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

04/2023

Mein Burgenland

MEIN MAGAZIN FÜR LEBEN, LAND UND LEUTE

Auszeit im Kurhaus Marienkron

Elke Müller, Geschäftsführerin des Kurhauses Marienkron, informiert über das vielfältige Kur- und Therapieangebot, das für Regeneration und innere Balance sorgt

Gesundheit Burgenland

DIE KRANKENANSTALTEN
des Landes ändern die Marke im Außenauftritt

Burgenland war ein Land der **Mühlen**

MÜHLEN AN DER WULKA
ist der Titel eines Buches mit über 500 Bildern

Der **Spargel** hat wieder Saison

DAS EDLE GEMÜSE
fühlt sich im Burgenland wohl. Max Stiegl weiß mehr darüber

Burgenland Energie

BE READY

Bessere Energie für alle.

Liebe Burgenländerinnen und Burgenländer!

„Die Tendenz zur Zwei-Klassen-Medizin muss sich ändern“

Eine reichweitenstarke Tageszeitung titelte kürzlich: „Gesundheitssystem liegt im Wachkoma“.
Dieser journalistisch sicher etwas überzeichnete Befund beschreibt eine Entwicklung, die sich bereits seit mehreren Jahren abzeichnet. Ein Hauptproblem ist die Tendenz zur Zwei-Klassen-Medizin. Wir dürfen uns deshalb nicht über verärgerte Patientinnen und Patienten wundern, die sich nicht mehr auf eine zeitnahe medizinische Versorgung verlassen können, obwohl sie ins solidarische System eingezahlt haben.
Der Bund hat sich bislang in diesem Bereich durch Reformverweigerung ausgezeichnet. Aber wir dürfen nicht mehr länger akzeptieren, dass nicht die E-Card über den Zugang zu medizinischen Leistungen entscheidet, sondern die Kreditkarte.

Im Burgenland versuchen wir, die Versäumnisse des Bundes bestmöglich zu kompensieren. Das burgenländische Gesundheitssystem ist „hellwach“ und alles andere als im Wachkoma. Wir investieren mehr denn je, um eine wohnortnahe, leistbare und hochwertige Gesundheitsversorgung sicherzustellen – unter anderem mit dem Neubau des Spitals in Oberwart und dem österreichweit attraktivsten Gehaltsschema für Ärztinnen und Ärzte, die in den fünf burgenländischen Spitälern arbeiten.

Wichtigstes politisches Ziel muss sein, dass alle Patientinnen und Patienten gleich behandelt werden, unabhängig von ihrer wirtschaftlichen und sozialen Situation.

Ihr

Hans Peter Doskozil
Landeshauptmann Burgenland

Köpfe dieser Ausgabe

S. 11
Elke Müller
gibt im Interview ohne Worte Einblick in das Kurhaus Marienkron

S. 12
Ingrid Altenburger
ist Auslandsburgenländerin und spricht im Interview über ihr Leben mit vielen Stationen

S. 26
Leithaberger Edelkirsche
verzaubert im April in Blüte, lockt im Mai mit ihrer Frucht & lädt im Juni zum Markt

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: 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:** 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: Roland Schuller, ZVG, Carmen Neumann-Strobl, Netzwerk Kulinarik/pov.at, Cover: Roland Schuller

EDITORIAL

Christian Uchann

Liebe Leserinnen und Leser!

Ich weiß nicht, wie es Ihnen geht, wenn Sie auf der A3 oder A2 die burgenländische Landesgrenze erreichen – sichtbar gemacht durch ein Willkommensplakat mit dem in den Landesfarben strahlenden Sonnensymbol.

Mich erfüllt es jedenfalls mit Freude, auch an den Tagen, an denen ausnahmsweise nicht die Sonne scheint.

Doch warum diese Freude? Ist es nur das „Heimkommen“, das einen zufrieden und glücklich macht, oder steckt doch mehr dahinter?

Als gebürtiger Wiener, der beruflich seit mehr als zwanzig Jahren im Burgenland tätig ist und seit rund zehn Jahren seinen Lebensmittelpunkt in diesem lebenswerten Land gefunden hat, kann ich klar sagen: Es steckt mehr dahinter.

Es sind mehr als die 300 Sonnentage. Es ist auch mehr als die Vielfalt, die sich in der Natur genauso wiederfindet wie im kulturellen Leben.

Es sind vor allem die Werte, die von den Menschen getragen und vermittelt werden. Offenheit und Toleranz, Gastfreundschaft, ein funktionierendes und reibungsloses Zusammenleben von unterschiedlichen Volksgruppen, aber auch Innovationskraft, die das Land in den vergangenen Jahrzehnten zu einer Vorzeigeregion gemacht hat.

Es ist deshalb nur ein logischer und konsequenter Schritt, die „Marke Burgenland“ über den Tourismus hinaus dort einzusetzen, wo hochwertige Angebote des Landes garantiert und von engagierten Menschen umgesetzt werden – wie etwa bei den burgenländischen Krankenanstalten.

Christian Uchann ist Chefredakteur von Mein Burgenland

FOTO DES MONATS

„Schule am Strand“

IN NEUSIEDL AM SEE

Das von Familienlandesrätin Daniela Winkler initiierte Familienfest „Schule am Strand“ im Rahmen des Surf Openings am Strandbad von Neusiedl am See war ein großer Erfolg. Rund 460 burgenländische Schülerinnen und Schüler hatten bei verschiedenen Sommer- und Trendsportarten viel Spaß. Musikalischer Höhepunkt war der Auftritt von drei der fünf besten Bands der Song-Challenge des Landesjugendreferats.

Das sagt der Weinbauer

Also i hob heuer kan Maibam vorm Haus stehen ghobt. Is mir owa a egal, weil mia stöllt mei Frau sowieso ständig an Bam auf

Fotos: Landesmedienservice, ZVG, KRAGES, Illustration: Elena Vinogradova

3 Fragen an Univ.-Prof. Dr. Stephan Kriwanek

Geschäftsführer der Gesundheit Burgenland – Burgenländische Krankenanstalten GmbH

Sie sind seit November 2022 medizinischer Geschäftsführer der Burgenländischen Krankenanstalten. Wie sieht Ihre Zwischenbilanz (in aller Kürze) aus?

Die Zeit war geprägt von doch einigen großen Änderungen: Wir haben ein neues Gehaltspaket für Fachärztinnen und Fachärzte auf den Weg gebracht, und wir spüren auch schon zunehmendes Interesse an der Arbeit in unseren Kliniken der Gesundheit Burgenland. Der Neubau der Klinik Oberwart geht in Richtung Finalisierung, und nicht zuletzt hat der Eigentümer beschlossen, dass das Unternehmen einen neuen Namen bekommt.

Was schätzen Sie privat am Burgenland?

Ich bin viel unterwegs zwischen Kittsee und Güssing, und ich mag, dass es so ein abwechslungsreiches Bundesland ist – mit vielen verschiedenen Landschaftsformen, mit vielen schönen Orten und vor allem mit ausnehmend freundlichen Menschen.

Wie finden Sie Ausgleich zu Ihrer herausfordernden Arbeit?

Wie viele andere auch: mit Lesen, Musik, Radfahren und Spazierengehen.

KOLUMNE

Christian Zechmeister

In vino veritas

DIE SCHWEIZ – EIN GUTER BODEN FÜR UNSERE WEINE

Unser westliches Nachbarland, die Schweiz, ist mitunter eines der wichtigsten Exportländer für unsere Weine. Im vergangenen Jahr wurden 4,824 Mio. Liter österreichischer Wein im Gesamtwert von 25,559 Mio. Euro in die Schweiz exportiert. Mit diesen Werten liegt die Schweiz im Exportranking hinter Deutschland und vor den USA an der zweiten Stelle. Besonders erfreulich aus burgenländischer Sicht ist der hohe Anteil an Rotwein.

Die Schweizer schätzen die heimischen Weine, daher findet man in der Westschweiz nahezu keine Weinkarte ohne sie. Die großartige Arbeit unserer Winzer über Jahrzehnte und eine klare Marketingstrategie haben sich bezahlt gemacht.

Am 26. April gab es heuer den größten Auftritt unserer Weinwirtschaft in Zürich. In Summe reisten 38 Betriebe zur großen Wein Burgenland Präsentation im Carlton in der noblen Züricher Bahnhofstraße. Besonders gefreut hat mich die Wertschätzung, so war neben zahlreichen Weinhändlern und Gastronomen auch der Sommelier-Weltmeister als Gast dabei. Mit dem Burgenland Tourismus und der Außenhandelsstelle der Wirtschaftskammer waren zudem zwei weitere starke Partner mit an Bord. Und auch die Weinakademie Österreich kam mit über 80 Diploma-Studenten zur Degustation.

Gemeinsam ist man immer am stärksten – großartig, dass das so gut funktioniert.

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

heute

Das Neueste auf einen Blick

Countdown zum Frauenlauf am 25. 6. (Initiatorin LH-Stv. Astrid Eisenkopf, Bürgermeister LAbg. Roman Kainrath (r.) und Sonnentherme-GF Werner Cerutti

Jubiläum für den **Frauenlauf**

Am 25. Juni findet heuer der Burgenländische Frauenlauf statt. Und das mit ein paar Besonderheiten: 2023 feiert er sein bereits 10. Jubiläum, dabei geht er erstmals im Bezirk Oberpullendorf über die Bühne. Der Fokus liegt heuer auf den Themen Nachhaltigkeit und Umweltschutz.

Die Vorbereitungen laufen, die Laufschuhe glühen. Bei der Präsentation des Programms betonte Initiatorin Landeshauptmannstellvertreterin Astrid Eisenkopf: „Der Burgenländische Frauenlauf soll Frauen motivieren, sich zu bewegen und fit zu bleiben. Im Burgenland kann man aus einem tollen sportlichen Angebot für Walkerinnen und Läuferinnen von Nord bis Süd wählen."

Infos und Anmeldung (bis 4. Juni) unter: www.meinburgenland.at/frauenlaufburgenland

Worüber das Burgenland ...

... SPRICHT
„Mein Burgenland Buch" kommt

Aktuell wird das „Mein Burgenland Buch" an burgenländische Jugendliche des Jahrgangs 2006 versandt. Das zum 100-Jahr-Jubiläum im Graphic-Novel-Stil gestaltete Buch zeigt diverse Themengebiete des Burgenlandes.

... SICH FREUT
Mamma Mia! als Publikumsmagnet

Der Musical-Hit von ABBA lockt von 13. Juli bis 19. August auf die einzigartige Seebühne in Mörbisch. Ungebrochen ist der Ansturm, auch die Sondervorstellungen sind fast restlos ausverkauft.

seefestspiele-moerbisch.at

... „SCHWITZT"
Burgenland radelt zur Arbeit

Alle burgenländischen Betriebe und ihre Mitarbeiter können wieder bis 31. Mai bei der Aktion „Burgenland radelt zur Arbeit" Kilometer mit dem Fahrrad sammeln und tolle Preise gewinnen.

burgenland.radelt.at

KOLUMNE

Saskia Jungnikl-Gossy

Willkommen zu Hause

Ein Pendlerleben

Wenn man zwischen zwei Orten pendelt, dann gibt es die einen Freunde dort und die anderen Freunde da, Familie dort und Familie da. Manchmal ist es nicht so leicht, das unter einen Hut zu bringen. Man entwickelt sich als Paar, als Familie in eine Richtung und nicht immer gelingt es, alle Menschen mitzunehmen. Dinge verändern sich. Anschauungen verändern sich. Wenn ich an mein Kind denke, freue ich mich, dass es so viele unterschiedliche Leben und Lebensentwürfe kennenlernen darf. Das wird es zu einem aufgeschlossenen, interessierten Menschen machen.

Denn es tut uns gut, mit Neuem konfrontiert zu werden, zu lernen, dass andere ganz anders ticken können. Meine Geschwister und ich etwa sind in vielem völlig unterschiedlich. Und doch verbindet uns viel und manches können wir sogar nur miteinander teilen. Es gibt Menschen, die suchen wir uns selbst aus, und es gibt jene, die einfach da sind. Menschen, die man vielleicht nicht unbedingt ausgewählt hätte, aber dennoch füllen sie unser Leben und ergänzen uns. Familie etwa sucht man sich nicht aus. Man wird in sie hineingeboren, man heiratet in eine hinein. In so einer Familie gibt es viele unterschiedliche Charaktere mit unterschiedlichen Interessen. Wo zieht man eine Grenze und wo tut man, was der andere will, weil es Familie ist? Ich weiß es nicht. Was ich weiß: Sich mit anderen auseinanderzusetzen, der Wunsch des Verstehens, das Offen-Bleiben, es macht uns stärker. Nicht schwächer.

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: Landesmedienservice, ZVG, Fuchs, Burgenland Radelt, KBB, Pamela Russmann

Der Landeshauptmann übernahm bei der Baustelleneröffnung höchstselbst die Fernsteuerung des Krans

Vorzeigeprojekt Joseph-Haydn-Privathochschule

Das Joseph-Haydn-Konservatorium wird ab 1. 10. 2023 zur ersten Privathochschule für Musik im Burgenland. Im Zuge der offiziellen Baustelleneröffnung enthüllte Landeshauptmann Hans Peter Doskozil die Bautafel: „Wir haben sehr fokussiert auf dieses Ziel der Akkreditierung hingearbeitet. Jetzt werden wir die räumlichen Voraussetzungen für einen effizienten Studienbetrieb schaffen, dafür investieren wir 4,5 Millionen Euro.“ Es werden u. a. neue Unterrichtsräume und auch ein neuer Konzertsaal geschaffen. Mehr als 420 qm^2 stehen nach Abschluss der Bauarbeiten zusätzlich zur Verfügung. Trotz der umfangreichen Adaptierungen entsteht kein Quadratzentimeter an neuer Bodenversiegelung.

Neue Schutzanzüge für die Feuerwehr

Die neuen Schutzanzüge der burgenländischen Feuerwehr bei der Präsentation im Landesfeuerwehrkommando Burgenland

Um die Sicherheit der Kameraden der Feuerwehr auch bei den steigenden Schadstoffeinsätzen zu gewährleisten, wurden neue Chemikalienschutzanzüge der Schutzstufen 2 und 3 angeschafft. Die modernste Ausrüstung kostet rund 181.000 Euro und konnte sich bereits bei mehreren Einsätzen, darunter auch das Zugsunglück in Kittsee, bestens bewähren. Insgesamt sind laut Landesrat Dorner in den nächsten fünf Jahren Rekordinvestitionen in das burgenländische Feuerwehrwesen geplant.

Ing. Gisch
EDV-Systeme

A-7100 Neusiedl am See
Untere Hauptstraße 64
Tel. 02167/80 88 . Fax Dw. 20
E-Mail: office@gischedv.at | www.gischedv.at

DER SPEZIALIST FÜR IHRE EDV-ANGELEGENHEITEN!

MASSGESCHNEIDERTE HARD- UND SOFTWARE
BERATUNG . PLANUNG. INSTALLATION . SERVICE
EDV-ZUBEHÖR . NETZWERKLÖSUNGEN . DATENSCHUTZ

Ing. Gisch Solar Energy Systems (SES)
Erzeugen Sie Ihren eigenen „grünen“ Strom.

Die Firma Gisch-EDV ist seit mehr als 25 Jahren ein verlässlicher Partner im EDV-Bereich. Aufgrund der steigenden Energiekosten und der Möglichkeit zur Nutzung erneuerbarer Energie haben wir es uns zusätzlich zur Aufgabe gemacht, etwas dazu beizutragen, um energieunabhängiger und gleichzeitig umweltfreundlicher zu werden.

Durch unsere langjährigen und guten internationalen Kontakte bieten wir Ihnen ab sofort die Möglichkeit, modernste Photovoltaik-Produkte ohne lange Wartezeiten über uns zu bestellen. Wenn Sie jetzt im Mai bestellen, dann kann die Lieferung noch im Juni, also vor dem Sommer, erfolgen. So können Sie noch die „volle“ Sonnenenergie nutzen!

Unser Service: Planen – prompte Lieferung – Installation und Inbetriebnahme – Fördereinreichung

Für Angebote und mehr Information erreichen Sie uns telefonisch unter 02167/80 88 oder schicken Sie uns einfach eine E-Mail an: office@gischedv.at

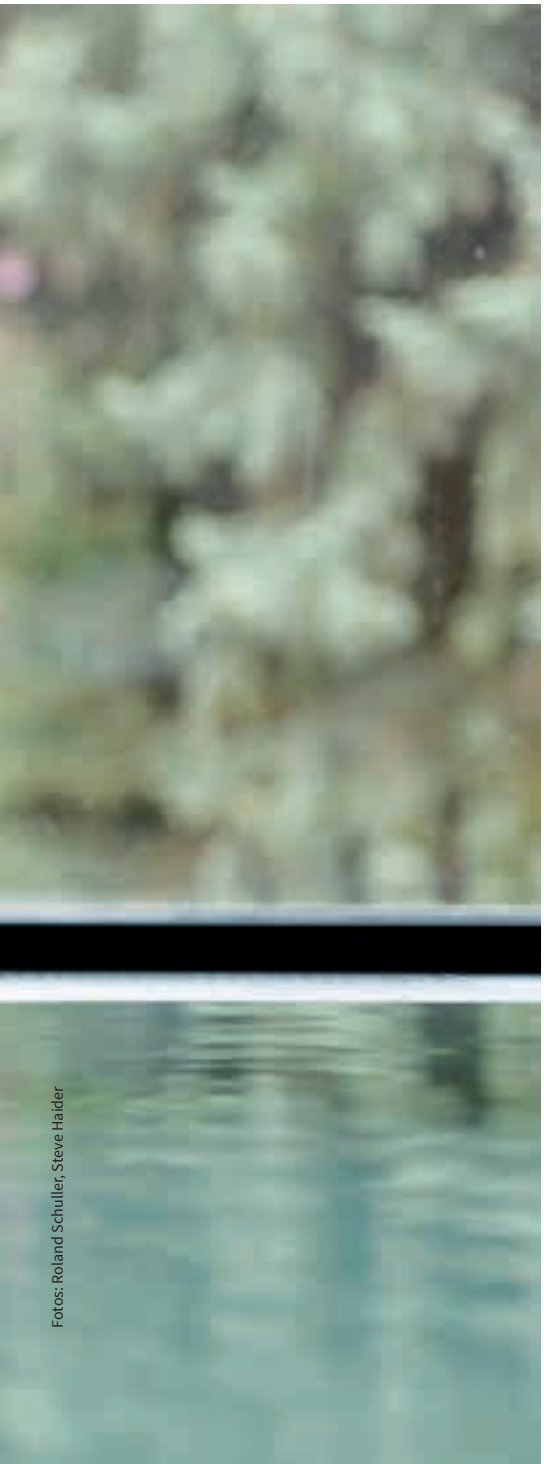
Hier finden Sie zu Ihrer inneren BALANCE

Das traditionsreiche Kurhaus Marienkron in Mönchhof ist österreichweit die erste Adresse rund um Darm und Gesundheit. Vor allem ist es aber eine Oase der Ruhe und ein wundervoller Ort zum Entspannen

Kurhaus Marienkron: eine Oase der Ruhe, ein Ort zum Entspannen

„Im Kurhaus Marienkron kann man der Gesundheit etwas Gutes tun und trotzdem dabei genießen“

ELKE MÜLLER, ***Geschäftsführerin***



Fotos: Roland Schuller, Steve Haider

TEXT: **CHRISTIAN UCHANN**

Es geht eigentlich sehr schnell. Bereits wenn man die weitläufige Eingangshalle des Kurhauses Marienkron betritt, fühlt man sich willkommen und empfindet einen Hauch von Leichtigkeit. Deshalb gleich vorweg ein Lob an die Architekten des im Jahr 2019 runderneuerten Kurhauses. Sie haben mit ihrem Konzept der Reduktion auf das Wesentliche, der lichtdurchfluteten Optik sowie der Verwendung von Naturmaterialien für eine Atmosphäre gesorgt, die Ruhe und positive Stimmung vermittelt. Hier spiegelt sich die Philosophie von Marienkron wider: „Alles Unnötige entfernen, um den absoluten Fokus zu erlangen – Reduktion auf das Wesentliche für die innere Balance.“

Das gute Bauchgefühl

Neu ist seit 2019 aber nicht nur das äußere Erscheinungsbild, sondern auch das Kurkonzept. Das prägende Leitmotiv lautet: Gesundheit beginnt im Darm. „Ich sage immer: Das gute Bauchgefühl bestimmt unser Leben, sei es bei Entscheidungen, aber auch wie man sich im Alltag fühlt“, sagt Geschäftsführerin Elke Müller.

Um dieses gute Bauch- und Lebensgefühl zu erreichen, werden den Gästen individuell abgestimmte Therapieprogramme mit integrativ-medizinischer Begleitung und gesunder, genussvoller Ernährung angeboten. Zum Programm der vielfältigen Kurpakete zählen unter anderem Massagen, Bäder, Güsse und Wickel genauso wie Physiotherapie, Osteopathie, physikalische Therapie, Meditation, Yoga, Qigong sowie Einzel- und Gruppencoaching.

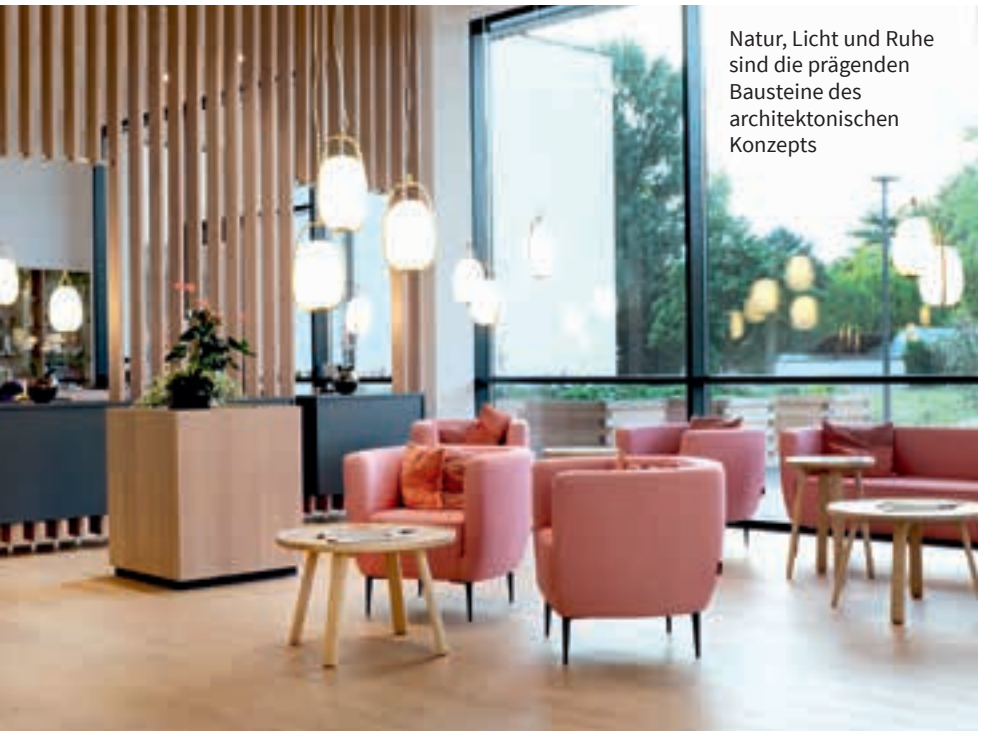
Genussvolle Entspannung

Menschen mit Erkrankungen des Bewegungs- und Stützapparates, Stoffwechselerkrankungen, Bluthochdruck, Diabetes oder Adipositas – also den klassischen Zivilisationserkrankungen – finden hier genauso ihr individuell abgestimmtes Kurprogramm wie jene Gäste, die sich einfach eine Auszeit nehmen und den Stress abbauen wollen, um über die genussvolle Entspannung gesundheitlich vorzusorgen. „Mehr als die Hälfte unserer Gäste haben keine nennenswerten Gesundheitsprobleme. Viele kommen einfach aus dem Bewusstsein, ihre Gesundheit zu stärken“, meint Müller.

Gesunde Ernährung & Fasten

Ein wesentlicher Teil des Kurkonzeptes ist die gesunde Ernährung mit einer kreativ-vegetarischen Küche und der Verwendung von Lebensmitteln, die sich positiv auf die Darmflora auswirken.

Auch das Fasten mit seiner positiven therapeutischen Wirkung hat in Marienkron bereits seit 50 Jahren einen zentralen Stellenwert. „Fasten ist nicht zum Abnehmen gedacht, →



Natur, Licht und Ruhe sind die prägenden Bausteine des architektonischen Konzepts

Das Kurhaus Marienkron besticht durch eine Vielzahl von Therapieanwendungen

Der kulinarische Genuss kommt nicht zu kurz

„Eine Fastenkur in Marienkron ist ein kulinarischer Genuss“

ELKE MÜLLER, ***Geschäftsführerin***

sondern dient vielmehr als Impuls für einen gesunden Lebensstil“, erklärt Müller. Auch hier versucht man, den individuellen Ansprüchen gerecht zu werden, mit entsprechend abgestimmten Fastenformen – wie etwa dem Gemüse-, Suppen-, Saft- oder Intervallfasten. „Eine Fastenkur in Marienkron ist ein kulinarischer Genuss“, verspricht Müller.

Detox-Kur & Yoga-Retreat

Ein relativ neues Paket im vielfältigen Angebot des Kurhauses Marienkron ist eine Detox-Kur. „Dabei handelt es sich um eine Kombination aus basischer Ernährung und Detox-Anwendungen wie etwa eine Massage – als Reinigung des Körpers von innen heraus“, erklärt die Geschäftsführerin. Ebenfalls neu seit dem Frühjahr ist das sogenannte Yoga-Retreat mit täglichen Yoga-Einheiten und Meditationen, die dabei helfen, Stress abzubauen und neue Kraft zu schöpfen. Was Geschäftsführerin Elke Müller sehr wichtig ist: „Viele unserer Therapien und Anwendungen können auch ambulant in Anspruch genommen werden. So ist es etwa auch möglich, bei den Yoga-Retreats nur zu den Kurszeiten mitzumachen.“

Kulturgenuss

Neben den klassischen Kurangeboten erwartet die Gäste des Kurhauses Marienkron – aber auch die Bevölkerung in der Region – ein hochwertiges Kulturprogramm. „Wir konnten dafür namhafte Künstlerinnen und Künstler gewinnen, wie etwa Karl Markovic, Wolfram Berger oder die Pianistin Dorothy Khadem-Missagh – also ein recht buntes Programm, das sicher auch regional von Interesse ist“, sagt Müller.

Idyllischer Kurpark

Die Recherche im Kurhaus Marienkron endet mit einer Besichtigung des Regenerationsbereichs mit Sauna, Dampfbad und Pool. Direkt von diesen Räumlichkeiten aus blickt der Gast auf den weitläufigen idyllischen Kurpark mit einem wundervollen alten Baumbestand. Elke Müller: „Marienkron ist nicht nur ein Kurhaus. Marienkron ist eine Oase der Ruhe, ein Ort zum Entspannen und um der Gesundheit etwas Gutes zu tun und trotzdem dabei zu genießen. Eine Auszeit in Marienkron sorgt für Regeneration und innere Balance.“

BEISPIELE FÜR KURPAKETE:

- Die Basis als Start: das zehntägige Basis-Kurpaket in Marienkron
- Der kleine Start: sieben kulinarische Gesundheitstage zum Kennenlernen
- Fasten mit Genuss: sieben oder zehn kulinarische Fastentage
- Neue Stärke: Kneippkur zur Stärkung der Abwehrkräfte

Weitere Infos: www.marienkron.at

Fotos: Steve Haider

Ohne Worte

Drei Fragen an Elke Müller, Geschäftsführerin des Kurhauses Marienkron, die sie nur mit Gesten beantwortet – naturgemäß im stilvollen Ambiente des Kurhauses

Frage 2

Wie halten Sie sich gesund?

Frage 1

Frau Müller, wie begrüßen Sie Ihre Gäste?

Frage 3

Wie genießen Sie Ihre Pausen?

Fotos: Roland Schuller

Die Zemendorferin Ingrid Altenburger und ihr Mann, der Deutsche Falk Hamann, leben Internationalität – und das von Jugendjahren an

Vom Burgenland in die Welt – und zurück

Ein Gespräch mit einem deutsch-österreichischen Paar über internationale Beziehungen, Offenheit, den Auslandsösterreicher-Weltbund und den Heimatbegriff

INTERVIEW: **FLORIAN FUCHS**

Liest man Ingrid Altenburgers Vita, stechen einem neben vielfältigen Lehrtätigkeiten und etlichen Veröffentlichungen zwei Dinge ins Auge: Sprache und Sprachen hatten für sie Zeit ihres Lebens eine große Bedeutung, und dem entsprechend war sie bereits früh in der Weltgeschichte unterwegs – daran hat sich bis heute nichts geändert. Was man im Gespräch mit ihr und ihrem Mann, dem Philosophen Falk Hamann, quer durch alle Themen heraushört: wie wichtig der gebürtigen Zemendorferin und heutigen „Nah-Frankfurterin“ das Burgenland ist.

Mein Burgenland: Frau Altenburger, Sie sind heuer seit 30 Jahren aus Österreich „weg“, heute als Studiendirektorin in Darmstadt tätig, seit 2004 sogar als verbeamtete hessische Landesbedienstete. Ganz gerade heraus: Wie schafft man das als nach wie vor Österreicherin?

INGRID ALTENBURGER: Wenn man am Anfang anfängt, war ich ein neugieriges Kind, Reisen, das Ausland haben mich immer schon interessiert. Während der Studienzeit bin ich als Reiseleiterin für ein Wiener Busunternehmen viel durch Europa gereist, die erste Station war, wenn man so will, dann als sogenannte Serviertochter in der Schweiz. Sprache war für mich immer schon ein wichtiges Element – und das Schwyzerdütsch war schon einmal eine erste Herausforderung und hat irrsinnig Spaß gemacht. Nachdem in meinen ersten Berufsjahren dann die Grenze Richtung Osten auf-

Fotos: Carmen Neumann-Strobl, privat, AÖWB

Spannende Gespräche mit einer Auslandsösterreicherin über den Dächern Eisenstadts

DAF-Lehrerin Ingrid Altenburger bei ihrer ersten Auslands-Lehrtätigkeit 1991 in Sopron (oben), an der Deutschen Schule in Mailand 1996 (Mitte) und „zu Hause“ in Seeheim-Jugenheim mit ihrem Mann Falk (unten)

gegangen ist, habe ich nicht lange gezögert und bin zu meiner Lehrverpflichtung an der HTL Eisenstadt für einen Tag pro Woche als Gastlehrerin bzw. Native Speaker nach Sopron gefahren. Dann kam als Nächstes über eine Ausschreibung die Stelle als Subventionslehrerin der Republik Österreich an der Deutschen Schule in Mailand sowie Unterricht am Österreich Institut. Und dort …

FALK HAMANN: … kam ich ins Spiel (lacht).

ALTENBURGER: Genau, Falk war ein Kollege an der Deutschen Schule, für Philosophie zuständig, und wie soll man es anders sagen – die Liebe hat mich nach Deutschland geführt. Und da bin ich dann beruflich hängen geblieben, habe mich an der Europaschule in Darmstadt etablieren können.

… und wollten aber dennoch Ihre österreichische Staatsbürgerschaft nie aufgeben?

Nein, auf gar keinen Fall. Dank der EU musste ich das auch nie. 1993, zu meiner Zeit in Mailand, war ja Österreich noch nicht bei der EU – daher musste ich anfangs wie alle anderen Drittstaatenangehörigen bei der Fremdenpolizei Schlange stehen und meine Aufenthaltsgenehmigung beantragen. Das wurde mit dem Beitritt Österreichs dann obsolet; das war eines der häufigen Male, bei denen ich als Europäerin sehr dankbar war. Ein weiteres Mal bei unserem Umzug, weil für mich immer klar war: Nach Deutschland gehe ich nur, wenn ich Österreicherin bleiben kann. Und mehr noch, selbst mit der Verbeamtung an meiner Schule musste ich meine Staatsbürgerschaft nicht aufgeben. Was meine Arbeit für mich außerdem so erfüllend macht, ist, dass ich in der Europaschule nach wie vor tagtäglich mit meiner Herzensangelegenheit Internationalität – in Sachen Sprache, aber auch in meinem Unterrichtsfach Ethik – zu tun habe.

Genau bei der Internationalität setzt auch der Weltbund der Auslandsösterreicher (AÖWB) an …

Genau, denn mir war ein Anliegen, dass, wenn wir hierher gehen, ich dennoch die österreichische Mentalität und Identität bewahren und pflegen kann. So sind wir Mitglieder in der Österreichischen Gesellschaft Frankfurt am Main geworden, der AÖWB ist der weltweite Dachverband dazu.

Wo zieht es Sie ganz besonders hin?

Italien, besonders Rom war schon immer eine meiner Lieblinsdestinationen. Überhaupt habe ich zu Italien schon immer eine gewisse Herzensverbindung – das habe ich auch meiner guten burgenländischen Schulausbildung zu verdanken (lacht). Denn als großer Latein-Fan hat mich Italienisch schon immer fasziniert. Aktuell, müssen wir ganz ehrlich gestehen, zieht es uns wieder ganz stark zurück ins Burgenland. Das wird dann auch unser nächster – und letzter – Umzug werden.

AUSLANDSÖSTERREICHER-WELTBUND (AÖWB)

Der AÖWB ist die unabhängige Interessenvertretung für gut 590.00 Österreicher*innen, die derzeit im Ausland leben. Viele von ihnen sind Mitglied in den Österreicher-Vereinigungen in aller Welt, die regelmäßig Veranstaltungen organisieren, um die Verbindung der Mitglieder mit der Heimat zu stärken. Das Weltbundtreffen im September findet jedes Jahr in einem anderen Bundesland statt (Eisenstadt zuletzt 2019, 2023 in Graz).

Die Protagonistin dieses Beitrags ist Mitglied der Österreichischen Gesellschaft Frankfurt am Main e.V. (ÖGF).

www.weltbund.at www.oegf.de

So soll der Außenbereich des neuen KUZ Güssing ausschauen

23 Mio. für **KUZ Güssing**

Mit der Arbeitsgemeinschaft der Firmen „eep architekten“ und „Tritthart + Herbst Architekten“ stehen nun die Generalplaner für die Modernisierung des Kulturzentrums Güssing fest. Die Bauarbeiten starten Ende 2023.

Neben der Sanierung des großen Veranstaltungssaals mit rund 500 Sitzplätzen soll es ein Atrium sowie einen Open-Air-Bereich mit Outdoor-Bühne und ausziehbarer Tribüne geben. Auch die Modernisierung des Restaurants und die Schaffung einer Restaurant-Terrasse mit Blick auf die Burg sind Teil des Projekts. Bibliothek, Seminarräume und Co-Workingspaces können ganztägig als Treffpunkt genutzt werden. Insgesamt werden rund 23 Millionen Euro netto investiert.

DIE ZUKUNFTSZAHL

63.000

Fahrgäste haben die zwölf von den Verkehrsbetrieben Burgenland (VBB) geführten Buslinien im ersten Quartal 2023 bereits von A nach B gebracht

morgen

Die Zukunft im Blick

KOLUMNE

Werner Gruber

Aus dem Tagebuch des Forschungskoordinators

4. Mai 2023, Linz, zu Besuch bei Upper Austrian Research.
Praktisch jedes Bundesland versucht, die Erforschung bzw. die Entwicklung von Produkten zu pushen. Damit wird der Standort im Bereich der Universitäten bzw. der Fachhochschulen gestärkt und auch die Wirtschaft gefördert. Es kann eine Win-win-win-Situation sein. Entwickler oder Personen an akademischen Stellen erhalten bei Projektaufträgen etwas mehr Geld, und dieses wird weise investiert. Die Firma hat dann ein mögliches neues Produkt, was den Gewinn steigern kann, und die Gesellschaft wird gestärkt – mehr und bessere Arbeitsplätze und eine bessere Ausbildung an den Universitäten oder Fachhochschulen.

Bestandsaufnahme & Wünsche

Es macht Sinn zu schauen, was die anderen Bundesländer machen, um sich das eine oder andere abzuschauen und für das Burgenland zu adaptieren. Ich möchte mich auf diesem Weg bedanken für die freundliche und hilfsbereite Gastfreundschaft in Oberösterreich.

Leider bin ich auch ein bisschen frustriert. Vor 25 Jahren habe ich an der Johannes Kepler Universität einen Vortrag gehalten. Die Uni war umgeben von Bäumen und Wiesen. Heute gibt es die immer noch – aber da hat sich was getan: Einige Gebäude stehen neben der Uni und sind größer als sie, und überall dort wird geforscht und entwickelt. Natürlich würde ich das auch gerne im Burgenland haben, aber man muss ehrlich sein: Oberösterreich ist ein Industrieland mit vielen großen Firmen und Zulieferern und es gibt eine Uni und einige Fachhochschulen. Damit hat es natürlich einen Vorteil gegenüber dem Burgenland mit einer Fachhochschule und keinem ausgeprägten Industriestandort – etwas kleiner sind wir auch. Dennoch hätte ich das gerne für uns!

Vernetzung geht vor

Was konnte ich mitnehmen? Vernetzungstreffen mit unterschiedlichen Firmen sind das Wichtigste, denn oft hört man von Problemen, bei denen man vielleicht helfen kann, und manchmal können Firmen so gemeinsam eine Idee entwickeln. Das bedeutet nicht, dass unbedingt EIN Produkt entsteht, sondern dass eine Firma für eine andere ein Produkt entwickelt – dann haben mehrere etwas davon. Deshalb macht es auch Sinn, dass Firmen mit unterschiedlicher strategischer Ausrichtung zusammengebracht werden. Die einen entwickeln etwas, worüber die anderen noch nicht einmal nachgedacht haben. Diese Vernetzungstreffen müssen wir im Burgenland verstärkt nutzen.

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

Fotos: Tritthart + Herbst Architekten ZT GmbH, Fertl, Adobe Stock

gesundheit
burgenland

JETZT
BEWERBEN
arztstellen.at

Burgenländische Krankenanstalten GmbH

gesundheit burgenland

Aus KRAGES wird „Gesundheit Burgenland“

Die Burgenländischen Krankenanstalten ändern die Marke im Außenauftritt. Der klare Bezug zum Burgenland schafft Vorteile bei der Personalsuche

TEXT: **CHRISTIAN UCHANN**

Ziel ist, die Marke Burgenland so stark zu etablieren, dass für jeden klar ist: Dort, wo diese Sonne und diese Marke drauf sind, dort ist Burgenland mit all seinen Facetten drinnen“, sagte Landeshauptmann Hans Peter Doskozil anlässlich der Präsentation der neuen Wort-Bild-Marke im Herbst 2020.

Qualitätsmerkmal

Vor allem im Tourismus- und Genussbereich sowie in den meisten Gesellschaften der Landesholding hat sich mittlerweile die Marke etabliert und dient über die Landesgrenzen hinaus als unverkennbares Qualitätsmerkmal des Landes.

Mit der Änderung der Marke im Außenauftritt der burgenländischen Krankenanstalten erfolgt nun ein nächster wichtiger Schritt. Im dreißigsten Jahr ihres Bestehens wird aus der KRAGES ab sofort die „Gesundheit Burgenland“, wobei das einheitliche Branding der Landesholding-Betriebe mit dem Sonnenlogo übernommen wird.

Die Krankenhäuser werden künftig die Bezeichnung „Klinik“ haben – beispielsweise „Klinik Oberwart“.

„Es ist sinnvoll, dass die Verbindung zum Burgenland sichtbar wird.“

HANS PETER RUCKER,
Landesholding Burgenland-Chef

„Ich bin zuversichtlich, dass wir bei den Stellenbesetzungen rasch Erfolge sehen werden“

STEPHAN KRIWANEK,
Gesundheit Burgenland-Geschäftsführer

Vorzüge des Burgenlandes
Damit wird vor allem der eindeutige Bezug zum Standort Burgenland sichtbar gemacht. Für den Gesundheit Burgenland-Geschäftsführer Stephan Kriwanek ein großer Vorteil bei der Personalsuche. „Wir starten jetzt eine Informationskampagne, um das burgenländische Ärztepaket und die österreichweit besten Facharztgehälter über die Grenzen des Burgenlandes hinaus bekannt zu machen. Dabei ist nur logisch, dass wir die Vorzüge und die Bekanntheit des Burgenlandes auch auf die Spitäler transferieren, um unsere offenen Stellen so rasch wie möglich besetzen zu können“, so Kriwanek, der sich zuversichtlich zeigt, rasche Erfolge vorweisen zu können.

Noch ein Vorteil für den Namenswechsel: In Österreich gibt es weitere Krankenhausträger, die sehr ähnliche Bezeichnungen wie KRAGES tragen. „Verwechslungen kommen da sehr oft selbst in Fachkreisen vor“, meint Kriwanek.

Verbindung mit dem Burgenland
Erfreut über die neue Marke „Gesundheit Burgenland“ zeigt sich auch Roland Graschitz, Direktor für Personal und Recht. „Als größter burgenländischer Arbeitgeber im Gesundheitswesen begrüßen wir es, wenn die Verbindung mit dem Burgenland hervorgehoben wird. Selbstverständlich stehen die Betreuung und Behandlung der Patientinnen und Patienten im Vordergrund. Aber auch die Gesundheit unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ist uns wichtig, weshalb wir Projekte der Betrieblichen Gesundheitsförderung in unseren Kliniken verstärkt unterstützen“, sagt Graschitz.

Wichtige Aufgaben
Hans Peter Rucker, Geschäftsführer der Landesholding Burgenland und stellvertretender Aufsichtsratsvorsitzender der Burgenländischen Krankenanstalten, meint zum neuen Außenauftritt der „Gesundheit Burgenland“: „Die Gesundheit Burgenland übernimmt wichtige Aufgaben des Landes. Deshalb ist es sinnvoll, dass die Verbindung zum Burgenland gleich im Außenauftritt deutlich sichtbar wird.“

Die Umsetzung von KRAGES auf „Gesundheit Burgenland“ erfolgt sukzessive. Im Rahmen der Informationsoffensive zu den Fachärztegehältern wird jedenfalls das neue Logo bereits verwendet.

Frauenpower in der Klinik Oberpullendorf

In der Klinik Oberpullendorf wurden zwei medizinische Spitzenpositionen mit Frauen besetzt: Primaria Dr.in Evelyne Bareck (56), Vorständin der Abteilung für Chirurgie, wurde zur interimistischen Ärztlichen Direktorin ernannt. Dozentin Dr.in Ulrike Weber (38) übernahm die Leitung der Abteilung für Anästhesie und Intensivmedizin.

Evelyne Bareck leitet die Abteilung für Chirurgie in Oberpullendorf seit dem Jahr 2015. Seit heuer fungiert sie auch als – vorerst interimistische – Ärztliche Direktorin des mittelburgenländischen Spitals. Die aus dem Bezirk Wiener Neustadt stammende Ärztin ist eine renommierte Spezialistin in der endokrinen Chirurgie der Schilddrüse und Nebenschilddrüsen. Sie hat 1991 an der Universität Wien zur Dr.in med. promoviert und 1999 ihr Facharztdiplom für allgemeine Chirurgie erhalten, 2008 das Zusatzdiplom für Viszeralchirurgie.

Ulrike Weber war vor ihrem Wechsel in die Klinik Oberpullendorf Fachärztin für Anästhesie und Intensivmedizin an der Klinischen Abteilung für Herz-Thorax-Gefäßchirurgische Anästhesie und Intensivmedizin der Universitätsklinik für Anästhesie, Allgemeine Intensivmedizin und Schmerztherapie im AKH Wien. Sie hat 2008 an der Medizinischen Universität Wien promoviert und 2013 das Doktoratsstudium der Angewandten Medizinischen Wissenschaften absolviert. Dr.in Weber ist seit 2015 Fachärztin und hat sich im Jahr 2019 mit dem Thema „Neue Anwendungsmöglichkeiten der Point-of-Care-Ultraschalldiagnostik im perioperativen Setting“ habilitiert.

Fotos: KRAGES, ZVG

„Es klappert die Mühle am Wulkabach“

Burgenland war einst ein Land der Mühlen. Diese Zeiten sind längst vorbei. Das Buch „Mühlen an der Wulka und den Nebenbächen“ erinnert an diesen einst bedeutenden Industriezweig

TEXT: **CHRISTIAN UCHANN**

Die Schuhmühle in Schattendorf hat seit ihrer Erbauung im Jahr 1498 einiges erlebt. Bis in die 1970er-Jahre wurde sie als Getreidemühle betrieben und trug damit wesentlich zum Aufschwung der Region bei. Im Jahr 2009 wurde sie von der Gemeinde angekauft und saniert. Heute dient sie als Kultur- und Veranstaltungshaus.

Müllermeister als Autor

In diesem stilgerechten Rahmen fand kürzlich die Präsentation des Buches „Mühlen an der Wulka und den Nebenbächen“ statt. Die Idee zu diesem Buch entstand aus einem vom Geschichtsprofessor Herbert Schwentenwein initiierten Schulprojekt am Gymnasium Mattersburg unter dem Thema „Es klappert die Mühle am Wulkabach“. Als Gastredner gab Müllermeister Otto Glatter den Schülerinnen und Schülern Einblick in den Beruf des Müllers.

Es ist wohl kein anderer so prädestiniert, ein Buch über Mühlen zu verfassen, wie Otto Glatter, der in seiner Heimatgemeinde Pöttelsdorf aus einer kleinen Wassermühle ein österreichweit bedeutendes industrielles Futtermittelunternehmen aufgebaut hat.

34 Mühlen im Jahr 1953

Im Wulkatal gab es 1953 noch 34 Mühlen, heute existiert keine intakte Brotmühle mehr, als letzte Mahlmühle hatte 2013 die Pieringer Mühle in Antau ihren Betrieb eingestellt. Doch warum entstanden einst so viele Mühlen an der 37 Kilometer langen Wulka (zählt man den Marzerbach dazu, sind es 44 Kilometer)? Drei Faktoren spielten eine wichtige Rolle. Der Getreideanbau mit ansehnlichen Ernteerträgen, die Wasserkraft als Antriebsmittel sowie die unmittelbare Nähe zu den Städten Ödenburg und Wiener Neustadt. „Wir können deshalb sagen, dass das Wulkatal geradezu dafür bestimmt war, eine ganze Kette von Mühlen aufzunehmen“, schrieb Rudolf Wendrinsky in dem Vorgängerbuch „Die Mühlen an der Wulka“, das die Geschichte der Mühlen bis 1953 behandelt.

Die Buchautoren Otto Glatter und Herbert Schwentenwein

Kleine Wassermühlen

Wie Otto Glatter anmerkt, handelte es sich bei den Wulkamühlen im Verhältnis zu vielen anderen Mühlen in Österreich und Ungarn um eher kleinere Wassermühlen. Zur Wasserkraft kamen vielerlei technische Einrichtungen, mit denen das von Ackerbauern angelieferte Getreide gereinigt und für die weitere Verwendung zu Mehl und Tierfutter bearbeitet wurde.

Bereits im 19. Jahrhundert wurden viele Mühlräder durch Turbinen, Dampfmaschinen und Dieselmotoren – nach 1900 durch Elektromotoren – ersetzt. Heute arbeiten alle modernen Mühlen mit EDV-gesteuerten Elektromotoren.

Das aktuelle Buch „Mühlen an der Wulka und den Nebenbächen“ beschäftigt sich aber nicht nur mit den – insgesamt 55 – Mühlen selbst, sondern bietet auch Wissenswertes über die Entwicklung der Getreidevermahlung, die Futtermittelerzeugung, die eingesetzten Maschinen, Getreidearten, Mehl- und Brotsorten sowie ein Mühlenlexikon.

Auch wenn viele der Wulka-Mühlen heute nicht mehr vorhanden oder in einem desolaten Zustand sind, finden sich doch noch einige dieser sehenswerten Kulturgüter als gut erhaltene Bauwerke. „Dass man aus alten Mühlen etwas machen kann, zeigt etwa die Schuhmühle in Schattendorf“, sagt Otto Glatter.

Fotos: Uchann, Adobe Stock

LH-STV.IN ASTRID EISENKOPF:
„Typisch burgenländische Baukultur muss erhalten bleiben“

SONDERPREIS ZUR „ERHALTUNG DER STRECKHÖFE“

Anlässlich 35 Jahre Dorferneuerung im Burgenland werden bereits zum zweiten Mal typisch burgenländische Streckhöfe prämiert.

„Streckhöfe sind typisch für das Burgenland und prägen noch in vielen burgenländischen Dörfern das Ortsbild. Mit dieser Initiative wollen wir die einzigartige und traditionelle Bauform auch in Zukunft erhalten“, betont die für Dorferneuerung zuständige Landeshauptmannstellvertreterin Astrid Eisenkopf.

Das Land Burgenland lädt alle Eigentümer von historischen Streckhöfen, Hakenhöfen oder Zwerchhöfen, die erhalten, gepflegt und benutzt werden, ein, mit ihrem Projekt an der Ausschreibung des Sonderpreises teilzunehmen und beispielgebend zum weiteren Erhalt dieser charakteristischen Bauten im Burgenland beizutragen.

Zugelassen sind Streckhof-Projekte, die ab dem Jahr 2000 umgesetzt bzw. realisiert worden sind. Der Sonderpreis für das beste Projekt wird mit 1.500 Euro prämiert, zwei Anerkennungspreise können zusätzlich nach Vorschlag der Jury bis zu je 500 Euro vergeben werden. Eine Einreichung ist bis 2. Juni 2023 möglich.

Nähere Informationen
unter www.burgenland.at/dorf

Badespaß für die ganze Familie

BESTWAY Framepool-Set Rattan-Optik 3-tlg.

Set bestehend aus: Pool, Filteranlage und Sicherheitsleiter, Gartenschlauch-kompatibler Bodenablauf, einfache Montage, empfohlene Wassertiefe: 90 cm, Fassungsvermögen: 9.150 l, Maße (ØxH): 3,66x1,00 m

Art. Nr. 30296297

Kraftakt
statt 499,99
239,99*
Jetzt sparen

BESTWAY Framepool-Set 3-tlg.

Set bestehend aus: Pool, Sandfilteranlage und Sicherheitsleiter, Gartenschlauch-kompatibler Bodenablauf, empfohlene Wassertiefe: 112cm, Fassungsvermögen: 8.124 l, Maße (LxBxH): 4,12x2,01x1,22 m

Art. Nr. 30296286

Kraftakt
statt 999,–
499,99*
Jetzt sparen

-15% Gutschein

-15% auf das gesamte Poolzubehör & Chemie Sortiment

Gutschein gültig bis 10.06.2023.
Einlösbar in allen Lagerhaus Filialen Süd-Burgenland, Horitschon-Mattersburg, Frauenkirchen.

*Preise sind unverbindlich empfohlene Verkaufspreise. Aktion gültig in allen Lagerhaus Filialen Süd-Burgenland, Horitschon-Mattersburg, Frauenkirchen. Stattpreise sind bisherige unverbindlich empfohlene Verkaufspreise. Verbilligungen in % und sind kaufmännisch gerundet. **Aktion gültig bis 10.06.2023** bzw. solange der Vorrat reicht. Alle Preise in Euro, inkl. aller Steuern und Abgaben, exkl. Flascheneinsatz. Abgabe erfolgt nur in ganzen Verpackungseinheiten. Bei Aktionen einzelner Lagerhäuser sind Stattpreise die bisherigen Verkaufspreise. Wenn nicht anders angegeben, ist in diesen Fällen der Stattpreis der niedrigste 30-Tage-Preis gemäß § 9a PrAG. Satz- und Druckfehler vorbehalten. Verwendete Fotos sind teilweise Symbolfotos. Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen, die unter www.lagerhaus.at abgerufen und auf Verlangen unentgeltlich übermittelt werden können.

Ruacheln und Reden

Der pannonische Fleiß ist fast sprichwörtlich. Der duldet aber auch keine Mundfaulheit. Darum sind auch die Wirtshäuser so wichtig. Allen Missverständnissen zum Trotz

KOLUMNE: **WOLFGANG WEISGRAM**

Unlängst stellte die Wirtin – in einem Ton, der keinen Widerspruch duldete – fest, Wirtinnen würden sich „krumm und bucklert“ arbeiten. Der Wirt ergänzte beiläufig: „Und dumm und deppert!“ In den sich daraus entfaltenden Beziehungsdisput war bald das gar nicht so schütter besetzte Lokal mit einbezogen. Immerhin ging es dabei um eins der zentralen pannonischen Themen: das Ruacheln. Von Kalch bis Kolozsvár, von Nitra bis Novi Sad ist Müh’ und Plag’ nicht bloß Lebens-, sondern auch oder vor allem Gesprächsinhalt. Die Devise in allen pannonischen Sprachen ist: „Wer nichts tut, tut selten gut!“

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

Es mag sein, dass zuweilen ein bisserl Übertreibung mit im Spiel ist. Wenn etwa der blaurote Methusalem anfängt, von seiner Hände Arbeit zu erzählen, dann klingt das sehr nach Herkules und seinen in den griechischen Götter- und Heldensagen besungenen Arbeiten. Nur dass Herkules keine drei, vier Häuser gebaut hat mit seiner bloßen Hände Arbeit. „Und dem Material der Wiener Großbaustellen“, ätzte der wegen seiner G’scheitheit sogenannte Siebener.

Dass viele Erzählungen über die eigene Arbeit manchmal den Ton der Aufschneiderei annehmen, tut ihrer Bedeutung keinen Abbruch. Man – und frau nicht minder – steht diesbezüglich auch rhetorisch im Wettbewerb. Im Pannonischen hielt man nie viel von der Work-Life-Balance. Man zog stattdessen stets eine Life-Work-Bilanz. Die Pannonierinnen und Pannonier sind stolz aufs Geschaffene. Auch wenn es sie dann allesamt geschafft hat: krumm und bucklert eben.

Geredet mag schneller sein als still getan. In pannonischen Landen gehört beides aber zusammen wie die zwei Seiten derselben Medaille. Der Fleiß der Männer, die Arbeitsfreude der Frauen haben sich hier nie nur aufs Hand-, sondern stets auch aufs Mundwerk bezogen.

Es war – so habe ich das jedenfalls in Erinnerung – der ältere der zwei Jakobiner am Tisch, der aufmerksam gemacht hat auf den Zusammenhang zwischen der pannonischen Emsigkeit und der darunterliegenden Armut, aus der ein jeder sich herauszustrudeln suchte. Im Burgenland nach dem Krieg, in Ungarn nach der Wende: Welche Pendelmühen die Menschen auf sich genommen haben, um ein bisserl erhaschen zu können vom Lebensglück! „Das ist es, was die Lajt sich, zugegeben ein bisserl aufschneiderisch, für gewöhnlich erzählen.“

„Wenn du solche Geschichten hören willst“, ergänzt die Wirtin, „musst ins Wirtshaus gehen.“ So was predigt sie in der letzten Zeit öfter.

„Aber es gibt ja immer weniger Wirtshäuser!“, rief da der blaurote Methusalem. „Warum ist das so, Wirtin?“

„Zweng Frauen!“

„Zweng Frauen?“

„Zweng Frauen!“

Auch der Wirt mischte sich jetzt ein: „Zwegn die Frauen? Was können die dafür? San ja kaum welche da.“ Manche pannonischen Gespräche enden halt auch mit einem Missverständnis. Solang’s Wirtinnen und Wirte gibt, wird sich aber jedes Missverständnis alsbald auflösen lassen, die widerborstigsten auch ertränken.

Illustrationen: Designed by macrovector/Freepik, Roseneder

prost&mahlzeit

Das Rezept des Monats auf einen Blick

Rezept vom
Gasthof Zur Traube
aus Neckenmarkt

ANNA und **KARINA** (o.) **GLATZ** führen gemeinsam den Gasthof Zur Traube in Neckenmarkt. Ist man bei ihnen zu Gast, kommt man so richtig im Mittelburgenland an. Hier erkennt man nicht nur an der Weinkarte, wo man sich befindet. Auf der Speisekarte findet man Wild von der Jagdgesellschaft Neckenmarkt, Fisch aus Sigleß und Mariazell und Krumbacher Lamm. Es kommen Neckenmarkter Goldbachgemüse und Klostermarienberger Äpfel in den Topf. Regionalität und Tradition gehen Hand in Hand, so wird der Strudel noch handgezogen, althergebrachte Gerichte wie Bohnensterz und gesalzener Topfenstrudel geraten nicht in Vergessenheit. Im Gasthof Zur Traube kann man auch entspannt Urlaub machen. Das Mitbringsel können sich die Gäste in der Kuchlkredenz holen.

www.zurtraube.at

Neckenmarkter **Maibock**, gebratene **Polenta**, Leithaberger Edelkirsche

ZUTATEN (für 4 Personen)

- 0,8 kg Maibockrücken, geputzt • Salz, Pfeffer • Öl zum Braten • Butterflocken • Wacholderbeeren, Thymian, Rosmarinzweig
- 200 g Leithaberger Edelkirschen, entkernt • 1 Vanilleschote • 1/8 l Rotwein • ½ l Kirschsaft • Honig • Maizena • Rosmarinzweig
- 500 ml Wasser • 150 g Polenta (Maisgrieß, fein) • 1 TL Salz • Prise Muskatnuss, gemahlen • Pfeffer • 25 g Butter • 30 g geriebener Parmesan • Öl zum Braten • optional: Trüffelöl

ZUBEREITUNG

In einem mittelgroßen Topf Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Den Maisgrieß einrühren, mit Muskatnuss und Pfeffer würzen und unter ständigem Rühren zwei Minuten köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen, Deckel aufsetzen und die Polenta fünf Minuten quellen lassen. Butter mit Parmesan (und Trüffelöl) unter die Polenta rühren. Die Masse in eine längliche Auflaufform füllen und fest werden lassen.

Für das Kompott den Honig mit der Vanilleschote und dem Rosmarinzweig karamellisieren, mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen, Kirschsaft dazugeben und abermals einkochen. Vanilleschote und Rosmarin entfernen. Kirschen beigeben und mit Maizena leicht binden.

In einer Pfanne Öl, Wacholderbeeren, Rosmarinzweig, Thymian hineingeben, erhitzen und den Maibock von allen Seiten scharf anbraten. Salz, Pfeffer und Butterflocken darübergeben und im Rohr bei 150 Grad rosa fertigbraten. Vor dem Anrichten die Polenta in Scheiben schneiden und von beiden Seiten in einer Pfanne mit Öl goldbraun anbraten.

ANRICHTEN

Den Maibock in Scheiben schneiden und mit der gebratenen Polenta und dem Kirschkompott auf einem vorgewärmten Teller anrichten.

Fotos: Netzwerk Kulinarik

In Rust erschafft das Weingut Feiler-Artinger u. a. international wie national renommierten Süßwein

„Man muss bereit sein, wenn die Natur es sagt“

Im zweiten Wein-Talk zum Thema Süßwein spricht Weintourismus-Obmann Herbert Oschep mit dem Ruster Kurt Feiler über die Besonderheit des „flüssigen Goldes“, die Rolle der Natur beim Weinbau sowie den berühmten Ruster Ausbruch

WEIN-TALK: **HERBERT OSCHEP**

Herbert Oschep: Lieber Kurt, danke, dass auch du mit deinem international renommierten Weingut Feiler-Artinger in Rust Teil der Wein-Talks bist. Was macht deiner Meinung nach die Faszination Süßwein im Burgenland aus?

KURT FEILER: Ich würde schon einmal sagen, den Süßwein generell macht die Farbe aus, das Gold, das Funkelnde. Vor allem bei den hohen Prädikaten. Dazu diese besondere – sagen wir – Lebendigkeit, die der Wein ausstrahlt, weil er Süße, Frucht und Eleganz kombiniert. Das ist einfach einzigartig, und nachdem man das nicht überall findet – und er im Burgenland ganz besonders zu Hause ist –, ist das eben eine Eigenheit, die uns auszeichnet.

Weil man kann, glaube ich, die Gebiete, wo ein guter, qualitativ hochwertiger Süßwein produziert wird, an einer Hand abzählen.

Ja, die klassischen Gebiete sind natürlich die Sauternes in Frankreich, Bordeaux, Tokaj in Ungarn und eben der Neusiedler See, Österreich, Burgenland; natürlich gibt es noch ein paar kleinere Gebiete, wie z. B. am Rhein. Aber ich würde sagen, von der Häufigkeit und von der Regelmäßigkeit her ist das Burgenland eben wirklich ein bisschen einzigartig.

Dann ganz zum Anfang: Wie macht man eigentlich einen Süßwein?

Das kommt erst einmal darauf an, welche Prädikatsstufe man anstrebt:

Fotos: Weingut Feiler-Artinger, Josef Steiger, ZVG

Drei Generationen Feiler-„Buam“, von vorne: Opa Hans, Vater Kurt und Sohn Jonathan

Das ganze Interview als Video gibt es hier

also Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Ruster Ausbruch, Trockenbeerenauslese – da kommt natürlich der berühmte Botrytis-Pilz ins Spiel, der die Trauben befallen und sie schrumpfen muss. Beim Schilf- oder Strohwein wiederum werden frische Trauben getrocknet, und so weiter. Beim Weinmachen generell liegen aber all dem einmal eine gewisse Passion, eine Hingabe und natürlich Geduld zugrunde. Und dann ist es in allen Fällen so, dass die Natur im Spiel ist; da muss man immer bereit sein, dass man dann erntet, wenn die Natur es anbietet. Das ist das ganz Entscheidende bei diesen Produkten.

Was hat es mit Rust, Süßwein, Stadtrecht und Ruster Ausbruch auf sich?
Die Ursprünge des Ruster Ausbruchs wissen wir nicht so genau, da gibt es leider keine Dokumente, aber der Wein war im 16. Jahrhundert schon ganz besonders geschätzt. 1524 haben die Ruster das Recht bekommen, ihre Fässer – damals wurde der Wein in Fässern verkauft und transportiert – mit dem Herkunftszeichen „R“ zu versehen. Dann hat es sich so entwickelt, dass die Ruster mit diesem „flüssigen Gold“, wie wir auch sagen, bezahlen konnten und dementsprechend viel Geld hatten, weil der Wein sehr wertvoll war. 1681 hat man dann die Gunst der Stunde genutzt und mit Kaiser Leopold I. ein Geschäft abgewickelt: eine große Menge Geld und eine riesige Menge Wein, darunter auch Ruster Ausbruch, für das Freistadtrecht. Seit Anfang Dezember 1681 ist Rust daher eine Freistadt, was ja damals schon etwas Besonders für eine Ortschaft war, und eben auch heute ein eigener Bezirk, ein eigener Verwaltungsbezirk usw. Das zeigt, was man mit dem Süßwein, mit dem „flüssigen Gold“, alles machen kann! (lacht)

… und was kann das „flüssige Gold“ vom Weingut Feiler-Artinger?
Unsere Weine sind wie Kunstwerke, sie sind eine Symbiose aus Klima, Boden und der Persönlichkeit der Menschen, die dahinterstehen. Unsere Familiengeschichte beginnt bereits 1903 in Rust, mein Vater hat 1987 übernommen, 1994 habe ich meine ersten Weine gekeltert, jetzt sind schon wieder meine Kinder dabei. Seit jeher werden sowohl die Weingärten als auch die Weine von und mit sorgsamer Hand ge- und bearbeitet, und seit 2008 nach respekt-BIODYN-Richtlinien.

Den Ruster Ausbruch erkennt man, wie du sagst, auch im Glas …
Nicht nur im Glas, auch darüber hinaus, denn der Muskateller hüpft einfach aus dem Glas heraus, wie wir sagen. Den erkennt man immer. Muskateller ist überhaupt eine sehr klassische Sorte, wenn man den historischen Ruster Ausbruch betrachtet, aber auch den aktuellen.

Dann ganz passend dazu: Was sind für dich die besten drei Süßweinjahrgänge des Burgenlands der letzten 25 Jahre?
Also, wenn man es quasi von Anfang der 90er rechnet: 95 war herausragend, keine Frage. Für mich war dann 2005 ganz speziell, muss ich sagen. Und von den jüngeren Jahrgängen würde ich sagen, 2013 war eigentlich extrem gut!

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.

RUST

Das Ruster Hügelland ist mit entscheidend für die hervorragende Qualität der Weine. Auf dem Hügelzug stehen die Weingärten auf sanften Hängen, die geografische Ausrichtung von Süd bis Ost ist ideal für die Trauben. Außerdem bildet das Hügelland rund um Rust einen großen Kessel, eine extrem geschützte Lage für die Weingärten.

PRODUKT DES MONATS

ausgewählt von Max Stiegl

Edles Gemüse für viele Genüsse

Der Spargel wurde bereits vor langer Zeit von Herrschern regelrecht verehrt. Damals hat noch niemand gewusst, dass er sich hier im Burgenland ganz natürlich wohlfühlt

Seit Jahrtausenden gilt der Spargel als Gemüse für Kaiser und Könige: Erste Spargeldarstellungen finden sich bereits auf einer ägyptischen Pyramide etwa 2500 vor Christus, etwas später verspeiste Julius Cäsar ihn in Myrrhe-Sauce, Kaiser Augustus war so versessen auf ihn, dass er eine eigene „Spargelflotte“ zu seiner Beschaffung unterhielt, und Sonnenkönig Ludwig XIV. ließ 6.000 Spargelpflanzen in den beheizten Glashäusern von Versailles setzen, um ihn bereits im Dezember genießen zu können. Sie alle aßen ihren Spargel mit den Fingern – einfacher, sinnlicher und bis vor nicht allzu langer Zeit absolut gesellschaftsfähig.

Ein Klassiker mit Geschichte

An der klassischen Spargel-Zubereitung hat sich seit den Römern wenig geändert: Um ihn „möglichst erfreulich auf den Teller zu bekommen“, werde der Spargel „umgedreht“ in kochendem Wasser gekocht, sodass die dicken Enden nach unten zeigen, die zarten Köpfe aber aus dem Wasser ragen und nur vom Dampf gegart werden, ist bereits im 1.700 Jahre alten „De re coquinaria“ zu lesen, einem der ältesten überlieferten lateinischen Kochbücher. Bloß etwas knackiger als wir mochten die alten Römer ihren Spargel wohl: „Schneller als der Spargel kocht“ war eine beliebte lateinische Redewendung für etwas, das sehr flott gehen sollte.

Spargel ist der Trieb von Asparagus officinalis, einem Liliengewächs, das theoretisch Büsche mit ledrigen Blättern ausbildet. Sein hoher Preis erklärt sich nicht nur durch seinen exquisiten Geschmack, sondern vor allem den großen Arbeits- und Platzaufwand: Es dauert drei Jahre, bis die Pflanze erstmals austreibt, dann bleibt sie zwar ein paar Jahre aktiv, die Qualität nimmt aber mit den Jahren ab.

Spargelbauern müssen daher meist große Flächen für die Nachzucht bereit halten, auf denen sie nichts ernten können. Die Ernte wiederum ist äußerst arbeitsaufwendig, vor allem jene des weißen Spargels.

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.

Puristischer „Zuagroasta“

Als edles Gemüse hat der Spargel im einst armen Burgenland keine lange Tradition, bis vor wenigen Jahrzehnten war er hier fast unbekannt. Dabei fühlt er sich im Nordburgenland pudelwohl: Er wächst gut und gern in Erde, die für das meiste andere Gemüse zu salzig ist, und ist damit wie gemacht für die Gegend um die Lacken und den Neusiedler See. Vor etwa 30 Jahren wurden daher hier die ersten Spargelkulturen angelegt, heute ist Seewinkler Spargel eine von vielen burgenländischen Erfolgsgeschichten – und kann sich leicht mit der berühmten Konkurrenz aus dem Marchfeld messen. Er ist schon von sich aus so gut, dass ich ihm als Koch nicht mehr viel hinzuzufügen habe. Ich serviere ihn gern ziemlich pur, entweder als Salat oder als Omelette, und paare ihn mit einer weiteren nordburgenländischen Spezialität: Majoran.

Aber Achtung: So richtig gut ist Spargel nur, wenn er ganz frisch ist. Schon in den ersten 24 Stunden nach der Ernte baut er rasant Zucker ab, wird weniger süß und fasrig. Sehr kalt gelagert, kann der Prozess verlangsamt werden. Wer kann, kauft seinen Spargel aber ganz frisch beim Spargelbauern seines Vertrauens. Am besten anrufen und erntefrisch bestellen!

Fotos: Pertramer, Stine Christiansen

Omelette

mit Spargelspitzen und Majoranöl (für 2 Personen)

Für den Teig: ● 4 Eier ● 2 EL Obers ● 1 EL gehackte frische Kräuter (Basilikum, Petersilie, Schnittlauch) ● 1 EL gehackte getrocknete Paradeiser ● 100 g Spargelspitzen ● Salz ● Cayennepfeffer ● Majoranöl von Hannes Pinterits ● geriebener Hartkäse oder zerbröckelter Schafkäse aus dem Seewinkel

Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, Obers und Dotter unterrühren. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Eiermasse hineingeben und Spargel, Paradeiser und die Hälfte der Kräuter darüberstreuen.

Die Pfanne bei 160 °C ca. 5 Minuten ins vorgeheizte Backrohr stellen, bis das Omelette gestockt ist.

Herausnehmen, auf einem Teller zusammenklappen und vor dem Servieren mit dem Rest der Kräuter und dem Käse bestreuen und mit Majoranöl beträufeln.

Mit Andrea Strohmayer von der Kirschen Genussquelle Breitenbrunn (Bild l.) kann man Kirscherlebnisführungen machen oder ihre Edelkirschprodukte verkosten

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.

Kirschenzauber am Leithagebirge

Die Leithaberger Edelkirsche legt gleich zwei Mal ihren Zauber über die Landschaft. Im April wogt ein zartes Blütenmeer in den Weingärten über dem Neusiedler See

TEXT: **SIGRID WEISS/GENUSS BURGENLAND**

Ende Mai kann man die tiefroten süßen Früchte direkt von den Bäumen naschen. In der Kirschblütenregion lassen sich der Zauber der anmutigen Kirschblüte und der sinnliche Genuss der roten Früchte mit dem unendlich weiten Neusiedler-See-Panorama und den Weinbergen verbinden.

Die Kirsche in Küche und Bar

Unter diesem Motto wurde die Saison mit einer Auftaktveranstaltung gebührend gestartet. Die Genuss Burgenland, der Verein Leithaberger Edelkirsche und der Neusiedler See Tourismus luden Gastwirte, Küchen- und Barchefs zum Koch-Workshop „Kirsche 365“. Das Ziel war, die Leithaberger Edelkirsche in den Köpfen und Töpfen der Gastronomie rund um das Leithagebirge zu verankern – und das 365 Tage im Jahr.

Kirschenmarkt, Erlebnisführungen und Kirschenzauber

Erleben kann man den Kirschenzauber bei einer Kirscherlebnisführung zur Kirschblüte oder auch -ernte. Andrea Strohmayer hat viel zu erzählen, über alte Sorten wie Bolaga, Burlat oder die Joiser Herzkirsche; über die Bedeutung der Kirschernte für die Frauen in den bäuerlichen Dörfern, die damit das erste Geld des Jahres verdienten; und die Pferdekutscher, die kamen, um die frühen Kirschen aus dem Burgenland an den Wiener Märkten zu verkaufen. Einen Ausflug in die Genussregion Leithaberger Edelkirsche ist auch der **Kirschenmarkt am 10. Juni in der Kellergasse in Purbach** wert.

Wer mit dem Rad zwischen Neusiedl und Donnerskirchen unterwegs ist, darf von den Bäumen entlang des Radwegs nach Herzenslust selber Kirschen naschen. Und dann kehrt man am besten bei einem der GastwirtInnen ein, die am Kirschenzauber teilnehmen, und die Kirsche auf dem Teller feiern.

Leithaberger Edelkirsche

Hinter dem Kirschenzauber steckt viel Aufbauarbeit des Vereins Leithaberger Edelkirsche. So wurden bisher unter anderem in Zusammenarbeit mit Unis, Freiwilligen und Experten Sorten bestimmt und Tausende Bäume ausgepflanzt. Die Slow Food Foundation for Biodiversity hat die alten Leithaberger Kirschenraritäten in ihre „Arche des Geschmacks“ aufgenommen und die Kirschbörse ins Leben gerufen. Zudem werden unzählige neue und traditionsreiche Kirschprodukte geschaffen, wie z. B. Kirschenbaguette, Direktsaft, Aufstriche und Schokolade.

www.genussquelle.at, www.edelkirsche.at

Fotos: Netzwerk Kulinarik/pov.at, Birgit Machtinger

H.M.I

Neusiedler Anlagenbau GmbH

Weiden am See - Wien - Friedberg - Szentgotthard

WIR SIND IHR PARTNER FÜR:

- ✓ Industrieanlagenbau
- ✓ NH3 - Ammoniak Kälteanlagen
- ✓ Fernwärme Anlagenbau
- ✓ Rohrleitung - Anbohrtechnik
- ✓ Personalleasing
- ✓ Dampfanlagen
- ✓ Rohrleitungsbau
- ✓ Industriekälteanlagen

Zentrale:
Tel: +43 2167 20836

Obere Hauptstraße 80
office@hmi-a.at

A-7121 Weiden am See
www.hmi-a.at

Haustechnik OTTO WÜGER

Ihr kompetenter Partner in den Bereichen:

- ✔ Heizung
- ✔ Sanitär
- ✔ Erneuerbare Energie
- ✔ Kältetechnik
- ✔ Klima
- ✔ Wohnbau

Obere Hauptstraße 80
7121 Weiden am See
Telefon: 02167 / 20 836
E-Mail: office@haustechnik-wueger.at
Web: www.haustechnik-wueger.at
Haustechnik Wüger GmbH

AKTION

Heizen und Kühlen mit einer Klimaanlage von Korel

Korel Klima Set ab 2,6 kW - Innengerät (Wifi inkl.) und Außengerät

Preis: € 580,- inkl. Mwst.

Preis gilt nur für das obige Produkt. Rohrmaterial, Bohrungen, Kabelkanal, E.-Anschluss, Boden/Wandkonsole sowie Montage und Inbetriebnahme sind im oben angeführten Preis nicht enthalten.

JETZT SICHERN!

Kultureller Maientanz

Unabhängig davon, ob der Maibaum steht oder liegt, bringt der Vorsommer eine Vielzahl an Veranstaltungen ins Land. Da ist von Schau über Show und Musik bis hin zu großartigen Specials für alle etwas dabei

Events in Kürze

Baby Days in der Sonnentherme
Abenteuer und Entspannung für die Kleinen. Egal, ob beim Babyschwimmen, in der Babysauna oder der Baby Backwerkstatt.
Bis 7. 6. , ab 9 Uhr, Lutzmannsburg

Blutspendeaktion Siegendorf
Nur dank freiwilliger Blutspenderinnen und- spender kann die Versorgung der Spitäler mit Blutkonserven sichergestellt werden.
12. & 13. 5., 16–20 Uhr, Rathausplatz Siegendorf

Rote Nasen Lauf Oberschützen
Das Warten hat ein Ende – endlich darf wieder für mehr Lebensfreude im Spital an den Start gegangen werden.
Nase auf und lauf!
13. 5., 14–18 Uhr, Oberschützen

Muttertag auf der Friedensburg
Bei gratis Eintritt in die Ausstellung können alle Mamas auch im Burgcafé den Tag genießen.
14. 5., 13–17 Uhr Friedensburg Schlaining

LÖSUNG FÜR DAS RÄTSEL AUS MEIN BURGENLAND 2023 AUSGABE 3:

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

BK-Sr-23489

KIRSCHBLUETE

Der Sesselmann

Die Landesgalerie Burgenland zeigt bis 11. Juni Werke des aus Eisenstadt stammenden Designers und Architekten Martin Mostböck. Dabei sind Sessel, Möbel, Häuser und Interieurs zu sehen, die im Spannungsfeld zwischen Kunst- und Serienprodukt liegen. Präsentiert werden ausgezeichnete Museumsstücke, darunter Objekte aus dem Kunsthistorischen Museum Wien. ***landesgalerie-burgenland.at***

Kunstszene ist *offen*

170 TeilnehmerInnen, 20.000 Flyer, 1.300 Plakate und 1.000 Flaschen Wein sind die imposanten Zahlen der Aktion „offen“. Dabei handelt es sich um eine Initiative des Landes Burgenland mit dem Ziel, bildende Kunst im Burgenland sichtbar und frei zugänglich zu machen. Koordinatorin Birgit Sauer war vom Zuspruch überwältigt, denn mehrere Tausend BesucherInnen waren am 7. Mai bei strahlendem Sonnenschein im Nordburgenland unterwegs, um Kunst, Kultur und den guten Wein vom Weintourismus Burgenland zu genießen. Am 4. Juni wird die Aktion mit KünstlerInnen im Mittel- und Südburgenland fortgesetzt. ***bildendekunstburgenland.at***

Liszt Festival lädt zum Juni-Reigen

Im Juni-Zyklus (Termine von 9. bis 25. 6. 2023) des Liszt Festivals Raiding laden Hochkaräter wie das radio.string.quartet (16. 6., Bild oben) zu musikalischen Höhenflügen. Die oft als „kein gewöhnliches Streichquartett" bezeichnete Formation schafft ein ganz eigenes Klangbild, irgendwo zwischen Jazz, Contemporary, Klassik und hervorragender Improvisation. Außerdem sorgen u. a. Liszt-Festival-Urgestein Boris Bloch (10.), Lise de la Salle (24.) und das Orchester Wiener Akademie mit Gästen (11. & 25.) für Gänsehaut und Furore.
lisztfestival.at

Events in Kürze

Best of Landesmuseum
Spazieren Sie durch unsere Ausstellungen und erhalten Sie Einblick in die Liebling<sstücke der Kulturguides. Lassen Sie sich überraschen.
20. 5., 15 Uhr,
Landesmuseum Burgenland

Garish in der Cselley Mühle
Fünfundzwanzig Jahre. Das ist eine lange Zeit, wenn man sie zusammen verbringt.
17. 5., 20 Uhr,
Cselley Mühle Oslip

Die Mayerin – „Liebe"-Tour
Mit der Veröffentlichung ihres Albums „Liebe" im Mai 2023 geht die Singer-Songwriterin und Gewinnerin des Amadeus Austrian Music Awards auf Tour.
19. 5., 19.30 Uhr,
Kultur Kongress Zentrum Eisenstadt

STARnacht Neusiedler See
Das bunte Line-up mit Stars aus Rock und Pop bis hin zu Schlagergrößen wie Nik P. und Linda Hesse heizt zum zweiten Mal im Burgenland ein.
2. & 3. 6., Seebühne Mörbisch
www.starnacht.tv

Klangerinnerungen im Haydn-Kons

Vor einem Jahr ist der Haydn-Kons-Student Daniel Guillen (o.) bei einem Bahnunglück ums Leben gekommen. Mit einem Orchesterkonzert erinnern am 13. Mai um 18 Uhr im Festsaal des Haydn-Kons musikalische Wegbegleiter an den hochbegabten Künstler. Das Symphonieorchester (r.) des Haydn-Konservatoriums spielt unter anderem Werke von Joseph Haydn und Franz Schubert. Anmeldung: **post@haydnkons.at**. Am 14. Mai findet das Orchesterkonzert um 18 Uhr in der Pfarrkirche in Purbach statt. **haydnkons.at**

Fotos: Anja Haider-Wallner, Joseph-Haydn-Konservatorium, Martin Mostböck, F. Jana Madzigon

wia xogt

tako se veli / így mondjuk / sar phendo

So sprechen Burgenländerinnen und Burgenländer – von Leo Szemeliker

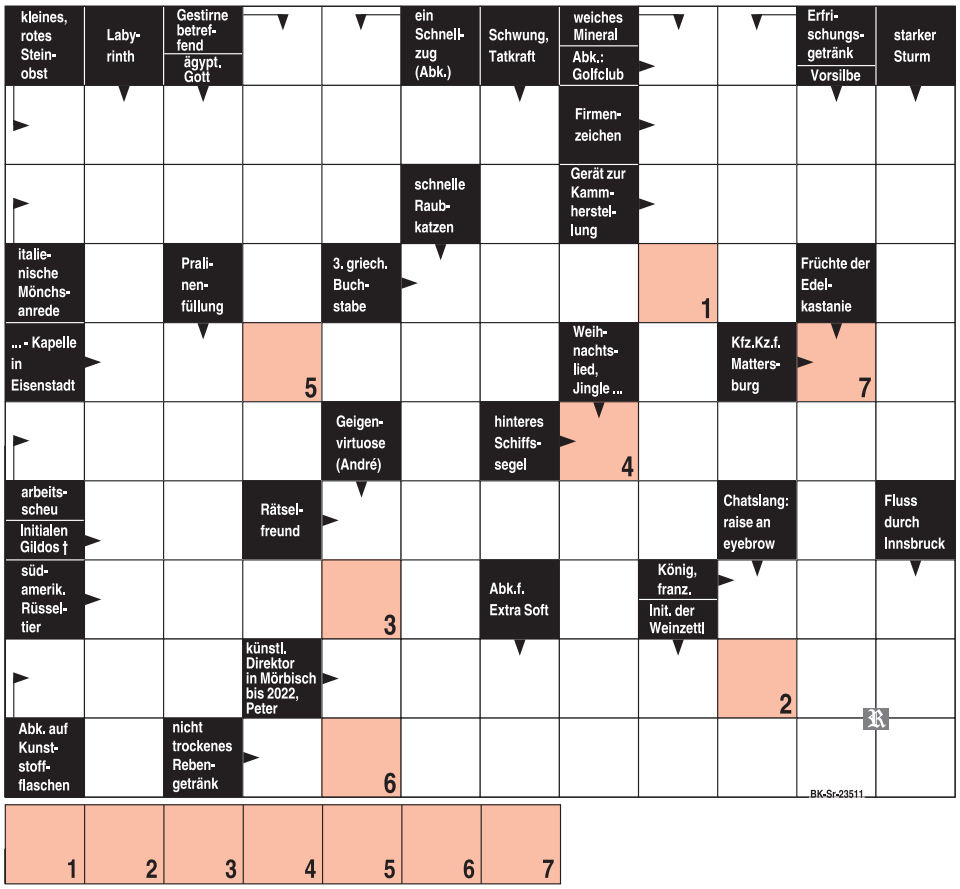
„Zan ollererscht grechtlts enk olls her, wos fia dei Umanaundatanklerei brauts, in Tisch orama, as Nudlbrett schein guit owischn und drauflegn. Folls sa si a weing gworfn hout, khinnts jo an oldi Zeitung intaleign, dass nit a sou woglt. Oftn richts enk olls wos dazui khimmbt zsamm und tuits as a weing orostn loussn.“ *„Bevor man mit der Herstellung des Strudelteigs beginnt, sollte man sich alles herrichten, Tisch abräumen, Nudelbrett abwischen und auf den Tisch legen. Falls es sich geworfen hat, kann man eine alte Zeitung unterlegen. Danach stellt man die Zutaten bereit und lässt diese bei Zimmertemperatur kurz rasten.“*

„Fahnts as zanerscht guit mitn Möhlsieb, nit dass eppa Mottn oder gor Wirm drein sein.“ *„Man siebe das Mehl, um Motten oder Würmer zu entfernen.“*

Auszug eines Strudelrezeptes aus dem in hianzisch und hochdeutsch gehaltenen Kochbuch „Strudelbibel“ (Verein Quagala, Pinkafeld, 2012), verfasst von **JOHANNA PIFF** (weissgrad.at) und ihrem Vater **HANS H. PIFF**. Als Grundlage dienten überlieferte Kochanweisungen der Groß- und Urgroßmütter aus den Ortschaften Pinkafeld, Riedlingsdorf und Weinberg. Die Familie Piff betreut auch das hianzische Online-Wörterbuch **www.mundart-burgenland.at**

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

„Heast, Mein Burgenland is wunder! Spitze Artikel, die Bütln san klass und am wödastn san die Kolumnen!“ Eigenlob stinkt, weiß ich, und ich habe diese fiktive Beurteilung unserer Zeitschrift nur verfasst, um den Sprachwandel zu dokumentieren: Spitze, klass, wöd (welt) und wunder sind Eigenschaftswörter der 70er- und 80er-Jahre, die man heute kaum mehr hört, meiner Generation aber noch vertraut sind.

Tief in die 80er taucht Thomas Hofer ein. Der Schriftsteller aus Walbersdorf hat ein außergewöhnliches Buch verfasst, dessen Widmung bereits eine literarische Miniatur für sich ist: Das Buch ist nämlich insgesamt 87 Personengruppen gewidmet, darunter Drei-Wetter-Taft-Sprüher, Jolly-Schlecker, Stereoanlagen-Pegler, Fuchsschwanz-Exhibitionisten sowie Quaxi-Fans und Enrico-Freunde, „ohne die die 80er auch nur irgendein Jahrzehnt gewesen“ wären. Es folgen 31 Kapitel, in denen der treffliche Sprach- und Erinnerungsgestalter Thomas Hofer Erlebtes und Erlittenes seines Heranwachsens beschreibt und damit auch das jugendliche Tun und Treiben im Burgenland der 80er vorzüglich abbildet. Ah ja, wie heißt denn das Buch? Es heißt „Shit, Oida!“, erscheint im Mai. Wöd und wunder.

Jakob Perschy ist Landesbibliothekar und Literat

Foto: ZVG

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 Captain's Lounge 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

CLUB

DREH DAS LEBEN LAUTER!

HOL DIR DEINE JBL WAVE 100TWS ZU DEINEM GRATIS JUGENDKONTO!

WIR MACHT'S MÖGLICH.

raiffeisenclub.at/bgld

Ab 10 Jahren, in allen teilnehmenden burgenländischen Raiffeisenbanken, solange der Vorrat reicht.