

# Mein Burgenland

MEIN MAGAZIN FÜR LEBEN, LAND UND LEUTE



## Vision und Tradition Ceramico in Stooob

Das Ceramico-Kompetenzzentrum für Fliesen, Keramik und Ofenbau verbindet fachliches Know-how mit der Stoober Tradition

Die **wichtigsten**  
Vorhaben des

**LANDESHAUPTMANNES**

Das große Sommerinterview  
mit LH Hans Peter Doskozil

Tag der **offenen**  
**Tür** in der

**KLINIK OBERPULLENDORF**

Eindrucksvolle Leistungsschau des  
Gesundheitsstandortes Burgenland

Landesholding  
**Burgenland**

**ZIEHT POSITIVE BILANZ**

Unternehmensgruppe investierte  
308 Millionen Euro im Jahr 2022



# AUSGEREIFTER ERFOLG.

**WIR** MACHT'S MÖGLICH.

Die frische mineralische Note der Neusiedlersee-Region macht die prämierten Weine der Familie Salzl so besonders. Daneben trifft hier langjährige Tradition auf moderne Ideen, Leidenschaft und die Freude am Genuss. Aber Josef und Christoph Salzl gehen ihre Erfolgswege natürlich nicht allein, sondern mit der ganzen Familie, ihrem langjährigen Team und einem verlässlichen Partner: Raiffeisen – die Nr. 1 bei Firmenkunden.

# Liebe Burgenländerinnen und Burgenländer!



**„Festivals sind eine wichtige Säule des Tourismus“**

In den vergangenen Wochen gab es außergewöhnlich viele Momente, in denen ich besonders stolz war, Landeshauptmann dieses Landes sein zu dürfen. Zum einen die wunderbaren und viel umjubelten Festival-Premieren mit herausragenden künstlerischen Leistungen. Diese über die Landesgrenzen hinaus wirkenden Events tragen nicht nur zur Stärkung des Kulturstandortes Burgenland bei, sondern sind auch wesentliche Säulen des Tourismus. Dafür möchte ich allen Künstlerinnen und Künstlern sowie den hinter den Kulissen arbeitenden Menschen danken!

Mit viel Freude erfüllte mich eine weitere Veranstaltung – und zwar die Präsentation der weltweit ersten SolidFlow-Batterie im Solar- und Windpark Schattendorf. Diese Batterie kommt ohne problematische Rohstoffe wie Lithium und Kobalt aus und soll das Speicherproblem für Wind- und Sonnenstrom endgültig lösen. Noch handelt es sich um eine Testphase, aber die bisherigen Ergebnisse im Laborbetrieb sind vielversprechend. Ziel ist, weitere Speicher mit einer Gesamtkapazität von 300 Megawattstunden im Burgenland zu errichten.

Das Burgenland nimmt damit einmal mehr – und diesmal sogar europaweit – eine Vorreiterrolle ein. Wenn das Projekt gelingt, setzen wir einen großen Schritt, um das Burgenland nicht nur energie-, sondern auch preisunabhängig zu machen!

Ihr

**Hans Peter Doskozil**  
Landeshauptmann Burgenland

## Köpfe dieser Ausgabe



**S. 7**  
**Karl „Charlie“ Marik**  
ist seit 56 Jahren als Zeitungskolporteur im Burgenland unterwegs



**S. 14**  
**Nina Stern**  
hat privat und beruflich ihr Glück gefunden und feiert ein Comeback auf der Bühne



**S. 22**  
**Max Stiegl**  
verrät, wie man aus Speisemais ein cremig-leichtes Maiseis zubereiten kann

## 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](http://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.

FOTO DES  
MONATS

EDITORIAL

Christian Uchann

## Liebe Leserinnen und Leser!

Was macht das Burgenland aus? Diese Frage wurde in den vergangenen Wochen im Rahmen von zwei sehr unterschiedlichen Veranstaltungen umfassend beantwortet.

Beim nachgetragenen Festakt zum 100-Jahr-Jubiläum (Seite 18) wiesen die Festredner vor allem auf die Toleranz und das starke Miteinander hin, das die Burgenländerinnen und Burgenländer auszeichnet. Der Bundespräsident konkretisierte dieses Miteinander – und wies dabei nicht nur auf das Zusammenleben der Volksgruppen hin, sondern auch auf das gemeinsame, aktive Gestalten der Zukunft.

Und hier lässt sich die Brücke schlagen zur Bilanz-Presskonferenz der Landesholding Burgenland (Seite 10), die man ohne Übertreibung auch als Leistungsschau des Landes in den wichtigsten Gesellschaftsbereichen bezeichnen kann.

Beispielhaft seien nur die Investitionen in die erneuerbare Energie, das Anstellungsmodell für betreute Angehörige, die Projekte im kommunalen und sozialen Wohnbau oder die Maßnahmen zur Stärkung von Forschung und Innovation erwähnt.

Die Tradition und reiche kulturelle Vielfalt wahren, miteinander die Zukunft gestalten und dabei in vielen Bereichen die Vorreiterrollen einnehmen – das macht das Burgenland aus, und darauf können wir sehr stolz sein!

Christian Uchann ist Chefredakteur von Mein Burgenland



## Burgenland holt 14 Medaillen BEI DEN SPECIAL OLYMPICS WORLD GAMES

Bei den Special Olympics World Games in Berlin – der weltweit größten Sportveranstaltung für Menschen mit intellektueller Beeinträchtigung – holten die burgenländischen Teilnehmerinnen und Teilnehmer insgesamt 14 Medaillen: drei Mal Gold, sieben Mal Silber und vier Mal Bronze.

Anlässlich ihres sensationellen Abschneidens wurden sie von Landeshauptmann Hans Peter Doskozil, Sportlandesrat Heinrich Dorner und Soziallandesrat Leonhard Schneemann gewürdigt.

## Das sagt der Weinbauer

*Imma haßts, im  
Summa bei da Hitz  
suit ma vü trinkn.*

*Owa ob Rot oder Weiß,  
des wird nie dazuagsogt.*

*Mia kauns owa egal sei,  
schmeckn duat ma beides.*





**K O L U M N E**

Georg Prieler

## Reinen Wein einschenken

### WELCHE SORTE, WELCHER WEINGARTEN, WELCHES FASS ...?

Weinbau muss nicht mathematisch sein, er kann auch wie Kunst betrachtet werden: Gefühl und Erfahrung. Ein Weinbauer beginnt bereits mit dem Rebschnitt im Winter nach Gefühl zu arbeiten. Jeder Stock ist individuell zu betrachten. Jeder Weingarten hat sein Talent: Manche Weingärten bringen eher fruchtbetonte Weine hervor, manche sehr kräftige und bei manchen kann man die Herkunft sogar schmecken. Im Keller passt man sich danach dem Talent des Weingartens an.

Wenn Trauben zum Beispiel auf Weingärten mit Kalkboden wachsen, entstehen Weine, die eher zurückhaltender sind. Daher benötigen diese in der Weinwerdung mehr Luft, um volle Qualität zu erreichen. Heutzutage reifen diese Weine manchmal in Fässern aus Ton statt Holzfässern – sogenannten Amphoren, die die Weine auch anders atmen lassen. Weine aus Trauben, die in Weingärten mit Schieferboden gewachsen sind, öffnen sich bereits in der Jugend und zeigen früh ihr Potenzial. Oft werden traditionelle Holzfässer verwendet, um diese langsam zu reifen. Viele dieser individuellen Entscheidungen eines Weinbauern lassen sich kaum messen und exakt wiederholen. Aber vielleicht entstehen dadurch auch diese besonderen Kunstwerke aus dem Burgenland, die mehr und mehr internationalen Anklang finden.

Wein-Gastkolumne von Winzer Georg Prieler/  
Schützen am Gebirge

# 3 Fragen an Manfred Riegler Protokollchef des Landes Burgenland



### Was macht ein Protokollchef des Landes?

Als Protokollchef ist man für die Organisation und Durchführung (dabei spielen protokollarische Regeln eine wichtige Rolle) aller offiziellen Landesveranstaltungen im Auftrag des politisch zuständigen Referenten tätig. Darüber hinaus fallen in diese Kompetenz auch die Ehrengaben und Ehrenzeichen des Landes.

### Ihre bislang größte Herausforderung als Protokollchef?

Die Organisation und Durchführung der 100-Jahr-Feier des Landes im Schloss Esterházy, die in das Vorsitzhalbjahr der Landeshauptleutekonferenz gefallen ist. Alleine in diesem Halbjahr haben wir 15 Konferenzen organisiert.

### Eine Begegnung, an die Sie sich gerne zurückerinnern?

Das war die Eröffnung der nationalen Special Olympics 2022 in Oberwart. Die Freude in den Gesichtern der teilnehmenden Athletinnen und Athleten wird mir immer in Erinnerung bleiben.

# heute

Das Neueste auf einen Blick

Präsentation des weltweit ersten organischen Großspeichers: Reinhard Czerny (Burgenland Energie), Martin Selmayr (Leiter der Vertretung der EU-Kommission in Österreich), Stephan Sharma (Burgenland Energie), Peter Geigle (CMBlu Energy) und Landeshauptmann Hans Peter Doskozil (v. l.)



## Weltpremiere in Schattendorf

Die erste betriebsbereite organische SolidFlow-Batterie der Welt ist erfolgreich am hybriden Solar- und Windpark Schattendorf ausgeliefert worden.

Der Hersteller dieser besonders sicheren, nachhaltigen und günstigen Batteriespeicher, CMBlu Energy, und die Burgenland Energie haben mit einem „Richtfest“ mit Vertretern aus Wirtschaft, Politik und Wissenschaft diesen Meilenstein ihrer deutsch-österreichischen Partnerschaft gefeiert.

Die erst Anfang 2023 errichtete Hybrid-Photovoltaik-Anlage in Schattendorf verfügt über eine Gesamtleistung von 15 Megawatt. Die an den Solarpark angeschlossene Organic-SolidFlow-Batterie befindet sich zunächst als „Battery-Lab“ in einem 40 Fuß großen, klimatisierten und ortsunabhängigen Container. Weitere Batterien sollen in den kommenden Monaten an verschiedenen Standorten installiert werden.

Mehr auf [www.meinburgenland.at](http://www.meinburgenland.at)

## Worüber das Burgenland ...

**... SICH STOLZ ZEIGT**  
**Förder-Initiative für Arztpraxen wirkt**



Seit 2018 wurden 42 Ordinationsförder-

rungen für Allgemeinmediziner vergeben und vier Facharztpraxen gefördert. So macht das Burgenland die Gründung oder Übernahme von Ordinationen attraktiver.

**... SICH FREUT**  
**Höhere Einkommen und niedrigere Preise**



Die BurgenländerInnen beziehen

höhere Einkommen als die DurchschnittsösterreicherInnen, dafür sind die Preise niedriger als im österreichischen Durchschnitt – dies ergab eine Kaufkraftstudie der OGM.

**... SPRICHT**  
**Immer mehr steigen auf Öffis um**



Knapp die Hälfte der burgenländischen

Bevölkerung hat ihr Mobilitätsverhalten in den letzten zwei, drei Jahren geändert, verzichtet öfter auf das Auto und nutzt verstärkt auch öffentliche Verkehrsmittel.



K O L U M N E

Saskia Jungnikl-Gossy

## Willkommen zu Hause

### Ein Pendlerleben

Es gibt so Wunschträume, von denen man gar nicht weiß, dass man sie hat, bis sie passieren. Mit einem Feuerwehrauto zu fahren ist zum Beispiel so etwas. Was mich angeht, so wusste ich bisher nicht, dass ich das unbedingt will, aber ich wurde eines Besseren belehrt, und das verdanke ich in erster Linie meinem Sohn. Der findet die Feuerwehr nämlich gerade besonders toll. Berufswunsch wahlweise Feuerwehrmann und Fußballer. Jetzt ist es so, dass es natürlich eine Berufsfeuerwehr in Wien gibt und ein jährliches Feuerwehrfest am Hof, und selbstverständlich waren wir vergangenes Jahr dort. Es war ganz nett, wenn man gerne in einer Schlange steht, eine halbe bis ganze Stunde darauf wartet, mal ein Feuerwehrauto aus der Nähe zu sehen oder sogar einzusteigen und generell Menschenmassen mag. Ich mag nichts davon. Doch zum Glück gibt es für uns eine Alternative und die heißt Freiwillige Feuerwehr Hannersdorf (hier gleich ein großes Danke!). Dort nämlich wurden wir nicht nur von einem echten (eine Bezeichnung, die ich laut Kind beim Erzählen der Geschichte immer anfügen muss) Feuerwehrmann herumgeführt. Wir durften auch den Helm probieren, alles angreifen, haben alles erklärt bekommen und schlussendlich sogar eine Ausfahrt gemacht. Selige Kinder- und Erwachsenenaugen inklusive. „Das war mein Traum“, sagte der Kleine im Auto anschließend zu mir. Und ja, da blieb mir nur noch, bestätigend zu nicken. Denn wo er recht hat ...

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.



## Alle lieben Charlie

Seit 56 Jahren fährt Karl Marik im Nordburgenland Zeitungen aus. Im Juni wurde er 75. Ans Aufhören denkt der Hobbytänzer und aktive Tennisspieler nicht gerne. Über einen Wiener, der sich ins Burgenland und seine Menschen verliebt hat

TEXT: MARTIN HOLLWECK

**M**eine erste Anlaufstelle ist Müllendorf, die letzte Oggau“, erzählt Marik aus dem Alltag des letzten fahrenden Zeitungskolporteurs im Burgenland. Eine Tour beginnt um 17 Uhr und endet nie vor 23 Uhr. Viereinhalb Millionen Kilometer hat Marik in den 56 Jahren als Kolporteur heruntergespult, 30 Autos hat er dabei verbraucht.

### Erinnerungen

Anekdoten gibt es genug. „Am 5. September 1970 ist der österreichische Formel-1-Pilot Jochen Rindt in Monza tödlich verunglückt. Der Unfall passierte um 14 Uhr. Um 17 Uhr hatten wir die Tragödie auf der Titelseite und ich bin losgefahren. An diesem Tag habe ich 1.400 Zeitungen verkauft.“ Er selbst hatte im Straßenverkehr mehr Glück. „Am 1. August 1976 bin ich um 5 Uhr früh als einer der letzten über die alte Reichsbrücke gefahren.“ Minuten später ist sie eingestürzt.

### Marketinggenie

Schon in den 70er-Jahren ließ sich Marik von Pepino Teuschler einen Mantel schneidern. Im Kino gab es Werbespots für ihn mit dem Titel „Alle lieben Charlie“. Mit seinem Humor hat er die Herzen der Burgenländer erobert. Sehr beliebt bei seinen Stammkunden ist das Spiel „doppelt oder nix“. „Ich werfe eine Münze. Wenn der Kunde das Symbol errät, bekommt er die Zeitung gratis. Wenn nicht, zahlt er doppelt.“ Geworfen wird mit einer Zehnschillingmünze aus dem Jahr 1967.

Der gelernte Textilhandelskaufmann arbeitete 30 Jahre quasi im Nebenjob von 8–16 Uhr bei einer Textilfirma im 1. Bezirk. Danach ging es auf Tour ins Burgenland. Wie lange er es noch machen wird? „Für mich ist das keine Arbeit, es ist wie ausgehen. Wenn ich ans Aufhören denke, werde ich jetzt schon wehmütig.“

Die gesamte Reportage über Karl Marik lesen Sie auf [www.meinburgenland.at](http://www.meinburgenland.at)

### INNOVATIONSPREIS

Gesucht: Burgenlands innovativste Köpfe



Wirtschaftsagentur Burgenland und Wirtschaftskammer Burgenland zeichnen heuer zum

29. Mal die innovativsten Produkte, Verfahren und Dienstleistungen, die in burgenländischen Unternehmen entwickelt wurden und bereits erste Erfolge auf dem Markt erzielen konnten, mit dem Innovationspreis Burgenland aus. Die Teilnahme ist einfach: Teilnahmeformular unter [www.innovationspreis-burgenland.at](http://www.innovationspreis-burgenland.at) downloaden und ausgefüllt an [info@innovationspreis-burgenland.at](mailto:info@innovationspreis-burgenland.at) übermitteln. Einreichschluss ist der 10. September 2023.

### „MESKO-TROPHY“

Gesucht: Burgenlands Sporttalente



Das Burgenland sucht die erfolgreichsten und aussichtsreichsten Talente des Jahres 2023. Der Preis ist

mit 1.500 Euro pro Preisträgerin und Preisträger dotiert. Bewerben können sich Sportlerinnen und Sportler der Jahrgänge 2007 bis 2013. Die Ermittlung der Preisträgerin bzw. des Preisträgers erfolgt in zwei Alterskategorien: 10–13 Jahre und 14–16 Jahre. Die Einreichfrist endet am 31. Juli 2023.

QR-Code scannen und Antragsformular herunterladen!

### KULTURPREIS

Preis für zeitgenössische bildende Kunst



Das Kulturreferat würdigt die mit dem Burgenland verbundenen Künstlerinnen und Künstler mit einem Anerkennungspreis für das künstlerische Schaffen. Das Preisgeld beträgt 5.000 Euro. Noch bis 31. Juli 2023 können die Werke auf der Plattform

[www.burgenland.at/themen/kultur/preise](http://www.burgenland.at/themen/kultur/preise) digital eingereicht werden.

# „An oberster Stelle steht das

INTERVIEW: CHRISTIAN UCHANN

# BU R G E N L Ä N D

*Herr Landeshauptmann, Sie haben bundespolitisch turbulente Wochen hinter sich, dabei aber immer betont, dass die Arbeit im Burgenland nicht zurückstehen soll. Ist das gelungen?*

Mir war in dieser Zeit von Anfang an ganz wichtig, dass die Umsetzung unseres burgenländischen Regierungsprogrammes mit voller Kraft fortgesetzt wird. Ich habe auch terminlich großen Wert darauf gelegt, dass die Aufgabe als Landeshauptmann oberste Priorität hat. „An oberster Stelle steht das Burgenland“ war für mich nie ein Lippenbekenntnis. In diesem Sinn geht es jetzt auch weiter: Es gilt noch viel umzusetzen, darauf freue ich mich sehr.

*Welche großen Projekte wollen Sie in den nächsten Monaten weiterentwickeln bzw. vorantreiben?*

In den nächsten Monaten sind es vor allem die Schlüsselthemen der Zukunft, die wir vorantreiben – im Gesundheits- und Pflegebereich, der Ausbau erneuerbarer Energie oder das Erreichen der Klimaziele. Wir setzen die Pflegestützpunkte um, der Neubau des Krankenhauses Oberwart befindet sich im Endspurt, Energiegemeinschaften werden gegründet, neue Technologien im Bereich erneuerbare Energie erarbeitet, wie zum Beispiel der CMBlu-Großstromspeicher in Schattendorf. Es gibt viel zu tun – in zahlreichen Bereichen –, daher werden wir unseren Weg unbeirrt weitergehen.



Landeshauptmann Hans Peter Doskozil will vor allem „Schlüsselthemen“ wie Gesundheit, Pflege oder den Ausbau der erneuerbaren Energie vorantreiben.

*Auch im Bildungsbereich?*

Natürlich. Hier gilt es, für Chancengleichheit zu sorgen. Die Zukunft der Kinder darf nicht von den finanziellen Mitteln der Eltern abhängig sein. Deshalb haben wir die kostenlose Nachhilfe in allen burgenländischen Pflichtschulen ab nächstem Schuljahr eingeführt. Es wäre wichtig, dass das Bildungsministerium dieses Modell für die Bundesschulen übernimmt, denn gerade in der Teuerungskrise können sich viele die Nachhilfe einfach nicht leisten.

**Stichwort Bund: Die Landeshauptleutekonferenz ist das politisch**

*wichtigste Gremium der Länderzusammenarbeit. Vor Kurzem ist die Vorsitzzeit des Burgenlandes zu Ende gegangen. Ihr Resümee?*

Gemeinsam mit allen Landeschefs haben wir in den Bereichen Finanzen, Bildung, Gesundheit und Pflege wesentliche Forderungen an den Bund ausgearbeitet. Vor allem der Finanzausgleich war ein wichtiges Thema, wir sind mit der Forderung nach einer Neuverteilung der gemeinsamen Ertragsanteile zugunsten der Länder und Gemeinden an die Bundesregierung herangetreten. Der derzeit vorliegende Vorschlag des Bundes, der etwa keine zusätzlichen Mittel im Be-

# Das große Sommer-Interview mit Landeshauptmann Hans Peter Doskozil

## LAND

reich Pflege vorsieht, ist inakzeptabel, so können die Länder ihre gesetzlichen Aufgaben nicht erfüllen.

**Dazu gehören eben auch wichtige Aufgaben der Länder im Gesundheitswesen. Kürzlich wurde die neue Doppelspitze der Gesundheit Burgenland vorgestellt. Welche Erwartungen verknüpfen Sie mit dieser Neubestellung?**

Die Bevölkerung hat Anspruch auf bestmögliche Versorgung, ohne Kreditkarte. Klar ist, wir müssen einer 2-Klassen-Medizin entgegenwirken: Wir setzen mit unserem Ärztepaket und diversen Ordinationsförderungen Maßnahmen gegen den Ärztemangel, garantieren fünf Spitalstandorte und investieren mehr denn je in eine flächendeckende, qualitativ hochwertige und wohnortnahe Gesundheitsversorgung. Wir haben ambitionierte Ziele, mit Professor Stephan Kriwanek und Franz Öller werden wir sie auch erreichen.

**Wie würden Sie Ihren politischen Stil beschreiben?**

Im Mittelpunkt stehen für mich die Menschen. Die Bevölkerung soll gut und sicher leben können. In der Teuerungskrise bedeutet das vor allem, dass das Leben leistbar sein muss, daher haben wir im Burgenland auch mit dem Sozial- und Klimafonds die höchste Unterstützung aller Länder

beschlossen und mit Wohnkostendeckel und Wärmepreisdeckel rasch sozial treffsichere Unterstützungsmaßnahmen umgesetzt.

**Die Energiekrise macht der Bevölkerung nach wie vor zu schaffen. Neben dem Wärmepreisdeckel, wie wird die Bevölkerung in der Teuerung unterstützt?**

Die Burgenland Energie war eines der wenigen Energieunternehmen, die im Jahr 2022 nicht unterjährig erhöht haben. Im April 2023 wurden die Preise massiv reduziert, dann im Juli – trotz anhaltender Energiekrise – die nächste Senkung! Der Bund hingegen schöpft 45 Millionen Euro von der Burgenland Energie ab. Wir reden hier von 2 Monaten Gratisstrom für die Kunden! Dieses Geld müsste für weitere Preissenkungen verwendet werden dürfen. Das war das Versprechen der Bundesregierung, das nicht gehalten wurde.

**Der Sommer ist da, eine private Frage: Worauf freuen Sie sich besonders in dieser Zeit?**

Gemeinsam mit Julia genieße ich den burgenländischen Kultursommer, auf die Veranstaltungen freue ich mich immer besonders.

**Was bedeuten die vielen Bühnen, Veranstaltungen und Festivals für das Burgenland?**

Kultur ist neben Kulinarik, Sport, Wein, Wellness und Natur eine der großen Tourismus-Säulen im Land. Dieser Mix kommt bei den Gästen sehr gut an.

**Wenn wir von Tourismus sprechen: Der Neusiedler See ist eine zentrale Attraktion im Burgenland, der See leidet aber die letzten Jahre massiv unter dem Klimawandel. Nun wird an Lösungen gearbeitet, wie ist hier der Stand?**

Die Niederschlagsmengen rund um den See sind leider sehr zurückgegangen in den vergangenen Jahren. 2022 war ein besonders trockenes Jahr. Wir haben durch umfassende Schlamm- und Schilfbeseitigung sowie neue Schilfkanäle bereits wichtige Schritte gesetzt, um den Wasserstand zu stabilisieren. Gleichzeitig wird mit Hochdruck an langfristigen Lösungen gearbeitet.

**Kurzer Abstecher zum Fußball: Es ist bekannt, dass Sie ein leidenschaftlicher Rapid-Anhänger sind. Wann wird Ihr Lieblingsklub wieder um den Meistertitel mitspielen können?**

Herausforderungen müssen angenommen, Hürden überwunden und Systeme neu gedacht werden. Man darf den positiven Blick und den Biss niemals verlieren, dann kommt der Erfolg. Ich denke, man kann das unter „Leidenschaft“ zusammenfassen. Ich bin leidenschaftlicher Rapidler. Daher: Auch wenn es mal nicht so läuft, stehe ich hinter der Mannschaft und brenne für den Verein – so wie für die Politik.

# „Wir schaffen Vermögen für die Burgenländerinnen und Burgenländer“

Eine positive Bilanz über das Geschäftsjahr 2022 der Landesholding Burgenland zogen Landeshauptmann und Aufsichtsratsvorsitzender Hans Peter Doskozil und Geschäftsführer Hans Peter Rucker

TEXT: CHRISTIAN UCHANN

Die Bilanz zeigt, dass das Unternehmen auf „gesunden Beinen steht“, meinte Landeshauptmann Hans Peter Doskozil gleich zu Beginn der Bilanz-Presskonferenz der Landesholding Burgenland. Und er erinnerte daran, dass die Landesholding die Grundversorgung der Burgenländerinnen und Burgenländer in essenziellen Bereichen des Lebens – von der Gesundheit bis hin zur Energie – gewährleistet.



Landesholding Burgenland-Geschäftsführer Hans Peter Rucker und Landeshauptmann Hans Peter Doskozil konnten über eine positive wirtschaftliche Entwicklung der Landesholding berichten.

## Marktorientiert und gemeinnützig

Als leitende Konzerngesellschaft vereint die Landesholding Burgenland 76 vollkonsolidierte Unternehmen mit insgesamt 5.538 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Die Unternehmen sind sowohl marktorientierte wie gemeinwohlorientierte Gesellschaften. So ist etwa die Gemeinnützigkeit im Bereich der Pflege gesetzlich vorgegeben. „Es ist der klare Auftrag, dass in einem derart sensiblen Bereich keine Gewinne erwirtschaftet werden dürfen“, betonte Doskozil.

## 17,2 Millionen Euro Gewinn

Hans Peter Rucker, der Geschäftsführer der Landesholding Burgenland, erläuterte die wichtigsten wirtschaftlichen Kennzahlen: „Die Bilanzsumme der Unternehmensgruppe ist auf 2,80 Milliarden Euro angewachsen. Der gemeinsame Außenumsatz

betrug erstmals über eine Milliarde Euro. Das Ergebnis nach Steuern belief sich auf 17,2 Millionen Euro.“

## „Solide finanzielle Basis“

Rucker wies weiters auf die Entwicklung des erweiterten Eigenkapitals hin, das von 654 Millionen Euro im Jahr 2021 auf 693 Millionen Euro gestiegen ist. „Das zeigt die solide finanzielle Basis unserer gesamten Unternehmensgruppe.“

Die Finanzverschuldung ist im Vorjahr auf knapp 1,4 Milliarden Euro angestiegen. „Den Finanzschulden muss man aber auch das Vermögen gegenüberstellen. Entscheidend ist: Welches Anlagevermögen habe ich damit finanziert und wie sind die Verbindlichkeiten, die Finanzschulden, auch durch dieses Anlagevermögen gedeckt?“, sagte Rucker.

Und hier sprechen die Zahlen eine eindeutige Sprache: Während die

Finanzverbindlichkeiten im Vergleich zu 2022 um 146 Millionen Euro gestiegen sind, betrug die Steigerung beim Anlagevermögen mehr als 201 Millionen Euro. Rucker: „Das heißt, wir schaffen mehr Vermögen innerhalb der Landesholding-Gruppe. Wir schaffen Vermögen für alle Burgenländerinnen und Burgenländer!“

## 308 Millionen Euro investiert

Die Unternehmen der Landesholding Burgenland haben im vergangenen Jahr insgesamt 308 Millionen Euro investiert. „Der wesentliche Teil – nämlich 174 Millionen – sind von der Burgenland Energie für die Energiewende getätigt worden. Circa 120 Millionen Euro sind in die Windenergie, die Photovoltaik und die Fernwärme geflossen, knapp 50 Millionen Euro in den Netzausbau, der auch ein wesentlicher Bestandteil der Energiewende ist“, erläuterte Rucker.

Bereiche mit hohen Investitionsvolumen waren außerdem die Gesundheit mit 69 Millionen Euro, die Immobilien mit 32 Millionen Euro und der Tourismus mit 12 Millionen Euro. „Wir werden den Weg der Investitionen fortsetzen – nachhaltig, verantwortungsbewusst und transparent“, versprach Rucker.

Der Jahresbericht der Landesholding Burgenland wird demnächst an alle Haushalte versendet und ist auf [www.landesholding-burgenland.at](http://www.landesholding-burgenland.at) nachzulesen.

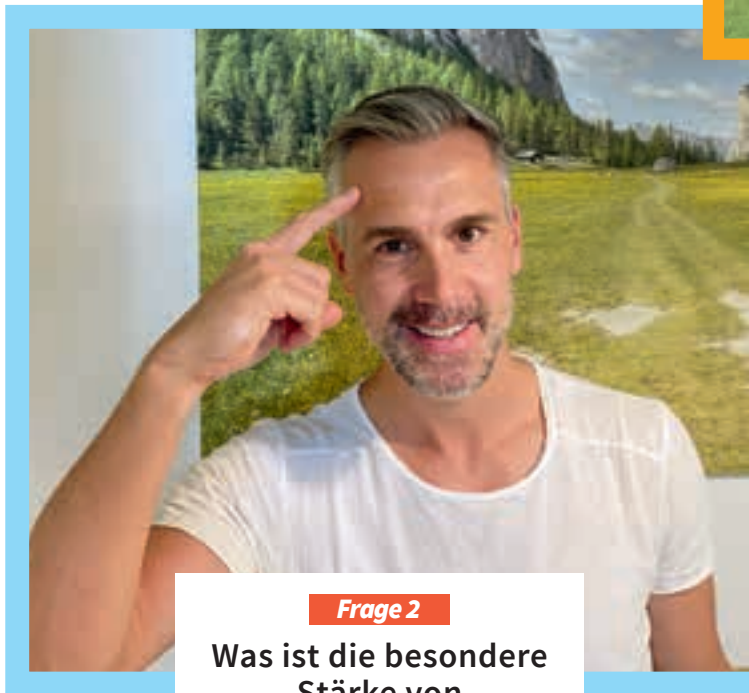
# Ohne Worte

Mit dem Ex-Profi und verdienten Nationalspieler Stefan Maierhofer konnte die Fußballakademie Burgenland einen Vollblut-Kicker mit großem internationalen Know-how als Talentecoach verpflichten. Für unser Interview ohne Worte hält er – wieder einmal – seinen Kopf hin



## Frage 1

Du warst in deiner Karriere bei vielen Vereinen. Wem schenkst du aktuell dein Herzblut?



## Frage 2

Was ist die besondere Stärke von Stefan Maierhofer?



## Frage 3

Worauf legst du bei der Jugendarbeit großen Wert?

Fotos: Florian Fuchs (2), Landesmedienservice Burgenland

## Alles für Ihren Urlaub zu Hause

Egal ob Pools, Griller oder Gartenmöbel  
im Lagerhaus gibt's alles, was man braucht!

Wir wünschen einen schönen Sommer!

Besuchen Sie  
einen unserer  
29 Haus &  
Gartenmärkte  
im Burgenland!

UNSER  
LAGERHAUS  
Die Kraft fürs Land

Lagerhaus



# Keramik in allen Facetten

Vom Stoober Plutzer zum Ceramico-Kompetenzzentrum: In Stooß wird ein neues Keramikzeitalter eingeläutet. Das Ceramico-Kompetenzzentrum für Fliesen, Keramik und Ofenbau verbindet fachliches Know-how mit der Stoober Tradition unter dem Dach der Landesimmobilien Burgenland

TEXT: MARTIN HOLLWECK

Qualität aus Stooß ist gefragt. 28 Vasen, die im Ceramico Zentrum erzeugt wurden, zieren seit Jänner das neu gestaltete Parlament in Wien. „Die Vasen im Hohen Haus sind die beste Werbung für uns“, erklärt Anita Wolf, die Leiterin des Ceramico-Kompetenzzentrums. „Sie sind zum Teil über einen Meter hoch. Es braucht viel Geschick und Können, um so etwas zu erzeugen“, meint Wolf. Auch im

Burgenland setzt man auf Stoober Qualitätsarbeit. So wurden für die Gastgeschenke bei der Starnacht am Neusiedler See 460 Teller produziert – natürlich in Handarbeit.

## Burgenländische Identität

Landeshauptmann Hans Peter Dostkoßil sieht in der Tradition des Hafnerhandwerks einen Teil der burgenländischen Identität: „Wir stärken nicht nur den Standort Stooß als Schul- und Ausbildungsstätte, son-

dern auch als Wirtschaftsstandort. Stooß ist der Inbegriff für Keramik und Ofenbau. Es ist mir wichtig, diesen Zweig nicht nur zu erhalten, sondern auch auszubauen.“

## Schule hat Zukunft

Das neue Konzept für Stooß beinhaltet neben der Wahrung des traditionellen Kulturguts vor allem die Facharbeiterausbildung. Anita Wolf ist die Praxis wichtig: „Die Schule hat Zukunft, unsere Schülerinnen und Schüler sind



#### TRADITION UND FACHLICHES KNOW-HOW:

Die Schülerinnen und Schüler in Stooob lernen das Töpferhandwerk (links) genauso wie das des Fliesenlegers (unten)



#### HAFNERHANDWERK IN STOOB

Stooob ist seit dem 17. Jahrhundert bekannt für sein Hafnerhandwerk. Der Stooober Plutzer ist österreichweit bekannt, im Burgenland eine Legende. Die ältesten Dokumente des Hafnerhandwerks sind ein Zunftkrug von 1619 und eine Zunfttruhe aus 1846. Bereits vor dem Ersten Weltkrieg war Stooob durch eine Tonwarenfabrik und eine Tongewerbefachschule ein Zentrum des Hafnergewerbes. 1903 bestand das Dorf aus 220 Häusern, in denen in 27 die Hafnerei betrieben wurde. 1956 wurde die Landesberufsschule für Keramik gegründet, 1959 ein Neubau dafür errichtet. Nach alter Sitte versammeln sich am 26. Dezember die Stooober Hafner, öffnen gemeinsam die Zunfttruhe und kontrollieren deren Inhalt. Die Truhe umfasst u. a. die Zunft- und Gesellenordnung aus 1675, ein Bruderschaftsbuch, ein Meisterbuch, eine Bittschrift aus 1802 und Dokumente aus 1803.

sehr gefragt. Wir haben derzeit knapp 90, der Markt würde das Doppelte vertragen. Es gibt mehr Anfragen von Firmen als Schülerinnen und Schüler, die ich vermitteln kann“, erklärt Wolf. Nach der letzten Ausbaustufe sollen bis zu 200 Schüler\*innen am Stoober Campus lernen können. „Unsere Ausbildung ist sehr effizient. Nach vier Jahren hat man drei Berufe gelernt: Hafner, Fliesenleger und Keramiker. Mir ist wichtig: Unser Campus in Stooob kann zu einem Vorzeigeprojekt für viele Berufsgruppen werden“, freut sich Wolf. Längerfristiges Ziel ist auch die Erzeugung eines typischen Burgenlandgeschirrs. Damit es wieder so wie früher heißt: „Kommt nach Stooob und kauft was Schönes.“

#### Fakten zu Ceramico

Die im Dezember 2021 gegründete Ceramico Burgenland GmbH widmet sich der Aufgabe, das facheinschlägige Know-how des Baunebengewerbes – insbesondere des Hafner-, Fliesenleger- und Keramikergewerbes – zu zentralisieren. Neben der Wahrung des traditionellen Kulturguts wird damit vor allem dem Fachkräftemangel begegnet.

Am Standort Stooob wird intensiv ausgebaut. In einem ersten Schritt baute die LIB (Landesimmobilien Burgenland GmbH) ein neues Internat. Das neue Haus verfügt über 50 Zimmer mit mehr als 100 Betten. Zur weiteren Ausstattung gehören ein Fitnessraum, ein Kommunikationsraum, ein Aufenthaltsraum mit Billardtisch, ein Trinkbrunnen und Lernkojen. Zimmer für die Erwachsenenbildung außerhalb des Internatstrakts wird es ebenfalls geben. 2024 starten die Umbaumaßnahmen am Hauptgebäude. Insgesamt investiert das Land 18 Millionen Euro in den Standort.

Das Ceramico-Kompetenzzentrum besteht in seiner letzten Ausbaustufe aus einer Schule und einer Einrichtung für Erwachsenenbildung, einem technischen Bereich für Forschung und Entwicklung sowie Sachverständigendienst und Werkstoffprüfungen; weiters aus einer Produktionssparte, wo Keramik produziert und verkauft wird, sowie einem Servicebereich, der sich um Einmietung und Personalsharing für Fachverbände aus dem Baunebengewerbe kümmert.

Weitere Infos: [www.ceramico.at](http://www.ceramico.at)



**FRANKY WILD  
UND NINA STERN:**  
privat und beruflich  
ein erfolgreiches und  
glückliches Paar

# Nina Stern startet wieder durch

Fans von Nina Stern dürfen sich freuen. Die sympathische Schlagersängerin aus Mischendorf im Südburgenland feiert ein Comeback auf der Bühne

TEXT: CHRISTIAN UCHANN

Seit mehr als 20 Jahren erobert die Schlagersängerin Nina Stern die Herzen ihrer Fans. Als Moderatorin, Schauspielerin, Produzentin und Verlegerin beweist die Künstlerin, die in Mischendorf zu Hause ist, auch ihre Vielseitigkeit.

## Private Turbulenzen

In den vergangenen Jahren ist es um die sympathische Künstlerin etwas ruhiger geworden. Sie konzentrierte sich mehr auf die Arbeit im Hintergrund. „Bei mir ging es privat etwas drunter und drüber. Das hat mich sehr viel Zeit und Kraft gekostet.“

Kein Wunder, wenn eine langjährige Beziehung in die Brüche geht. Nach fast 15 Jahren ging es am Schluss sehr schnell, innerhalb von nur fünf Wochen die Trennung und schließ-

lich die Scheidung. „Aber alles im Guten, ohne Streit und Rosenkrieg. Mein Ex-Mann und ich verstehen uns jetzt sogar besser als die Jahre zuvor“, betont Nina Stern.

## Neue Liebe, neues Leben

Doch wie sang schon der unvergessliche Schlagerstar Jürgen Marcus: „Eine neue Liebe ist wie ein neues Leben.“ Ninas neue Liebe heißt Franky Wild. Kein Unbekannter, sorgt er doch mit seiner steirisch-burgenländischen Austropop-Band „Austria4You“ seit vielen Jahren für stimmungsgeladene und emotionale Liveauftritte.

„Willkommen in unserer Zweier WG“ Seit 2014 leitet Nina Stern das Management der Band, seit zwei Jahren

produzieren Nina und Franky im eigenen Tonstudio in Großpetersdorf die gemeinsame Radiosendung „Willkommen in unserer Zweier WG“, die auf acht verschiedenen Radiosendern zu hören ist. „Franky und ich haben uns von Geschäftspartnern zu Freunden und schließlich zum seelenverwandten Liebespaar entwickelt. Gut Ding braucht eben Weile...“, sagt die Mischendorferin.

## Bühnen-Comeback

In „Willkommen in unserer Zweier WG“ interpretieren Nina und Franky Kulthits und Schlagerklassiker aus fünf Jahrzehnten. Mittlerweile hat sich eine Vielzahl von Titeln und Duetten angesammelt. Damit möchte Nina Stern nun auch wieder live auf der Bühne durchstarten. „Nicht so extrem und verbissen wie damals, aber dennoch zurück auf der Bühne“, meint Nina, die auch wieder mehr als Live-Moderatorin für diverse Veranstaltungen, wie etwa Firmenfeiern oder Eröffnungen, Fuß fassen möchte.

## Weitere Projekte

Doch damit nicht genug: Nina und Franky arbeiten unter anderem an einem Kinderbuch sowie gemeinsam mit der Musical & Stage Dance Company Burgenland an einem Musical, das im Oktober Premiere haben wird. Besonders begeistert zeigen sich die Nina Stern-Fans über die kürzlich erschienene Single mit dem fast logischen Titel „Gestrandete Seelen“. Das Duo gibt hier tiefe Einblicke in private Turbulenzen der letzten Jahre und lässt die Schlagerwelt musikalisch an ihrem Glück teilhaben.

Wer Nina Stern live erleben möchte, hat am 1. September Gelegenheit dazu. Im Rahmen des „Tags der älteren Generation“ wird sie auf der Inform in Oberwart auftreten.



Zwei Ponys begeisterten die Gäste der Tagesbetreuung

## Tierischer Besuch

Der Pflegestützpunkt in Schattendorf ist der Prototyp für das Pflegekonzept des Burgenlandes, das Betreuung, Versorgung und Gemeinschaft für Ältere genau dorthin bringt, wo es zählt: direkt zu ihnen.

Im Sinne einer generationenübergreifenden Begegnung finden Besuche durch den Kindergarten und die Volksschule regelmäßig statt. Nicht schlecht staunten die Besucherinnen und Besucher des Tageszentrums des Stützpunktes über den tierischen Besuch, der von einer Mitarbeiterin der Sozialen Dienste Burgenland (SDB) organisiert worden war: Zwei Ponys begeisterten die Gäste der Tagesbetreuung. Auch die Kinder vom angrenzenden Kindergarten ließen sich die behuften Besucher nicht entgehen.

# morgen

## Die Zukunft im Blick



K O L U M N E

Werner Gruber

## Aus dem Tagebuch des Forschungs-koordinators

**14. Juli 2023**, Eisenstadt, Büro des Forschungskoordinators. Es ist heiß, die Wetterprognosen geben für die nächsten Tage keine Entwarnung bezüglich der Hitzewelle. Nächtelang kein angenehmer Schlaf, gerade mal ein paar Stunden Erholung am Morgen. Der Klimawandel zeigt seine ersten Zeichen.

### Früher ...

Jetzt werden manche einwenden, dass es auch früher schon heiß war. Stimmt. Aber nicht mit diesen Temperaturen und nicht von dieser Dauer. Ich kann mich an die heißesten Tage meiner Kindheit in Ansfelden nahe Linz erinnern. Drückende Hitze, plantschen im Öder See, Eis am Abend. Da erreichte das Thermometer gerade einmal 33 °C, und das auch nur für ein bis zwei Tage. Ich kann mich an keinen einzigen Tag in meiner Kindheit oder Jugend erinnern, an dem wir 35 °C hatten, geschweige denn diese Temperatur mehrere Tage erleiden mussten. Im Burgenland schaut es ein wenig anders aus – ein anderes Klima, da ist es naturgemäß wärmer.



### Kein natürlicher Klimawandel

Es stimmt, dass es immer schon natürliche Wechsel zwischen Heiß- und Kaltperioden gegeben hat. Könnte es sich jetzt nicht auch um ein natürliches Phänomen handeln? NEIN, wir haben (leider) einen menschengemachten Klimawandel. Aufgrund zahlreicher Messungen wissen wir, dass es in den letzten 400.000 Jahren 5 Mal einen natürlichen Klimawandel gegeben hat. Auch, dass es min. 10.000 Jahre benötigt, einen solchen zu vollziehen. Für den aktuellen Klimawandel brauchten wir nur 250 Jahre, es kann sich also nicht um einen natürlichen Klimawandel handeln. Außerdem wurde jetzt schon mehr Kohlenstoffdioxid (CO<sub>2</sub>) ausgestoßen als jemals zuvor. Der Klimawandel dürfte 2040 bis 2060 abgeschlossen sein. Warum eigentlich?

Die Prognosen zeigen, dass durch die Erwärmung die Permafrostböden schmelzen werden. Dadurch

wird das gefrorene Methan im Boden in die Atmosphäre freigesetzt. Dieses ist ein rd. 20-mal so starkes Klimawandelgas wie CO<sub>2</sub>. Das heißt, dass es zwischen 2040 und 2060 erst so richtig warm wird. CO<sub>2</sub> kann in den Meeren in Sauerstoff

umgewandelt werden, für das Methan gibt es keinen schnellen Abbauprozess. Dieses bleibt dann lange Zeit in der Atmosphäre, die Temperaturen werden lange Zeit hoch sein. Mit einem Klimagerät können wir zwar unser persönliches Wohlbefinden steigern, aber warum wir ab 2040 bis 2060 noch mit viel mehr Problemen beschäftigt sein werden, erzähle ich Ihnen in der nächsten Kolumne, wenn es hoffentlich wieder etwas kühler ist.

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

DIE ZUKUNFTSZAHL

# 271

1.540 Schülerinnen und Schüler sind heuer zur Matura angetreten. 271 von ihnen krönten ihre schulische Laufbahn mit ausgezeichnetem Erfolg.

# Burgenland kann Gesundheit



Der Tag der offenen Tür in der Klinik Oberpullendorf war eine Leistungsschau des Gesundheitsstandortes Burgenland. Interessierte konnten sich hautnah von medizinischen Fachkräften, neuesten Technologien und allen Abteilungen der Klinik überzeugen

TEXT: FLORIAN FUCHS

Auch die Krebshilfe Burgenland (hier mit Maria Zachs, rechts im Bild, und Karin Fross) informierte mit viel Material zum Thema (Bild l.). Volles Programm und voller Einsatz bei der Gynäkologie/ Geburt (Bild Mitte), bei der Anästhesie-Station wurde von Besucherinnen tatkräftig reanimiert (Bild r.).



**EVELYNE BARECK, ÄRZTLICHE DIREKTORIN:** „Wir haben viele Menschen überrascht mit der Breite und Tiefe unseres Spektrums. Es freut mich, wenn die Ergebnisse unserer Arbeit dann so gut bei den Besucherinnen und Besuchern ankommen.“

Mehrere Hundert Interessierte strömten bereits am Vormittag des 29. Juni in die Klinik Oberpullendorf. Dort wurden sie von motiviertem Krankenhauspersonal empfangen, das in großer Zahl bereits blaue T-Shirts mit dem neuen Design samt Sonnenlogo und Schriftzug „Team Gesundheit Burgenland“ trug. Vor Ort gab es in der Eingangshalle und darüber hinaus einen Überblick über das beeindruckende Leistungsspektrum des mittelburgenländischen Spitals.

## Miteinander für die Gesundheit aller

Auch an der Organisation und am Aufbau der einzelnen Stationen waren die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter maßgeblich beteiligt; das spricht laut der Kollegialen Führung ebenso für die tolle Gemeinschaft vor Ort wie auch die Entwicklung: „Zum ersten Mal haben sich wirklich

alle Abteilungen eines burgenländischen Krankenhauses gleichzeitig präsentiert, alle Berufsgruppen haben sich beim Tag der offenen Tür eingebracht.“

Programmpunkte waren u. a. eine laparoskopische Simulation (Knopflochchirurgie), die Methoden des Kinderwunschinstituts – es ist im Burgenland das einzige, das mit einer öffentlichen Klinik verbunden ist – sowie Infos über Geburt und Wochenbett inklusive Kreißsaalführungen; weiters Übungen der Physiotherapeuten für den Bewegungsapparat, Schlaflabor-Informationen, Messung von Augendruck und Sehschärfe in der Augenklinik, eine virtuelle Tour durch den Darm sowie Aufklärungen der einzigen Stoma-Ambulanz des Burgenlandes. Diese Leistungsschau verdeutlichte einmal mehr auch die gewaltige Einsatzfähigkeit und Modernität des gesamten Gesundheitsstandortes Burgenland.



Physiotherapeutin  
Theresa Dopler  
und ihr Praktikant  
Christian  
Pauschenwein



**STEPHAN KRIWANEK,  
GF GESUNDHEIT  
BURGENLAND:**

„Wir freuen uns über  
das große Interesse,  
das zeigt, dass wir  
mit der Gesundheit  
Burgenland den rich-  
tigen Weg gehen.“



Augenklinik: Augendruckmessung am Ober-  
pullendorfer Bürgermeister Johann Heisz ...



... und umfangreiche Beratung zur Ernährung  
durch u. a. Diätologin Kristina Keresztesi



### Top-Experten an der Spitze der Gesundheit Burgenland

Anfang Juli wurde die neue Doppel-  
spitze der Gesundheit Burgenland  
präsentiert.

Univ.-Prof. Dr. **Stephan Kriwanek** (im  
Bild rechts), seit November 2022  
bereits interimistisch Geschäftsführer  
der burgenländischen Krankenanstal-  
ten, wurde in den Hearings als für den  
Bereich Medizin bestgeeignet und von  
den zuständigen Gremien als medizi-  
nischer Geschäftsführer bestätigt.

Mag. **Franz Jürgen Öller** (im Bild  
links), MBA, MPH, Jahrgang 1974 und  
aus Graz stammend, ging aus den  
Hearings für den kaufmännischen  
Geschäftsführer als die bestgeeignete  
Person hervor. Er wechselt vom  
Tauernklinikum im Pinzgau zur  
Gesundheit Burgenland.

„Das Burgenland hat ambitionierte  
gesundheitspolitische Ziele, mit den  
beiden Top-Experten an der Spitze der  
Gesundheit Burgenland werden wir sie  
auch erreichen“, zeigt sich Aufsichts-  
ratsvorsitzender Landeshauptmann  
Hans Peter Doskozil überzeugt.



Leitung der Gesundheit Burgenland bzw. Klinik Oberpullendorf (v. l.): kaufmännischer Direktor  
Manfred Degendorfer, Geschäftsführer Stephan Kriwanek, Pflegedirektorin Bettina Schmidt,  
Prokurist Andreas Predl, Ärztliche Direktorin Evelyn Bareck, Wilhelm Wlassits (Primar Innere  
Medizin), Ulrike Weber (Primaria Anästhesie & Intensivmedizin), Prokurist Roland Graschitz

# Nachträglicher Höhepunkt zu 100 Jahre Burgenland

Mit zwei Jahren Corona-Verspätung wurde im Juni 2023 der ursprünglich für das Jubiläumsjahr 2021 geplante Festakt anlässlich 100 Jahre Burgenland abgehalten. Wertschätzende Worte für das jüngste Bundesland kamen von vielen Ehrenrednern

„Das Burgenland bietet eine Vielfalt, die ihresgleichen sucht: von Windparks über Naturschutzgebiete bis hin zu Wein­gärten. Was man im Burgenland auch findet, ist ein starkes Miteinander – etwa bei den Volksgruppen.“

**ALEXANDER VAN DER BELLEN,**  
*Bundespräsident*

„Im Namen aller Burgenländerinnen und Burgenländer möchte ich heute auch der Eltern- und Großeltern­generation danken, die mit viel Einsatz und unter Leid dieses Land aufgebaut haben.“

**HANS PETER DOSKOZIL,**  
*Landeshauptmann Burgenland*

„Dieses Land, als Korridor zwischen Nord und Süd gedacht, dieses Land an den Grenzen prägt heute die Mitte Europas, aber wir bauen keine Zäune, sondern Brücken.“

**ÄGIDIUS ZSIFKOVICS,**  
*Diözesanbischof Eisenstadt*



„Seitdem es 1921 offiziell als eigenständiges Bundesland in die österreichische Landkarte aufgenommen wurde, hat das Burgenland eine beeindruckende Entwicklung erlangt und gleichzeitig seine reiche kulturelle Tradition, Vielfalt und Identität bewahrt. Darauf darf es stolz sein.“

**MARTIN POLASCHEK,**  
*Bildungsminister*

„Werte wie Menschlichkeit, Nächstenliebe und Toleranz stehen im Mittelpunkt und ich wünsche uns allen, dass diese Werte auch die nächsten 100 Jahre relevant und bestimmend im Land sein werden.“

**ROBERT JONISCHKEIT,**  
*Evangelischer Superintendent Burgenland*



Burgenland  
Energie

JETZT  
**ONLINE**  
WECHSELN

# Neuer günstiger Stromtarif

für alle Privatkund:innen\*



Optima12 Unabhängig 2.0 ● [burgenlandenergie.at](https://burgenlandenergie.at)

\* Wechsel für Bestandskund:innen trotz Bindung möglich.



# Pannonisch schanghaien

Auch Pannonien leidet unter dem gastronomischen Personalmangel. Manchmal findet sich aber auch eine sehr pannonische Lösung dafür

KOLUMNE: WOLFGANG WEISGRAM

U nlangst hat die Wirtin ein Thema angeschnitten, das alle Wirten und Wirtinnen derzeit anschnitten: dass sich niemand die Arbeit mehr antun will, die im Wirtsgeschäft eben notwendig ist. Das ist nicht nur im Pannonischen so, aber, so dozierte der blaurote Methusalem: „Hierzulande hat man sich gerade im Wirtsgeschäft dreißig Jahre lang durchgewurschtelt.“ So billige wie willige Ungarn und Slowaken hätten der austropannonischen Gastronomie zu einer Scheinblüte verholfen. Der Blaurote sagt öfters solche Sachen. Aber er hat, muss auch die Wirtin zugeben, nicht unrecht.

Der wegen seiner G'scheitheit sogenannte Siebener hob schon an zu einer Brandrede über die Knausrigkeit von Wirtsleuten und die Verderbtheit von Life-Work-Balance-Ideen der heutigen Jugend, da fiel ihm der jüngere der zwei Jakobiner – ungewöhnlich, denn für gewöhnlich schweigt er – ins Wort. „Darf ich die G'schicht erzählen, Wirtin?“ Sie nickte.

Heller Nachmittag war es. Der kleine Jakobiner war der einzige Gast. Die Wirtin tat, was man herumkraudern nennt. „Da sind auf einmal zwei junge, sportliche Mädels hereingekommen. Bunte Trikots. Ein bisserl verschwitzt. Durstig.“ Radlerinnen vom nahen Radweg.

Sie orderten zwei weiße Spritzer. Eine fragte, ungarisch akzentuiert, ob man eh mit Karte zahlen könne. „Sajnos, nincs“, erwiderte die Wirtin. Erbarmte sich aber, als sie den Jammer sah in den durstigen Gesichtern. „Ihr werdet's



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

schon wieder vorbeikommen. Dann ist auch Zeit genug zum Zahlen.“ Die drei Frauen kamen ins Reden. Die Wirtin klagte auch ihnen das Leid mit den Lajt. Gewohnheitsmäßig fragte sie: „Mag nicht ejpa eine von euch?“

In der Tat: Seither ist die Tünde ein, zwei Mal in der Woche da. Sie lebt in Sopron, arbeitet dort, work-life-gebalanced, halbtags. Auch der Gemahl verdient. Weiß der Kuckuck, warum sie sich nun uns auch noch antut. Der ältere der zwei Jakobiner glaubt: „Wahrscheinlich hat sie einen Narren gefressen an diesem schönen Haus.“ Sicher ist nur, dass wir sie längst ins Herz geschlossen haben. Weshalb selbst der Blaurote manchmal auf Hochdeutsch radebrecht, damit die Tünde auch ja alles verstehe. Aber mittlerweile hat sie sich eh eingehört ins Lokale. Die verbliebene Ödenburger Poncichter reden nicht viel anders.

Der blaurote Methusalem, ein alter Chinafahrer bekanntlich, fing nun an, übers Schanghaien zu erzählen; der Seefahrerkunst, den Fachkräftemangel durch Kapern von unvorsichtig durstigen Kneipenbesuchern zu lösen. „Das pannonische Schanghaien geht anders. Da werden die Durstigen bezirzt. Gut gemacht, Wirtin.“

Die bedankte sich artig. War aber in ihrer Rede längst schon bei jenen komischen Dorfschulzen und -schulzinnen, die dem endlichen Hin und Her im so lange zerrissen gewesenen Pannonien auf einmal wieder Steine, Poller und jene Bretter in den Weg legen, die sie normalerweise vorm Kopf tragen.

# prost & mahlzeit

Das Rezept des Monats auf einen Blick

## ZUTATEN

### MARZIPANKERN

- 10–12 Marillen • Marzipan

### TOPFENTEIG

- 500 g Topfen • 4 EL Gries
- 4 EL Semmelbrösel • 2 Eier
- eine Prise Salz • 2 EL Mehl

### BUTTERBRÖSEL

- 250 g Semmelbrösel • 250 g Butter

Rezept von  
**Genusslaube Jois** –  
feine Heurigenkultur



Es ist eine glückliche Fügung, wenn der Wirt auch Jäger ist. So gelangen in der Genusslaube Jois, wo Günther Mittermayr aufkocht und seine Frau Kathi die Gastgeberin ist, selbstgemachte Wildspezialitäten vom Leithagebirge ebenso auf die Speisekarte wie regionale und Bio-Spezialitäten von Landwirt\*innen aus dem Seewinkel. Ein echter Geheimtipp sind auch die Marillenknoedel, für die viele Gäste extra kommen. Die Genusslaube Jois ist ein kleiner, sehr feiner Heuriger nahe des Neusiedler Sees. Ein gepflasterter, schattiger Gastgarten und ein Glas Wein dazu – mehr braucht es im Burgenland nicht zum sommerlichen Glück.

[www.genusslaube.at](http://www.genusslaube.at)



## Marillenknoedel mit Butterbröseln und Marzipankernen

(10–12 Stück, je nach Größe der Marillen)

### ZUBEREITUNG

Für den Topfenteig alle Zutaten gut vermischen. Falls der Teig zu klebrig ist, noch etwas Mehl dazugeben. Den Teig im Kühlschrank ca. 30 Minuten rasten lassen.

Marillen entkernen und mit Marzipan füllen. Marillen mit Teig ummanteln und zu Knoedeln formen.

Die Knoedel im heißen Wasser ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Butter in einer Pfanne zergehen und braun werden lassen und die Brösel darin anrösten.

### ANRICHTEN

Die gekochten Knoedel werden in den Bröseln gewälzt und mit Staubzucker bestreut.


**PRODUKT DES MONATS**

ausgewählt von Max Stiegl

# Vom Frühstücksterz bis zum „Prousa“

Der Mais gehört für viele Besucher zum Burgenland wie der Kürbis zur Steiermark oder die Marille zur Wachau. Die Tschardake, der schlanke hohe Holzstadl, in dem traditionell Maiskolben zum Trocknen gelagert wurden, ist ein Wahrzeichen des Burgenlands wie die Brunnen des Seewinkels oder die schilfgedeckten Dächer um den Neusiedler See

**D**abei ist der Mais hier erst vergleichsweise kurz zu Hause: Er gelangte erst im 18. Jahrhundert ins heutige Burgenland und verdrängte schnell die einst wichtigere Hirse. Junge Maiskolben wurden gekocht und mit Butter bestrichen gegessen, die reiferen Kolben gerebelt, die Körner gemahlen und für allerlei Mehlspeisen verwendet: vom klassischen Frühstücksterz über die Polenta (die vor allem bei den Kroaten beliebt war) bis hin zum „Prousa“, einer Art Blechkuchen aus Maismehl, Milch, Zucker, Eiern, Fett und verschiedenen Früchten – ein üppiges, süßes Festmahl.

## „Weißer Maiskönig“

Weil das neue Getreide aus dem Osten kam, bekam das Maismehl im Volksmund den Namen „Türkenmehl“ – der Sterz, der aus ihm gemacht wird, wird dementsprechend Türkensterz genannt. Einst war weißer Mais der bevorzugte Speisemais im Burgenland, während gelbe Sorten eher als Futter für das Vieh verwendet wur-

den. Als bester Speisemais galt lange die Sorte „Weißer Maiskönig“, eine spezielle Züchtung aus den 1920er-Jahren, die auf dem Paulhof im Seewinkel kultiviert wurde.

Oft wurde er im Küchengarten gemeinsam mit Kürbissen angebaut, die zwischen die Maisreihen gepflanzt wurden. Die beiden Pflanzen vertragen sich gut: Der Kürbis bedeckt den Boden und hilft so, Feuchtigkeit in der Erde und Unkraut fernzuhalten. Außerdem schützt er den Mais mit seinen stacheligen Blättern vor Schädlingen – ein unschätzbare Vorteil in einer Zeit, in der Pflanzenschutzmittel unbekannt waren.

## 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.

Die gleiche Mischkultur wird auch in Mexiko traditionellerweise bis heute betrieben, jenem Land, in dem man mehr vom Maisanbau versteht als sonst irgendwo auf der Welt. Hier kommen noch Bohnen dazu, die sich an den Maisstauden emporranken – die Technik ist daher als Drei-Schwestern-Methode bekannt.

## Maisanbaugebiete

Das Nordburgenland, vor allem der Seewinkel, galten einst als hervorragendes Maisanbaugebiet. Weil moderne Maishybridsorten weniger Wärme und Licht brauchen, hat sich das Hauptanbaugebiet von Mais heute verlagert – von Pannonien nach Oberösterreich und Bayern, wo es kühler und feuchter ist.

Das Saatgut des Weißen Maiskönigs ist überhaupt verloren gegangen, auf dem Paulhof und in einigen anderen Betrieben wird aber immer noch köstlicher Speisemais angebaut. Wir verwenden ihn in der Saison nicht nur für salzige Gerichte, sondern machen auch herrlich cremig-leichtes Speiseeis daraus.



## Leichtes, cremiges Maiseis mit Kernöl garniert

**Zutaten:** • 750 g Maiskörner, frisch vom Kolben geschnitten • 100 g Butter • 750 ml Läuterzucker • 10 Eiweiß  
• kurz blanchierte Maiskörner • Kürbiskernöl zum Garnieren

Wir verwenden für unser Maiseis kein Obers, sondern nur Eischnee, das macht das Ergebnis besonders leicht und cremig. Wer keinen Läuterzucker hat: einfach Zucker und Wasser im Verhältnis 1:1 (nach Gewicht) mischen und erhitzen, bis der Zucker sich komplett aufgelöst

hat. Fertig ist der Läuterzucker. Kann auch wunderbar zum Süßen von Cocktails verwendet werden. Den Mais kurz in der Butter braten, bis er herrlich duftet und etwas Wasser gelassen hat, etwa fünf Minuten. Mit dem Läuterzucker ablöschen und in einem Mixer

(Pacojet, Thermomix oder einfach einer Küchenmaschine) möglichst fein pürieren. Die 10 Eiweiß zu Schnee schlagen und unter die Maismasse heben. In einer Eismaschine frieren. Vor dem Servieren mit frischem Mais und Kürbiskernöl garnieren.



# Schwoaza Knobfl aus dem Herzen des Seewinkels

Der Seewinkel ist die traditionelle Gemüsekammer Ostösterreichs, bringt aber auch immer wieder überraschende Raritäten wie Reis, Ingwer oder Safran hervor

TEXT: SIGRID WEISS/GENUSS BURGENLAND

**D**ie Brüder David und Simon Goldenits aus Tadten bauen nicht nur Bio-Knoblauch an, sondern veredeln diesen zu schwarzem Knoblauch, einem fermentierten Gesundheitselixier.

Mitten im Nationalpark Neusiedler See – Seewinkel liegen die Felder der Brüder Goldenits. Schon in dritter Generation bauen die Bio-Landwirte verschiedenste Feldfrüchte wie Raps, Getreide, Kürbisse, Leguminosen und Klee an.

Aber sie haben einen klaren Liebling, den Knoblauch. Schon der Großvater hat ihn angebaut, zwischenzeitlich ging der Knoblauchanbau durch Billigkonkurrenz aus China und Argentinien aber beinahe verloren. Im Bio-Anbau nahmen David und Simon Goldenits aber einen neuen Anlauf. Der frische weiße Bio-Knoblauch geht in den Handel. Aus einem Teil der Ernte wird seit zehn Jahren aber die exotische Spezialität des Hauses gemacht: schwarzer Knoblauch, Black Garlic

oder schwwoaza Knobfl, wie er hierzulande genannt wird. Damit waren die Goldenits-Brüder Pioniere.

## **Schwarzer Knoblauch: süß, fruchtig und tiefschwarz**

Der frische weiße Knoblauch wird 90 Tage lang bei hoher Luftfeuchtigkeit und Wärme fermentiert; genauer gesagt, einem enzymatischen Prozess unterzogen, der die Maillard-Reaktion auslöst, eine weitreichende Veränderung des Geschmacks und der Farbe. Die Kohlehydrate des



### SÜSS, FRUCHTIG UND PECHSCHWARZ:

Schwarzer Knoblauch – er entsteht nach 90 Tagen Fermentation – ist die in Österreich pionierhafte Spezialität des Hauses

**ROHSTOFF.** Der gesundheitsfördernde Knofli ist wie alle anderen Produkte der Familie auch rein biologisch angebaut



Knoblauchs werden im Zuge des enzymatischen Abbaus karamellisiert, die scharfen Öle werden abgebaut.

Der Knoblauch verliert seine Schärfe und wird süß und sehr fruchtig, der Geschmack erinnert an Povidmarmelade (Zwetschken, Pflaumen) und Balsamicoessig mit einem leichten süßen Knoblauchgeschmack. Wer denkt da nicht gleich an die ideale Zutat für eine Salatmarinade?

Seine Farbe ist tiefschwarz, die Konsistenz cremig, wie eine Praline, leicht mit dem Buttermesser zu streichen oder zum Garnieren in Scheibchen zu schneiden.

Ursprünglich war das Fermentieren eine Methode, um Lebensmittel haltbarer zu machen. Dass der Knoblauch dabei aber einen ganz neuen Geschmack entwickelt, macht die Sache kulinarisch spannend.

### Schwarzer Knoblauch in der Küche

Wer ihn anfangs einmal kosten will, kann schwarzen Knoblauch einfach aufs Brot streichen. Perfekt eignet sich der süße, fruchtige, leicht knoblauchartige Geschmack für Salatmarinaden mit Pep. Lässt man die schwarze Knolle leicht antrocknen, kann man sie in dünne Scheiben schneiden und damit gegrilltes

Fleisch oder Fisch garnieren. Großartig eignet sie sich auch, um Saucen oder Schmorgerichten eine tiefe, volle Geschmacksnuance zu verleihen. Beim Anbraten lieber spät dazugeben, wie frischer Knoblauch wird er bei zu großer Hitze leicht bitter.

### Gesundheitselixier schwarzer Bio-Knoblauch

Auch gesundheitsbewusste Menschen kennen den Knoblauch als bewährtes Hausmittel mit vielen positiven Effekten auf Herz-Kreislauf und Gefäße. Durch die Fermentation steigt der Anteil an Antioxidantien noch weiter, sodass die zellschützenden Eigenschaften verstärkt werden. Schwarzer Knoblauch stärkt das Immunsystem und kann den Blutdruck senken.

Wie frischer Knoblauch hat fermentierter, schwarzer Knoblauch starke entzündliche Eigenschaften und auch der Leber tut er dank seiner entgiftenden Eigenschaften gut. Knoblauch ist in der Naturheilkunde ein bewährtes Mittel, um die Gesundheit zu erhalten.

Der Bonus: Schwarzer Knoblauch hinterlässt nicht den typischen anhaltenden Mundgeruch.

Natürlich wird der gesundheitsfördernde Knoblauch biologisch angebaut, wie alle anderen Produkte der

Bio-Landwirtschaft Goldenits auch. Der Aufbau der Humusschicht und die sparsame Wasserwirtschaft im Seewinkel sind den Brüdern ein großes Anliegen.

Aus dem schwarzen Knoblauch habe die Goldenits-Brüder eine kleine, feine Produktpalette für den Online-shop entwickelt: schwarze Bio-Knoblauchknollen, Bio-Knoblauchpulver und für die Gesundheitsbewussten Kapseln zur täglichen Einnahme.

[www.blackgarlic.at](http://www.blackgarlic.at)



**Sigrid Weiß** ist Genussbotschafterin der Genuss Burgenland. Für den Genussblog Burgenland reist sie durch das ganze Bundesland

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

# Best of Events

Ein Rückblick auf ausgewählte Veranstaltungen der vergangenen Wochen.  
QR-Code scannen und Bildergalerien anschauen! [www.meinburgenland.at](http://www.meinburgenland.at)

FOTOS: MARCO SOMMER, SEEFESTSPIELE MÖRBISCH, EVA MARIA KAMPER, FABIAN SORGER, LMS/GREGOR HAFNER



## Mamma Mia!

Am 13. Juli 2023 feierte der Musical-Blockbuster „MAMMA MIA!“ eine triumphale Premiere bei den Seefestspielen in Mörbisch. Noch bis 20. August sorgt dieses Sommermärchen mit dem weltbekannten ABBA-Sound für Urlaubsfeeling am Neusiedler See.



## Burgenländischer Frauenlauf

560 Läuferinnen und Walkerinnen starteten beim 10. Burgenländischen Frauenlauf. Start und Ziel war bei der Sonnentherme Lutzmansburg. Mit dabei war auch Landeshauptmann-Stellvertreterin Astrid Eisenkopf.



## Butterfly Dance

Parovoz, Xavier Rudd, Stereo MC's (Bild) und viele mehr sorgten im Schlosspark Esterházy in Eisenstadt für Schmetterlinge im Bauch und gesteigerte Bewegungsfreude in den Füßen.



## Lovely Days

Vor der malerischen Kulisse von Schloss Esterházy fanden sich Tausende Fans zeitloser Musik der 60er- und 70er-Jahre ein, um gemeinsam zu chillen, zu tanzen und zu feiern.



# H.M.I. Neusiedler Anlagenbau GmbH

Weiden am See - Wien - Friedberg - Szentgotthard

Zentrale:  
Tel: +43 2167 20836

Obere Hauptstraße 80  
office@hmi-a.at

A-7121 Weiden am See  
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



## 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!**



## GISCH EDV WIRD TEIL VON COMPUTER KÖCK

Mit dem Zusammenschluss der Gisch EDV und Computer Köck stärken wir unsere regionale Präsenz und bieten unseren Kunden mehr Service und ein größeres Angebot an IT-Dienstleistungen. Wir sehen uns als Full-Service IT-Dienstleister, der Sie rund um die Uhr betreut und Ihnen maßgeschneiderte IT-Lösungen bietet.



**COMPUTER KÖCK**  
+ 20 JAHRE IM BUSINESS

Tel. 02165/64172 • office@computer-koeck.at  
www.computer-koeck.at



Entspricht Ihre  
EDV-Infrastruktur  
dem aktuellen Stand der  
Technik und sind Ihre  
Unternehmensdaten sicher?

### IT-Check

Unsere EDV-Spezialisten nehmen Ihre IT-Infrastruktur unter die Lupe und analysieren deren Zustand hinsichtlich Wirtschaftlichkeit und eventueller Sicherheitslücken. Am Ende erhalten Sie einen detaillierten Bericht zum aktuellen Status sowie konkrete Handlungsempfehlungen.

### Folgende Komponenten Ihrer IT-Infrastruktur werden bei unserer Analyse überprüft:

- ✓ Analyse der Server und USVs
- ✓ Analyse der Firewall, Virenschutz und Updates
- ✓ Überprüfung (ausgewählter) PCs
- ✓ Überprüfung Datensicherung
- ✓ Performancetest Internet

### Ihre Vorteile:

- ✓ Umfassender Bericht zum Status Quo
- ✓ Professionelle, fundierte Risiko-Analyse
- ✓ Genaue Protokollierung der Ergebnisse inkl. Handlungsempfehlungen
- ✓ Experten-Tipps für Ihre IT-Sicherheit
- ✓ Umsetzung und Betreuung der Maßnahmen auf Wunsch

**AKTIONSPREIS**

statt 899,- EUR  
jetzt nur

**499,- EUR\***

\* Ab-Preis exkl. USt, abhängig vom Umfang der vorhandenen IT-Infrastruktur. Gern erstellen wir ein Angebot für Sie.

# Festivalsommer

Der Festivalreigen im Burgenland setzt sich auch in den nächsten Wochen fort. Das vielfältige Kulturangebot reicht von Oper und Operette über Musical bis hin zu Blues und Reggae

TEXT: KERSTIN KREMSER



## jOPERA – Die Schöne Helena – Jacques Offenbach

3.–15. 8. 2023, Schloss Tabor

„Die schöne Helena“ von Jacques Offenbach verführt Sie ins mythologische Griechenland kurz vor Beginn des Trojanischen Krieges. Das Stück wurde am 17. Dezember 1864 im Théâtre des Variétés in Paris uraufgeführt und war ein riesen Erfolg.

Erleben Sie die griechische Antike gepaart mit dem französischen Kaiserreich unter Napoleon III in Form einer Operette. Szenische Freilichtaufführung auf Schloss Tabor in Neuhaus am Klausenbach, einem der schönsten romantischen Plätze des Burgenlandes.

[www.schlosstabor.at](http://www.schlosstabor.at)



Fotos: One Love Festival, Katharina Schiffl, Jerzy Bin

## in Kürze

### MUSICAL „KINKY BOOTS“

4.–19. 8. 2023, Burg Güssing

Mit sechs Tony Awards ausgezeichnet und als österreichische Erstaufführung auf Burg Güssing zu sehen, verspricht das Erfolgsmusical „Kinky Boots“ ein Höhepunkt im burgenländischen Kultursommer zu werden. 26 Darstellerinnen und -darsteller sowie 12 Musikerinnen und Musiker erobern mit schwungvollen Choreografien, den Songs von Cyndi Lauper und einer berührenden Geschichte den Burghof.

[www.musicalguessing.com](http://www.musicalguessing.com)

### Blues & More Festival Stadtschlaining

27. 7.–29. 7.,

Friedensburg Schlaining

Der Burggraben zieht im Juli Bluesfans aus nah und fern in die beschauliche Kleinstadt Stadtschlaining. Zwei Nächte lang erfüllt bluesgetränkter Sound mit funkigen, souligen und jazzigen Elementen die Burgarena. Mit dabei sind heuer u. a. The Dave Kelly Band, Kai Strauss & The Electric Blues Allstars oder auch Eamonn McCormack.

[www.friedensburg.at](http://www.friedensburg.at)



### ONE LOVE FESTIVAL

4.–5. 8. 2023, Wiesen

Gleichheit, Hoffnung und Liebe – Reggae steht nicht nur für Musik. Reggae ist auch immaterielles Weltkulturerbe, musikalischer Ausdruck sozialer Missstände, aber auch von Zusammenhalt und Einigkeit. Das ONE LOVE FESTIVAL möchte in aktuell aufreibenden Zeiten die Menschen wieder miteinander verbinden und einen Ort schaffen, an dem alle gleich sind und gleichzeitig etwas Besonderes sind. Zwei Tage mit fantastischer Musik und einem respektvollen Miteinander unabhängig von Herkunft, Geschlecht oder Alter. Ob als Kurzurlaub mit anderen Musikbegeisterten, als Familienausflug oder einfach als Auszeit vom Alltag – das ONE LOVE FESTIVAL hat viele Facetten.

[www.onelovefestival.at](http://www.onelovefestival.at)

### Oper Carmen

12.–30. 7. 2023,

Steinbruch St. Margarethen

Auf den Straßen von Sevilla treffen an einem glühend heißen Sommerabend zwei junge Menschen aufeinander, die unterschiedlicher nicht sein könnten: Die verhängnisvolle Liebe der impulsiven Fabrikarbeiterin Carmen und des unbedarften Sergeanten José reißt das ungleiche Paar in einen Strudel aus Liebe, Eifersucht, Hass und Abscheu.

Für all diese Grenzen sprengende Liebe hat Georges Bizet eine ebenso grenzenlose Fülle grandioser Melodien geschaffen: Habanera, Blumenarie, Torero-Lied, Seguidilla, Schmugglerquinte – all diese tönenden Meisterwerke finden ihren Widerhall in der gleichermaßen wilden wie sanften Landschaft des Steinbruchs St. Margarethen, der so zum Gleichnis für die faszinierendste Figur der Opernbühne wird.

## LÖSUNG FÜR DAS RÄTSEL AUS MEIN BURGENLAND 2023 AUSGABE 5:

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

BK-Sr-23659

FESTIVALSaison

# schau vorbei.at

AUSFLUGSZIELE

FREIZEITKALENDER

SCHAUCLUB

DIE NEUE  
WEBSITE  
IST DA!

AUSFLUGSZIELE

NATUR & TIERE

## Viel Gartenfantasie bei Kittenberger

In Schiltern bei Langenlois (NÖ) hat Familie Kittenberger ein fantasievolles Gartenparadies mit 50 Themengärten geschaffen. Neben bunter Pflanzenpracht locken ein Abenteuerspielplatz, ein Restaurant und Chalets am See.

[www.kittenberger.at](http://www.kittenberger.at)

# Ab sofort wird das schau-Erlebnis noch besser und auch digitaler:

Herzlich willkommen bei schauvorbei.at – dem Webportal für die Freizeitgestaltung in Österreichs Ostregion. Unser Ziel ist, unseren Nutzern dabei zu helfen, ihre Freizeit optimal zu planen und zu gestalten. Ob Ausflugsziele, Events, Lokaltipps, Gewinnspiele und Benefits im kostenlosen schau-Club oder inspirierende Storys: Wir bieten eine Vielfalt an Informationen und Anregungen, um das Beste aus der Freizeit zu machen.

**schau  
vorbei.at**

in aller Kürze:



### FREIZEITKALENDER

Einziger Eventkalender: Wir präsentieren eine handselektierte Auswahl von Events und Veranstaltungen in der Region – von Ausstellungen über Bühne bis hin zu Konzerten.



### AUSFLUGSZIELE

Die besten Ausflugsziele im Osten Österreichs: Mit Schwerpunkt auf Wien, Niederösterreich und Burgenland bieten wir unseren Nutzern eine breite Palette an Aktivitäten und Ideen für den nächsten Ausflug.

### MAGAZIN

Inspirierende Storys: Unser Online-Magazin enthält interessante Berichte und Reportagen über die schönsten Möglichkeiten der Freizeitgestaltung.



### TOP-100-LOKALE

Lokaltipps von *A la Carte*: Die Top-100-Restaurants, zusammengestellt von Österreichs führendem Magazin für Ess- und Trinkkultur. Ausgewählte Empfehlungen für Restaurants – getestet und bewertet von den *A la Carte*-Profis.



### GEWINNSPIELE

Als Mitglied in unserer kostenlosen Vorteilscommunity schau Club wird das Erlebnis auf das nächste Level gehoben, denn hier warten Gewinnspiele, Gutscheine und mehr.



### E-PAPERS

Hochwertiger Lesegenuss: Im Online-Kiosk finden Nutzer zahlreiche Digital-Editionen von Titeln wie schau, schau ins Burgenland, schau Familie, Gute Reise, *A la Carte* sowie Messe & Event.

# wia xogt

tako se veli / így mondjuk / sar phendo

So sprechen Burgenländerinnen und Burgenländer – von Leo Szemeliker



Ki susidu ljubi, ta se daleko ne trudi.“ („Wer seine Nachbarin liebt, der bemüht sich nicht weit.“)

Caritas-Burgenland-Direktorin **MELANIE BALASKOVICS** mit einem Sprichwort aus Schachendorf-Dürnbach/Čajta-Vincjet. Heißt: Wer nicht einmal beim Fremdgehen weiter gelangt als nur zur Nachbarin, ist auch sonst ein Anstrengungsvermeider.



„Meik da: Um alafi Vormitto deafst kua Tschugaladi eissn, wal um zwölafi wird scha mittolmt!“

(„Merk dir: Um elf Uhr am Vormittag darfst du keine Schokolade mehr essen, weil um zwölf Uhr isst man zu Mittag!“)

Nationalratsabgeordneter **MAX KÖLLNER** (32) zitiert eine ernährungstechnische Erziehungsregel aus Illmitz, wo er seit 2022 Bürgermeister ist.



„Va dea gaonzn Weichatoawat woama des Ojädn imma am ollazwidastn.“ („Von der gesamten Arbeit im Weingarten hat mir das Jäten der Triebe am wenigsten zugesagt.“)

**HERBERT GABRIEL** (56) erinnert sich an seine Jugend in St. Margarethen im Burgenland – weswegen auch sein Bruder den elterlichen Betrieb übernommen hat und er Vizerektor der Privaten Pädagogischen Hochschule Burgenland wurde.

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](mailto:redaktion@meinburgenland.at)

## RÄTSEL

Blutgefäß		mit dem Strom	Abk. f. Anhang	Vertrauensbruch Initialen Armanis		Schloss in Gmunden, OÖ.	griechischer Gott der Liebe	enthalt-same Menschen	8
					5	kalte Süßspeise			
Erfolgslied		Unsitte			6	neapol. Geheimbund		gesunkener brit. Luxusdampfer	
				ägypt. König		Küste, franz.			
Schrägstrich im WWW		Darmepidemie	Schmarotzer						
Stadtkanal in Holland						gegenständlich, wirklich	chem.Z.f. Tellur	Speisendeck	
			begelsterter Anhänger		erzählende Dichtung				2
Straftat			frösteln						
Abk.: das heißt	10		Abk.: Lochkarte						9
Teil des 23. Wiener Bezirks					Vorname Schwarzenegggers				3
Abk.: Radius		Gewürz-zwiebel							4

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

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



K O L U M N E

Jakob Perschy

## Perschys Perspektiven

Urlaub. Ein unverzichtbares Wort. Aber sagen Sie es ein paarmal laut vor sich her und es wird Ihnen komisch vorkommen. Etymologisch hat es klarerweise etwas mit der Erlaubnis zu tun: Alt- und mittelhochdeutsch urloup, urloub war eine ganz spezielle Erlaubnis, nämlich die, sich zu entfernen. Also, entfernen Sie sich: vom Stress, von der Alltagsroutine, vom Leistungsdruck. Dazu muss man gar nicht unbedingt weite Strecken zurücklegen. Ich flüstere jetzt: Rechnitz, Ritzing, Rust. Nur zum Beispiel.

Aber einen dringenden Urlaubslektüretipp habe ich für Sie: Den Roman „Ninshof“ (Verlag Dumont) der in Hamburg lebenden Burgenländerin Johanna Sebauer. Sie ist am Marzer Kogel aufgewachsen, der Roman aber spielt in den schilfbewachsenen Weiten des Waasens, der heutzutage topografisch gern dem Seewinkel zugeschlagen wird, wo man jedenfalls auch schön urlauben kann. Und obwohl der tiefste Punkt Österreichs auch in dieser Gegend liegt, ist der Roman hohe Literatur. Es geht um eine abhandlungskommene Ortschaft, um Sein und Vergessen. Das klingt zwar sehr gedankenschwer, ist aber äußerst unterhaltsam zu lesen. Und außerdem: irrsinnig burgenländisch.

Jakob Perschy ist Landesbibliothekar und Literat

mehr wien zum leben.  
**wienholding**

Ein Unternehmen der Stadt Wien

# mehr musicals mehr unterhaltung.

**DER GLÖCKNER VON NOTRE DAME**  
täglich außer montags

Ronacher

**REBECCA**  
täglich außer montags

Raimund Theater

**ROCK ME AMADEUS – DAS FALCO MUSICAL**  
ab 07. Oktober 2023

Ronacher

## Die VBW bietet Musiktheater der Extraklasse.

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

 **vbw** VEREINIGTE  
BÜHNEN  
WIEN

**Wien  
Ticket**

+43 1  
**58885**  
wien-ticket.at

[www.wienholding.at](http://www.wienholding.at)



**DIESEN  
SOMMER NEU:**

RED BULL WORLD  
ALPHA TAURI  
NAME IT



© Fotos: McArthurGlen, Dávid Bártfay, Daniel Boitner

# Final Sale Week

UND NOCH MEHR SPASS FÜR KINDER

*Sommerliches Outdoor-Shopping mit der Familie? Im Designer Outlet Parndorf in der Final Sale Week vom 31.07. - 05.08. noch mehr Angebote für Groß und Klein. Plus neues Dinoland für Kids.*

Sommergarderobe von **Tommy Hilfiger Kids**, das perfekte Sportoutfit von **adidas** oder Fashion-Highlights aus den brandneuen Outletstores von **Red Bull World** und **Alpha Tauri** – im **McArthurGlen Designer Outlet Parndorf**. Während der **Final Sale Week vom 31. Juli bis zum 05. August** sogar mit bis zu -50% Extra-Rabatt auf den Outletpreis.

Neben Outdoor-Spielplätzen und Love Brands wie **Guess Kids**, **Haribo**, **Lindt**, **Manner**, **Playmobil** und **Ravensburger** sowie bald auch **Name It** bietet das Center ein neues Highlight: Kinder können sich im **neuen Dinoland** austoben

– im Dschungel-Look komplett umgestaltet, mit vielen neuen Spielsachen, wechselndem Unterhaltungsprogramm plus bestens geschultem Betreuungsteam.

Währenddessen können die Eltern entspannt weitershoppen und Restaurants und Cafés nutzen: Das neu eröffnete **Le Burger**, köstliche Bowls im **Lia's**, die **Foodtruck-Area** mit Pizza, Burritos und – jetzt neu – auch Kebab oder traditionell Pannonisches im **my Burgenland Shop**. Auch noch nach der Arbeit: Verlängerte Sommer-Öffnungszeiten jetzt **wochentags bis 21 Uhr**.



LÄNGER SHOPPEN IM SOMMER: MONTAG-FREITAG BIS 21 Uhr

Öffnungszeiten: Mo bis Fr 9 bis 21 Uhr, Sa 9 - 18 Uhr | [www.designeroutletparndorf.com](http://www.designeroutletparndorf.com)



McArthurGlen