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

05/2023

Mein Burgenland

MEIN MAGAZIN FÜR LEBEN, LAND UND LEUTE

Einkaufserlebnis im Burgenland-Shop

Der „my burgenland Shop“ im Designer Outlet Parndorf bietet eine reichhaltige Palette an burgenländischen Produkten

Festivalsommer im Burgenland

VON OPER BIS MUSICAL

reicht das vielfältige Angebot der heimischen Kulturszene

Klimaneutral bis 2030

MIT DER KLIMASTRATEGIE

hat sich das Burgenland ehrgeizige Ziele gesetzt

Gesundheitstage ein voller Erfolg

RUND 350 PERSONEN

nutzten seit Jahresbeginn die Burgenländischen Gesundheitstage

Burgenland
Energie

BE READY

Bessere Energie für alle.

Liebe Burgenländerinnen und Burgenländer!

„Das Burgenland nimmt in vielen Bereichen eine Vorreiterrolle ein“

In meiner Funktion als Vorsitzender der Landeshauptleutekonferenz hatte ich mehrmals die Möglichkeit, auf die Vorreiterrolle des Burgenlandes in wichtigen gesellschaftlichen Bereichen hinzuweisen. Sei es auf den Mindestlohn, das Anstellungsmodell für pflegende Angehörige, die Entlastungspakete, die die Auswirkungen der Teuerungswelle abfedern, oder die Maßnahmen der Klimastrategie, die das Burgenland bereits bis 2030 in die Klimaneutralität und Energieunabhängigkeit führen werden.

Im Mittelpunkt stehen dabei immer die Interessen der burgenländischen Bevölkerung. Gemeinsam wollen wir den größtmöglichen Nutzen für unser Land schaffen, für Sicherheit in bewegten Zeiten sorgen und die hohe Lebensqualität im Burgenland erhalten.

Zur Lebensqualität tragen in den nächsten Wochen und Monaten auch die zahlreichen kulturellen Veranstaltungen im Rahmen des Festivalsommers bei.

Ich möchte mich bei allen bedanken, die bei diesen Events – oft auch ehrenamtlich – mitwirken. Sie sind hauptverantwortlich dafür, dass das Burgenland auch als attraktives und vielfältiges Kulturland über die Landesgrenzen hinaus für Furore sorgt.

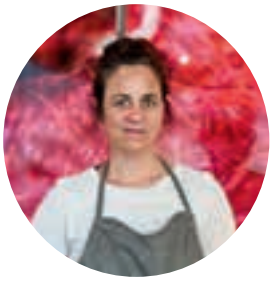
Ihr

Hans Peter Doskozil
Landeshauptmann Burgenland

Köpfe dieser Ausgabe

S. 14
Psychologin Julia Groll
und ihr Oskar kümmern sich im Krisenzentrum in Mörbisch um Kinder und Jugendliche

S. 22
Christian Tschida
ist international ausgezeichneter Winzer-Freigeist und steht im Wein-Talk Rede & Antwort



S. 29
Birgit Sauer
ist Koordinatorin für bildende und zeitgenössische Kunst und gibt malerische Einblicke

Fotos: Ingo Pertramer, Martin Hollweck, Carmen Neumann-Strobl, ZVG. Cover: McArthurGlen Designer Outlet Parndorf/Daniel Bointner

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.

EDITORIAL

Christian Uchann

Liebe Leserinnen und Leser!

Ich wohne in Schattendorf – eine Gemeinde mit einer funktionierenden Infrastruktur, einigen gastronomischen Betrieben, zwei empfehlenswerten Fleischhauern, einem gemütlichen Freibad, einem Kultur- und Veranstaltungshaus, einem Pflegestützpunkt und noch vielen weiteren Einrichtungen, die das Leben hier angenehm machen.

Seit Kurzem kann Schattendorf mit einer weiteren Attraktion aufwarten: einem rund 15 Hektar großen Sonnenpark, der als Hybridanlage in Kombination von Photovoltaik und Windenergie errichtet wurde.

Was mich besonders freut: Die Schattendorfer Bürgerinnen und Bürger können sich an dieser beeindruckenden Anlage mit rund 27.000 Photovoltaik-Paneelen beteiligen und somit regionalen und günstigen Sonnenstrom beziehen. Ich habe mich jedenfalls bereits für die Erneuerbare Energiegemeinschaft angemeldet.

Dieser Sonnenpark erfüllt mich mit großem Stolz. Er ist – gemeinsam mit den Windrädern in unmittelbarer Nähe – sichtbares Zeichen für den burgenländischen Weg in die Energieunabhängigkeit. Für mich ist deshalb auch so mancher Widerstand gegen die Errichtung von PV-Freiflächenanlagen unverständlich.

Christian Uchann ist Chefredakteur von Mein Burgenland

FOTO DES MONATS

Die sicherste Schulklasse

DES BURGENLANDS

Das Oberwarter Informstadion war Schauplatz vom Landesfinale der „Safety-Tour“ – Kindersicherheitsolympiade. Den Sieg unter 14 Schulen und somit die Qualifikation für das Bundesfinale am 20. Juni 2023 in Wien sicherten sich die Schülerinnen und Schüler der Volksschule Eberau. Unter den Gratulanten: der für den Katastrophen- und Bevölkerungsschutz zuständige Landesrat Heinrich Dorner

Das sagt der Weinbauer

Rosa Brille, grüne Haubm, schwoaze Schof und oll sowas ... do kenn i mi ned so guat aus. Wos i waß: I im Burgenland bleib bei meim guaden, oiden Roten

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

3 Fragen an Elisabeth Kasteiner (53)

stammt aus Zillingtal und arbeitet seit Februar 1989, also seit beinahe 35 Jahren, im Team der Seefestspiele Mörbisch. Sie ist im Bereich Ticketing tätig. Ihre KollegInnen sagen über sie, dass sie das Herz am rechten Fleck trägt und Menschen sehr gerne mag

Heuer sind die Seefestspiele ausverkauft. War das ABBA-Fieber in Gesprächen mit den Gästen in den letzten Wochen und Monaten auch am Telefon spürbar?

In den vielen Jahren habe ich immer wieder ähnliche Situationen erlebt, aber diese Saison ist von der Stimmung her ganz besonders. Im ganzen Team gibt es eine positive Euphorie und ich glaube, das strahlen wir auch aus. Persönlich fasziniert mich, dass, wenn wir eine Vorstellung für den Verkauf aufgemacht haben, diese innerhalb von wenigen Tagen ausverkauft war – immerhin handelt es sich um 6.100 Karten pro Vorstellung. Dass wir neben den 20 geplanten Abenden jetzt neun Zusatzvorstellungen spielen, ist ein Wahnsinn!

Was fasziniert Sie an den Seefestspielen?

Auch wenn ich dort tätig bin, ist ein Besuch auf der Seebühne für mich der perfekte Kurzurlaub für einen Abend. Das Ankommen, der See, die Bühne und dann die Atmosphäre, wenn es dunkel wird und die Lichter angehen – ich liebe alles daran!

Gibt es ein besonderes Erlebnis in der Begegnung mit Kunden?

Da gibt es unzählige. Viele Stammkunden sind vom Gefühl her wie entfernte Verwandte für mich geworden. Erst gestern habe ich einen Strauß Rosen zugeschickt bekommen, weil ich eine gute Lösung für eine verzwickte Situation finden konnte. Es ist immer wieder ein tolles Gefühl, wenn man spürt, jemandem eine Freude bereitet zu haben.

KOLUMNE

Christian Zechmeister

In Vino Veritas

DAS BURGENLAND IM FESTIVAL-FIEBER

Das Frühjahr und auch der Sommer stehen im Burgenland ganz klar im Zeichen der Festivals und gesellschaftlichen Veranstaltungen. Mit dem Nova Rock, der Starnacht am Neusiedler See, dem See Opening sowie natürlich den Seefestspielen in Mörbisch, den Schlossspielen in Kobersdorf und der Oper im Steinbruch St. Margarethen – um nur einige zu nennen – wird für jeden Geschmack etwas geboten.

Nicht wegzudenken sind in diesem Zusammenhang auch die zahlreichen Weinfeste und Tage der offenen Keller. Schon bei der Illmitzer Weinroas, dem Rotwein Opening in Horitschon und dem Weinfrühling in der Weinidylle Südburgenland konnten Zigtausende Besucherinnen und Besucher begrüßt werden – Tendenz steigend. Das ist nicht nur für den Tourismus und die Weinwirtschaft wichtig, da Nächtigungen und auch Ab-Hof-Verkäufe lukriert werden, sondern generiert auch eine nicht unerhebliche Wertschöpfung direkt in unserem Bundesland.

Und ganz offen gesagt: Ich glaube nicht, dass es etwas Schöneres gibt, als in guter Gesellschaft mit großartigen Weinen und genussvollen Schmankerln unser wunderschönes Bundesland noch ein wenig besser kennenzulernen. Ein Besuch lohnt sich nicht nur für Touristen, sondern natürlich auch für uns Einheimische. Bei mir ist die Vorfreude auf die kommenden Events schon immens groß und ich werde mit meiner Familie und meinen Freunden einige besuchen. Viel zu viel Spaß haben bereits die ersten Veranstaltungen im heurigen Jahr gemacht.

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

heute

Das Neueste auf einen Blick

Ganzheitliche Gesundheits- und Bewegungsförderung hat in der FH Burgenland einen hohen Stellenwert

Preis für die **FH Burgenland**

Von 1.314 Betrieben, die in den Jahren 2020 bis 2022 im Rahmen der Betrieblichen Gesundheitsförderung das BGF-Gütesiegel erhalten haben, wurden nun 25 Unternehmen mit dem BGF-Preis 2023 ausgezeichnet. Die Sieger aus dem Burgenland sind die Sportunion Burgenland und die Fachhochschule Burgenland.

Das Thema Betriebliche Gesundheitsförderung spielt an der FH Burgenland seit Jahren eine große Rolle. Neben einer Walking-Challenge wurden die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Hochschule auch regelmäßig zu virtuellen Yoga- oder Entspannungs-Einheiten eingeladen.

„FH Sport und Gesundheit“

Mit dem Verein „FH Sport und Gesundheit“ geht die FH Burgenland seit Herbst 2022 noch einen Schritt weiter. Der Verein richtet sich an bewegungsfreudige, sportbegeisterte und an Gesundheit interessierte Mitarbeitende, Studierende sowie Absolventinnen und Absolventen, die sich mit den Themen Gesundheit und Sport verstärkt auseinandersetzen wollen.

Mehr dazu auf www.meinburgenland.at

Worüber das Burgenland …

… SICH STOLZ ZEIGT

Wieder Aufschlag in Oberpullendorf

Zum 15. Mal finden die Tennis-Staatsmeisterschaften von 1. bis 9. Juli 2023 auf der Anlage des Sporthotels Kurz in Oberpullendorf statt. Ab 7. Juli starten hier auch wieder die ÖTV-Rollstuhltennis-Staatsmeisterschaften.

… SPRICHT

Burgenland zeigt sich stolz & bunt

Zum heurigen Pride Month, der alljährlich im Juni stattfindet und die LGBTQIA+-Gemeinschaft feiert, erstrahlt der Zebrastreifen in der Rochusgasse in Eisenstadt in den Farben des Regenbogens.

… SICH FREUT

27. Wandertag der Junggebliebenen

Fast 2.400 Wanderer waren beim bereits 27. Landeswandertag des Pensionistenverbands Burgenland dabei. Rund um Oberwart führten zwei Strecken, der gesellige Abschluss mit Musik fand in der Messehalle statt.

KOLUMNE

Saskia Jungnikl-Gossy

Willkommen zu Hause

Ein Pendlerleben

Vor Kurzem war mein Mann ein paar Tage weg und das Kind und ich hatten viel Spaß mal so zu zweit. Zeit für ausgiebig lesen, Lego bauen, Uno spielen, auf dem Spielplatz klettern und Eis essen. Und wie jedes Elternteil weiß: Verbringt man mit einem Kleinkind einige Tage alleine, braucht es ein Zusatzprogramm, und so war es auch bei uns. Kinderausstellung, Naturhistorisches Museum (Dinos!), stundenlang den Fiakern am Stephansplatz zusehen, durch die Innenstadt spazieren, wir haben viel entdeckt und viel erforscht. Dafür liebe ich die Stadt. Es ist immer etwas los, die Angebote sind unschlagbar, die Ablenkung ist groß.

Und dann kommt meistens der Moment, ab dem ich das Gefühl habe, ich kann nicht mehr in die Ferne sehen. Ich meine das gar nicht metaphorisch: Es geht sprichwörtlich nicht, einfach, weil nach ein paar Metern das nächste Betongebäude steht. Selbst die längste Straße mündet in einem Betonblock. Das fehlt mir dann. Tatsächlich ist die Weite sehr angenehm für unsere Augen – gerade im Kontrast zur Informationsflut, die es in der Stadt gibt oder die wir vom Computerbildschirm empfangen. So ähnlich, wie wenn Menschen gerne aufs Meer schauen: Da wird es auch nicht langweilig, dabei schaut man einfach nur vor sich. Mir geht es so mit weiten Wiesen im Burgenland. Irgendetwas bewegt sich, irgendwo raschelt etwas, ich kann nur sitzen und schauen und meine Gedanken ziehen lassen. Dafür liebe ich es auf dem Land. Es macht meinen Kopf frei und hilft bei der inneren Balance.

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: FH Burgenland, Pamela Russmann, Adobe Stock, Daniel Fenz

Die Lodge der: VAMED VITALITY WORLD the relaxing way of life

burgenland neusiedler see

TEXT: **CHRISTOPH LANGECKER**

Das feinsinnige KULTURLAND

Der Festivalsommer im Burgenland wird auch heuer wieder seine Gäste verzaubern

„Die schöne Helena“ ist auf Schloss Tabor zu sehen.

Besonders im Sommer präsentiert sich das Burgenland als Ort unbeschwerter, genussvoller und feinsinniger Leichtigkeit. Dafür sorgen besonders die unzähligen Kultur-Highlights von Nord bis Süd, die unterschiedlicher nicht sein könnten und mit Sicherheit für jeden Geschmack etwas zu bieten haben.

Charakterkomödie von Raimund in Kobersdorf

Die Schloss-Spiele Kobersdorf präsentieren von 4. bis 30. Juli eine große Charakterkomödie: „Der Alpenkönig und der Menschenfeind“ von Ferdinand Raimund ist die zauberhafte Geschichte radikaler Selbsterkenntnis. Den Weg dorthin säumt wehmutsvoller Witz. Intendant Wolfgang Böck verkörpert den Gutsbesitzer Rappelkopf, der die Welt um sich herum verachtet.
www.schlossspiele.com

Superstar Franz Liszt lebt in Raiding weiter

Das Liszt Festival in Raiding verspricht direkt am Geburtsort von Franz Liszt ein unverwechselbares Musikangebot mit Künstlerinnen und Künstlern aus aller Welt. Liszt selbst galt als der erste „Popstar“ der Musikgeschichte und hat die Konzertsäle wahrlich „gerockt“. Die Intendanten Eduard und Johannes Kutrowatz präsentieren in diesem

Alfons Haider, Intendant der Seefestspiele Mörbisch, präsentiert heuer das Musical „Mamma Mia!“.

Wolfgang Böck gibt in Kobersdorf den Menschenfeind.

Die Liszt Festival-Intendanten Eduard und Johannes Kutrowatz haben ein vielfältiges Programm zusammengestellt.

Geiste ganzjährig ein feinsinnig ausgewähltes, genreübergreifendes Programm. Neben den etablierten Liszt Festival-Zyklen im Juni und Oktober sind heuer noch die Family Concerts im Dezember zu erleben.
www.lisztfestival.at

Helena und Bajazzo halten auf Schloss Tabor Hof

Das Schloss Tabor in Neuhaus am Klausenbach gilt als einer der romantischsten Plätze des Südburgenlands. Von 3. bis 15. August lädt der Intendant der Festspiele auf Schloss Tabor, Alfons Haider, zur Operette „Die schöne Helena“ von Jacques Offenbach. Publikumsliebling Svenja Kallweit wird auf der Freilichtbühne als „La Belle Helene“ für Begeisterung sorgen, und Tenor Benjamin Lee, der letztes Jahr bei „Der König und ich“ in Mörbisch brillierte, übernimmt die Rolle des Paris. Von 31. August bis 10. September präsentiert das Uhudler-Landestheater unter der Intendanz von Martin Weinek das Stück „Lache, Bajazzo!“ im Hof der einzigartigen Spielstätte.
www.schlosstabor.at

Kultursommer Güssing gedenkt Gründer Frank Hoffmann

2001 wurde der Güssinger Kultursommer durch Schauspieler Frank Hoffmann ins Leben gerufen. Jahr für Jahr bereichert das Festival seither mit musikalischen Events den Sommer im Südburgenland. Nach dem Tod von Hoffmann findet der Kultursommer Güssing dieses Jahr unter dem Motto „In Memoriam Frank Hoffmann“ mit drei Konzerten im KUZ Güssing und im Freilichtmuseum Ensemble Gerersdorf statt. Auf dem Programm stehen Konzerte mit dem Wiener Glasharmonika Duo (26. 8.), mit The Schick Sisters (2. 9.) und Adi Hirschal (16. 9.).
www.kultursommer.net

Humorvolles Feuerwerk auf Schloss Kittsee

Beim Sommerfestival auf Schloss Kittsee steht von 29. 6. bis 22. 7. Paul Burkhards musikalische Komödie „Das Feuerwerk“ auf dem Spielplan. Keinesfalls fehlen darf dabei die Titelmelodie „O mein Papa“, bei der Erinnerungen an Freddy Quinn und Lilli Palmer wach werden.
www.sommerfestival.at

Grandiose Wortwechsel in Parndorf

Vielschichtige und zugleich herrlich komische Dialoge prägen Heinrich von Kleists Lustspiel „Der zerbrochene Krug“, das die Korruption innerhalb der Justiz anprangert. Höchst unterhaltsam wird das Stück von 6. bis 30. 7. beim Theater Sommer in Parndorf von Intendant Christian Spatzek inszeniert. Bei Schlechtwetter wird in der Volksschule gespielt.
www.theatersommer.info

Seefestspiele Mörbisch im ABBA-Fieber

Bereits seit 1957 verzaubern die Seefestspiele Mörbisch das Publikum am Ufer des Neusiedler Sees. Heuer bringt der Musical-Blockbuster „Mamma Mia!“ von 13. Juli bis 20. August neben Welthits von ABBA auch einen noch nie da gewesenen Publikumsansturm. Sämtliche Vorstellungen und Zusatztermine sind bereits ausverkauft. Wer bis jetzt noch keine Karten ergattern konnte, sollte es trotzdem im Kartenbüro der Seefestspiele versuchen. Wenn Gäste ihre Tickets kurzfristig zurückgeben, tauchen vielleicht doch noch Restkarten auf.
www.seefestspiele-moerbisch.at

In Sankt Margarethen die Straßen Sevillas spüren

Das Open-Air-Festival „Oper im Steinbruch“ findet jährlich im Römersteinbruch in Sankt Margarethen statt. Von 12. Juli bis 20. August präsentiert Intendant Daniel Serafin 2023 mit „Carmen“ von Georges Bizet eine der meistgespielten Opern der Welt. Grandiose Melodien wie Habanera, Blumenarie, Torero-Lied, und Seguidilla werden für einen unvergesslichen Abend sorgen.
www.operimsteinbruch.at

Weitere Infos:
www.burgenland.info,
www.kultur-burgenland.at

Fotos: KatharinaSchiffl, Jerzy Bin, VOGUS, Reinhard Gombas

HEREINSPAZIERT. Der my burgenland Shop in Parndorf lädt ein, die gesamte kulinarische Bandbreite des Burgenlandes mit allen Sinnen zu entdecken

Oben: Das Eröffnungs-Ensemble mit der Weinkönigin mitten im my burgenland Shop

Ein Shop, vielfältig wie das Burgenland

Der my burgenland Shop im Designer Outlet Parndorf sorgt mit Kulinarik, Wein und Tourismus für ein pannonisches Rundum-Erlebnis

TEXT: **FLORIAN FUCHS**

Das größte Outlet-Center in Zentraleuropa, das Designer Outlet Parndorf, ist um eine Attraktion reicher: Der my burgenland Shop bietet auf 298 m² mitsamt großzügiger Terrasse und dem auffälligen „Burgenland-Haus“ als Ausschank- und Take-away-Bereich einen kulinarischen Überblick über das Burgenland. Denn neben dem breiten Angebot an heimischen Produkten soll auch die Gastronomie – samt Verkostungen und Schmankerln – die einheimischen* wie internationalen Besucher begeistern.

Der my burgenland Shop wurde Ende Mai offiziell festlich von Landeshauptmann und Tourismusreferent Hans Peter Doskozil, Designer Outlet-General Manager Mario Schwann, Weintourismus Burgenland-Obmann Herbert Oschep und Burgenland Tourismus-Geschäftsführer Didi Tunkel eröffnet. LH Doskozil: „Die Eröffnung des Shops und der Onlineshop markieren einen weiteren Meilenstein in der Zusammenarbeit zwischen Burgenland Tourismus, heimischen Produzentinnen und Produzenten sowie Winzerinnen und Winzern.“

BEST OF BURGENLAND

Über 150 burgenländische Produzenten präsentieren im Shop in Parndorf und auch im neuen Onlineshop ihre Waren. Das Sortiment umfasst rund 600 Produkte aus den Bereichen Genuss, Wein, Tradition und Brauchtum sowie Burgenland-Merchandising-Artikel. Bereits 2022 hat Burgenland Tourismus das Leuchtturm-Projekt „my burgenland Flagship-Store“ mit dem Ziel gestartet, die Genüsse des Burgenlandes noch intensiver einem internationalen Millionenpublikum näherzubringen. „Unser Ziel ist, den Gästen ein Rundum-Burgenland-Feeling zu bieten, das sie mit nach Hause nehmen können“, bringt Tourismus-GF Tunkel das Konzept auf den Punkt.

SHOP & ONLINE

my burgenland Shop im Designer Outlet Parndorf: Unit 102–103
Designer-Outlet-Straße 1,
7111 Parndorf

Öffnungszeiten:
Mo–Mi 9–20 Uhr
Do + Fr 9–21 Uhr
Sa 9–18 Uhr

Onlineshop: myburgenland.shop

* Mit der Burgenland Card gibt es im Parndorf Shop einmalig ein Genusspaket mit regionalen Schmankerln

Fotos: Burgenland Tourismus, Designer Outlet Parndorf/Daniel Bointner

Ohne Worte

Seit einem Jahr ist der Jennersdorfer Franz Kropf Landesfeuerwehrkommandant des Burgenlandes. Im Interview ohne Worte im FF-Jubiläumsjahr gibt er uns Einblick in die Vergangenheit, ganz Aktuelles und die Zukunft der Feuerwehr

Frage 1

Wie wichtig ist Tradition bei der Feuerwehr?

Frage 2

Was sind die neuesten, modernen Errungenschaften?

Frage 3

Was ist für die Zukunft wichtig?

Fotos: Fuchs

„Diese Klimastrategie ist wirklich bemerkenswert“

Das Burgenland hat sich ein ehrgeiziges Ziel gesetzt: Klimaneutralität und Energieunabhängigkeit bis zum Jahr 2030. Lobende Worte für die aktuelle Klimastrategie gab es von der renommierten Klimaforscherin Helga Kromp-Kolb.

TEXT: **CHRISTIAN UCHANN**

Die Burgenland Energie investiert in den nächsten Jahren massiv in den Ausbau von Windkraft- und Photovoltaikanlagen.

8 – 120 – 9 Mit diesen drei Zahlen lassen sich die Ziele der Klimastrategie des Burgenlands kompakt zusammenfassen. In acht Jahren will das Burgenland durch die Definition von rund 120 Einzelmaßnahmen in neun Handlungsfeldern bilanziell klima- und energieneutral sein.

Burgenland als Vorreiter

Damit ist das Burgenland einmal mehr Vorreiter bei der Umsetzung der Energiewende, liegt es doch mit dieser ambitionierten Zielsetzung zehn Jahre vor dem Bund und 20 Jahre vor dem EU-Ziel. „Das soll kein politisches Lippenbekenntnis sein. Wir wollen daran gemessen werden, ob diese Ziele bis 2030 auch erfüllt werden“, betonte Landeshauptmann Hans Peter Doskozil bei der Präsentation der Klimastrategie Burgenland 2030.

Wichtig sei, die Bevölkerung durch Anreize auf den Weg zur Klimaneutralität mitzunehmen und den Klimaschutz in die Schulen zu bringen. „Im Burgenland gibt es dazu zahlreiche Projekte, letztlich muss aber das Bildungsministerium die historisch gewachsene Stundentafel endlich aufbrechen“, forderte der Landeshauptmann.

Erneuerbare Energien

Ein wesentlicher Schwerpunkt liegt weiterhin in der Wärme- und Stromversorgung. „Die hohe Abhängigkeit von externen, insbesondere russischen Energiequellen war das große Problem der vergangenen Jahre. Diese müssen durch erneuerbare Energien ersetzt werden“, sagte Doskozil.

Die Burgenland Energie verfolgt diesen Weg konsequent – mit dem Ausbau von Windkraft- und Photovoltaikanlagen, aber auch mit neuen Ansätze, wie etwa kleinteiligen Energiegemeinschaften.

Burgenland Energie-Vorstandsvorsitzender Stephan Sharma bringt die Zukunftsvision auf den Punkt: „Jeder wird seinen Strom und seine Wärme selbst produzieren – zu Hause, in der Gemeinde oder im Unternehmen.“

Große Chance für das Burgenland

Für Sharma ist der Weg in die Energieunabhängigkeit „alternativlos“ und gleichzeitig eine große Chance für das Burgenland. „Wir zahlen aktuell eine halbe Milliarde Euro pro Jahr für Energieimporte. Wenn wir unser ganzes Wirtschafts- und Energiesystem umbauen, dann kostet uns das 4,5 Milliarden Euro. Das heißt, wir haben inner-

PRÄSENTATION DER KLIMASTRATEGIE 2030: Landeshauptmann Hans Peter Doskozil, Landeshauptmann-Stellvertreterin Astrid Eisenkopf, Klimaforscherin Helga Kromp-Kolb, Burgenland Energie-Vorstandsvorsitzender Stephan Sharma

halb von neun Jahren unser Energiesystem amortisiert“, rechnete Sharma vor.

Die größten CO_2-Emittenten

Die Klimastrategie gliedert sich in neun verschiedene Handlungsfelder mit rund 120 Einzelmaßnahmen. Die Schwerpunkte liegen neben dem Ausbau der erneuerbaren Energie in den Bereichen Verkehr, Raumplanung, Gebäude und Landwirtschaft.

Großen Handlungsbedarf gibt es vor allem im Verkehrsbereich. „Das Burgenland ist eine Pendlerregion. Größter CO_2-Emittent ist daher der Verkehr, gefolgt von den Gebäuden“, stellte Landeshauptmann-Stellvertreterin Astrid Eisenkopf fest. Deshalb forciert das Land Maßnahmen wie Anreize für den Umstieg auf E-Mobilität, den Ausbau der Ladeinfrastruktur sowie die schrittweise Umstellung auf alternative Antriebsformen im öffentlichen Verkehr.

„Im Gebäudesektor wollen wir die Sanierungsrate steigern sowie mittels Förderaktionen unter anderem den Austausch von Öl- und Gasheizungen erleichtern“, meinte Eisenkopf.

Natürliche Senken

Die Landeshauptmann-Stellvertreterin betonte jedoch, dass es bis 2030 nicht möglich sein wird, jeglichen CO_2-Ausstoß zu verhindern. „Das wollen wir durch den Ausbau von CO_2-Senken kompensieren.“ Zu natürlichen Senken zählen etwa Wälder, Boden und Moore. Deshalb sind laut Doskozil Anreizmodelle wie Entsiegelungs- und Aufforstungsprämien geplant, um die Bodenversiegelung zu reduzieren.

„Der Weg in die Energieunabhängigkeit ist alternativlos“

STEPHAN SHARMA
Vorstandsvorsitzender Burgenland Energie

Kritischer Blick von außen

Die Umsetzung der Klimastrategie wird wissenschaftlich begleitet. Ein entsprechendes Gremium muss noch installiert werden. Sicher dabei ist die renommierte Klimaforscherin Helga Kromp-Kolb. „Wir brauchen einen kritischen Blick von außen und eine wissenschaftliche Sichtweise, um unsere Klimaziele zu erreichen“, so Landeshauptmann Doskozil.

Die erste Bewertung von Kromp-Kolb fällt jedenfalls positiv aus: „Die Klimastrategie, die jetzt vorgelegt wurde, ist wirklich bemerkenswert. Das Burgenland kann damit durchaus eine Vorreiterrolle spielen.“

Erfreut zeigte sich die Klimaforscherin, dass der Bewusstseinsbildung und der Einbeziehung ins Bildungssystem großer Raum gewidmet wird. Sie hofft nun, dass es im Bereich des Klimaschutzes gelingt, dass alle an einem Strang ziehen – „nicht nur Bund, Länder, Gemeinden, Einzelpersonen und Wirtschaft, sondern auch parteiübergreifend“.

Fotos: Landesmedienservice, Uchann

Psychologin Julia Groll und ihr Hund Oskar

Unterstützung auf vier Pfoten

Das Krisenzentrum in Mörbisch bietet Kindern und Jugendlichen in Situationen der akuten Kindeswohlgefährdung eine vorübergehende Unterbringung. Darum kümmert sich im „Haus Ulrike“ ein multiprofessionelles Team der Sozialen Dienste Burgenland

TEXT: **BENJAMIN HEIDINGER**

Teil dieses Teams ist die klinische Psychologin Julia Groll. Die aus Bayern stammende Wahlburgenländerin kann bei ihrer Tätigkeit mit den Kindern und Jugendlichen auf eine ganz besondere Unterstützung zählen: Ihr einjähriger Labrador Oskar absolviert zurzeit die Ausbildung zum Therapiebegleithund. Freudig und unvoreingenommen, wie Oskar uns bei unserem Besuch begrüßt, sorgt er auch bei den jungen Bewohnerinnen und Bewohnern für eine positive Stimmung. „Alleine die Anwesenheit von Oskar bringt schon viel, da er immer wertungsfrei ist. Bei schüchternen und verschlossenen Kindern ist er ein idealer Eisbrecher. Außerdem bewirkt das Streicheln eines Hundes unter anderem die Reduktion von Stresshormonen“, erklärt Groll, während es sich Oskar am Boden zwischen unseren Stühlen gemütlich macht.

Gefühl von Schutz und Sicherheit

Bei ihrer Tätigkeit bespricht Julia Groll mit den Kindern und Jugendlichen die Themen, die diese mit ins Krisenzentrum bringen, und klärt ab, ob eine Depression oder ein Trauma vorhanden ist. Dabei sei wichtig, dass Sorgen und Ängste der jungen Menschen ernst genommen werden. „Zusätzlich müssen sie das Gefühl haben, dass sie hier geschützt und in Sicherheit sind. Gerade bei Erfahrungen mit Gewalt ist dies essenziell“, sagt Groll. Der Tagesablauf der jungen Bewohnerinnen und Bewohner wird dabei so normal wie möglich gestaltet. Mit Frühstück, Kindergarten bzw. Schule, Hausaufgaben machen, Freizeitbeschäftigung, Ruhestunden und gemeinsamen Abendessen bekommen die Kinder und Jugendlichen eine geregelte Tagesstruktur. Zusätzlich werden mit dem Team des Krisenzentrums die eigenen Biografien aufgearbeitet und Zukunftsperspektiven für die Zeit nach dem Aufenthalt entworfen.

Auf die Frage, warum sie sich für einen Begleiter mit vier Pfoten entschieden hat, lacht die Psychologin und zitiert einen Spruch, den sie vor einiger Zeit in ihrem Kalender stehen hatte: „Gib dem Menschen einen Hund und seine Seele wird gesund.“ Dem können wir nach unserem gemeinsamen Termin nur zustimmen.

Foto: Carmen Neumann-Strobl

morgen

Die Zukunft im Blick

Auf der Friedensburg Schlaining wird über das „Klima der Zukunft“ diskutiert

Podiumsdiskussion mit **Marc Elsberg**

Im Rahmen des Austrian Forum for Peace auf der Friedensburg Schlaining diskutieren Starautor Marc Elsberg, Burgenland Energie-Vorstandsvorsitzender Stephan Sharma und Klimaaktivistin Teresa Tausch über Versäumnisse beim Erreichen des 2-Grad-Ziels. Angelehnt an Elsbergs neues Buch „Celsius“, werden die Folgen einer Erderwärmung um mehr als zwei Grad hinterfragt und was diese Entwicklung ökologisch und geopolitisch bedeuten würde.

Datum: 5. Juli 2023, 16.30 bis 18 Uhr
Anmeldung unter:
www.peaceforum.at
Eintritt frei

DIE ZUKUNFTSZAHL

1.413

Eheschließungen gab es 2022 im Burgenland – das ist ein Plus von 17,9 Prozent im Vergleich zu 2021. Die Zahl der Scheidungen: 450

KOLUMNE

Werner Gruber

Aus dem Tagebuch des Forschungskoordinators

1. Juni 2023

Eisenstadt, PPH – Pressekonferenz. Der heutige Tag ist ein Highlight, da ist etwas gelungen! Aber von Anfang an: Vor ein paar Monaten haben sich Rektorin Sabine Weisz von der Pädagogischen Hochschule Eisenstadt und ich getroffen. Ich wollte ausloten, wie es mit den Innovationen im Bereich der Lehre aussieht. Wir hatten ein sehr angenehmes Gespräch und die Rektorin informierte mich über die Leistungen der PPH. Wir kamen auch aufs Thema Lehrermangel. Ein wesentliches Problem ist, dass in manchen Gegenständen Lehrer Gegenstände unterrichten, für die sie nicht ausgebildet sind. Gerade in naturwissenschaftlichen Gegenständen wie Physik oder Biologie haben wir Probleme, genügend qualifiziertes Personal zu finden. So müssen Lehrer anderer Fächer auch mal diese Gegenstände „mitnehmen“. Natürlich kann man sich Wissen anlesen, aber gerade in diesen Gegenständen ist es nicht ganz so einfach. Für die Lehrer ist das mit massivem Aufwand verbunden – das könnte man billiger haben.

In die Zukunft denken

Rektorin Weisz und ich kamen auf eine Lösung: eine reguläre Zusatzausbildung in vier Semestern an Freitagen bzw. Samstagen für bisherige Kollegen. Die Lehrer wissen ja, wie man Wissen vermittelt – jetzt geht es nur noch um das fehlende Fachwissen. Also ab zu den möglichen Mitstreitern. Die genauen Daten lieferte Bildungsdirektor Heinz Zitz, und Landesrätin Daniela Winkler sorgte für die Finanzierung. Über die Pädagogische Hochschule wurden binnen kürzester Zeit drei Lehrpläne entwickelt, und schon konnte die Bewerbung dafür starten. Werte Kolleginnen und Kollegen aus der Lehrerschaft: Es gibt noch ein paar freie Plätze!

Bei der öffentlichen Vorstellung dieses tollen Projekts erfuhr ich auch, dass wir somit in den nächsten Jahren nicht mehr von einem Lehrermangel bedroht sind – eine tolle Nachricht, auch für die Lehrer selbst.

Was mich besonders gefreut hat, war die gute Zusammenarbeit zwischen den Büros. Wo sind Probleme, wie lösen wir diese, wer kennt sich wo aus, und MACHEN!

Jetzt werden Sie, werte Leser, sich wahrscheinlich fragen, was das mit Forschung zu tun hat, warum ich da mitgewirkt habe? Ganz einfach, hervorragende Wissenschaft und exzellente Forschung benötigen nicht nur gut ausgebildetes Personal, wir brauchen auch mehr davon. Wenn wir Lehrer für ein bisher eher unbeliebtes Fach motivieren und begeistern können, dann haben wir in ein paar Jahren mehr Techniker und Forscher. Das zählt für mich: In die Zukunft denken.

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

Fotos: ACP, Fertl, Adobe Stock

DIE (GRÜNE) HAUBE AUFGESETZT.
... wurde den beiden REDUCE Hotels Bad Tatzmannsdorf

Für seine (vegetarischen) kulinarischen Höhenflüge arbeitet der Gesundheitsstandort mit erstklassigen regionalen (Bio-)Produzenten zusammen (unten):

G’sundes Grünzeug mit Haube

Dass „Grünzeug“ weit mehr ist als eine Gemüsepfanne stellt das Reduce Gesundheitsresort mit dem Erhalt der „Grünen Haube“ tatkräftig unter Beweis

TEXT: **FLORIAN FUCHS**

Seit Mitte des 17. Jahrhunderts stellen die Bad Tatzmannsdorfer Heilquellen ihre Kräfte Touristen und Erholung Suchenden zur Verfügung. Seit 2003 steht am Gesundheitsstandort mit dem REDUCE Hotel Thermal und dem Hotel Vital das Wohl der Gäste an erster Stelle. Das spiegelt sich in der Qualität aller Einrichtungen, in der Professionalität der Mitarbeiter wie auch in der herausragenden Stufe der Kulinarik wider.

Letztere wurde nun sogar mit einer der höchsten kulinarischen Auszeichnungen des Landes geadelt: Mitte Mai erhielt das Reduce Gesundheitsresort Bad Tatzmannsdorf für die beiden 4-Sterne-Superior-Thermenhotels in einer großen offiziellen Feier die „Grüne Haube“ der Styria Vitalis. Die renommierte Anerkennung steht für eine Hingabe zur vegetarischen, regionalen, saisonalen Küche, die weit über die heute obligatorische Auseinandersetzung mit Gemüse – dem „Grünzeug“ – hinausgeht.

Alle ziehen an einem Strunk

„Wenn alle mitmachen, kommen wir unserer Vision von Nachhaltigkeit Stück für Stück näher. Wir als Leitbetrieb, unsere Mitarbeiter als unsere Botschafter, unsere Lieferanten als wichtigste Ressource und unsere Gäste als naturbewusste Menschen, denen die Zukunft der nächsten Generation am Herzen liegt“, hebt Geschäftsführer Andreas Leitner vor allem die Mitarbeit aller und Wertschätzung für Produkte in Bioqualität aus dem regionalen Raum hervor.

Fotos: Florian Fuchs, Reduce Gesundheitsresort Bad Tatzmannsdorf/Pendl

„Ich weiß jetzt mehr über meinen Gesundheitszustand“

Die Nachfrage nach den Burgenländischen Gesundheitstagen ist überwältigend. Nun geht diese Erfolgsstory weiter

TEXT: **CHRISTIAN UCHANN**

Im Herbst 2022 startete das Land Burgenland in Kooperation mit den Sozialversicherungsträgern die von Landeshauptmann Hans Peter Doskozil initiierten Burgenländischen Gesundheitstage. Rund 350 Burgenländerinnen und Burgenländer nutzten die drei Gesundheitstage im REDUCE Gesundheitsresort Bad Tatzmannsdorf seit Jahresbeginn bis jetzt. Vor Kurzem erfolgte die zweite Einladungswelle für die Anspruchsberechtigten. Insgesamt haben sich bereits mehr als 1.000 Personen für die Einlösung auf der Seite meinegesundheitstage.at registriert.

Gesundheitskompetenz verbessern

„Es freut mich, dass wir bereits nach wenigen Monaten so viele Burgenländerinnen und Burgenländer dazu motivieren konnten, sich Zeit für ihre Gesundheit zu nehmen. Mit dieser Maßnahme der Gesundheitsvorsorge wollen wir die Gesundheitskompetenz der Menschen weiter verbessern und die Bevölkerung dazu animieren, sich einer ärztlichen Vorsorgeuntersuchung zu unterziehen“, sagt Landeshauptmann Hans Peter Doskozil.

Motivierte Gäste

Eine positive Zwischenbilanz zieht auch Andreas Leitner, Geschäftsführer der Kurbad Tatzmannsdorf GmbH: „Wir können bereits nach wenigen Monaten sagen, dass die Burgenländischen Gesundheitstage eine Erfolgsstory sind. Die Nachfrage ist groß und die Gäste gehen wieder motiviert nach Hause. Unser Ziel, einen Impuls für einen gesünderen Lebensstil zu geben, haben wir jedenfalls erreicht.“

Der 3D-Bodyscan ermöglicht die Ermittlung von sieben Körperumfängen und die Analyse der Körperzusammensetzung. Dabei wird auch ein fotorealistischer Avatar erstellt.

Zufriedene Gäste

Die Feedbacks der Gäste reichen von „Ich weiß jetzt definitiv mehr über meinen Gesundheitszustand und werde daran arbeiten“, „Ich habe ein neues Bewusstsein für Nahrungsmittel, Bewegung und Auszeit“ bis hin zu „Vieles war mir vorher nicht bewusst, ich habe es anders empfunden. Ich werde einige Dinge an meinem Lebensstil ändern“.

Programm der Gesundheitstage

Das Programm reicht von innovativer Körperdiagnostik über Training und Entspannung bis hin zu Gesundheits- und Ernährungsworkshops. Dies findet alles im entspannten Umfeld des Thermal-Gesundheitsresorts statt. Die Kosten übernehmen das Land Burgenland und die Sozialversicherungen – bis auf einen Selbstbehalt von 200 Euro.

Anmeldung & weitere Infos

Nun geht die Erfolgsstory weiter. In den letzten Wochen haben alle Burgenländerinnen und Burgenländer zwischen 40 und 65 Jahren, die heuer einen „runden“ oder „halbrunden“ Geburtstag feiern, ein Schreiben von ihrer Sozialversicherung erhalten, mit dem sie eingeladen werden, eine ärztliche Vorsorgeuntersuchung machen zu lassen. Mit der ärztlichen Bestätigung für die absolvierte Vorsorgeuntersuchung und einem persönlichen Gutschein-Code kann man sich dann unter meinegesundheitstage.at online für die Gesundheitstage im REDUCE Gesundheitsresort Bad Tatzmannsdorf anmelden.

Weitere Infos unter Telefon 057/600 30 80 oder per E-Mail an: post.a10-meinegesundheitstage@bgld.gv.at

Historische Bilder von der ersten Produktion im Jahr 1957, „Der Zigeunerbaron“. Intendant war Herbert Alsen, Dirigent Karl Winker.

„Das Dorf war im Festspielfieber“

Die Seefestspiele Mörbisch starteten ihre Erfolgsgeschichte im Juli 1957

TEXT: **CHRISTIAN UCHANN**

Im März hatte ich meinen Plan vorgelegt und im Juli wurde gespielt. In nur drei Monaten wurde dem Wasser durch Aufschüttung der Riesenzuschauerraum abgerungen und eine überdimensionale Bühne auf 200 Piloten errichtet. Das Dorf war im Festspielfieber“, so erinnerte sich der Gründer der Seefestspiele Mörbisch, der Opernsänger Kammersänger Herbert Alsen, an die Anfänge.

„Der Zigeunerbaron“

Im Juli 1957 war es dann so weit. Mit einer der populärsten Operetten, dem „Zigeunerbaron“ von Johann Strauss, wurde der Grundstein zu einer außergewöhnlichen Erfolgsgeschichte gelegt – damals noch auf einer recht einfachen Seebühne.

Alsen war bis 1978 Intendant, nach seinem Tod übernahm Fred Liewehr die Leitung der Seefestspiele. Ihm folgte von 1980 bis 1984 Franziska Schurli. Die „Teletheater“ unter Heinrich Mayer übernahm von 1984 bis 1989 die Geschäftsführung. Während dieser Zeit wurde das Hauptgebäude auf dem Seegelände errichtet und die Zuschauertribüne konnte von mittlerweile 3.000 auf 3.450 Sitzplätze erweitert werden. 1990 folgte Rudolf Buczolich als Intendant.

Noch mehr Platz für Zuschauer

Im Jahr 1992 übernahm Harald Serafin die künstlerische Leitung der Seefestspiele Mörbisch mit damals durchschnittlich 50.000 Besuchern. Zahlreiche Bauprojekte wurden umgesetzt: ein Verwaltungsgebäude, ein Garderoben- und Requisitentrakt, Werkstätten, die Neugestaltung des Entrees und der Bühne, neuerliche Erweiterungen der Zuschauertribüne auf mittlerweile 6.200 Sitzplätze und vieles mehr.

Im September 2012 übernahm Dagmar Schellenberger die Intendanz und leitete die Seefestspiele Mörbisch bis 2017. Im September 2017 übernahm Peter Edelmann die künstlerische Direktion. Seit Jänner 2021 ist Alfons Haider Generalintendant der Seefestspiele Mörbisch.

Erfolgreich mit Musical

Mit der Seebühne Mörbisch verbindet Haider erste Bühnenerfahrungen. „Ich bin 1975 als 17-Jähriger mit zu engen Stiefeln und zu großer Uniform vor zwölf Pferden, die hinter mir galoppiert sind, auf die Bühne gerannt und musste ins Orchester schreien: Sie kommen, sie kommen“, erinnert sich Haider, der nun – mehr als 45 Jahre später – für frischen Wind in Mörbisch sorgt.

Im vergangenen Jahr sorgte das Musical „Der König und ich“ für Begeisterung und volle Ränge. Und auch die heurige Produktion, der Musical-Welthit „Mamma Mia!“, ist bereits seit Wochen ausverkauft.

INTENDANZ DER SEEFESTSPIELE MÖRBISCH SEIT IHRER GRÜNDUNG

1957–1978: Herbert Alsen
1979–1980: Fred Liewehr
1981–1984: Franziska Schurli
1984–1989: Teletheater GmbH
1990–1992: Rudolf Buczolich
1992–2012: Harald Serafin
2012–2017: Dagmar Schellenberger
2018–2021/22: Peter Edelmann
seit 2021: Alfons Haider

Fotos: Allmann Rust

gesundheit
burgenland

JETZT
BEWERBEN
arztstellen.at

Burgenländische Krankenanstalten GmbH

Sitzen und schauen

Zum pannonischen So-Sein gehört unbedingt auch die Rast und die Ruh'. Nicht umsonst ist hier das Bankerlsitzen ein fast welterbewürdiger Brauch.

KOLUMNE: **WOLFGANG WEISGRAM**

Unlängst ist der Wirt beinahe ins Philosophieren geraten. Das passiert ihm hin und wieder. Meistens dann, wenn sie, die Frau Wirtin, entweder nicht da oder zum Ordnungsruf nicht aufgelegt ist. In diesem Fall ist sie nicht da gewesen, sodass der Herr Wirt es sogar wagen konnte, der Abwesenden leise zu widersprechen. Das ist der berühmte Hintnach-Mut des altgedienten Mannsvolks.

Das pannonische Wesen, so ungefähr hatte es letztens ja die Wirtin zusammengefasst, lasse sich am Eifer und Fleiß der Pannonier erkennen. „Pannonien ist überall dort, wo Hände emsig sich rühren ohn' Unterlass." Da habe sie wohl schon recht ein bisserl. „Einerseits", senkte er dann wie verschwörerisch die Stimme, „andererseits fehlt ihr der Blick aufs Ganze." (Dafür – das dachte ich still bei mir – hat sie den auf die Halben, die Viertel und die Achtel.)

„Das Rackern und Ruacheln", erklärte er unserem Tisch, „ist nur die eine Seite, dessen andere die Rast und Ruh' ist. „Schaut's euch an. Und schaut's mich an!" Das taten wir.

Wenn der Wirt so was sagt, provoziert er das Tischgespräch und sorgt damit – er ist ja auch schon lange im G'schäft – für trockene Kehlen. Und was für ein schöneres Thema für eine Männerrunde gäbe es als das Ruhe-geben-und-in-Ruhe-gelassen-Werden? Im Pannonischen ist das zum Ruacheln und Rackern kein Widerspruch, sondern die logische Ergänzung.

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

Man müsse sich das Pannonische vorstellen wie Yin und Yang, erläuterte, dem Wirt fast recht gebend, der so weit gereiste blaurote Methusalem. „Also wie hint' und vorn", veranschaulichte einer der zwei Jakobiner. „Wie Mann und Frau", ergänzte der wegen seiner G'scheitheit so genannte Siebener und verdeutlichte damit, wie wenig Ahnung er von der modernen Welt hat.

In dieser wird natürlich auch g'schöpft. Und gerastet. Aber nirgends anders, sagt der Blaurote, der ja sogar schon in China war, sei das eine so zelebrierte Symbiose. „Oder kennt ihr so was wie das Bankerlsitzen woanders?" Im Burgenland gibt's ja schon EU-Förderungen für Bankerl. „Bald vielleicht wird's Welterbe." Von Draßmarkt bis Debrecen, von Košice bis Karlovac stellen sie die Bankerl auf die Straße. Und sitzen. Und schauen. Und tratschen. Und richten die Lajt aus. Das ist wie eine Zeremonie. „Gibt's das sonst wo?"

Der Siebener wollte von Italien anfangen und den Tischen vor den griechischen und den französischen Tschocherln, wo die alten Männer schon am Vormittag beim Ouzo sitzen oder beim Pastis. Aber das war schnell unterbunden. „In der alten Cselley Mühle", erzählte der ältere der beiden Jakobiner, „hat's nicht umsonst eine Veranstaltungsreihe gegeben mit dem Titel: Sitzen und Schauen."

Wir sahen uns an, wie wir da saßen und schauten. Und fühlten uns eins mit der pannonischen Seele. Einen kurzen Augenblick lang. Dann kam die Wirtin.

Illustrationen: Designed by macrovector/Freepik, Roseneder

prost&mahlzeit

Das Rezept des Monats auf einen Blick

ZUTATEN (für ca. 20 Stück)

Eclairs
- 175 g Universal-Weizenmehl
- 33 g Zucker
- 240 g Wasser
- 120 g Butter
- 2 g Salz
- 250 g Eier

Erdbeeren
- 500 g Erdbeeren
- 100 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker

Amaretto-Creme
- 225 g Milch
- 225 g Obers
- 132 g Eidotter (ca. 8 Stk.)
- 100 g Zucker
- 2 Blatt Gelatine
- 20 g Amaretto
- 150 g Obers, leicht aufgeschlagen
- Staubzucker

Rezept vom
Gut Mariendol
in Litzelsdorf

Fernab von allem Trubel, im südburgenländischen Litzelsdorf, hat Philipp Kroboth ein ungewöhnliches Haubenlokal erschaffen. Auf dem weitläufigen ehemaligen Pferdegut Mariendol hält er Bienen, Sulmtaler Hühner und Pinzgauer Ziegen, der Bauerngarten liefert Kräuter und Gemüse für die Küche. Abends kocht er für nur drei Tische ein fein durchdachtes mehrgängiges Menü, von dem man sich überraschen lassen darf. Drei Gästezimmer am Biotop runden den entspannenden kulinarischen Ausflug ab.
www.gut-mariendol.at

Erdbeer-Eclairs mit Amaretto-Creme

ZUBEREITUNG

Für die Eclairs Wasser, Butter und Salz in einem Topf aufkochen. Mehl und Zucker in einem Zug zugeben und „abbrennen". Aus dem Topf in eine Schüssel geben und dann nach und nach die Eier einarbeiten. Die Masse mit einem Spritzbeutel (2 cm dicker Zylinder) ca. 10 cm lang auf ein Backpapier aufspritzen. Bei 180 °C ca. 18 Minuten backen. Auskühlen lassen und dann horizontal halbieren.

Für die Amaretto-Creme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Milch, Obers, Zucker und Eidotter in einem Topf verrühren und langsam auf 84 °C erhitzen (d. h. zur Rose abziehen). Gelatine ausdrücken und in der Mischung auflösen. In eine Schüssel umfüllen, mit Folie direkt bedecken und auskühlen lassen. Wenn die Creme kalt und fest geworden ist, den Amaretto unterrühren und den leicht aufgeschlagenen Obers unter die Creme heben.

Nochmals etwa eine Stunde kühl stellen.

Erdbeeren waschen und putzen. Etwas mehr als die Hälfte mit Zucker und Vanillezucker vermischen und leicht anmixen. Die restlichen Erdbeeren in beliebig kleine Stücke schneiden. Mit der Erdbeersauce marinieren.

ANRICHTEN

Böden der Eclairs mit Creme befüllen und marinierte Erdbeeren darauf verteilen. Deckel daraufsetzen und mit Staubzucker bestreuen.

Fotos: Klaus Bauer, Genuss Burgenland

„Die Natur macht es immer besser“

Diesmal steht der Wein-Talk ganz unter dem Motto „Burgenland goes international“. Dazu spricht Weintourismus-Obmann Herbert Oschep mit einem Winzer, auf den das 100-prozentig zutrifft: Christian Tschida

WEIN-TALK: **HERBERT OSCHEP**

Herbert Oschep: Lieber Christian, herzlichen Dank, dass ich heute bei dir sein darf in Illmitz im Seewinkel. Da fällt mir ein Sprichwort ein, das sinngemäß heißt: Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute liegt so nah? Das trifft auf dich wirklich zu. Du bist international, kann man sagen, ein pannonischer Superstar, was den Wein betrifft. Doch wie bist du überhaupt zum Weinbau gekommen und was waren deine ersten Jahre?

CHRISTIAN TSCHIDA: Danke, Herbert, und schön, dass du da bist. Begonnen hat bei mir alles eigentlich als kleines Kind bei der Abfüllanlage; wenn der Schlauch ein bisschen getropft hat und ich den immer wieder probiert habe – von da her bin ich irgendwie mit dem Wein-Virus infiziert gewesen.

Wie alt warst du da?

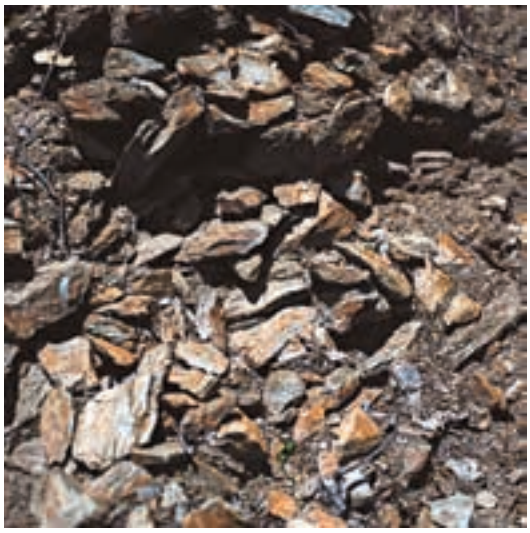
Man sagt zwei Jahre (grinst). Also ich bin sehr früh in Kontakt mit Wein gekommen, aber nur probiert halt. Und so habe ich schon als Kind mehr oder weniger die Sinne geschärft.

Wann hast du das erste Mal einen Jahrgang verantwortet, also als Chef?

Der erste Jahrgang war 2003. Ein unfassbar heißer Jahrgang! Da war's so heiß im Burgenland, dass sich der Asphalt aufgebogen hat – und das habe ich mir ausgesucht, um zu starten. Also komplizierter kann man sich das Leben eigentlich nicht machen. Und mit den Methoden, die ich damals schon angewendet habe, ist da tatsächlich ein sehr delikater und feiner Wein rausgekommen.

Wieso bist auf diese Innovation, auf diese neuen Wege gekommen, warum war dir das so wichtig?

Na, das ist im Nachhinein eher schwierig zu sehen, warum was wie passiert ist. Ich glaube, vieles ist bei mir aus einem inneren Bedürfnis, aus einem inneren Zwang heraus entstanden. Dinge anzuschauen oder schauen was rauskommt, wenn man Sachen anders macht als alle anderen. Also es ist vielleicht ein bisschen in meinem Charakter verankert, gegen den Strom zu schwimmen.



Besondere Mischung für eigenwillige Weine: Schiefer, Kalkbett und die Nähe zum See

Das find ich sehr sympathisch, das taugt mir persönlich auch. Wenn man mit Freunden oder Winzerkollegen von dir spricht, fällt immer das Stichwort Laissez faire, also so ein wenig machen lassen. Was bedeutet das für dich für den Weinbau und für dich persönlich?

Das ist ein bisschen wie bei den Menschen; ich glaube, wenn man einen Menschen sich selbst sein lässt, ist das vielleicht besser, als wenn ich ihm ständig mit der Peitsche eine drauf gebe. Es ist eine Art Erziehungsstil, und dasselbe sehe ich bei den Reben genauso oder in der Natur an sich. Ich habe ein sehr vertrauensvolles Verhältnis zur Natur und glaube, dass die Natur es immer besser machen kann als der Mensch – was man jetzt in letzter Zeit vielleicht auch sieht. Darauf beziehe ich mich auch mit dieser Laissez-faire-Methode.

Du bist ja, kann man sagen, international noch viel bekannter als „daheim“. Da gibt es ein paar witzige Anekdoten, eine auch von einem weltbekannten Restaurant in Dänemark, wo du auf relativ

Fotos: Ingo Pertramer, Christian Tschida, Josef Steiger

Der „Laissez-Faire“ von Christian Tschida ist nicht nur ein Wein, sondern auch Weinbau-Einstellung

www.christiantschida.at

kreative Weise deine Weine verkauft hast …
Na ja, so kreativ war das nicht. Das war vielleicht ein bisschen naiv sogar. Die hatten den „Laissez-Faire“ glasweise als Weinbegleitung im Menü dabei, und der Wein ist so gut angekommen, dass zwei Wochen, bevor das Menü zu Ende war, der Wein aus war. Also kam ein Anruf, ob es noch einen Wein gäbe, weil sie bräuchten noch 120 Flaschen und das möglichst pronto. Ich habe gesagt kein Problem, wenn die Spedition das nicht macht, fahr ich selber. Natürlich bin ich um sechs Uhr früh mit dem Combi, also klassisch Wein in den Kofferraum, bis er vorne aufsteigt, nach Kopenhagen gefahren. Irgendwann bei Salzburg habe ich mir beim Schild „Berlin 600 Kilometer“ gedacht: Das geht sich nicht ganz aus. Ich bin dann aber quasi durchgefahren und war um zehn Uhr am Abend vor dem Restaurant, hab den Wein persönlich ausgeliefert – und seither ist da irgendwie eine Verbindung, die extrem tief und freundschaftlich ist.

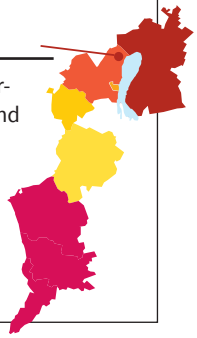
Du bist ja auch der Meinung, dass man gerade im Burgenland ein extrem großes Potenzial hat, was den Weißwein betrifft – auch international …
Also bis jetzt ist ein bissl der Rotwein im Vordergrund gestanden, doch es gibt im Burgenland ganz, ganz geniale Weißweininseln, die international angesehene Weltklasseweine hervorbringen. Ich glaube, dass auch der Grüne Veltliner im Burgenland einen Ausdruck hat, der unfassbar bezaubernd ist und voller Energie; und dass Österreich das irgendwie nicht ganz so am Schirm hatte. Aber ich denke, da kommt noch sehr viel.

Sehr viel Gutes gibt es da auch von dir, wenn ich z. B. an den „Non-Tradition“ oder den „Himmel auf Erden“ denke … Was macht deinen Stil aus?
Ich meine, ich bin ein ehrlicher Arbeiter, und das merkt man in den Produkten, auch diese Bodenständigkeit, diese Echtheit und vor allem – und das ist mir das Allerwichtigste: Da schmeckt man das Burgenland!

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.

PURBACH

Die Hanglage der Weingärten hoch über dem See und zwei Bodenformationen machen den besonderen Typ aus: „Oben“ startet es mit Schiefer und fällt dann in ein Kalkbett hinunter



PRODUKT DES MONATS

ausgewählt von Max Stiegl

Kittseer Marillen, eine alte Delikatesse

Das Burgenland war immer schon ein Obstland. Die köstlichen Kirschen, die cremigen Maroni, die saftigen Äpfel und Birnen auf den Wiener Märkten reifen zum Großteil in burgenländischen Gärten, die „heanzischen“ Obstkrämer waren in der Hauptstadt berühmt

Allerdings war es nicht die Gegend um Kittsee, die diesen Reichtum lieferte: Der Obstgürtel des Burgenlands war historisch eher das Mittelburgenland, das Protektorat Ödenburg, wie es in der Monarchie noch hieß.

Wie kam es dann, dass heute die vielleicht beste Marille Österreichs gerade aus Kittsee kommt? Der Norden des Landes war seit Jahrhunderten für sein tolles Getreide bekannt, aber war Obst nicht eher Mangelware?

Zufall & Zuverlässigkeit

Laut Legende verdankt sich die Kittseer Marille einer nicht bezahlten Rechnung: Weil ein Baumschulbesitzer kein Geld für seinen Kittseer Weizen hatte, bot er dem Bauern stattdessen Marillenbaumsetzlinge an. Als diese prächtig gediehen und ungewöhnlich schmackhafte Früchte trugen, pflanzten andere ebenfalls Marillen aus.

Die ersten größeren Plantagen wurden angeblich 1924 angelegt, womit sich eine weitere mögliche Erklärung aufdrängt: Nach dem Zerfall der Monarchie und dann nochmals mit dem Anschluss des Burgenlands an Österreich war der Ort plötzlich zum Grenzort geworden und von seinem traditionellen Markt, dem einst ungarischen Bratislava, abgeschnitten. Gut möglich, dass die Kittseer auf der Suche nach einer neuen Einnahmequelle waren.

Die Marille war eine offensichtliche Wahl; bereits kurz vorher waren andere Donaugemeinden mit ihr sehr erfolgreich: die Dörfer der Wachau. Die Marille wurde ab den 1890ern gepflanzt, um die Reblaus-Schäden wettzumachen, und mit Gewinn in Wien verkauft. Dass der Fluss dabei auch als Transportweg in die Hauptstadt diente, machte das Projekt noch erfolgreicher.

Zufallsentdeckung mit Weltruhm

Heute ist Kittsee zwar vielleicht nicht Österreichs berühmteste, dafür aber größte Marillengemeinde: Über 35.000 Bäume blühen im Frühling hier, im Sommer werden die köstlichen reifen Früchte per Hand geerntet. Die wichtigste Sorte ist die „Ungarische Beste“; die gleiche, die auch in der Wachau bevorzugt kultiviert wird.

Sie wurde im 19. Jahrhundert in Enyed in Ungarn zufällig entdeckt und für so gut befunden, dass sie ihren stolzen Namen bekam.

Sie ist herrlich süß-sauer und hat ein feines Marillenaroma, das sich nach dem Kochen richtig entwickelt. Sie enthält jede Menge Pektin, jenen Stoff, der Marmelade gut gelieren lässt. Das weckte bald das Interesse von Marmeladeproduzenten, sogar in Osttirol. In den 60er-Jahren siedelte sich die Firma Unterweger aus Assling an – seither sind sie die wichtigsten Partner der Marillenbauern. Die Marmelade landet dann in einem der besten Krapfen des Landes: dem der Bäckerfamilie Ströck, die ebenfalls aus Kittsee stammt.

Glücklicherweise kommt aber auch ein Teil der Ernte in den offenen Verkauf. Im Gut Purbach machen wir gern Marillenröster aus ihnen, den wir dann zu unserem Topfenschmarren servieren. Sollten auch Sie das Glück haben, Kittseer Marillen zu finden: Schlagen Sie unbedingt zu!

ZUR PERSON

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

Fotos: Ingo Pertramer, Stine Christiansen

Topfenschmarren
mit Marillen

Für das Marillenkompott: ● 30 g Kristallzucker ● 500 g entkernte Marillen ● 3 cl Marillenschnaps ● 100 ml Wasser ● **Für den Schmarren:** ● 250 g Topfen ● 200 g Zucker ● 100 g glattes Mehl ● 6 Eier ● Limettenschale ● Rum ● Mark einer Vanilleschote

1. Für das Kompott Kristallzucker in einer Pfanne karamellisieren.
Die Marillen darin schwenken, mit Marillenschnaps und Wasser ablöschen.
Einige Minuten einkochen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
2. Das Backrohr auf 170 °C vorheizen.
3. Für den Schmarren Eier in Eiklar und Eidotter trennen. Eidotter, Topfen, Limettenschale, Rum und Vanille mischen, dann das Mehl einrühren. Eiklar zu Schnee schlagen, dabei nach und nach Kristallzucker einlaufen lassen. Den Schnee unter die Topfenmasse heben.
4. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Masse eingießen.
Kurz auf dem Herd anbacken, dann im Rohr so lange weiterbacken, bis die Oberseite goldbraun ist, etwa 10 Minuten.
5. Aus dem Rohr nehmen, den Schmarren mit Zucker bestreuen und wenden.
Nochmals auf dem Herd kurz backen, bis der Zucker karamellisiert.
Dann mit zwei Gabeln zerteilen und mit Marillenkompott anrichten.

Sieht aus wie aus der Lombardei, kommt aber direkt von hier: Olivenöl vom Neusiedler See

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.

Pannolio – Olivenöl aus dem Burgenland

Die Olive, die die Landschaften Griechenlands, Italiens und Spaniens prägt, verträgt die milden pannonischen Winter recht locker. Und findet genug Sonne, um zu reifen

TEXT: **SIGRID WEISS/GENUSS BURGENLAND**

David Schopper ist ein innovativer Mensch. Also setzt er derzeit seine ganze Energie darauf, Olivenhaine auszupflanzen. In St. Georgen, in der Ried Katterstein in Eisenstadt, Oslip und Rust hat er alte Weingärten gekauft, um dort sein Zukunftsprojekt zu starten: erstklassiges Olivenöl aus dem Burgenland.

Die perfekte Olivensorte

Jahrelang hat sich der Oliven-Jungbauer damit beschäftigt, welche Sorten sich im pannonischen Klima am wohlsten fühlen werden. Rund 70 überstehen auch einen rauen Winter. Olivenbäume sind robuster, als man denkt, bis zu minus 18 Grad halten sie aus. Die Hanglagen der Weingärten, in denen die Kälte im Winter abfällt, sind ideal für den Olivenanbau. „Statt den Klimawandel zu bekämpfen, will ich mit ihm gehen. Während im Süden die Olivenbäume bereits unter der Trockenheit leiden, bietet das Burgenland ein ideales Klima“, so Schopper.

4.000 Bäume ist sein Ziel für die heurige Pflanzsaison, letztes Jahr gab es die erste kleine Ernte von beachtlichen vier Litern Olivenöl. Aber der Ertrag soll sich rasch erhöhen.

Pannolio-Genossenschaft

Während des Wartens gibt es rund um die Olive noch einige Projekte mehr: So vermehrt und verkauft er die Bäumchen, importiert aber auch knorrige, bis zu 70 Jahre alte Prachtexemplare. Mit der Gründung einer Genossenschaft bietet er interessierten Landwirten und Hobby-Olivenbauern die Möglichkeit, sie mit Know-how, Jungpflanzen und einer gemeinsamen Vermarktung des Öls beim Einstieg ins Olivenöl-Business zu unterstützen.

Oliven-Workshop, Pizza & Wein

Das Olivenöl brachte ihn auch auf kulinarische Ideen: neapolitanische Pizza mit regionalen Zutaten, direkt im Olivenhain zubereitet. Authentisch burgenländisch mit Bärlauch oder Wildschweinschinken.

Bei seiner „Pannolio Oliven Experience“ lernt man alle Geheimnisse der Olive und ihrer Verarbeitung; und verkostet auch den Chardonnay von Kollwentz, der gleich neben dem Olivengarten gedeiht. Bald kommt ein Pizza-Foodtruck dazu. Denn bei Pannolio geht es auch um eine touristische Vision – die Olive soll man auch bei Events erleben können.

Infos, Shop & Termine: www.pannolio.at

Fotos: Pannolio, Birgit Machtinger

H.M.I
Neusiedler Anlagenbau GmbH

Weiden am See - Wien - Friedberg - Szentgotthard

Zentrale: Obere Hauptstraße 80 A-7121 Weiden am See
Tel: +43 2167 20836 office@hmi-a.at www.hmi-a.at

WIR SIND IHR PARTNER FÜR:

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

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!

WIR EMPFEHLEN NUR DIE BESTEN PRODUZENTEN

300 Sonnentage, pannonisches Klima, der Neusiedler See und die landwirtschaftliche Vielfalt bringen Produkte von herausragender Qualität und Einzigartigkeit hervor. Hinter den erlesenen Genüssen stehen Sorgfalt und Liebe der regionalen Produzenten.

Im StarClub haben sich die Besten der Region mit der St. Martins Therme & Lodge zusammengeschlossen, um Ihnen einen Ausflug in die Region Neusiedler See noch schmackhafter zu machen. Wo Sie die besten Produzenten finden, erfahren Sie auf unserer Webseite. Folgen Sie der Spur: **www.starclub.at**

STARCLUB Neusiedler See

ST.MARTINS THERME & LODGE

burgenland neusiedler see · STEKOVICS · SZIGETI SEKTKELLEREI GOLS · SAILERS

Sommer, Sonne & Livemusik

Mit den steigenden Temperaturen steigt auch die Lust, das Leben in vollen Zügen zu genießen. Da hat das Burgenland so einiges zu bieten

TEXT: **KERSTIN KREMSER**

Kurztipps

Music in the city
Genießen Sie laue Sommerabende in der malerischen Innenstadt bei Livemusik beliebter lokaler Bands und lassen Sie die Seele baumeln.
15. 6.–7. 9., Eisenstadt

Kurkonzerte Bad Sauerbrunn
Im historischen Kurpark finden wunderschöne Kurkonzerte statt. Bei freien Eintritt können luftige Melodien, Märsche und Polkas, aber auch Swing und Jazz erlebt werden.
18. 6.–3. 9., Bad Sauerbrunn

Ballonfahren im Frühling
Genießen Sie eine Fahrt mit dem Bad Tatzmannsdorf Ballon: Bei einer Ballonfahrt – ohne Motorengeräusch und Fahrtwind – völlig ruhig dahinfahren und die anmutige Schönheit des Südburgenlands von oben sehen.
30. 6., Bad Tatzmannsdorf

Rotweinfestival Mittelburgenland
Wie jedes Jahr findet auch 2023 das Rotweinfestival Mittelburgenland statt. Die Winzer werden ihre Türen wieder öffnen und frische und gereifte Jahrgänge können verkostet werden.
6.–9. 7., Deutschkreutz

Lovely Days Festival
Vor der einzigartigen Kulisse des Schloss Esterházy spielen wieder die größten Acts der Musikgeschichte: Joss Stone, Jethro Tull, Manfred Mann's Earth Band.
8. 7., Schlosspark Eisenstadt

Infos und Karten unter burgenland.info & kultur-burgenland.at

Wine & Sound

Genießen Sie einen lässigen Nachmittag in den sonnigen Weingärten des Weinguts K+K Kirnbauer mit Groundlevel Vienna und Soundvibes mit Liveact Cosy Famous. ***17. 6., 13–21 Uhr***
www.weingut-kirnbauer.at

RADIO.STRING. QUARTET

Sie waren eine der große Entdeckungen im Jahr 2006. Musik, die eigentlich elektrischer Fusion-Jazz ist, mit Elementen ihrer klassischen Herangehensweise zu verschmelzen und dabei die „elektrische" Atmosphäre zu erhalten, ist einfach einzigartig. Das österreichische Streichquartett wird beim Liszt Festival Raiding am 16. Juni auftreten.
www.lisztfestival.at

Bigband-Sound des Haydn Kons

Die 20 Musiker umfassende Bigband des Joseph Haydn Konservatoriums spielt in Purbach unter der Leitung von Joseph Hausl bekannte Jazz-Standards und begleitet dabei auch Sängerin Mariella Hofbauer. Als besonderes Zuckerl für die Gäste stehen Beatles-Covers wie „Something" und „Eleanore Rigby" am Programm: 16. Juni, 17 Uhr.
www.haydnkons.at

Fotos: K+K Kirnbauer, Joseph Haydn Konservatorium, F. Jana Madzigon, ZVG

Birgit Sauer mit ihrer Hündin Phina in ihrem Atelier am Flugplatz in Trausdorf (l.). In der NN-fabrik 1994 (unten)

„offen.“ Es ist alles gar nicht so anders

Seit Februar 2022 ist Birgit Sauer Koordinatorin für bildende und zeitgenössische Kunst im Burgenland. Die früheren „Tage der offenen Ateliertür“ wurden heuer unter dem Titel „offen.“ zum zweiten Mal von ihr organisiert. „Mein Burgenland“ besuchte die Künstlerin in ihrem Atelier am Flugplatz in Trausdorf zu einem Gespräch

TEXT: **MARTIN HOLLWECK**

Mein Burgenland: Mehrere Tausend BesucherInnen, 170 teilnehmende KünstlerInnen und Kulturinstitutionen, 20.000 Flyer, 1.300 Plakate und 1.000 Flaschen Wein – das sind die Zahlen für „offen.“. Wie sieht deine persönliche Bilanz aus?

BIRGIT SAUER: Das Feedback ist überwältigend. Es ist großartig, wie viele Kunstinteressierte, KünstlerInnen und Kunstinitiativen im Burgenland zu finden sind. Es ist eine inspirierende Aufgabe, diese zusammenzubringen. Was mich besonders freut: Bei allen KünstlerInnen, die ich besucht habe, wurden auch Bilder verkauft. Hier gibt es ein großes Potenzial. Wir hatten zum Beispiel auch BesucherInnen aus Schweden.

Was gefällt dir an dieser Aufgabe?

Der Apparat des Landes, der hinter Aktionen wie „offen.“ steckt, ist eine große Hilfe. Irgendwie ist alles gar nicht so anders, sondern mehr und größer, sehr herausfordernd, verantwortungsvoll und bereichernd. Und ich habe jetzt auch das Mittel- und Südburgenland besser kennen- und schätzen gelernt. Die Ruhe, die im Mittelburgenland anfängt, wird im Süden noch mehr. Das ist ein Schatz, den wir hier haben.

In einem ORF-Interview von 1999 sagst du: „Meine Stärke: dass ich mich auf mich verlassen kann. Meine Schwäche: Ungeduld.“ Ist das immer noch so?

Dass ich mich auf mich verlassen kann, habe ich schon bewiesen. Meine Ungeduld ist weniger geworden. Ich habe jetzt eine andere Ruhe. Das große Wollen zum Tun, Realisieren und Umsetzen ist aber immer noch da. Ich habe bei meiner Arbeit einen hohen Anspruch an mich und will diesen erfüllen.

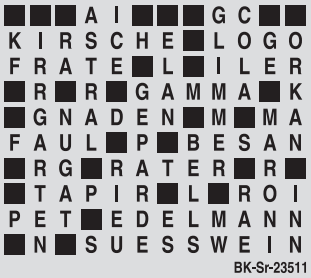
Deine Lieblingsfarbe ist Rot. Was bedeutet diese Farbe für dich?

Ich liebe warme Farben. Eigentlich denke ich: Ich bin das Rot.

BIRGIT SAUER

Birgit Sauer hat nach ihrer Matura in Eisenstadt ihr Studium an der Universität für Angewandte Kunst Wien mit Auszeichnung abgeschlossen und ist seit 1995 selbstständig im Bereich der bildenden Kunst tätig. Sie war von 1991 bis 1999 maßgeblich am Aufbau der NN-fabrik beteiligt. Seit 2004 lebt und arbeitet die alleinerziehende Mutter mit ihren drei Kindern in ihrem Atelier beim Flugplatz in Trausdorf. Birgit Sauer verbucht internationale Ausstellungen und erhielt zahlreiche Auszeichnungen.

LÖSUNG FÜR DAS RÄTSEL AUS MEIN BURGENLAND 2023 AUSGABE 4:



MAIBAUM

Fotos: Johannes Haider, Martin Hollweck

wia xogt

tako se veli / így mondjuk / sar phendo

So sprechen Burgenländerinnen und Burgenländer – von Leo Szemeliker

„Dou fliagt a Sunal!“ *(„Hier fliegt ein Marienkäfer!“)*
ANDREA TASCHNER (44), Fachfrau für Buchhaltung und Bilanzierung aus Sieggraben, erinnert sich an das „Sieggrowarische“ ihrer Großmutter beim „Bia heiiln“ (Auflockern der Erde um die Erdbeeren).

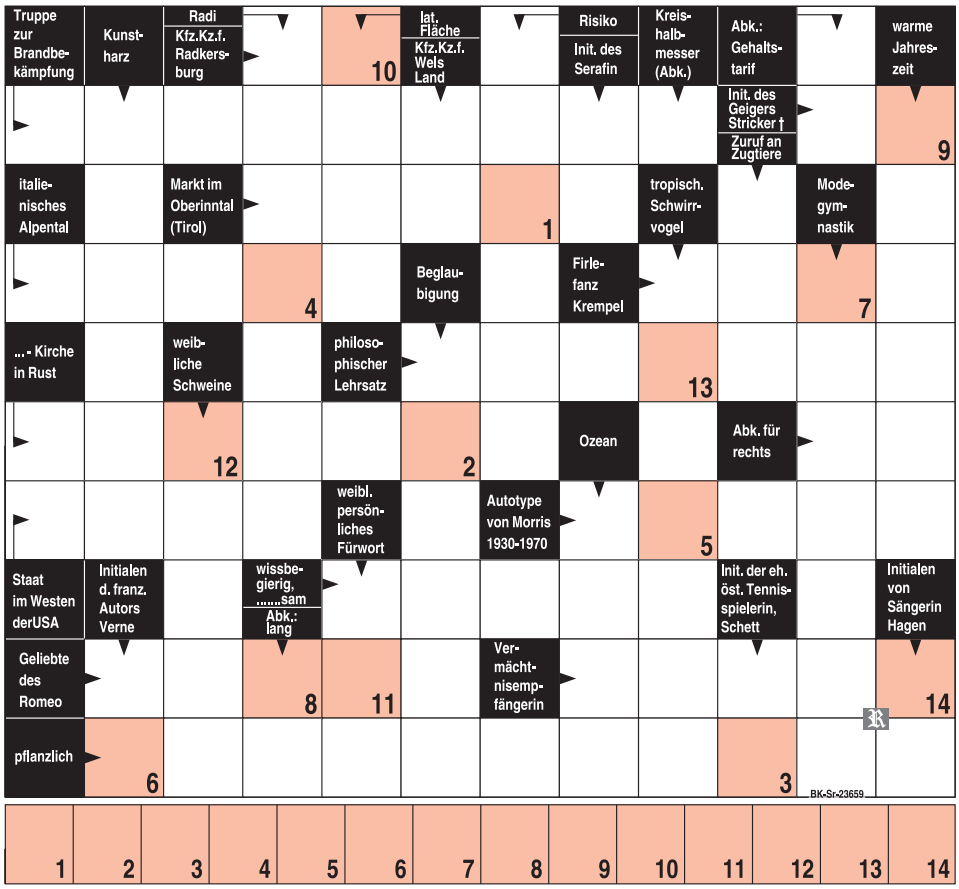
„Te zube si znaš spuknut!“
(„Die Zähne kannst dir ziehen!“)
Burgenlandkroatisch für „des spüt's net!“, eingesandt von **DOROTHEA ZEICHMANN** (65), Autorin aus Klingenbach/Klimpuh (jüngstes zweisprachiges Buch: „Od jutra do noći – ein Buch über das Pendeln“)

„Lästsn liing, dawal a lik, käst ea ka Göld.“
(„Lasst ihn liegen, solange er schläft, kostet er kein Geld.“)
Aus „Sprachinsel Piringsdorf“ (Verlag Lex liszt 12, 2017). Dies soll eine Mutter zu Freunden ihres Sohnes gesagt haben, die ihn nach einer durchzechten Nacht aufwecken wollten.

„Wai wiafst mi dann scha aussi? I bää ja na ned sa woiid“
(„Warum wirfst du mich denn schon hinaus? Ich bin noch nicht so weit!“)
Ein Gast in einem Piringsdorfer Wirtshaus, der gern noch mehr konsumiert hätte.

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

Im vorigen Heft habe ich mich über leicht angeranzte Adjektive der Umgangssprache wie „wöd“ und „wunder“ ausgelassen. Gefehlt haben „super“ und „leiwaund“, denn beide sind ja noch fleißig in Gebrauch. Über die Herkunft von „leiwaund“ gibt es verschiedene Theorien. Am besten finde ich die vom Plakat einer böhmischen Biersorte namens „Levont“, auf der allerlei Leute mit schäumenden Krügeln zu sehen waren, drunter der Schriftzug „Alles Levont!“ Muss aber nicht stimmen. „Super“ hingegen ist eines der wenigen Wörter, das über Tausende Jahre hinweg in gleicher Aussprache und Bedeutung verwendet wird. Es existiert eine römische Inschrift, die besagt, dass zwei Eheleute in Noricum ihr bewundertes Kind einfach „Super“ genannt haben. Wahrscheinlich, weil sie es so fanden. Beziehungsweise ist Superman vielleicht schon vor zweitausend Jahren im heutigen Kärnten auf die Welt gekommen.

Viele bewundernde Wörter fielen mir zum Buch „Od jutra do noći / Vom Morgen bis zum Abend – Knjiga o pendlanju / Ein Buch über das Pendeln“ ein, und zwar sowohl zu den Texten von Dorothea Zeichmann als auch zu den Bildern von Manfred Horvath. Erschienen ist es im Verlag Bibliothek der Provinz.

Jakob Perschy ist Landesbibliothekar und Literat

Foto: ZVG

mehr wien zum leben.
wienholding
Ein Unternehmen der Stadt Wien
mehr
neugier
wecken.
Jüdisches Museum Wien
MOZART HAUS VIENNA
mit WIEN MUSEUM MOZARTWOHNUNG
HdM DAS KLANGMUSEUM
KUNST HAUS WIEN
MUSEUM HUNDERTWASSER
MUSEEN erforschen –
Kultur hautnah erleben.
Die vier Museen der Wien Holding – das Mozarthaus Vienna, das Kunst Haus Wien, das Jüdische Museum Wien und das Haus der Musik – machen Kunst und Kultur auf eine ganz besondere Weise erlebbar. Tickets erhältlich bei www.wien-ticket.at oder direkt bei den Museen.
www.wienholding.at
GGK MULLENLOWE

160 DESIGNER STORES

ADIDAS
TOMMY HILFIGER
GUESS
und viele mehr

© Fotos: McArthurGlen, Daniel Bointner

I love Designer Outlet Parndorf

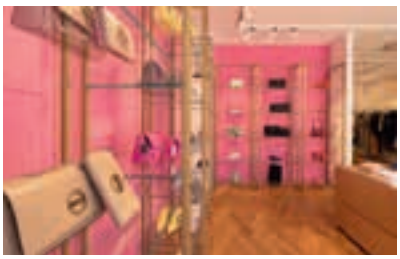
- SHOPPING MIT DEM GEWISSEN EXTRA

In einzigartigem Ambiente entspannt shoppen und in über 160 Stores die beliebtesten Marken und neuesten Trends im McArthurGlen Designer Outlet Parndorf entdecken. Immer mit bis zu 70 Prozent Rabatt - beim Summer Sale ab dem 9. Juni sogar mit noch mehr Extra-Rabatten.

Eine ganze Markenwelt wartet darauf, im McArthurGlen Designer Outlet Parndorf entdeckt zu werden - von **adidas** über **Escada, Guess, Jack & Jones, Nike** bis **Vans** ist im Designer Outlet ein ganzes Brand-ABC vertreten. Das Besondere daran? Die einzigartige Mischung aus hochwertigen Designer-, Luxus- und Lifestyle-Marken, die die Must-haves der Saison sowie zeitlose Klassiker immer mit bis zu 70 Prozent Rabatt anbieten.

Auszeit vom Alltag genießen

Zwischendurch in den einladenden Restaurants und Cafés plus Street Food Area entspannen, oder im neu eröffneten **my burgenland Shop** mit regionalen Schmankerln aus dem Burgenland. Ein perfekter Shoppingtag mit Freunden und Familie – wenige Minuten vom Neusiedler See entfernt und jetzt auch mit direkter öffentlicher Anbindung bequem per Zug und E-Bus.



NEU SEIT 5. JUNI: MONTAG BIS FREITAG BIS 21 UHR SHOPPEN

Öffnungszeiten: Mo-Fr: 09:00 - 21:00, Sa: 09:00 – 18:00 | www.designeroutletparndorf.at

Parndorf Designer Outlet ™
McArthurGlen