Wenn die Mischung zu dick ist, mit ein wenig Bohnenkochwasser verdünnen.

Schäfchen zählen am Biohof

Ganz einig sind sich Julia und Alex Elpons nicht, wenn es um die Größe ihrer Schafherde geht. Kein Wunder, 140 Mutterschafe sorgen ja auch laufend für entzückenden Nachwuchs. Im südburgenländischen Bildein widmen sich die beiden dem Erhalt einer alten, vom Aussterben bedrohten Haustierrasse, den Krainer Steinschafen.

TEXT: **SIGI WEISS/GENUSS BURGENLAND**

Immer mehr Menschen wenden sich vom Fleischkonsum ab, da ihnen die Massentierhaltung und ihre Folgen für Tiere, Menschen und Umwelt missfallen. Dass es auch anders geht – nämlich in einem Zyklus aus einem guten Tierleben mit einem respektvollen Ende in gewohnter Umgebung und dem Geschenk eines gesunden, nachhaltigen Lebensmittels –, kann man am Biohof Elpons beobachten. Hier wird nach uralten Gesetzen gearbeitet, die in der Landwirtschaft nie ihre Gültigkeit verloren haben.

Die Muttertiere der Krainer Steinschafe haben eine vorteilhafte Eigenschaft: Sie können das ganze Jahr über trächtig werden, Lämmer kommen also das ganze Jahr über auf die Welt. Auch wenn das im Winter ist, vertragen sie die Haltung im offenen Stall ausgezeichnet.

Erhalt einer alten Haustierrasse

Krainer Steinschafe stammen ursprünglich aus den Julischen Alpen im Dreiländereck Kärnten, Slowenien und Friaul, sie sind widerstandsfähig und genügsam. Ihre jahrhundertealte Nutzung als Milchschafe hat sie sehr zutraulich gemacht. Ihre dichte Wolle sorgt dafür, dass sie gut auf den Weiden gehalten werden können. Um die alte Nutztierrasse auch genetisch einwandfrei zu bewahren, wird jedes Jahr ein neuer Bock gekauft, der frischen Wind in die Herde bringt.

Wanderschafe zur Wiesenpflege

Im Südburgenland verbringen sie die kältesten Monate in einem offenen Stall, ab April wandern sie von Weide zu Weide. Julia und Alex Elpons tragen mit ihrer Schafherde

Fotos: Birgit Lang, Genuss Burgenland/Weiß, Adella Glocknitzer, Birgit Machtinger

Alles, was das (Fleisch essende) Herz begehrt: die besten Stücke vom nachhaltig gehaltenen Krainer Steinschaf, Hartwurst, Rohschinken und vieles mehr

Ein Leben für die Schafe und mit den Schafen: Julia und Alex Elpons pflegen Landwirtschaft nach uralter, schonender Philosophie

DAS OSTERLAMM

Lämmer wurden schon in alttestamentarischer Zeit zum jüdischen Passahfest geschlachtet. Sie sind ein Symbol für Reinheit und Frieden, auch Jesus wurde als Lamm Gottes bezeichnet. Das Lammfleisch wurde geweiht und am Ostersonntag, dem ersten Tag nach der Fastenzeit, zubereitet.
Biohof Elpons, Mühlweg 4, 7521 Bildein,
elpons@bioschaf.at, www.bioschaf.at

nämlich auch zum Erhalt der alten Streuobstwiesen bei. Diese, oder auch Wiesen in hügeligen Lagen, können mit modernen Maschinen kaum gemäht werden, deswegen haben die Schafzüchter hier viele Vereinbarungen getroffen. Über 300 Schafe weiden eine Zeit lang auf einer Wiese, dann zieht die Herde weiter. Das ist arbeitsintensiv, denn jedes Mal müssen mobile Zäune errichtet und wieder abgebaut werden. Auch das Wasser bringen Alex und Julia Elpons mit. Ein paar Bäume reichen aus, um den Tieren Schutz vor Hitze oder Regen zu bieten. Das heruntergefallene Obst, das ja oft nicht mehr geerntet wird, fressen die Schafe mit Vorliebe. Dafür gibt es kein Kraftfutter, auch keine sonstigen Futtermittel wie Soja oder Getreide. Die Schafzüchter machen aus Gras Fleisch, wie schon seit Jahrtausenden.

Als Nebenprodukt ihrer Schafwanderungen zaubert Julia Elpons auch herrlichen Apfelsaft von den Streuobstwiesen. Mittlerweile haben sich die Vorteile dieser Art von Landschaftspflege bei den Bauern herumgesprochen und sie bekommen die Flächen angeboten: steile Wiesen, Weingärten, Streuobstwiesen, Uferflächen an der Pinka oder Flutungsbecken.

Schließlich sind die alten Obstwiesen auch ein wunderschöner Anblick, der in der Wein- und Tourismusregion „Weinidylle Südburgenland“ geschätzt wird. Die Schafe sorgen auch dafür, dass diese Flächen nicht verbuschen und erhalten so die Biodiversität dieser Wiesen.

Schafe, Hühner, Gemüse, Obstbäume – Biodiversität rules

Manchmal passiert es, dass die Lämmer nicht von ihren Muttertieren gesäugt werden. Für diesen Fall gibt es am Biohof Elpons ein eigenes Paar Jersey-Kühe, deren Milch dann die Kleinsten ernährt. Das Heu für den Winter wird auf den eigenen Wiesen gemacht und auch die Sulmtaler Hühner tragen zum Erhalt der genetischen Vielfalt bei.

Um den Tieren Stress bei der Schlachtung zu ersparen, wurde direkt am Hof ein zertifizierter Schlachtraum errichtet. Das erspart ihnen vor allem den Transport und die Angst, die die Trennung von der Herde mit sich bringt, am Ende ihres doch ziemlich perfekten Schaflebens. Ein Tierarzt ist natürlich dabei, um die Gesundheit der Tiere und des Fleisches zu sichern.

„Wie wir die Schafe halten, füttern und pflegen, auch wie sie sterben, ist eine Philosophie. Ich sehe alle Geburten, kenne jedes Tier. Das Schlachten hat seit Jahrtausenden dazugehört. Wir pflegen die Tiere und die Herde schenkt uns einen Teil der Lämmer“, erklärt Julia Elpons.

Lammfleisch für das Osterlamm

Direktvermarktung bedarf immer individueller Lösungen, beim Biohof Elpons funktioniert das über einen Newsletter. Darin wird u. a. der nächste Schlachttermin angekündigt, dann kann man vorbestellen – Sonderwünsche inklusive: Schlögel mit oder ohne Knochen, die Koteletts zart oder dicker geschnitten. So bleibt auch kein Frischfleisch übrig. Ein Fleischhauer stellt für den Biohof Elpons auch 100 % reine Schafwürste und Rohschinken her. Alex Elpons macht die Lieferfahrt und bringt das frische Lammfleisch ins Nordburgenland und nach Wien. Die Nachfrage ist groß, am besten meldet man sich also für den Newsletter an, wenn man bestes burgenländisches Biolammfleisch aus ökologischer und tiergerechter Haltung bekommen möchte.

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.

Das südburgenländische Schloss Tabor lockt mit Frühlingsduft, Kunst und Kultur

Frühling auf Schloss Tabor

Schloss Tabor, einer der romantischsten Plätze des Südburgenlandes, erblüht im Frühling zu einem Paradies der Kunst und Kultur. Da schließt sich das ganze Bundesland tatkräftig an

TEXT: **FLORIAN FUCHS**

LÖSUNG FÜR DAS RÄTSEL AUS MEIN BURGENLAND 2023 AUSGABE 2:

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

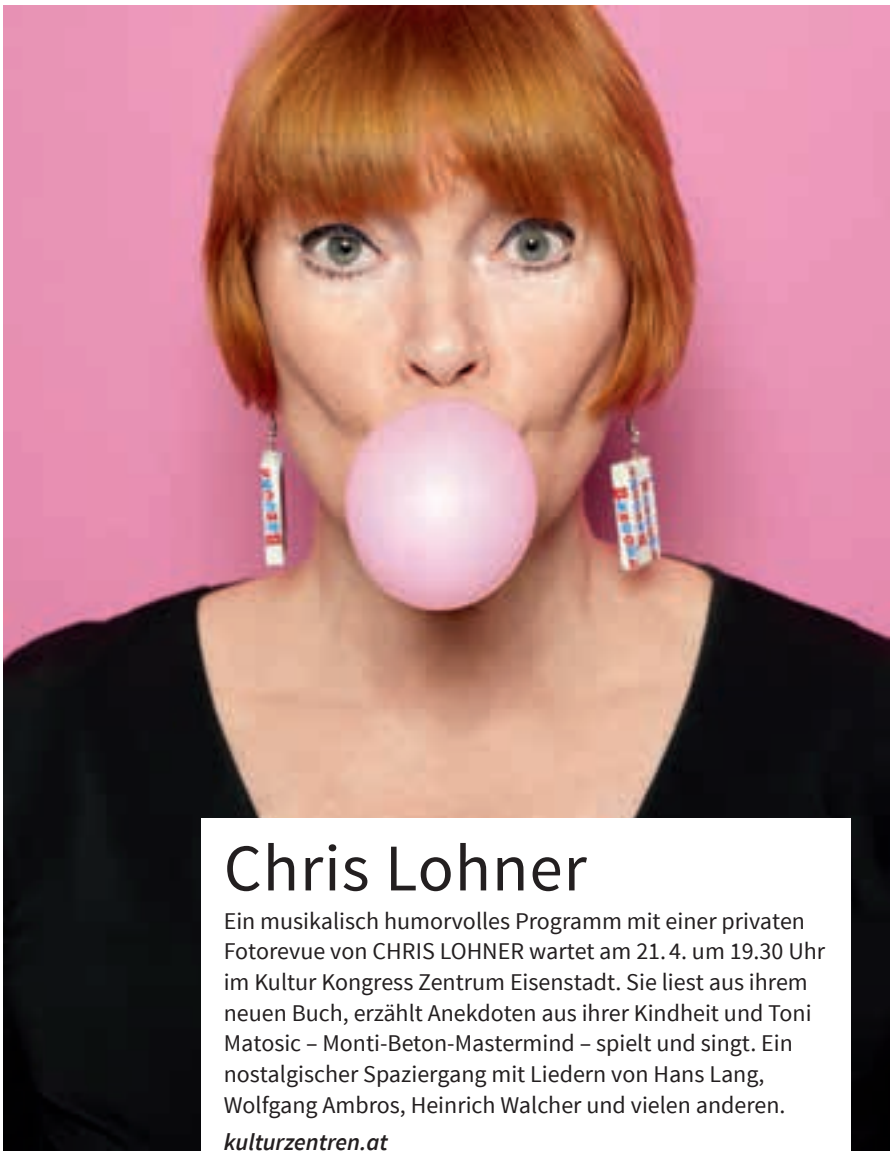
BK-Sr-23335

FASTENZEIT

Ein einzigartiges Erlebnis für die Sinne ist der Duft farbenprächtig blühender Blumen und frischer Kräuter im historischen Schlossinnenhof. Bereits zum zweiten Mal heißt es Bühne frei für Blasmusik auf höchstem Niveau. Von 17.–18. Juni wird der Schlossinnenhof zum Hotspot für Brass-Musik: virtuos, generationenübergreifend, von traditionell bis modern und vor allem mitreißend. Eine fotografische Reise durch die Geschichte des Burgenlandes bietet die historische Ausstellung „Grenzland im Fokus“, die von 31. März bis 11. Juni besichtigt werden kann. Die teils berührenden, teils skurrilen Bilder zeigen nicht nur den burgenländischen Alltag der letzten 100 Jahre. Sie spiegeln auch überregionale Entwicklungen wider. Die rund 100 Fotografien aus dem Burgenländischen Landesarchiv werden um ausgewählte zeitgenössische Positionen ergänzt. Darunter Arbeiten der Wahlburgenländer Elfriede Semotan und Andreas H. Bitesnich, des in Mannersdorf an der Rabnitz geborenen David Schermann oder von Peter Coeln und Francesca Catastini, Alex Lang sowie Florian Rainer.
www.schlosstabor.at

See Opening 2023

Der Sommer im Burgenland wird heuer von 28. April bis 7. Mai willkommen geheißen. Auch in diesem Jahr wartet ein buntes Programm mit viel Abwechslung an zahlreichen Locations. Heuer ist neben Gemeinden am Neusiedler See erstmals auch der Neufelder See beim Eröffnungsreigen der Sommer-Saison mit dabei.
burgenland.info/see-opening-burgenland



Chris Lohner

Ein musikalisch humorvolles Programm mit einer privaten Fotorevue von CHRIS LOHNER wartet am 21. 4. um 19.30 Uhr im Kultur Kongress Zentrum Eisenstadt. Sie liest aus ihrem neuen Buch, erzählt Anekdoten aus ihrer Kindheit und Toni Matosic – Monti-Beton-Mastermind – spielt und singt. Ein nostalgischer Spaziergang mit Liedern von Hans Lang, Wolfgang Ambros, Heinrich Walcher und vielen anderen.
kulturzentren.at

Veranstaltungen to go

KultYoga im Landesmuseum
Yoga ist immaterielles Weltkulturerbe – und gehört somit auch ins Landesmuseum Burgenland!
20. 4., 27. 4., 4. 5. & 11. 5., Landesmuseum Burgenland

Thomas Maurer
Sachen, an denen man eh nicht vorbeikommt, sollte man mit Leidenschaft erledigen.
4. 5., 5. 5., jew. 19.30 Uhr Kulturzentrum Mattersburg

Streetfood Festival auf der Friedensburg Schlaining
Coole Food Trucks, fahrbare Garküchen und chillige Essstände. Der Duft von verschiedenen Köstlichkeiten liegt in der Luft.
21.–23. 4. Friedensburg Schlaining

Archäologie im Burgenland
Eine Zeitreise durch die letzten 6.000 Jahre Menschheitsgeschichte mit Blick auf das historische Burgenland.
Ganzjährig, Landesmuseum Burgenland

Infos zu allen Events und Karten unter kultur-burgenland.at

Fotos: Katharina Hafner, Podersdorf am See/Eric van Ommen, Inge Prader

wia xogt

tako se veli / így mondjuk / sar phendo

So sprechen Burgenländerinnen und Burgenländer – von Leo Szemeliker

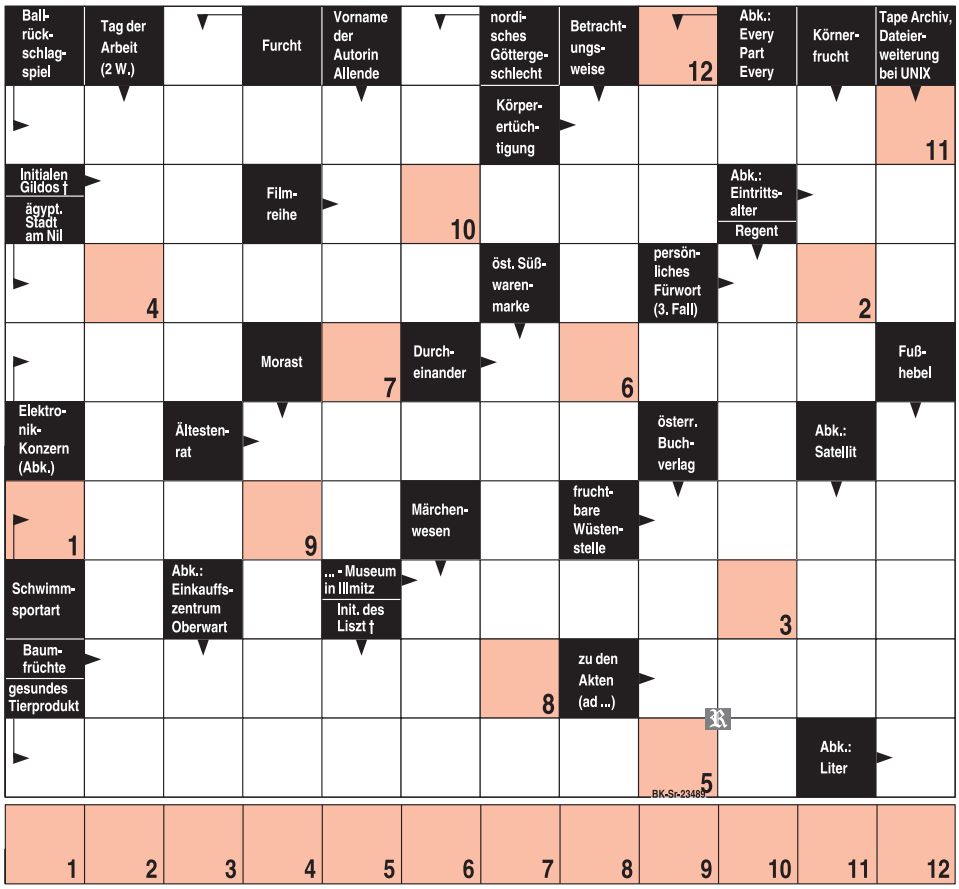
„Saufst'n niar oi – gaumz auhmni Moß, sa bindst in schiachstn Teifiil los umd follst van siebmtn Himmül grod oi ins Öüleind – umd bist tot." *(„Trinkst du ihn nur runter – ganz ohne Maß, bindest du den hässlichsten Teufel los und fällst vom siebenten Himmel direkt hinunter ins Elend und verstirbst.")* Auszug aus dem Gedicht „Ougau umd da Wei(n)" von Schulrat und Schöpfer des „Ersten Burgenländischen Mundart-Wörterbuchs" **Franz Hannabauer** aus Oggau (Bezirk Eisenstadt-Umgebung (gefunden auf www.oggau.com)

„Sad će ti se sraka va kras!" *(„Jetzt wird dir die Elster in den Kreis machen!")* Po prodrštofsku (auf Wulkaprodersdorferisch) i. S. v. „Jetzt wirst du Probleme bekommen"/„Pech haben", von Frau Professor **Angelika Kornfeind**

NG „In Burgenlandcroatian we don't say ‚nema ništa u frižideru', we say ‚jila je va špajzi' and we think that's beautiful." *(„Auf Burgenlandkroatisch sagen wir nicht ‚es gibt nichts im Kühlschrank', wir sagen ‚Essen is in da Speis', und wir glauben, das ist sehr schön.")* Instagram-Post von **Novi Glas** (Neue Stimme), Zeitschrift der burgenlandkroatischen Studierenden

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



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

KOLUMNE

Jakob Perschy

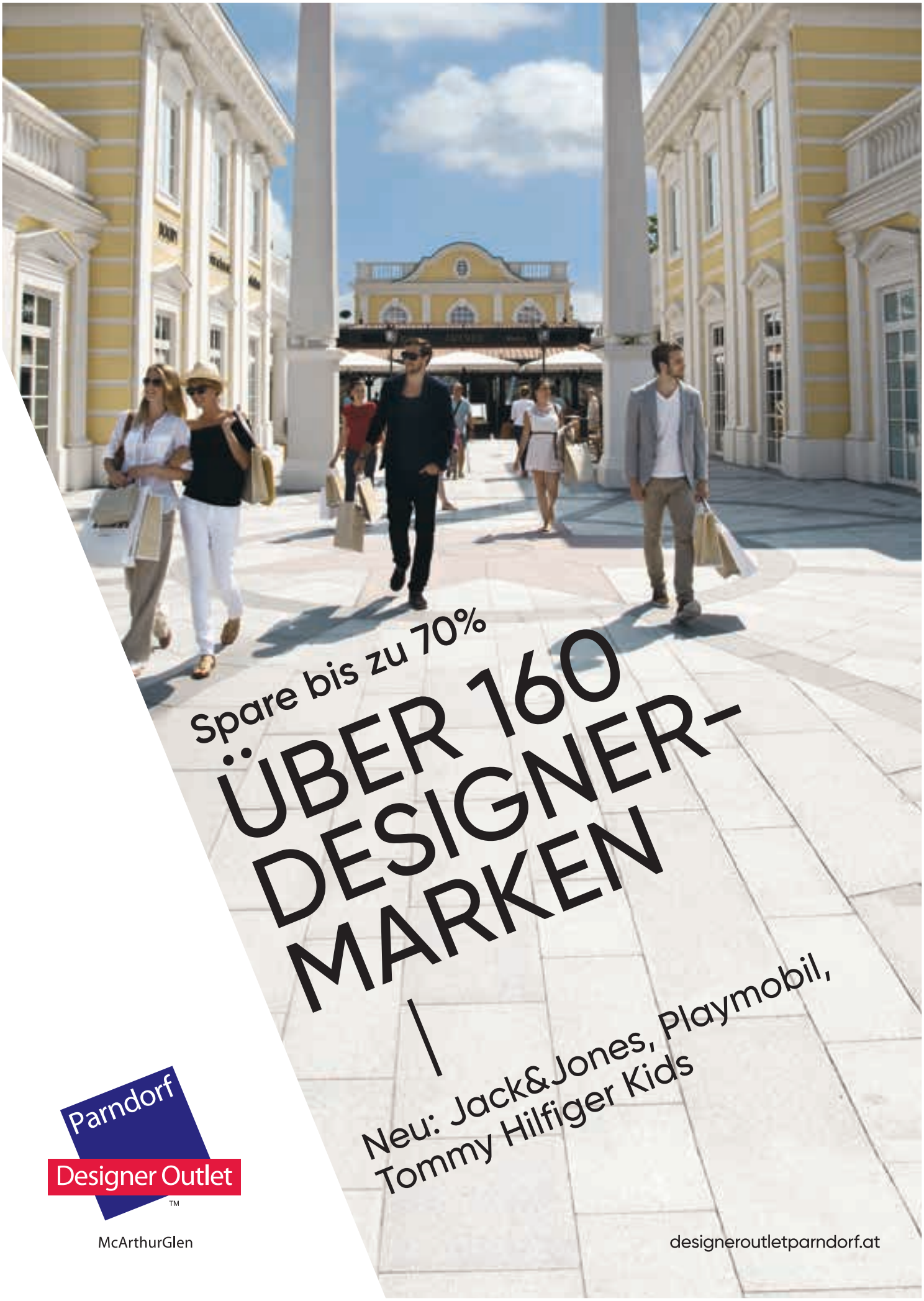
Perschys Perspektiven

Dass mit „Pouga" der Truthahn gemeint ist, war für mich dermaßen selbstverständlich, dass ich mich wunderte, dass das außerhalb des Burgenlandes niemand wusste: „Bocker" sagt ihr zur Pute? – Nein, „Pouga", und das ist verballhorntes Ungarisch: „Pulyka" heißt der Truthahn bei unseren Nachbarn. Von diesen burgenländisch-ungarischen Verballhornungen haben wir mehr: Hinter dem burgenländischen Stier, dem „Wiega", verbirgt sich, kaum erkennbar, das ungarische „bika". Leichter lässt sich in unserem „Gogosch" das ungarische „kakas" identifizieren. Und wenn wir das süße Kätzchen zärtlich „Zizerl" nennen, wurzelt das klarerweise im ungarischen „cica".

Ungarische Wurzeln hat auch Bernadette Németh. Als Tochter sogenannter „56er-Ungarn" (also beim Volksaufstand 1956 geflüchtete) ist sie in Wien aufgewachsen, lebt in Breitenbrunn und hat das schöne Büchlein „111 Orte rund um den Neusiedler See, die man gesehen haben muss" (Emons Verlag) verfasst. Das richtet sich nicht nur an Wiener*innen und andere burgenlandmäßig Unbedarfte, da kann auch unsereins profitieren. Es gibt ja zauberhafte Plätze rund um unseren See zu entdecken, und das ganz unabhängig von seinem Wasserstand.

Jakob Perschy ist Landesbibliothekar und Literat

Foto: ZVG


Spare bis zu 70%
ÜBER 160 DESIGNER-MARKEN
Neu: Jack&Jones, Playmobil, Tommy Hilfiger Kids
Parndorf
Designer Outlet
TM
McArthurGlen
designeroutletparndorf.at

O.K. ENERGIE HAUS

Sofort 40% Energiekosten einsparen!

Natürliche Dämmung mit Zellulosefasern

Zellulose füllt die engsten Spalten und Ritzen aus. Das ergibt eine fugenlose, wärmebrückenfreie „Dämm-Matte“ unabhängig von der Hohlraumgeometrie.

Zellulose ist diffusionsoffen. Dies trägt zu einem angenehmen Raumklima bei und beugt der Entstehung von Schimmel vor. Zellulosedämmung hält Kälte, Hitze und Schall draußen. Von der Herstellung bis zur Entsorgung perfekt für unsere Umwelt.

Ersparnisbeispiel: Haus aus den 60er Jahren mit 120 Quadratmetern Wohnfläche. Energiebedarf Bestand: 201,8 kWh/m². Entspricht derzeitigen Heizkosten von grob 6.450 Euro im Jahr mit einer konventionellen Heizung (Öl, Gas, Pellets...).

Einsparung bis zu 40% durch Dämmung mit 35 Zentimeter Zellulosedämmung = 2.580 Euro Ersparnis jedes Jahr! Kosten für die fertige Dämmung inklusive Arbeitszeit von O.K. Energie Haus: 3.189 Euro (inkl. MwSt). Somit hat sich die richtige Dämmung bereits nach 15 Monaten wieder amortisiert! An nur einem Tag legen zertifizierte Facharbeiter einen Zellulosebelag auf Ihre oberste Geschoßdecke, dies fugenlos und ohne Verschnitt! Ab diesem Zeitpunkt sparen Sie Heizkosten im Winter und Kühlkosten im Sommer.
Anfragen: Martin Sagmeister +43 (0) 676 / 68 33 538

Eigenschaften der Zellulose-Dämmung

100% recyclebar

100% Feuchtigkeits-regulierend

100% hoher Wärme-, Kältewiderstand

100% diffusionsoffen

ISOCELL

Effektiver Umweltschutz
Hervorragender Hitzeschutz
Beste Wärmedämmung
Reguliert Feuchtigkeit
Hoher Brandschutz
Bessere Schalldämmung

www.zellulose.at

O.K. Energie Haus GmbH
Alte Bundesstraße 9
7503 Großpetersdorf
+43 (0) 3362 / 20 686
buero@ok-haus.at

klimaaktiv Partner

okhaus
o.k.haus
o.k.energiehaus

www.ok-haus.at