

Mein Burgenland

MEIN MAGAZIN FÜR LEBEN, LAND UND LEUTE



Ich arbeite am

Heiligen Abend

Viele Menschen sind am 24. Dezember im Einsatz – wie etwa die
Diplomierte Gesundheits- und Krankenpflegerin Silke Kappel

Schutz vor
häuslicher Gewalt

FRAUENHAUS BURGENLAND
auf der Seite von gewaltbetroffenen
Frauen und ihren Kindern

Landesfinanzen
weiterhin stabil

KAMPF GEGEN DIE TEUERUNG
wird im nächsten Jahr fortgesetzt,
trotzdem keine Neuverschuldung

Goldene Momente
im **Herbst**

DIE ZEHN SCHÖNSTEN BILDER
des Fotowettbewerbs von „Mein
Burgenland“ im Blattinneren

GESCHENKTIPP:

**GUTSCHEINKARTEN
FÜR DIE LIEBSTEN**

Christmas Sale

IM DESIGNER OUTLET PARNDORF

Ab jetzt entspanntes Weihnachtsshopping mit Extra-Rabatten von bis zu 70% auf den Outletpreis bis zum 23. Dezember – neue Stores entdecken und Kulinarik genießen bei Le Burger, Weihnachtshütten und Foodtrucks.

Glitzernde Lichter, unschlagbare Angebote und leuchtende Augen – das ist die magische Welt des Weihnachtsshoppings im Designer Outlet Parndorf. Ob Geschenke für die Liebsten, Deko-Artikel für zu Hause oder das Last Minute Outfit für die Weihnachtsparty – beim Christmas Sale in den vielfältigen Stores entdecken Fashionistas Must-Haves von Marken wie **Rituals**, **Swarovski**, **Hour Passion** und **Lindt** jetzt noch günstiger.



Weihnachtsgenuss pur

Was wären die Feiertage ohne köstlich duftenden Punsch und frisch gemachte gebrannte Mandeln? Nach einer erfolgreichen Shoppingtour laden neben kuschelig warmen Restaurants und Cafés mit Wohlfühlgarantie wie **Le Burger**, **Lias's**, **Sacher Café** oder der **my burgenland Shop** auch gemütliche Weihnachtshütten sowie die im gesamten Center verteilten Food Trucks mit Schmäckerl von Kaiserschmarrn bis Brezeln zu einer gemütlichen Verschnaufpause ein.

Und mit dem Zug und dem neuen E-Bus ist auch die öffentliche Anreise ins Designer Outlet Parndorf ganz entspannt möglich.



Liebe Burgenländerinnen und Burgenländer!



„Wir unterstützen zielgerichtet und treffsicher.“

2023 war ein Jahr voller Herausforderungen. Internationale Krisen wirkten sich auch auf das Leben in Österreich aus. Vor allem die Teuerung erfasste fast alle Lebensbereiche – von der Energie über das Wohnen bis hin zu Waren des täglichen Bedarfs.

Leider hat es auf Bundesebene keine Bereitschaft gegeben, dass die öffentliche Hand mit entsprechenden inflationshemmenden Maßnahmen in die Märkte eingreift. Das traurige Ergebnis: Österreich liegt bei der Inflationsrate im europäischen Spitzenfeld.

Im Burgenland verfolgen wir einen anderen Weg. Wir sorgen mit einem Bündel an Anti-Teuerungsmaßnahmen für zielgerichtete und treffsichere Unterstützung. Aufgrund der stabilen Landesfinanzen können wir die Entlastungsmaßnahmen auch 2024 ohne zusätzliche Neuverschuldung in vollem Umfang fortführen. So werden sowohl der Wohnkostendeckel im Bereich des gemeinnützigen Wohnbaus als auch der Wärmepreisdeckel bis Ende 2024 fortgeführt.

Zusätzlich steht für Familien mit Kindern eine Vielzahl an Unterstützungsmaßnahmen zur Verfügung – vom Gratiskindergarten über die Mittagessensförderung bis hin zum kostenlosen Nachhilfeangebot.

Ich wünsche Ihnen erholsame Weihnachtsfeiertage und einen guten Start ins Jahr 2024!

Ihr

Hans Peter Doskozil
Landeshauptmann Burgenland

Köpfe dieser Ausgabe



S. 10
Robert Hergovich
ist neuer Landtagspräsident und spricht im Interview über sein verantwortungsvolles Amt



S. 13
Petra Lunzer
ist Psychotherapeutin und leitet die Telefonseelsorge & Onlineberatung – Notruf 142



S. 19
Werner Unger
war lange Jahre als Südburgenland-Manager tätig und geht in verdiente Pension

IMPRESSUM

Mein Burgenland.

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

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

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

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

Offenlegung gemäß § 25 Mediengesetz:

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

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



EDITORIAL

Christian Uchann

Liebe Leserinnen und Leser!

Das Weihnachtsfest steht vor der Tür – ein Fest der Stille, ein Fest, bei dem Familien zusammenfinden. Was wir oft vergessen: Für viele Berufstätige ist der 24. Dezember ein Arbeitstag. Für diese Ausgabe von „Mein Burgenland“ haben wir mit vier Menschen gesprochen, die am Heiligen Abend Dienst für die Gesellschaft tun. Sie stehen stellvertretend für die Burgenländerinnen und Burgenländer, die zu dieser besonderen Zeit das Leben am Laufen halten.

Weihnachten in nicht gewohntem Umfeld müssen leider auch viele Frauen mit ihren Kindern verbringen. Frauen, die von häuslicher Gewalt durch ihren Ehemann oder Partner betroffen sind und Schutz und Betreuung im Frauenhaus Burgenland finden. Meine Kollegin Nina Haider hat das Frauenhaus besucht. Sie hat einen Ort der Hoffnung vorgefunden, an dem die Frauen so sorgenfrei wie möglich wieder zurück in einen „normalen“ Alltag finden können.

Ich möchte Ihnen weiters eine erfreuliche Neuerung in der aktuellen „Mein Burgenland“-Ausgabe empfehlen. Mit Landesholding Burgenland-Geschäftsführer Hans Peter Rucker wächst unsere Kolumnisten-Riege um einen ausgewiesenen Wirtschaftsexperten.

Ich wünsche Ihnen viel Lesevergnügen und schöne Weihnachtsfeiertage!

Christian Uchann ist Chefredakteur von Mein Burgenland

FOTO DES MONATS



„My Fair Lady – Das Musical“

SENSATIONELLER VORVERKAUF

Von 11. Juli bis 17. August 2024 wird unter dem Titel „My Fair Lady – Das Musical“ eine zeitgemäße Version des Klassikers auf die Seebühne Mörbisch gebracht, die in das pulsierende London von heute verwandelt wird. Musicalstar Mark Seibert wird dabei in die Rolle des Professor Higgins schlüpfen. Kulturreferent und Landeshauptmann Hans Peter Doskozil und Generalintendant Alfons Haider zeigen sich über den Vorverkauf erfreut. „Wir haben bereits 60.000 Tickets verkauft. Wer also auch im nächsten Sommer wieder einen einzigartigen kulturellen Kurzurlaub für einen Abend erleben möchte, sollte sich rasch Tickets sichern“, sagt LH Hans Peter Doskozil.

Das sagt der Weinbauer

I persönlich mog die Weihnachtszeit sehr gern. Seit's in Rudolf gibt, bin i zumindest nimma da Anzige mit ana rotn Nosl.





K O L U M N E

Reinen Wein einschenken

DAS BURGENLAND ...

ist ein kleines Land, aber ein sehr reiches Weinland. Zumindest seit 3.000 Jahren, vermutlich viel länger, wird hier auf den letzten Hügeln der Alpen, in die pannonische Tiefebene blickend, Wein bereitet. Als Teil Ungarns zählten unsere Weine zu den berühmtesten und teuersten der Welt.

Auf der Suche nach Orientierung ist viel passiert, Negatives wie auch sehr Positives. Die neu geschaffenen DAC-Strukturen waren ein Versuch der Neugestaltung einer geschützten Herkunftsbezeichnung. Nach meiner Meinung entspricht die jetzige Strukturierung des Burgenlandes bezüglich kontrollierter Herkunftsbezeichnung in keiner Weise dem historischen und kulturellen Kontext. Der Vielfalt und der Komplexität dieses historischen Weinlands wird hiermit in keiner Weise entsprochen.

Die aktuelle Situation ist einschränkend, nicht entwickelbar. Dies führt zum Stillstand. Warum wollen wir uns Fesseln anlegen, wenn wir große Individualität und Unverwechselbarkeit als Markenzeichen darstellen könnten?

Warum wollen wir Weine machen, die vermeintlichem Massengeschmack nachjagen, wo wir doch Weine haben könnten, die einzigartig sind – Weine aus dem Burgenland. Ein junges Land, gerade erst 100 Jahre alt, als Weinland mehrere tausend Jahre gereift. Mit großem Vertrauen in die Tatsache, dass Weine aus dem Burgenland Weltklasse sein können, sollten wir entsprechendes Vertrauen in unsere Böden und Rebsorten haben und daraus unsere wichtigste Marke generieren: Burgenland (DAC). Um der Welt klar, unmissverständlich und vor allem nachvollziehbar von uns erzählen zu können.

Wein-Gastkolumne von Roland Velich, Großhöflein

3 Fragen an Mag. Franz Öller, MBA, MPH, kaufmännischer Geschäftsführer der Gesundheit Burgenland



Was sind die größten Herausforderungen in Ihrer neuen Funktion?

Die Gesundheitsversorgung ändert sich europaweit rasant, so auch bei uns. Wir müssen daher Spitalsleistungen und unsere Angebote völlig neu denken – weit hinausgehend über Betten, Stationen, Ambulanzen. Innovationen sind also ein Muss, aber sie müssen selbstverständlich auch wirtschaftlich effizient umgesetzt werden. Das sehe ich als meinen Job an.

Was reizt Sie an Ihrer neuen Aufgabe?

Im Burgenland ist der politische Wille vorhanden, in der Gesundheitsversorgung eine offensive Strategie zu fahren. Landeshauptmann Hans Peter Doskozil

hat das in all unseren bisherigen Gesprächen immer wieder betont. Hier wird investiert, in Kliniken genauso wie in Menschen. Dieses bewusste Übernehmen einer pionierhaften Vorreiterrolle hat mich auch bewogen, mich als Geschäftsführer der Gesundheit Burgenland, der landeseigenen Krankendienstleistungsgesellschaft, zu bewerben.

Was verbinden Sie mit dem Burgenland?

Ich mag das Land und seine Vielfalt, die mich als Steirer, der lange in Salzburg gearbeitet hat, beeindruckt. Ich schätze die Menschen, ihren Sinn für Lebensfreude und Genuss, aber auch ihre offene Art, miteinander zu reden.

heute

Das Neueste auf einen Blick



K O L U M N E

Saskia Jungnikl-Gossy
Willkommen
zu Hause

Ein Pendlerleben

Früher war mein Weihnachten nur im Burgenland. Meine Weihnachtsfeiertage haben gemeinsam mit den Klängen von „All I Want for Christmas“ im Auto auf der A2 angefangen. Es war eine schöne Vorstellung, dass überall auf der Welt Menschen nach Hause fahren, zu ihren Eltern, ihren Familien. Bis es dann ein Mensch in meiner Familie weniger war und noch einer. Wir alle verlieren im Laufe unseres Lebens geliebte Menschen und mit ihrem Verlust ändern sich auch Feste, Rollenverteilungen und Gesprächsthemen. Ein Jahr probierten wir es so, das nächste wieder anders. Man will, dass es so ist wie früher, und weiß, dass es das nie wieder sein wird. Also sucht man neue Traditionen. Denn auch wenn sich das Fest verändert, der Sinn bleibt der gleiche. An andere denken, etwas schenken, füreinander da sein und einander helfen.

Das Leben geht weiter, heißt es, aber das klingt so absolut. Denn manches geht zwar weiter, manches von uns bleibt aber auch wo hängen, in Gedanken, Gefühlen, in Gerüchen und Angewohnheiten. Jetzt haben wir neue Traditionen, die Familie ist neu und anders zusammengewachsen. Manches aus meinem alten Weihnachten findet sich in meinem neuen und manches ist ganz neu geworden. Traditionen, aus alten entstanden und um Neues erweitert. Heute feiern wir einen Teil in Wien und einen Teil im Burgenland. Und bei der Fahrt im Auto singen wir jetzt alle gemeinsam mit. In diesem Sinn: Frohe Weihnachten, guten Rutsch und wir lesen einander in 2024!

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

PIA JORDAN- LICHTENBERGER:

„Ich bin sehr froh, dass die Witterung im Burgenland es zulässt, das ganze Jahr über zu radeln, weil ich so auch in der bewegungsreduzierten Zeit des Winters an der frischen Luft aktiv bin.“



Winterradeln im Burgenland

Unter dem Motto „Radfahren hat immer Saison“ läuft bis 11. Februar 2024 im Burgenland die Aktion „Winterradeln“.

„Wir wollen den Schwung aus ‚Burgenland radelt‘ in die kältere Jahreszeit mitnehmen und die Bevölkerung animieren, auch im Winter in die Pedale zu treten“, meint Verkehrslandesrat Heinrich Dorner.

Die geradelten Kilometer können in der App „Österreich radelt“, über

die Website oder auch in einem Fahrtenbuch eingetragen werden. Alle aktiv Teilnehmenden, die beim Winterradeln 20 Kilometer eingetragen haben, befinden sich automatisch im Lostopf für Hauptpreise (1x Woom-Bike, 2x KTM-E-Bike). Zusätzlich können alle Teilnehmenden kleine Preise wie Gutscheine von Sportartikelhändlern oder diverse (Rad-)Goudies gewinnen. Weitere Infos unter: www.burgenland.radelt.at

Worüber das Burgenland ...

... „GOOGELT“

Breitband fürs ganze Burgenland



In den nächsten Jahren wird das

leistungsfähige Breitbandinternet massiv ausgebaut. Die „Breitbandstrategie Burgenland 2030“ setzt auf Versorgung mit Glasfasernetzen und Absicherung der kritischen Infrastruktur.

... TRAUERT

Bühnenstar Andy Hallwaxx verstorben



Schauspieler und Regisseur Andy

Hallwaxx ist Anfang Dezember mit erst 56 völlig unerwartet verstorben. Der gebürtige Kemetner war sein Leben lang auf den großen und kleinen Bühnen der Welt zu Hause.

... SICH FREUT

Weiter Vorreiter in Sachen Pflege



Zwei burgenländische Vorbild-Modelle liefern tolle

Ergebnisse: 188 Menschen nutzen das Anstellungsmodell für angehende Pflegekräfte, 289 sind als betreuende Angehörige im Burgenland angestellt (Stand Dezember 2023).



KULTURGUTSCHEIN Erfolgsaktion wird verlängert



Seit 2020 werden vom Land Burgenland Kulturgutscheine angeboten, mit denen Produkte und Leistungen

burgenländischer Künstlerinnen und Künstler erworben werden können. Das Land subventioniert diese mit einem Anteil von 25 Prozent.

KUNSTMARKT ANGEKURBELT

„Die Kulturgutscheine haben in den vergangenen Jahren den Kunstmarkt enorm angekurbelt, daher werden wir die Aktion um ein weiteres Jahr verlängern und bisherige Erfahrungswerte auch für weitere Optimierungen nutzen“, gab Kulturreferent und Landeshauptmann Hans Peter Doskozil bekannt.



AUTOFAHREN UND ALKOHOLOL GEHT GAR NICHT!

0,5 Promille: doppelt so hohe Unfallgefahr wie im nüchternen Zustand

Um Alkoholunfällen in der Vorweihnachtszeit vorzubeugen, erinnerten Land Burgenland, ARBÖ, Weintourismus Burgenland sowie das Kuratorium für Verkehrssicherheit und Polizei Kfz-LenkerInnen daran, dass sie nach Feiern oder Besuchen auf Christkindlmärkten ihr eigenes Auto stehen lassen und stattdessen Öffis, Taxis oder Mitfahrgelegenheiten nutzen. „Das Thema Alkohol am Steuer ist uns ein besonderes Anliegen, nicht nur in der Weihnachtszeit, sagte Verkehrslandesrat Heinrich Dörner in einer gemeinsamen Pressekonferenz im Weingut Migsich in Antau mit

ARBÖ-Präsident Peter Rezar, dem Obmann des Weintourismus Burgenland, Herbert Oschep, Sabine Kaulich vom KfV und Oberst Andreas Stipsits von der Landesverkehrsabteilung der Polizei. Die simple Botschaft lautet: Autofahren und Alkohol geht gar nicht! Unter Alkoholeinfluss steigt das Unfallrisiko um ein Vielfaches. Bereits bei 0,5 Promille ist die Unfallgefahr doppelt so hoch wie im nüchternen Zustand. Laut Statistik Austria waren in Österreich acht Prozent aller Straßenverkehrsunfälle mit Personenschaden im Jahr 2022 Alkoholunfälle.

RUCKER'S BLICK AUF DIE WIRTSCHAFT

Die Aufgaben der Landesholding

Was macht eigentlich die Landesholding Burgenland? Was sind ihre wichtigsten Aufgaben? Warum gibt es die Landesholding? Lassen Sie mich versuchen, diese Fragen kurz und verständlich zu beantworten.

Die Landesholding Burgenland wurde gegründet, um die wesentlichsten Beteiligungen des Landes zu bündeln. Die Unternehmen im Besitz des Burgenlandes sind ein Teil des Vermögens aller Burgenländer. Die Landesholding sorgt einerseits dafür, dass mit diesem Vermögen sorgfältig, transparent und wirtschaftlich verantwortungsvoll umgegangen wird. Andererseits stellen wir sicher, dass in nachhaltige Projekte investiert wird, die für unsere Zukunft entscheidend sind.

Damit ist auch die wichtigste Frage beantwortet, nämlich, warum es die Landesholding eigentlich gibt: Wir sparen dem Steuerzahler viel Geld, wenn wir bestimmte Dienstleistungen kostengünstig, qualitativ hochwertig und effizient



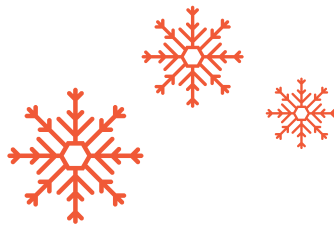
ent für die Landesgesellschaften übernehmen.

Die Landesholding Burgenland gliedert sich in zehn Geschäftsbereiche – wie etwa Energie, Gesundheit und Wirtschaft –, die rund 80 vollkonsolidierte Unternehmen umfassen. Hinter jedem Unternehmen steht eine spezifische Aufgabe, ein Unternehmenszweck, der auch den Burgenländerinnen und Burgenländern zugutekommt.

Wir unterscheiden dabei zwischen marktorientierten Unternehmen, wie etwa die Tourismusbetriebe oder die Burgenland Energie, die einen Gewinn erwirtschaften sollen, und den gemeinwohlorientierten Unternehmen. Dazu zählen beispielsweise die Kliniken der Gesundheit Burgenland oder die Sozialen Dienste Burgenland und deren Tochterunternehmen. In diesen Bereichen geht es nicht um Gewinnmaximierung, sondern um Leistungen für das Wohl aller Burgenländerinnen und Burgenländer.

Die Landesholding Burgenland sorgt jedenfalls dafür, dass in allen Gesellschaften gut gewirtschaftet wird.

Hans Peter Rucker ist Geschäftsführer der Landesholding Burgenland



EINSATZ

in der *stillen* Nacht

„DIE FREUDE DER BEWOHNER GIBT UNS SEHR VIEL“

Silke Kappel, Diplomierte Gesundheits- und Krankenpflegerin im Pflegezentrum Rechnitz – Am Schlosspark



Ein Dienst am 24. Dezember ist nicht wie jeder andere. „Es ist sicher etwas Besonderes. Bei uns herrscht eine festliche Stimmung, wir singen Lieder mit den Klienten und lesen ihnen vor“, erklärt Silke Kappel im Gespräch.

Im Pflegezentrum wird ein eigener Christbaum aufgestellt und die Bewohner bekommen auch ein kleines Geschenk. „Am Nachmittag sind oft die Angehörigen mit dabei. Es ist schon sehr berührend, man hat mit den Klienten große Freude, weil man sieht, dass ihnen das gemeinsame Feiern etwas gibt oder sie auch an früher erinnert“, so die Diplomierte Gesundheits- und Krankenpflegerin. Silke Kappel ist bereits seit 28 Jahren in Rechnitz tätig, bis 2012 noch am alten Standort am Hirschenstein, und hat daher auch schon einige Dienste an den Weihnachtsfeiertagen hinter sich: „Es ist aber jedes Mal besonders. Es gab beispielsweise einen Kollegen, der auf der Klarinette für die Klienten gespielt hat, was ihnen sehr gefallen hat.“

Damit nicht jedes Jahr dieselben Personen Dienst zu Weihnachten machen, wird gewechselt. „Wir bekommen aber so viel von den Klienten zurück, wenn wir ihnen Freude bereiten können“, so Silke Kappel. Der Heilige Abend wird bei der Pflegekraft aus dem Südburgenland am 25. Dezember nachgeholt. „Ich habe keine kleinen Kinder mehr, bin da also flexibel. Wir schauen auch darauf, dass Kollegen mit kleineren Kindern keine Nachtdienste am 24. Dezember machen müssen“, erklärt sie.

Am 31. Dezember arbeitet Silke Kappel heuer übrigens auch: „Da gibt es auch festliche Stimmung und zu Mitternacht ein Gläschen Sekt zum Anstoßen.“



„BEI DER FEUERWEHR IST MAN IMMER BEREIT“

Lisa Marchhart, Feuerwehrfrau

LISA MARCHHART: Bei der Freiwilligen Feuerwehr wünscht man sich immer, dass nix passiert. Gerade an so speziellen Feiertagen nochmal mehr. Einerseits natürlich wegen sich selbst und auf der anderen Seite für die anderen.

Was sind die Besonderheiten am 24. und 31. 12.?

Na ja, natürlich ist man da gerne bei seiner Familie. Und wenn man da weg muss – das kann man halt schwer nachholen (lacht).

Feuerwehrmitglied zu sein bedeutet sehr große Hingabe, seine Freizeit quasi jederzeit zu opfern ...

Natürlich, aber man weiß ja, worauf man sich einlässt. Man weiß, dass irgendwann mitten in der Nacht um drei einmal der Alarm losgehen kann oder eben auch genau am Heiligen Abend um sieben.

Was macht diese Dienste so besonders? Was sagen Familie und Freunde dazu?

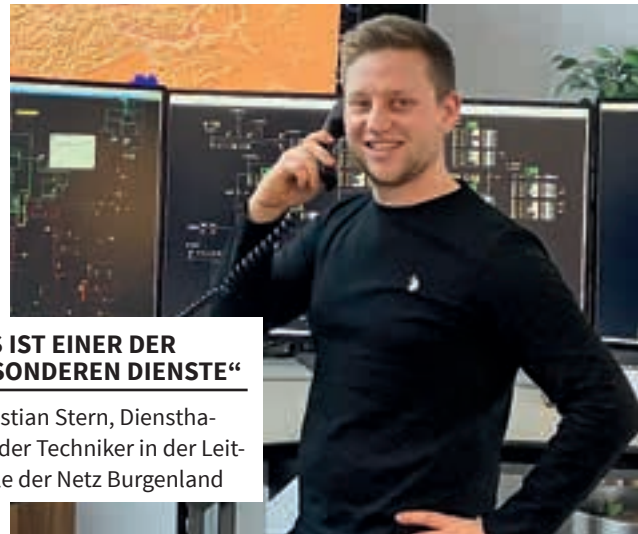
Da mein Freund und ich bei unterschiedlichen Feuerwehren sind, kennen wir das quasi von beiden Seiten. Also dass man selber weg muss und dass der andere mitten bei einem Familienfest oder eben an einem der Feiertage aufspringt und losläuft.

Meine prägendste Erinnerung ist da mein Geburtstag. Da hat mich um halb eins in der Früh die Sirene aus dem Bett geholt, und dann hat der Einsatz bis sieben am Morgen gedauert. So hab ich halt dann in meinen Geburtstag gestartet.

Bei der (burgenländischen) Feuerwehr ist die Sache mit den Diensten etwas anders gelagert. Denn da die Feuerwehrmänner und -frauen allesamt Freiwillige sind, sind sie „24/7“ im Dienst – „weil wenn ein Einsatz kommt, dann fährst du!“, wie es Lisa Marchhart nennt. Die 25-jährige Löschmeisterin aus Pöttelsdorf hat uns im Interview erzählt, wie sich das mit dieser „Einsatzbereitschaft“ an besonderen Tagen wie Weihnachten und Silvester anfühlt.

Wie fühlt man sich in Vorbereitung auf einen Dienst an diesen Tagen?

Viele Menschen sorgen mit ihren Diensten dafür, dass Schlüsselpositionen auch an den Feiertagen besetzt sind



„ES IST EINER DER BESONDEREN DIENSTE“

Christian Stern, Diensthabender Techniker in der Leitstelle der Netz Burgenland

„WIR NEHMEN AUCH EINE GITARRE MIT UND ES WIRD GESUNGEN“

Oberärztin Dr. Simone Gutmann, Standortleiterin der Abteilung Gynäkologie und Geburtshilfe in der Klinik Oberpullendorf



Für Simone Gutmann ist ein Dienst an Feiertagen nichts Ungewöhnliches. „Wenn man Medizin studiert und im Krankenhaus arbeitet, dann weiß man, dass man irgendwann drankommt“, sagt die sympathische Ärztin. Dass sie sich für den 24. Dezember selbst eingeteilt hat, ist einfach zu erklären: „Ich habe einen Freund, der Schichtdienst hat und ebenfalls am 24. arbeitet. Somit war die Entscheidung klar. Ich habe auch keine Kinder, deshalb ist es privat nicht so ein großes Problem. Wir nehmen bei der Diensterteilung natürlich Rücksicht auf

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die Kinder haben“, erzählt Gutmann. Grundsätzlich unterscheidet sich der Dienst an Feiertagen nicht wesentlich von „normalen“ Arbeitstagen. „Nachdem wir aber vor Weihnachten weniger operieren, ist es etwas ruhiger – außer es gibt eine Geburt.“ Selbstverständlich wird es aber auch feierlich. „Es haben noch eine Hebamme, eine Krankenschwester und eine zweite Ärztin Dienst. Wir besprechen vorher, was es zu essen geben wird. Und dann nehmen wir noch eine Gitarre mit und es wird gemeinsam gesungen. Dort, wo es möglich ist, laden wir auch Patientinnen und Patienten ein, mitzumachen“, so Gutmann. Etwas traurig über ihren „Weihnachtsdienst“ ist nur die Großfamilie von Sabine Gutmann. Die Feierlichkeiten werden natürlich nachgeholt: „Am 25. Dezember mit den Schwiegereltern und am 26. mit den eigenen Eltern. Das ist unproblematisch.“ Und wie schaut es mit Diensten am 31. Dezember aus? Gutmann: „Darauf habe ich mich immer gefreut und es gerne auch freiwillig gemacht, weil ich Silvester nicht mag. Und natürlich ist es auch etwas Besonderes, wenn ein Neujahrsbaby zu erwarten ist.“

Die Leitstelle der Netz Burgenland, das Herzstück der burgenländischen Energieversorgung, ist rund um die Uhr mit zwei Technikern besetzt, natürlich auch am Heiligen Abend. Christian Stern ist einer der Mitarbeiter, die heuer am 24. Dezember Dienst haben und alles tun, um etwaige Unterbrechungen in der Energieversorgung möglichst rasch zu beheben: „Es ist nicht das erste Mal, dass ich zu Weihnachten Dienst habe. Vor drei Jahren war das auch schon der Fall und das war schon ganz etwas Besonderes. Heuer wird es sich schon ein bisschen normaler anfühlen. Es bleibt aber natürlich einer der besonderen Dienste. Das Schöne daran ist, wenn du dann doch einigen Leuten bei der Lösung ihrer Probleme in der Kundenanlage helfen kannst.“ Der Techniker des Infrastruktur-Unternehmens erinnert sich, dass die Menschen besonders dankbar sind, wenn ihnen an diesem Abend geholfen wird. Stern: „Da wird ihnen auch bewusst, dass wir wirklich rund um die Uhr für sie da sind und für sie arbeiten. Im Büro gibt es einen kleinen Plastikchristbaum, der beleuchtet ist, und auch das besondere weihnachtliche Flair ist zu Weihnachten in der Netzleitstelle zu merken. In erster Linie geht es aber um die Behebung von Störungen in den Leitungssystemen der Netz Burgenland. Unter den Kollegen achtet man darauf, Dienste zu Feiertagen gerecht zu verteilen – aber einmal kommt man dann eben „zum Handkuss“. Mit der Familie wird Weihnachten vor- oder nachgefeiert. „Ich bin besonders dankbar, dass die Familie da mitspielt, aber darum haben wir uns ja gefunden, weil wir miteinander alles gut durchstehen“, erklärt Christian Stern.

„Wir müssen alles tun, um die Demokratie zu schützen“

Interview mit Robert Hergovich, Präsident
des Burgenländischen Landtags

TEXT: CHRISTIAN UCHANN

Herr Landtagspräsident, die Stärkung der Demokratie bezeichnen Sie immer wieder als Ihr Herzensanliegen. Sehen Sie die Demokratie in Gefahr?

HERGOVICH: Nicht, wenn ich an die vielen jungen Menschen denke, die zu uns in den Landtag kommen und sich wirklich interessiert zeigen an der Demokratie, die Fragen stellen, die debattieren wollen. Aber der Blick in andere Länder zeigt auch, dass Demokratie ein sehr fragiles Konstrukt ist. Es ist wie bei vielen Dingen, man lernt etwas erst zu schätzen, wenn es nicht mehr da ist. Daher müssen wir alles tun, damit die Demokratie geschützt und gestärkt wird.

Was können Sie als Landtagspräsident dazu beitragen?

Es gibt „Jugend im Landtag“, ein ganz tolles Projekt, bei dem wir mehr als tausend Jugendliche begrüßen konnten. Mein Ziel ist, dass wir noch mehr Jugendliche für Demokratie begeistern. Außerdem lade ich alle Burgenländerinnen und Burgenländer ein, in den Landtag zu kommen, den Landtag kennenzulernen. 2024 wird das Angebot für Besucherinnen und Besucher erweitert, es wird auch einen Tag der Demokratie geben, zu dem alle eingeladen sind. Vertrauen entsteht und wächst, wenn man etwas selbst kennenlernt und erlebt.

Man hat den Eindruck, dass sich der Ton in der Politik verschärft hat.

Ich habe ja durchaus Verständnis dafür, wenn manchmal pointiert formuliert wird. Aber es gibt Grenzen, wenn es um die Würde des Hauses geht. Es darf nicht untergriffen oder persönlich werden. Respekt und Fairplay sind mir ganz wichtig, genau dafür trete ich bei

Robert Hergovich hat das Amt des Landtagspräsidenten mit großer Freude übernommen



der Ausübung meines Amtes ein, in den Gesprächen mit den Abgeordneten aller Parteien. Und wenn sich der Ton verschärft, muss man aufzeigen, wo die Grenzen liegen.

Welche Themen stehen für Sie – zusätzlich zur Demokratie – im Mittelpunkt?

Aus meiner Sicht geht es um sehr grundlegende Fragen, nämlich wie schaffen wir ein friedvolles und respektvolles Miteinander, wie können wir den sozialen Frieden sicherstellen? Das Burgenland ist ja ein sehr gutes Beispiel dafür, wie es funktionieren kann. Hier bringen sich viele Menschen ehrenamtlich ein, es gibt einen besonderen Zusammenhalt, eine große Hilfsbereitschaft und ein starkes Miteinander. Man könnte fast sagen, das alles gehört zur burgenländischen DNA.

Ist das wirklich eine Besonderheit im Vergleich zu anderen Ländern?

Ich denke schon, und das hängt sicher auch mit der Geschichte des Landes zusammen. Das Burgenland hatte durch seine schwierigen Anfänge und auch als Grenzregion keine so guten Voraussetzungen. Eine positive Entwicklung und der Aufstieg des Burgenlandes waren nur durch den besonderen Zusammenhalt der Menschen möglich.

Heute ist unser Land in vielen Bereichen – wie zum Beispiel bei der Pflege oder bei der erneuerbaren Energie – eine Modellregion in Österreich und sogar in Europa. Bei Bildung und Ausbildung gibt es ein attraktives Angebot für junge Menschen. Dieser Weg, den das Burgenland geht, ist schon eine besondere Leistung. Darauf können die Burgenländerinnen und Burgenländer wirklich stolz sein.

Ohne Worte

Elisabeth Pauer-Gerbavits ist Chefin vom Dienst beim ORF Burgenland, Moderatorin und mehr. Eine Funktion ist ihr ganz nach dem Motto „Den Menschen sehen“ besonders wichtig: die als ORF Burgenland Licht ins Dunkel-Koordinatorin. In unserer Weihnachtsausgabe beantwortet sie drei Fragen ohne Worte



Frage 2

Was liegt dir in deinem Berufsleben und darüber hinaus besonders am Herzen?



Frage 1

Was ist das Wesentliche bei deiner Arbeit?



Frage 3

Was macht für dich Weihnachten aus?



GIN AUS DEM BURGENLAND

Nach mir die Ginflut! Lassen Sie sich in der Weihnachtszeit nicht stressen. Entdecken Sie Gin aus dem Burgenland und mit etwas Glück können Sie ein **Gin-Set** von **Zantho**, eine „**wilde Box**“ vom **Braugasthof Schmidt** oder einen „**Drytun Gin**“ von der **Brennerei Wallner** gewinnen.

www.meinburgenland.at/gewinnspiele
Das Gewinnspiel läuft noch bis
21. Dezember – viel Glück!



Geschenkideen aus dem Burgenland

Sie suchen noch nach dem einen oder anderen passenden Geschenk für Weihnachten? Mein Burgenland inspiriert Sie mit Geschenkideen

BUCHTIPPS AUS DEM BURGENLAND

Unsere Buchexperten haben einen gemeinsamen Favoriten: „**Nincshof**“ von Johanna Sebaauer. Designerin und Künstlerin Eveline Rabhold versichert: „Endlich ein Buch mit der etwas anderen Heimatliteratur – außerdem sehr lustig.“

Sachbuchautorin Brigitte Krizsanits empfiehlt außerdem „**Schmalztipfler, Gansbären & Plitzerlmocha**“ von Roman Krizt: „Es gibt kaum eine Ortschaft im Burgenland, die keinen Necknamen trägt. Ich selbst gehöre zu den Schwalbenfangern. Dank Roman Krizt werden die Ortsneckereien in diesem Buch der Vergessenheit entrissen.“

Ein Tipp von Schriftsteller und Leiter der Burgenländischen Landesbibliotheken Jakob Perschy ist „**Der gute Mann Leidegger**“ von Bernhard Strobel: „Wenn man schon nicht seines Glückes Schמיד sein kann, sollte man wenigstens nicht seines Peches Schuster sein. Mit subtilem Witz begleitet er das Scheitern seines bemühten Protagonisten und lässt diesen über seine eigenen Macho-Attitüden stolpern.“

Weitere Buchtipps von Rabold, Krizsanits und Perschy auf www.meinburgenland.at



HANDMADE IM BURGENLAND

Die burgenländischen Produzentinnen und Produzenten haben einiges zu bieten: handgemachtes Müsli aus hochwertigen Zutaten von **Granolalove**, natürliche Seifen per Hand geschnitten von der **Doafsoaf**, Alpaka-Produkte von den Wulkatal Alpakas und vieles mehr. Weitere Geschenktipp auf www.meinburgenland.at



GUTSCHEINE AUS DEM BURGENLAND

Kulturgenuss als Geschenk: Mit Gutscheinen der Kultur-Betriebe Burgenland schenkt man Freude für jeden Anlass.

Die Museumskarte bietet Ihnen 365 Tage Kunst und Kultur ab Ausstellungsdatum.

QR-Code scannen und Sie erfahren mehr von den Angeboten der Kulturbetriebe Burgenland.



„Es braucht nicht den Moment auf der Brücke, um bei uns anzurufen“

Die Telefonseelsorge & Onlineberatung – Notruf 142 unterstützt Menschen in Krisenzeiten. Die Psychotherapeutin Petra Lunzer leitet diese seit 2019 im Burgenland. Im Interview erzählt sie von den Herausforderungen des ehrenamtlichen Engagements am Telefon und im Chat

TEXT: MARTIN HOLLWECK

Jährlich werden von der Telefonseelsorge der Diözese Eisenstadt bis zu 8.000 Anrufe angenommen. Auch in der Weihnachtszeit sind die 85 Mitarbeiter*innen – die älteste ist an die 75 Jahre alt, die jüngste 21 – gefragt. Petra Lunzer sitzt auch selbst vor dem Telefon, um in überfordern- den Lebenssituationen Entlastung, Erleichterung und manchmal auch ein kleines Stück Hoffnung zu bringen.

Worin siehst du die Hauptaufgaben der Telefonseelsorge?

LUNZER: Es handelt sich um eine Mensch-zu-Mensch-Begegnung in wechselseitiger Anonymität und Verschwiegenheit. Die Telefonseelsorge

ist ein Hotspot der Mitmenschlichkeit. Der Anrufer soll spüren: Ich lasse mich auf dich ein, ich höre dir zu. Es gibt verschiedene Arten von Anrufen: Da sind einerseits die akuten Krisen und andererseits Betreuungsanrufe – Menschen, die mit ihrer Einsamkeit und ihren Alltagssituationen überfordert sind. Auch für scheinbar banale Alltagssorgen ist Platz. Es braucht jedenfalls nicht den Moment auf der Brücke, um 142 anzurufen!

*Was zeichnet eine*n gute*n Telefonseelrger*in aus?*

Psychische Belastbarkeit ist notwendig. Er*Sie ist warmherzig und mitfühlend, aber nicht mitleidend. Man weiß nie, wer anruft, wie akut oder

PSYCHISCHE BELASTBARKEIT

IST NOTWENDIG: Mag. Petra Lunzer leitet die Telefonseelsorge im Burgenland seit 2019

herausfordernd das Gespräch wird. Bei außergewöhnlichen Schicksalsschlägen kann es vorkommen, dass eine Mitarbeiterin stundenlang für eine Anruferin da ist.

Wie wird die Online- und Chatberatung angenommen?

Vorwiegend jüngere Menschen wenden sich über die Onlineberatung an uns. Bei ihnen beobachten wir, wie das Bewusstwerden der Zerbrechlichkeit ihrer Lebenswelt zu einer Orientierungslosigkeit führt. Gerade in den späteren Abendstunden steigt die Nachfrage nach Chatberatungen. Im Schutz von noch mehr Anonymität als am Telefon, öffnen sich Jugendliche leichter und schneller. Die Onlineberatung hat sich als gute Ergänzung zum telefonischen Angebot erwiesen, sie gibt der Telefonseelsorge quasi ein Gesicht mit Zukunft.

Was ist das Schöne an deinem Beruf?

Lunzer: Ich werde von Hilfesuchenden mitgenommen, in die geheimsten Kammern ihres Seins. Viele Anrufernde begegnen uns mit einer großen Offenheit und Vertrautheit, mit ihnen hinter die Kulissen ihrer Lebensherausforderungen zu schauen. Ich darf, da in höchster Verschwiegenheit anvertraut, auch die größten Kämpfe und Unzulänglichkeiten erfahren und versuchen, zur Linderung beizutragen. Manchmal gelingt es mit dem Rat suchenden Gegenüber über ein kleines Glück des Alltags zu stolpern und erste „Babyschritte“ Richtung Entlastung und Erleichterung zu unternehmen.

Infos: www.martinus.at



„Ihr seid wie eine Familie für mich“

Das Frauenhaus Burgenland betreut momentan neun Frauen und ihre Kinder mit dem Ziel, dass die Frauen wieder Fuß fassen und ein selbstbestimmtes, gewaltfreies Leben führen können

TEXT: NINA HAIDER

So unterschiedlich ihre Geschichten auch sind, die Frauen haben eines gemeinsam: Sie wurden eingeschüchtert und gedemütigt, bis sich ihr Selbstvertrauen nach und nach verabschiedet hat. „Ich hab’ das ja verdient“, „Er hat in seiner Kindheit auch Gewalt erlebt und kann nichts dafür“. Oft suchen sie nach Entschuldigungen, bis sie im Frauenhaus ihre Erlebnisse mit Hilfe der Psychologinnen und Sozialarbeiterinnen verarbeiten und sich selbst wiederfinden können. Die Botschaft ist klar: Der Täter ist immer der Verantwortliche.

Massive Folgen für das Kind

Es stimmt, dass die Erfahrungen aus der Kindheit prägen. Denn selbst wenn die Taten nicht direkt gegen das Kind gerichtet sind, die miterlebte Gewalt hat massive Folgen. Die Kinder ziehen sich oft zurück, können mit dem Erlebten nicht umgehen und tragen ein seelisches Trauma mit sich. Deshalb gibt es im Frauenhaus auch extra eine psychologische Bera-

tung für den Kinderbereich. „Dieses Modell ist ziemlich einzigartig in Österreich“, erzählt das Team des Frauenhauses. „Jede Gewalt gegen die Mutter ist auch Gewalt gegen das Kind, das dürfen wir nicht vergessen.“

Der Weg zur Selbstbestimmtheit

Neben der psychologischen Beratung unterstützen Sozialarbeiterinnen die Frauen dabei, ihren Alltag neu zu managen. Sie helfen, ihre Existenz zu sichern, definieren gemeinsame Ziele, unterstützen bei der Organisation einer notwendigen Rechtsberatung und sorgen für Stabilität im Alltag. Auch nach dem Auszug betreut das Team die Frauen oft weiter. „Ihr seid wie eine Familie für mich“, hören sie immer wieder.

Das Leben im Frauenhaus verbindet

Es sind unter anderem die schönen Momente wie gemeinsame Feste oder Ausflüge, die den Frauen und Kindern Hoffnung geben und zumindest für einen Augenblick ihre Sorgen vergessen lassen. Auch wenn jede Frau ein eigenes Zimmer bzw. eine eigene

Wohneinheit hat und ihren Alltag selbst organisiert, unterstützen sich die Bewohnerinnen gegenseitig, wodurch Freundschaften entstehen. Es ist ihnen wichtig, nicht als klassische Opfer gesehen zu werden, sondern als diejenigen, die Gewalt überlebt haben. Es geht darum, etwas Neues aufzubauen und nicht in dieser Rolle stecken zu bleiben.

Schau nicht weg

Gewalt hat viele Facetten: Schläge, sexuelle Übergriffe, Isolation, unaufhörliche Kontrolle, finanzielle Abhängigkeit oder Cybergewalt. Fakt ist, es gibt keine Gewalt ohne psychische Gewalt. Was hinter verschlossenen Türen passiert, wird in der Öffentlichkeit kaum thematisiert oder im Umfeld oft verharmlost. Das Team im Frauenhaus ist sich einig: „Schau nicht weg. Sprich die betroffene Person an, biete so viel Unterstützung an, wie du dir selbst zutraust.“

Das Frauenhaus wurde 2021 in die Sozialen Dienste Burgenland eingegliedert, um diese wichtige Institution finanziell abzusichern.



Sonnenerde GmbH holt Gesamtsieg beim Innovationspreis Burgenland 2023

Innovationspreis 2023

Der Innovationspreis Burgenland würdigt Erfindergeist, Unternehmertum und Weitblick. Heuer wurde der mit 5.000 Euro dotierte Preis von der Wirtschaftsagentur Burgenland gemeinsam mit der Wirtschaftskammer Burgenland bereits zum 29. Mal vergeben. Den Gesamtsieg sicherte sich bei der Abendveranstaltung Mitte November in der althehrwürdigen Cselley Mühle Oslip die Sonnenerde GmbH aus Riedlingsdorf. Deren zukunftsreiche Innovation dreht sich um das Produkt Pflanzenkohle und eröffnet viele nachhaltige Anwendungsbereiche. Alle diesjährig Ausgezeichneten teilen eine Motivation: etwas zu erschaffen, das unsere Welt ein Stück besser macht.

morgen

Die Zukunft im Blick



STARTUP BURGENLAND:

Michael Gerbavits (Geschäftsführer Wirtschaftsagentur Burgenland GmbH), Amadeus Linzer (Geschäftsführer Vitablick), Christoph Igler (Geschäftsführer anodu), Wirtschaftslandesrat Leonhard Schneemann, Markus Fink (Agro Rebels), Martin Trink (Leiter StartUp Burgenland)

3 Jahre StartUp Burgenland

Die Wirtschaftsagentur Burgenland hat seit September 2020 insgesamt 2,9 Millionen Euro an finanziellen Mitteln für Start-ups bereitgestellt und ist an sechs Accelerator-Start-ups aktuell in Höhe von 1.577,7 Millionen Euro beteiligt

Unser Ziel ist, einen volkswirtschaftlichen Mehrwert zu schaffen, der sowohl auf regionaler als auch gesellschaftlicher Ebene einen großen Stellenwert hat. Wir möchten das Burgenland als Innovationsstandort weiter festigen und noch attraktiver machen“, sagt Wirtschaftslandesrat Leonhard Schneemann.

„Wettbewerbsfähigkeit steigern“

Michael Gerbavits, Geschäftsführer der Wirtschaftsagentur, betont die Bedeutung der Finanzierungsmöglichkeiten und Angebote für Start-ups im Burgenland: „StartUp Burgenland ist auf dem richtigen Weg, die Wettbewerbsfähigkeit burgenländischer Unternehmen zu steigern. Die finanziellen Mittel und Unterstützungsangebote spielen dabei eine entscheidende Rolle.“

Platz für zehn Start-ups

Das große Interesse zahlreicher Start-ups, einschließlich solcher aus anderen Bundesländern, an der Teilnahme an den Programmen von StartUp Burgenland belegt den Erfolg des Angebots. Martin Trink, Leiter StartUp Burgenland, verkündet, dass 2024 Platz für zehn Start-ups – im Incubator und Accelerator – angeboten wird. „Start-ups, die noch keinen serien-nahen Prototypen haben, werden im Incubator unterstützt, solche, die schon weiter sind, im Accelerator. Und ab sofort erhalten die Start-ups in beiden Programmen die gleichen Leistungen mit einem finanziellen Zuschuss von 10.000 Euro sowie 1:1 Coaching und individuelle Unterstützung bei ihrem Markteintritt“, konkretisiert Trink.

Start-ups können sich über die Website www.startup-burgenland.at für den Accelerator 2024 bewerben.

DIE ZUKUNFTSZAHL

18.000

Die Zahl der Mitglieder bei der Burgenländischen Feuerwehr ist in den letzten beiden Jahren von rund 17.400 auf 18.000 gestiegen

Keine neuen Schulden, keine neuen Darlehen

Landeshauptmann Hans Peter Doskozil präsentierte das Budget für 2024. Wichtige Entlastungsmaßnahmen, wie etwa der Mietpreis- oder auch der Wärmepreisdeckel, werden fortgesetzt

TEXT: CHRISTIAN UCHANN

Zu den wichtigsten Eckdaten des Landesvoranschlags 2024: Auszahlungen in der Höhe von 1,7 Milliarden Euro stehen Einzahlungen in der Höhe von 1,66 Milliarden Euro gegenüber. Insgesamt beträgt der Finanzierungsbedarf 2024 somit 39,7 Millionen Euro - das ist ein Saldo von 2,3 Prozent von den Gesamtauszahlungen.

„Wir haben gezeigt, wie wir mit klarer und selbstbewusster Politik vorankommen, vieles für die Bevölkerung umsetzen und dennoch das voraussichtlich geringste Defizit aller Bundesländer haben“, sagte LH Doskozil.

Auch der Vergleich mit dem Bund zeige, wer stabiler unterwegs ist:

„Während wir einen Saldo von 2,3 Prozent aufweisen, macht der Abgang im Bundeshaushalt 17 Prozent aus!“

Finanzieller Polster

Die Deckung des Finanzierungsbedarfs wird aus vorhandener Liquidität bedient. Es wird keine Neuverschuldung geben und es sind keine neuen Darlehen notwendig. „Das ist besonders erfreulich und ein ganz starkes Signal der Finanzstabilität.“

„Damit bleibt der Darlehensstand 2024 unverändert auf dem Niveau von 2023 und ist um rund 200 Millionen Euro niedriger als im ursprünglichen Finanzplan 2020 prognostiziert“, so Doskozil.

450 Millionen Euro für Soziales und Wohnbau

Der größten Anteil am Budget 2024 ist dem Bereich Soziale Wohlfahrt und Wohnen mit 450 Millionen Euro zugeordnet. Rund 350 Millionen Euro stehen für Bildung, 220 Mil-



Landeshauptmann
Hans Peter Doskozil
bei seiner Budgetrede

lionen Euro für die Gesundheitsversorgung und 70 Millionen für die Wirtschaftsförderung zur Verfügung.

Maßnahmen gegen die Teuerung

Geprägt wird das Budget von Inflation und Teuerung, die für Landeshauptmann Doskozil „hausgemacht“ sind, weil es in Österreich auf Bundesebene nicht die Bereitschaft gegeben hat, „in die Märkte einzugreifen“. Im Burgenland werden jedenfalls die Maßnahmen zur Entlastung der Bevölkerung weitergeführt. Sowohl der Mietpreis- als auch der Wärmepreisdeckel sind im Budget eingeplant.

Finanzierung des Seemanagements

„Auch die Klimakrise ist in unserem Budget angekommen“, meinte Doskozil. So fallen etwa für das Seemanagement am Neusiedler See, die Entschlammung und die Schilfverwertung sowie die angedachte Wasserzuleitung aus der Donau Kosten an.

Spitzenmedizin im Burgenland

Die schwierigsten Bereiche für die Zukunft sind laut Doskozil die Gesundheitsversorgung und die Finanzierung der Spitäler. „Wenn wir uns an der Kostenentwicklung der Fondsmittel – also den Bundesmitteln – orientieren würden, müssten wir massiv in den Spitälern einsparen“, so der Landeshauptmann. Das Land hat sich aber dazu entschieden, in die Spitäler, in das Personal und in die Infrastruktur zu investieren. „Wir sind in der Lage, Spitzenmedizin ins Burgenland zu holen. Und das werden wir beweisen“, sagte Doskozil.

Liebe Burgenländerinnen, liebe Burgenländer und alle, die in unserem Burgenland leben und arbeiten!

Das „Kanzelwort“ des Bischofs zum Martinsfest hat Tradition. In diesem Jahr möchte ich allen Burgenländerinnen und Burgenländern schreiben und um Ihre Aufmerksamkeit bitten. Der Anlass: Heiliger Martin – 100 Jahre Landespatron des Burgenlandes. Zum Diözesanpatron hat er es erst vierzig Jahre später geschafft

Wer ist der heilige Martin?

Martin wurde um das Jahr 316 in Savaria, in Szombathely/Steinamanger in der römischen Provinz Pannonia geboren, er ist am 8. November 397 nahe Tours in Frankreich gestorben, seit über 1.500 Jahren ist sein Grab ein Pilgermagnet. Er war der Begründer des abendländischen Mönchtums, der erste Nichtmartyrer, der heiliggesprochen wurde. 371 wurde er vom Volk gegen seinen Willen zum Bischof von Tours ausgerufen. Im pannonischen Raum wird er besonders verehrt, Diözesen, Klöster, Kirchen, Pfarren und Orte tragen seinen Namen, auch im Burgenland. Reich ist das Brauchtum um Martini: Verträge wurden geschlossen, Markttag und der Zahltag abgehalten, Martins- und Laternenumzüge, Festessen mit Gans, neuem Wein und Martinskipferl, Martiniloben, Martinsfeuer, Martinisegen und Martinslieder verweisen auf ihn.

Wir sind dem heiligen Martin nicht fremd!

Was hat der heilige Martin mit dem Burgenland zu tun?

Dass der heilige Martin Landespatron wurde, hat eher politische als religiöse Gründe. Man wollte sich von der alten ungarischen Heimat, die den heiligen König Stephan verehrte, abgrenzen. Westungarn, das heutige Burgenland, war wirtschaftlich, strukturell und kulturell heruntergefahren, verarmt und vergessen. Viele Tausende sahen ihre Zukunft in der Auswanderung. Als eigenes Bundesland kaum überlebensfähig, brauchte es eine neue Identität. So bat die burgenländische Landesregierung in einem Schreiben an die Apostolische Administration des Burgenlandes, den heiligen Martin zum Landespatron des Burgenlandes zu erheben. Es sollte viele Jahre dauern: Weltkrieg, Nationalsozialismus, die Tilgung des Burgenlandes von der Landkarte, die Auslöschung jüdischen Lebens, die Vertreibung der Roma und kirchenfeindliches Agieren ließen den Landespatron nicht aufkommen. Das ist ein Stück unserer Geschichte, sie darf nicht verdrängt werden.

Was heute als Wohlstand glänzt, ist nicht nur gut, oft bröckelt es hinter den Fassaden. Es gibt Armut, Streit und Zerrissenheit, Neid, Gier, Verschuldung und Schuldzuweisungen, Geschwätz und Intoleranz. Manches hat sich in den letzten Jahren verstärkt, Apelle zur Toleranz verhallen oft ungehört. In einer Ellbogengesellschaft hat auch Gott keinen Platz, er stört. Gott bleibt ein Fremder im eigenen Haus. Die Kirche als Volk Gottes und Gemeinschaft der Glaubenden ist für viele zu einer unbeweglichen Institution erstarrt und zudem verdächtig, Wasser zu predigen und Wein zu trinken.

Krieg ist wieder die neue Wirklichkeit. Die Wirtschaft stümpert, Zukunftsängste, Umweltzerstörung, Verschwörungen, Flucht und Überfremdung sowie Wissenschaftsskepsis machen das Leben nicht lebenswerter. Es scheint, wir leben in einer verkehrten Welt, sie ist aus den Angeln geraten, die Zukunft schwächelt. Deshalb braucht es heute den heiligen Martin!

Wozu ermutigt uns der heilige Martin?

Der Bischof liefert kein Rezept, der Superintendent wird sich auf den Heiligen kaum berufen. Die politischen Verantwortungsträger im Land, die Sozialpartner, die Wirtschaftsbosse, die Pädagogen und Pfarrer werden nicht ständig beim heiligen Martin nachfragen. Und doch tragen wir alle Verantwortung.

Wir können Versöhnung stiften, Streit überwinden und den Einsatz für Frieden wagen. Wir können das Leben in all seinen Bereichen mitgestalten, ein Einsatz, der uns fordert. Wir müssen das Gemeinsame in Kirchen, Politik und Gesellschaft vor das Trennende stellen. Die Volksgruppen in unserem Land und das Miteinander in der Ökumene der Kirchen sind eine große Bereicherung. Wir sollten miteinander reden, der digitale Rückzug in die Echokammern der sozialen Medien treibt uns in die Sprachlosigkeit einer virtuellen Welt. Der Bildschirm ist kein Ersatz für Begegnung. Es braucht Ehrfurcht für die Menschen. Kinder und Alte, Behinderte, Kranke, Pflegebedürftige, Arbeitende und Arbeitsunfähige, Ungeborene und Verstorbene haben in unserem Leben Platz. Wir müssen Solidarität, Mitgefühl und Mitleid großschreiben. Leben ohne Empathie und Sympathie verkümmert. Gastfreundschaft ist eine Sprache des Herzens. Nur wer mit anderen Leben teilt, gewinnt. Die neu Zugezogenen in unserem Land sind eine Bereicherung, es darf niemand fremd bleiben. Wir müssen Hoffnung schmieden, sie darf uns nicht ausgehen. Das Leben ist mehr als Unterhaltung und Kabarett.

Die Kirche ist bunt. Ständige Erneuerung gehört zur Kirche, nur dann kann sie im Leben Fuß fassen. Die Synode in Rom zeigt uns: Die Kirche ist auf einer guten Spur. Ihr Auftrag ist: „Für die Menschen da sein!“ Ich bitte Sie alle: Setzen wir Martinstaten! Der Schlüssel zu allen Martinstaten und der Versuch, den heiligen Martin zu verstehen, gründet in der Frage: Wie halte ich es mit Gott, der mit uns immer noch Heilsgeschichte schreibt? Von dieser Freundschaft mit Gott war das Leben und Tun unseres Landes- und Diözesanpatrons bestimmt.

Vor 100 Jahren wurde die Evangelische Superintendentenz Burgenland gegründet. Ich wünsche unserer Schwesterkirche Gottes Segen und unseren Kirchen auch in Zukunft ein gutes christliches Miteinander und Füreinander!

2024, im Jubiläumsjahr unseres Landespatrons, wird uns eine gemeinsame Pilgerreise zum heiligen Martin nach Tours führen. Möge diese ein Pilgerweg der Hoffnung sein.

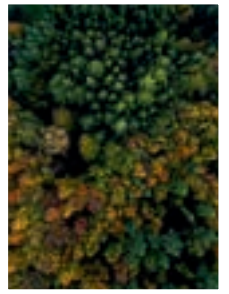
Der heilige Martin sei uns allen und unserem Burgenland ein Fürsprecher und Wegbegleiter heute und in Zukunft!



+ Ägidius J. Zsifkovics

Dr. Ägidius J. Zsifkovics
Bischof von Eisenstadt

Weitere Informationen zum Landes- und Diözesanpatron heiliger Martin unter: www.martinus.at



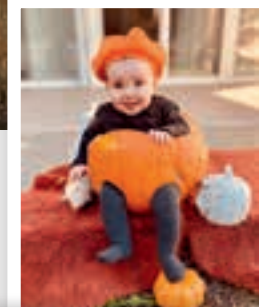
Lucas aus Glashütten bei Langeck: Heimat



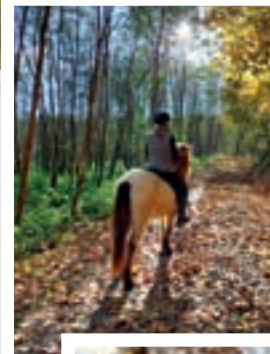
Peter aus Eisenstadt, aufgenommen am Guglhupf bei Redlschlag: Das leuchtende Gold der Sonnenstrahlen, die Weite der Landschaft, unsere vielen kleinen Dörfer und der Blick bis zum Horizont – all das macht das Leben im Burgenland so besonders und das zeigt auch dieses Bild



Elias aus Trausdorf an der Wulka, aufgenommen in Donnerskirchen: Die Vorfreude zur Lesezeit auf ein gutes Glas Jungwein



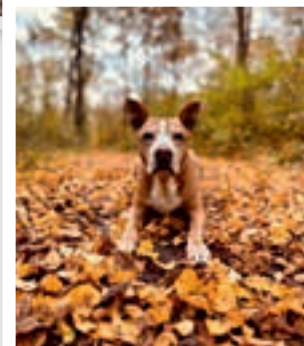
Julia aus Eisenstadt, St. Georgen: Der erste Herbst mit unserer kleinen Tochter ist etwas ganz Besonderes. Einen heimischen Kürbis mussten wir zweckentfremden, um wunderschöne Erinnerungen zu schaffen



Carina aus Oberdorf, aufgenommen in Olbendorf: Freiheit, Glück, Lebensfreude

Mein Burgenland Fotowettbewerb

„Goldene Momente im Herbst“ lautete das Motto für den zweiten „Mein Burgenland-Fotowettbewerb“. Das Redaktionsteam bedankt sich für die vielen Einsendungen, die eindrucksvoll die farbenfrohe Vielfalt des Herbstes im Burgenland zeigen. Die zehn schönsten und besten Bilder – von einer Jury ausgewählt – sind auf dieser Seite abgebildet. Das Gewinnerfoto kommt von Lukas aus Neckenmarkt. Er darf sich über einen 200 Euro-Thermen-Gutschein freuen



Carina aus Hornstein: Unser wunderschöner Föhrenwald in Hornstein im herbstlichen Kleid



Nick aus Stoob, aufgenommen in Horitschon: Ruhe



Theresia aus Strem, aufgenommen in Deutsch Tschantschendorf: Goldener Herbst im Südburgenland



Robert aus Oslip, aufgenommen beim Wulka-Ausgleichsbecken: Freude an den Herbstfarben und am Fotografieren in der Natur

„Er kennt das Südburgenland wie seine Westentasche“

Nach sieben Jahren als Südburgenland-Manager geht Werner Unger mit Ende 2023 in Pension. Er trug mit seinem umfangreichen Aufgabenbereich wesentlich zur wirtschaftlichen Weiterentwicklung der Region bei

TEXT: CHRISTIAN UCHANN



Werner Unger hat maßgeblich an der Attraktivität des Südburgenlandes als Wirtschaftsstandort mitgewirkt

S7, an dem Unger maßgeblich beteiligt war.

Öffentlichen Verkehr forciert

Stolz kann der ausgewiesene Wirtschaftsexperte auch auf seine Mitwirkung bei wichtigen Verkehrsprojekten sein. „Als Aufsichtsratsvorsitzender der Verkehrsbetriebe Burgenland GmbH sowie der Verkehrsinfrastruktur Burgenland GmbH war mir die Forcierung des öffentlichen Verkehrs im Südburgenland ein großes Anliegen. So sehe ich etwa die Pendlerverbindung nach Graz als großen Erfolg unserer Bemühungen“, sagt Unger.

Businesspark-Geschäftsführer

Doch damit nicht genug der vielfältigen Tätigkeitsbereiche des Südburgenland-Managers. So arbeitete er seit August 2017 in der Funktion des Geschäftsführers sehr erfolgreich an der Weiterentwicklung des Businessparks Heiligenkreuz. Und dann war Werner Unger noch seit Sommer 2020 Stiftungsadministrator der Burg Güssing. Auch hier trugen seine Managementenerfahrungen Früchte, gelang es ihm doch, die Finanzen der Burg wieder auf eine solide Basis zu stellen.

Seinen Ruhestand wird Werner Unger gemeinsam mit seiner Frau, die bereits ein Jahr in Pension ist, genießen. „Wir reisen sehr gerne. Und ich werde die freie Zeit für Laufen und Radfahren nutzen“, freut sich Unger.

Mehr auf www.meinburgenland.at

Als Werner Unger im Herbst 2016 vom damaligen Landeshauptmann Hans Niessl als Südburgenland-Manager vorgestellt wurde, regnete es Lobeshymnen: „Ein hervorragender Wirtschaftsexperte, der das Südburgenland wie seine Westentasche kennt und die Region fit für die Zukunft machen wird“, so Niessl.

Positive Bilanz

Nach nunmehr sieben Jahren verabschiedet sich Werner Unger, der heuer seinen 65. Geburtstag feierte, in den wohlverdienten Ruhestand. Eine Bilanz seiner umfassenden und vielfältigen Tätigkeit fällt durchgehend positiv aus und bestätigt die Vorschusslorbeeren, mit denen er von Wegbegleitern aus Politik und Wirtschaft bedacht wurde.

Schnittstelle

In seiner Rolle als Schnittstelle zwischen Gemeinden, Politik, Wirtschaft, Tourismus- und Kulturverbänden und den öffentlichen Stellen in Eisenstadt gelang es ihm, wichtige Infrastrukturprojekte zu fördern und den Wirtschaftsstandort Südburgenland voranzutreiben. „Mir war es immer wichtig, alle Player in den Gemeinden der Bezirke Jennersdorf, Güssing und Oberwart miteinzubeziehen“, sagt Werner Unger.

Interkommunale Businessparks

Eines der wichtigsten Ziele war die Stärkung der Wirtschaftsstruktur in den Regionen, um Betriebe anzusiedeln und damit Arbeitsplätze zu schaffen. Ein Projekt, das dazu beitragen soll, ist die Errichtung des interkommunalen Businessparks an der



Die Wirtin und der Rabbi

Die pannonischen Lande waren stets auch jüdische Lande. Das sollte niemand leichtfertig vergessen. Gerade jetzt nicht

KOLUMNE: WOLFGANG WEISGRAM

U nlangst hat die Wirtin wieder die kleine Menora entzündet. Die hat ihr vor Zeiten ein Rabbi vermacht, den es damals hierher verschlagen hatte. Ob er wirklich ein Rabbiner war, weiß ich nicht. Aber wir sagten so zu ihm. Denn erstens fragte er nach jüdischen Geschichten und zweitens war er weise und manchmal richtiggehend gewitzt. So kamen wir ins Reden, er setzte sich herüber. Und bald war er einer von uns, zumal die Wirtin – „Ausnahmsweise, nur zur Feier des Tages!“ – eine Flasche Koscherwein aus Mönchhof aufmachte. Ja, den vom Hafner. Ein Zweigelt.

Zwei Wochen später revanchierte sich der Rabbi mit der bronzenen Menora, dem siebenarmigen Leuchter, der seinen Ehrenplatz gefunden hat auf dem Holzbord oberhalb der Schank, gleich neben dem heiligen Florian. Das traf sich gut. Denn die Geschichte über die einst so gerühmte jüdische Ortsfeuerwehr wollte er ja hören.

„Die pannonischen Lande“, so hob dann der blaurote Methusalem an zu dozieren, „sind stets auch jüdische Lande gewesen.“ Kein Zufall, meinte er, dass Israel seine letzten Heimspiele zur Europameisterschafts-Qualifikation in Ungarn ausgetragen hat. Der ältere der beiden Jakobiner ergänzte: „Und falls wer zweifelt, lese bitteschön Ephraim Kishon, den großen Israeli, der als Hoffmann Ferenc auf die Welt gekommen ist.“ Oder schlage, ergriff der jüngere Jakobiner das Wort, „das wunderherrliche Krautfleckerl-Rezept



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

der Tante Jolesch nach“. Alles pannonisch-jüdische Perlen.

„In einem raubziehenden Blutrausch ohnegleichen“, dämpfte der Rabbi das Schwelgen, „ist das freilich alles beendet worden.“ Am nördlichen Stadtrand von Jerusalem erinnere bloß noch das Kirjat Mattersdorf an die pannonische Zeit vor der Katastrophe. Der wegen seiner G'scheitheit so genannte Siebener holte tief Luft zur Rede. Der Rabbi aber kam ihm zuvor. „Euer Landeshauptmann hat sich jetzt die jüdischen Altertümer vorgenommen. Die Synagogen in Kobersdorf und Schlaining wurden hergerichtet. Wirklich hübsch.“ Jetzt, sagte der ältere Jakobiner, würde er sich gar „jüdisches Leben“ darin wünschen. „Das will ich gerne glauben“, nickte

der Rabbi, „denn jetzt, da die alten Ruinen dastehen wie neu, jetzt merkt einer erst so richtig, wie leer sie sind.“

Die Wirtin hatte Kerzen hervorgekramt und die Menora damit bestückt. „Die Menora“, erläuterte der Rabbi, „symbolisiert für mich einen Baum. Unter dessen Krone sammelt sich das jüdische Volk, wenn es in Bedrängnis ist. Und wann wäre es das nicht?“ Währenddessen hatte die Wirtin ganz hinten im Eiskasten eine Flasche gefunden. Die Flüssigkeit darin goldgelb, ölig: „Koscher szilvapálinka!“ Sogar die Wirtin hob ein Glas: „Frohes Chanukka!“ Zur Feier des Augenblicks erhob – „In Gott's Nam“, murmelte der Blaurote in seinen Bart – der Siebener die Stimme: „Das jüdische Lichterfest, Chanukka, fiel heuer auf die Woche zwischen 7. und 15. Dezember.“

prost & mahlzeit

Das Rezept des Monats auf einen Blick

ZUTATEN SUPPE:

- 50 g mehlig kochende Kartoffeln
- 50 g Schalotten • 250 ml Traubenmost (gerne auch jede Sorte von Most) • 250 ml trockener Weißwein
- 500 ml Gemüse- oder Hühnersuppe
- 125 ml Milch • 125 ml Creme légère/ Crème fraîche
- 30 ml Sonnenblumenöl

ZUTATEN EINLAGE:

- 300 g säuerliche Äpfel
- 50 g Schalotten • 200 g Stangensellerie • 1 Pkg. Blätterteig, ausgerollt • 1 Ei

Rezept von Csello Restaurant in Oslip



Das neue Restaurant in Oslip ist dem Fine Dining gewidmet. Völlig neu gestylt, setzt es auf erstklassige Zutaten aus der Region, die fantasievoll in Szene gesetzt werden. Am Teller trifft Zickentaler Moorochse in einem Tatar auf Krebs und Zander in einer Ceviche auf Garnelen. Auch vegane Gerichte führen hier kein Schattendasein. Bodenständiger geht es in der Hofschänke zu, wo es Klassiker aus Omas Küche wie Gefüllte Paprika, Backhenderl oder Gammelknödel gibt. Ach ja, dann gibt es noch die Mü Bar, in der man ein gutes Glas Wein und Kleinigkeiten rund um die Veranstaltungen bekommt.

www.csello.at



Mostschaumsuppe mit karamellisierten Äpfeln und Staudensellerie

ZUBEREITUNG

Klein geschnittene Schalotten und Kartoffeln in etwas Öl glasig anschwitzen. Mit Most und Weißwein aufgießen und langsam köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Mit Milch aufgießen, ein Mal aufkochen und dann mit einem Pürierstab mixen. Mit Salz und buntem Pfeffer würzen. Durch ein feines Sieb in einen zweiten Topf gießen.

Für die Einlage Schalotten fein schneiden. Die Äpfel schälen, entkernen und in 1 cm große Würfel schneiden. Beides in einer beschichteten Pfanne bei hoher Hitze sautieren, bis die Äpfel beginnen, durch ihren eigenen Zucker zu karamellisieren; aber nicht zu dunkel werden lassen! Mit Salz und buntem Pfeffer aus der Mühle, nach Belieben auch mit Chili oder Ingwer würzen.

Den Stangensellerie in ca. 10 cm große Stücke und dann mit einem Küchenho-

bel der Länge nach in feine Scheiben schneiden und bis zum Gebrauch in eiskaltes Wasser legen.

Für die Blätterteigstangerl den Blätterteig ausrollen und mit einem sehr scharfen Messer in 1 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen mit dem verquirlten Ei bestreichen und mit Käse oder anderen Zutaten wie Sesam oder Kürbiskernen bestreuen. Nun die Streifen von beiden Enden eindrehen und bei 175 °C ca. 10 Minuten backen.

ANRICHTEN

Zur Vollendung die Suppe nochmals aufkochen, die Creme légère der Suppe begeben und mit einem Stabmixer aufschäumen. Die heißen Äpfel als Nocke im Teller platzieren, Suppe eingießen und den gut abgetropften Stangensellerie auf der Apfelnocke platzieren. Blätterteigstangerl obendrauf legen. Guten Appetit!


PRODUKT DES MONATS

ausgewählt von Max Stiegl

Wer die Restln nicht ehrt ...

Von Schlachtresten über am Vortag Gekochtes bis hin zu Karkassen – dem „Gerippe“ – von Geflügel: Die burgenländische Küche zaubert aus Überbleibseln mitunter die besten Speisen. Ein Klassiker, gerade zur Festzeit, ist die Geflügeleinmachsuppe

Großzügigkeit gehört zu einem guten Essen wie Salz oder Wein, das wussten die burgenländischen Hausfrauen immer schon. Wenn Gäste zum Essen kommen, dann biegen sich daher im Burgenland traditionell die Tische – fast könnte man meinen, es sei eine Beleidigung des Gasts, wenn nur so viel serviert wird, wie er tatsächlich essen kann. Das gilt bei zwar allen Einladungen, ganz besonders aber gilt es an den hohen Feiertagen.

Aufgewärmt ist vieles gut

Es ist nicht nur die heilige Gastfreundschaft, die für sehr großzügig bemessene Portionen sorgt. Burgenländische Köchinnen wussten nämlich ebenso immer schon, dass Resteessen oft das beste aller Essen ist. Eintöpfe, Suppen und Schmorbraten gewinnen an Geschmack, wenn sie eine Nacht rasten durften und wieder aufgewärmt werden, Knödel, Erdäpfel und Nudeln bekommen, am nächsten Tag in der Pfanne angebraten, noch verlockenden Crunch.

Als sehr lange sehr arme Gegend hat die burgenländische Küche ganz besonders viele fantastische Gerichte

für Reste. Da sind einmal all jene Klassiker, die sich der schwierigen Teile des Tiers annehmen und diese köstlich machen: die Breinwurst, gefüllt mit Getreide und Schlachtresten, die Klachlsuppe aus Schweinsfüßen, die Guschumani Sumi, die berühmte Schweinsmagensuppe der burgenländischen Roma, oder die legendären Grammelpogatscherl und -knödel, dank derer noch das bisschen Bindegewebe im Schweinefett zum Festesten wird.

Und dann sind da all die Gerichte, die schon einmal Gekochtes am nächsten Tag veredeln, vom Grenadiermarsch bis hin zu diversen Suppen oder vielen der legendären burgenländischen Strudeln. Dieses urtypischste aller burgenländischen Gerichte kann

nämlich eine elegante, handwerklich anspruchsvolle und dafür umso befriedigendere Möglichkeit sein, so ziemlich alle unansehnlichen, aber köstlichen Reste zu verwerten, von geschmortem Gemüse über gehacktes Fleisch bis hin zu Bohnen.

Das Beste der Reste

Besonders gut geeignet für Reste-Feste ist Geflügel – wahrscheinlich mit ein Grund, dass es als Festtagsessen so beliebt ist. Aus den Karkassen gebratener Hühner, Enten oder Gänse lassen sich herrliche Suppen kochen, und das Fleisch, das direkt an den Karkassen sitzt, ist das Allerbeste. Beim Tranchieren am Tisch bleibt es oft zurück und wird mit den Innereien zur perfekten Einlage.

Wir servieren im Gut Purbach in der Weihnachtszeit daher fast immer unsere Gansleinmachsuppe mit Bröselknödel. Viel besser, finde ich, wird Restessen nicht. Wer kann und hat, der reichert sie nicht nur mit dem Gänseklein an, sondern auch mit den Austern, dem besonders saftigen Fleisch, das in den Vertiefungen an der Unterseite der Karkasse sitzt. Das Rezept funktioniert natürlich mit Enten und Hühnern genauso gut.

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.



● Geflügeleinmachsuppe mit Bröselknödel ●

Für die Suppe: ● 1 Karkasse einer gebratenen Gans (oder anderem gebratenen Geflügel) ● Gänseklein ● 3 Zwiebeln ● 1 Bund Wurzelwerk, geputzt ● Gemischte Bohnen, weich gekocht ● Petersilie und Majoran, gehackt ● **Für die Bröselknödel:** ● 80 g Brösel ● einige Löffel Milch ● 30 g Butter ● 1 Eidotter ● 1 Ei ● Petersilie ● Salz ● **Zum Fertigstellen:** ● 30 g Butter ● 30 g Mehl ● 3 EL Schlagobers ● 2 Eidotter ● Ein guter Schuss Kürbiskernöl ● Salz, Pfeffer

1. Das restliche Fleisch mit den Fingern von der Karkasse ablösen und vor allem nicht auf die Austern vergessen.

2. Karkasse mit Wasser bedecken, zum Sieden bringen und 45 Minuten köcheln lassen. Immer wieder den Schaum abschöpfen. Zwiebeln halbieren und das Wurzelgemüse in grobe Stücke schneiden. Beides zusammen mit dem Gänseklein in die Suppe geben und weitere 30 Minuten bei moderater Hitze kochen. Dann abseihen und das Gänseklein für

später aufheben. Flüssigkeit auf etwa 1,5 Liter Flüssigkeit einreduzieren.

Die Bröselknödel zubereiten: Brösel in Milch einweichen.

Butter schaumig rühren, Dotter und Ei unterrühren, mit der Petersilie und den Bröseln gut vermengen und salzen. Die Masse 15 Minuten ruhen lassen.

Dann kleine Knödeln formen und in Salzwasser 8 bis 10 Minuten unter dem Siedepunkt ziehen lassen.

Gänsefleisch und -klein, restliche Zwiebel und Bohnen in Butter kurz

anbraten und gut durchwärmen, die gehackten Kräuter untermischen. Zur Fertigstellung der Suppe die Butter erwärmen und das Mehl einrühren, kurz anschwitzen (die Einbrenn muss weiß bleiben) und mit der Suppe aufgießen. Die Suppe 10 Minuten verkochen. Mit Schlagobers und Eidotter legieren (die Suppe darf nicht mehr aufkochen) und zum Schluss das Kernöl unterrühren. Mit Bröselknödel in den Schüsseln anrichten und mit dem gebratenen Fleisch und den Bohnen servieren.

Zum Schenken gern

Gutscheine vom Lagerhaus

Nur mit einem Gutschein aus dem **Lagerhaus** verschenken Sie die ganze Vielfalt unseres Angebots!



Erhältlich im Lagerhaus SüdBurgenland, Horitschon-Mattersburg und Frauenkirchen!



Produkt
des Monats

Bäckerei für Hochzeit & Weihnachten

„Krapferl“ werden die herrlichen kleinen Mehlspeisen im Burgenland genannt, die man anderswo als Kekse kennt

TEXT: SIGRID WEISS/GENUSS BURGENLAND

Und auch wenn Aloisias Hochzeitsbäckerei im Advent Hochsaison hat, wurzelt sie hierzulande eigentlich in den Hochzeitsbräuchen. Diese Tradition versucht Aloisia mit ihrem Lebenswerk als mittlerweile legendäre Hochzeitsbäckerin am Leben zu halten.

Ihre Begeisterung fürs Keksebacken wurde in Aloisia Bischof schon als junges Mädchen entfacht. Sie durfte ihrer Mutter helfen, für die Hochzeiten im Dorf die Mehlspeisen zu backen. Und das waren große Mengen. 10 bis 20 Frauen halfen zusammen, um kiloweise feine Süßigkeiten zu backen. Schließlich bekamen bei der Hochzeit alle Festgäste, die ganze Verwandtschaft, eigentlich fast alle im Dorf, Krapferl geschenkt

– denn alle sollten sich bei einer Hochzeit mitfreuen.

Im Hochzeitsmuseum werden alte Bräuche bewahrt

Aloisia Bischof widersetzt sich dem Vergessen dieser vergangenen Lebenswelt. Sie gründete eine Backstube und ein Kaffeehaus, und das im winzigen Badersdorf im Südburgenland. Aus dem alten Haus der Schwiegereltern wurde das Hochzeitsmuseum. Dorthin kommen nun Gäste und Busgruppen, um sich von Aloisia von den alten Bräuchen und Traditionen erzählen zu lassen. Im Hochzeitsmuseum findet man historische Fotos, eine Stube, eine Küche und die Truhe mit der Aussteuer, Kochutensilien und Alltagsgegenstände – eine Zeitreise in das einfache bäuerliche

IM NAMEN NICHT GLEICH ERKENNBAR:

Bei Aloisias Hochzeitsbäckerei sind auch die „Krapferl“ ein Traum



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.

Leben. Und bei einer Hochzeit halfen eben alle zusammen, um ein rauschendes Fest zu ermöglichen.

Handarbeit zählt in Aloisias Backstube

Doch zurück zu den Mehlspeisen, die nun in der Vorweihnachtszeit Hochsaison haben. Aus der Familientradition, der Braut die Mehlspeisen zu backen, entwickelte Aloisia Bischof ihr ganz eigenes Geschäft. Mit 48 Jahren absolvierte sie die Konditorprüfung. Schritt für Schritt erweiterte sie die Backstube und das Kaffeehaus. Die Rezepte stammen aus dem persönlichen Fundus der Hochzeitsbäckerin Aloisia, die auch gerne mal in einem Kochbuch nachschlägt, das über hundert Jahre alt ist.

In Aloisias Backstube in Badersdorf regiert die Handarbeit – rund 15 Frauen sind dort in der Vorweihnachtszeit beschäftigt, die Teige kneten, auswalken, ausstechen, backen und verzieren. Heraus kommen 50 bis 60 verschiedene kleine Köstlichkeiten voll Butter, Zucker, und warmen Gewürzen wie Vanille und Zimt.

Denn im Burgenland ist eine Hochzeit ohne Vanillekipferl, Nussstangerl, Husarenkrapferl & Co immer noch undenkbar. Wunderbar schmecken tun sie auch in der Weihnachtszeit!

www.aloisia.at

Unser Wineshop-Team
wünscht Ihnen erholsame
und besinnliche Feiertage und
viel Glück im neuen Jahr!



FALLS SIE NOCH EIN LAST-MINUTE-GESCHENK
BRAUCHEN, BESUCHEN SIE UNS DOCH
UND LASSEN SICH VON UNSEREM
SORTIMENT INSPIRIEREN.

IHR WINESHOP-TEAM

Heidehofweg 9, 7111 Parndorf
Öffnungszeiten: Mo.–Fr. 9–17.30 Uhr
Telefon 02166/206 74
shop@wein-logistik.at
www.wein-logistik.at



Foto: Wein-Lagerlogistik GmbH

KOBAN SÜDVERS

Stark beraten, exzellent versichert

KOBAN SÜDVERS erweitert Geschäftsfeld im Burgenland

Mit der Übernahme der „Hat Versicherungsgmbh“ in Eisenstadt hat die Versicherungsmaklergruppe KOBAN SÜDVERS einen weiteren Schritt zum Ausbau ihrer Regionalität und zur Erweiterung der Geschäftstätigkeit im Burgenland gemacht. Neben dem bereits seit längerer Zeit bestehenden Büro in Neusiedl am See richtet sich der Fokus damit nun auf eine flächendeckende Kundenbetreuung im ganzen Burgenland. Das gesamte Team der KOBAN SÜDVERS Region Ost unter der Leitung von Mag. Daniel Ladinig steht Kunden und Interessenten gemeinsam mit Gerald Nemeč als regionaler Ansprechpartner im Burgenland ab sofort zur Verfügung.

Die inhabergeführte Versicherungsmakler und -beratergruppe KOBAN SÜDVERS richtet sich mit einem innovativen Leistungsportfolio an Industrie- und Gewerbekunden ebenso wie an Privatpersonen und öffentliche Körperschaften. KOBAN SÜDVERS zählt zu den Top 3-Versicherungsmaklern Österreichs.

Informationen zu KOBAN SÜDVERS unter www.kobansuedvers.at



Mag. iur. Daniel Ladinig
Geschäftsführer
Region Nord/Ost
Tel.: +43 50871 2216
Mobil: +43 664 885 93 406
E-Mail: daniel.ladinig@kobangroup.at



Gerald Nemeč
Bereichskoordinator Burgenland
Tel.: +43 50871 2289
Mobil: +43 664 966 85 78
E-Mail: gerald.nemec@kobangroup.at

vergangene Best of Events

Ein Rückblick auf ausgewählte Veranstaltungen der vergangenen Wochen.
QR-Code scannen und Bildergalerien anschauen! www.meinburgenland.at

FOTOS: LANDESMEDIENSERVICE/HAFNER, NICK WUKOVITS, EVA MARIA KAMPER



Burgenland-Gala für „Licht ins Dunkel“

Über 100.000 Euro wurden bei der heurigen Burgenland-Gala in der „Hall of Legends“ auf dem Weingut Scheiblhofer in Andau zugunsten von „Licht ins Dunkel“ und der Krebshilfe Burgenland gespendet.



Lange Nacht der Keramik

Am 23. November öffnete die österreichweit einzigartige Keramikfachschule in Stöob ihre Räume. Das Interesse an der langen Nacht der Keramik war riesig. Die Besucherinnen und Besucher konnten sich über das umfangreiche Ausbildungsangebot informieren.



Martini in Markt St. Martin

Traditionell wird der burgenländische Landesfeiertag besonders im namensgleichen Markt St. Martin im Bezirk Oberpullendorf mit einem fröhlichen Kirtag gefeiert. Der kommunale Festakt, an dem sich sowohl die Kirche als auch sämtliche Vereine der Region beteiligen, lockte auch dieses Jahr zahlreiche Gäste an.



H.M.I

Neusiedler Anlagenbau GmbH

Weiden am See - Wien - Friedberg - Szentgotthard

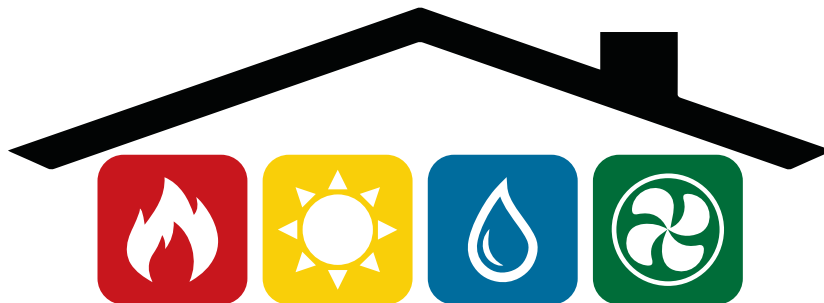
WIR SIND IHR PARTNER FÜR:

- ✓ 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

Freizeittipps

Das Burgenland bietet auch kurz vor Weihnachten und rund um den Jahreswechsel zahlreiche stimmungsvolle Veranstaltungen für Jung und Alt. Genießen Sie die bevorstehenden Feiertage!

TEXT: KERSTIN KREMSER

in Kürze

Gemma Christbaum schau

6.12.–7.1., Bad Tatzmannsdorf

Vollmond Lama Wanderung

27.12.2023, 16.30 Uhr

Deutsch Kaltenbrunn

Weihnachtsbrunch im Seehotel

26.12.2023, 12 Uhr, Rust

Adventzauber in der Sonnentherme

bis 22.12.2023, Lutzmannsburg

Jazz Pub Silvesterparty

31.12.2023, 20 Uhr, Jazz Pub Wiesen

Fackelwanderung

31.12.2023, 19 Uhr, Maria Bild

Christkindlmarkt Eisenstadt

bis 24.12.2023

Christbaumdorf Bad Sauerbrunn

Sa. & So. bis 23.12.2023

Mattersburger Weihnachtsmarkt

Do.–So. bis 23.12.2023

Advent in Nikitsch

Jeden Sa. bis 23.12.2023

Advent in Güssing

Fr. & Sa. bis 23.12.2023

LÖSUNG FÜR DAS RÄTSEL AUS MEIN BURGENLAND AUSGABE 9/2023:

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

BK-Sr-23934

THERMENLAND



Game of Dragons

30.11.2023–18.2.2024

Burg Lockenhaus

Erleben Sie „Game of Dragons – Drachen Lichterzauber“ auf der Burg Lockenhaus: Ein magischer Wanderweg führt zu 23 lebensgroßen animierten Drachen, faszinierenden Projektionen und vielen weiteren Überraschungen. Bei Einbruch der Dämmerung begeben sich die Besucher in die Gärten der Burg und erleben eine farbenfrohe Welt, lebensechte Drachenanimationen und einen epischen Kampf zwischen Licht und Dunkelheit.



Adventmärkte im Burgenland

Der Advent im Burgenland ist eine ganz besondere Zeit des Jahres, in der sich die Region in ein funkelndes Winterwunderland verwandelt. Eine der schönsten Traditionen in dieser Zeit sind die Adventmärkte, die in Städten und Dörfern im gesamten Burgenland stattfinden. Eine Übersicht über die verschiedenen Adventmärkte finden Sie auf meinburgenland.at



Silvester am Schlossplatz

31.12.2023, Eisenstadt

Am Silvesterabend findet am Schlossplatz in Eisenstadt eine Silvesterfeier statt. Die Besucher können sich bereits ab 18 Uhr bei der „Silvester-Bar“ mit angesagten DJ-Sounds auf die letzte Nacht des Jahres einstimmen. Die Band „Edelbitter“ sorgt ab 21.30 Uhr für musikalische Unterhaltung, während sie auf den Jahreswechsel warten. Um Mitternacht wird der Nachthimmel dann von einem beeindruckenden Feuerwerk erhellt.

mehr wien zum leben.
wienholding

Ein Unternehmen der Stadt Wien

mehr tickets schenken.



GUTSCHEINE für Weihnachten.

Gutscheine von Wien Ticket, Wiener Stadthalle, Vereinigte Bühnen Wien, Twin City Liner, DDSG Blue Danube, Therme Wien und Donauturm bieten für Jung und Alt die perfekte Geschenkidee. Von Shows, Kabarett, Tanz & Ballett über Konzerte, Musicals, Theater, Oper und Operette bis hin zu Schifffahrten, Thermenbesuchen und der besten Aussicht auf Wien.


Gleich bestellen unter:

wienholding.at/gutscheine



BESSERE ENERGIE.

die wärmt.



WIR SAMMELN SONNENSTRAHLEN
FÜR DIE KALTE JAHRESZEIT.



**WIR WÜNSCHEN
FROHE FESTTAGE
UND EIN GLÜCKLICHES
NEUES JAHR!**

WIR MACHT'S MÖGLICH.

raiffeisen.at