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

09/2023

Mein Burgenland

MEIN MAGAZIN FÜR LEBEN, LAND UND LEUTE

Herbstzeit ist Thermenzeit

Die burgenländischen Thermen bieten wohltuende Entspannung und exklusive Auszeit vom Alltag

Begleitung durch mobile
PALLIATIVTEAMS
Sie schaffen Lebensqualität im letzten Lebensabschnitt

Südburgenland als Schauplatz für
EU-GIPFELTREFFEN
EU-Spitzen auf Burg Schlaining und dem Geschriebenstein

Professioneller **Kundenservice**
DER VERKEHRSBETRIEBE
Ein motiviertes Team informiert über Busfahrpläne und BAST

Parndorf
Designer Outlet
™
McArthurGlen

NOCHMALS BIS ZU MINUS 70%
EXTRA RABATT VOM OUTLET PREIS

FASHION SHOPPING WEEK

06. - 11. November

www.designeroutletparndorf.at

Liebe Burgenländerinnen und Burgenländer!

„Wir werden das Anstellungsmodell laufend verbessern“

Mit dem burgenländischen Anstellungsmodell für betreuende Angehörige haben wir vor vier Jahren einen komplett neuen Weg beschritten. Nun liegt ein Evaluierungsbericht der Fachhochschule Burgenland vor, in dem unter anderem Interviews mit betreuenden Angehörigen zu lesen sind.
Diese fallen durchwegs positiv aus. „Endlich wird finanziell vergütet, was sowieso geleistet wird“, „Die Anstellung ist das Beste, was mir passieren konnte“ oder „Ich hoffe, dass das Modell bleibt“ sind nur einige der Aussagen.

Was ich versprechen kann: Dieses in Österreich einzigartige Modell wird garantiert fortgesetzt. Und wir werden es auch laufend verbessern.
So setzten wir eine Empfehlung des Evaluierungsberichts um und weiten das Anstellungsmodell ab 1. Jänner 2024 auf weitere Vertrauenspersonen – wie etwa Nachbarn oder Freunde – aus.

Das Anstellungsmodell ist aber nur ein Mosaikstein des „Zukunftsplans Pflege“. Weitere Maßnahmen wie das Ausrollen des Mindestlohns im Pflegebereich, die Anstellung von jungen Menschen ab dem ersten Tag einer Pflegeausbildung oder die flächendeckende Schaffung von Pflegestützpunkten werden dazu beitragen, dass alle pflegebedürftigen Menschen im Burgenland die Versorgung bekommen, die sie benötigen!

Hans Peter Doskozil
Landeshauptmann Burgenland

Köpfe dieser Ausgabe

S. 16
Jürgen Schrödl
ist „Original-Stoober“ und „Die Presse“-Österreicher des Jahres 2023

S. 18
Brigitte Krizsanits
ist Autorin und bringt mit Fotografin Birgit Machtinger ein neues Buch zum See heraus

S. 24
Paul Reiner
ist Junglandwirt und hat bei sich in Frauenkirchen eine Marktgärtnerei gestartet

IMPRESSUM

Mein Burgenland.
Medieninhaber und Herausgeber: Amt der Burgenländischen Landesregierung, Landespressedienst, Europaplatz 1, A-7000 Eisenstadt; Landesholding Burgenland GmbH, Marktstraße 3, A-7000 Eisenstadt.
Redaktion: Christian Uchann (Chefredakteur), Florian Fuchs (Chef vom Dienst). **Verlag, Grafik, Produktion und Akquise:** CRM Medientrend GmbH, Neudorferstraße – Betriebsgebiet 3, 7111 Parndorf.
Grafisches Konzept: Eva Urthaler. **Druck:** Leykam Druck GmbH & Co KG. **Zustellung:** Österr. Post AG. **Verlagsort:** Eisenstadt. **Herstellungsort:** Neudörfl.
Das gesamte Impressum ist online einsehbar unter: www.meinburgenland.at/impressum

Offenlegung gemäß § 25 Mediengesetz:
Medieninhaber: Amt der Burgenländischen Landesregierung, Landespressedienst, Europaplatz 1, A-7000 Eisenstadt; Landesholding Burgenland GmbH, Marktstraße 3, A-7000 Eisenstadt.
Erklärung über die grundlegende Richtung: Information der Bürgerinnen und Bürger über aktuelle und relevante Ereignisse im Land Burgenland und die Arbeit der burgenländischen Landesregierung und der Landesholding Burgenland. Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.

Fotos: Birgit Machtinger, Genuss Burgenland, ZVG. Cover: Adobe Stock

EDITORIAL

Christian Uchann

Liebe Leserinnen und Leser!

Bereits vor einigen Wochen schlug mein Redaktionskollege Martin Hollweck vor, über einen Burgenländer zu berichten, der im Ausland Karriere gemacht hat. Konkret nannte er den aus Stoob stammenden Jürgen Schrödl, der heute in Texas wohnt und es bis zum Finanzvorstand der US-Restaurantkette Pizza Hut geschafft hat. Selbstverständlich gab es dafür im Redaktionsteam einhellig Zustimmung und somit lesen Sie in dieser Ausgabe die Erfolgsgeschichte des sympathischen Burgenländers, der – wie er betont – im Herzen immer ein Stoober bleibt.

Dass Jürgen Schrödl nun auch zum erfolgreichsten Auslandsösterreicher des Jahres gewählt wurde, beweist nur den guten „Riecher“ meines Kollegen Hollweck.

Stolz dürfen wir aber nicht nur auf die erfolgreichen Auslandsburgenländer sein, sondern natürlich auch auf die vielen Einrichtungen im Burgenland, die für die hohe Lebensqualität hauptverantwortlich sind. Eine kleine Auswahl davon finden Sie ebenfalls in dieser Ausgabe – wie etwa das außergewöhnliche Thermenangebot, den sehr persönlichen Kundendienst der Verkehrsbetriebe Burgenland oder das mobile Palliativteam der Sozialen Dienste Burgenland.

Ich wünsche Ihnen viel Lesevergnügen!

Christian Uchann ist Chefredakteur von Mein Burgenland

FOTO DES MONATS

Hans Peter Fleck (3. v. l., vorne) und das Team Dornau mit den Betreuern Sebastian Koller und Ernst Lueger empfingen Sport-Landesrat Heinrich Dorner (5. v. r.) zum Ehrungsbesuch

Hans Peter Fleck

IST SPECIAL-OLYMPICS-SPORTLER DES JAHRES

Hans Peter Fleck und einige Kollegen vom Team „Sportunion Wohnheim Dornau“ waren bei den Special Olympics World Games im Sommer in Berlin höchst erfolgreich. Radsportler Fleck brachte gleich eine Goldene und eine Bronzene nach Hause. Im Oktober wurde der gebürtige Wörterberger bei der 75. Gala des Sports in Wien als Special-Olympics-Sportler des Jahres 2023 ausgezeichnet und durfte eine der begehrten „Nikis“ – nach Niki Lauda – entgegennehmen: „Mein Bruder Jochen gewann den ‚Niki‘ bereits, daher wollte ich es auch einmal schaffen. Die Freude überwiegt bei uns noch immer darüber.“

Das sagt der Weinbauer

Kiawis schnitzn, Kastanien saummeln oder Wellness in da Therme, im Herbst föhts net an Aktivitäten zum Zeitvertreib. I kümmer mi aber dann doch liaba um die Weinbegleitung zum Martini-Gansl.

Fotos: Landesmedienservice, Florian Fuchs, ZVG, privat, Illustration: Elena Vinogradova

3 Fragen an DGKP Katja Knopf, Breast Care Nurse

Was ist eine Breast Care Nurse, was machen Sie?

Eine Breast Care Nurse ist eine Pflegeexpertin für Brusterkrankungen. Ich habe hier im Brustgesundheitszentrum in Güssing die Aufgabe, die Betroffenen und auch die Angehörigen über den gesamten Pflegeprozess zu begleiten und auch zu beraten – angefangen beim Erstkontakt nach einer auffälligen Mammografie bis hin zur umfangreichen Nachbetreuung nach einer notwendigen Behandlung.

Was kann man als Frau selber zur Vorbeuge machen, wann sollte man zu „Profis" gehen?

Wir empfehlen allen Frauen ab 40, einmal jährlich zum Frauenarzt zu gehen, zweimal im Jahr eine Mammografie (z. B. bei einem Radiologen) zu machen und einmal im Monat eine Selbstuntersuchung durchzuführen. Da ist wichtig, dass man sich zum Beispiel nach dem Duschen vor einen Spiegel stellt, beide Arme nach oben hebt und einfach einmal die Brust beobachtet. Hebt sich die Brust gleichzeitig, ist an der Oberfläche etwas verändert, eine Rötung oder Ähnliches. Dann ist wichtig, dass man die Brust abtastet: in kreisförmigen Bewegungen, mit vier Fingern, von innen oben nach unten. Durch das österreichische Brustkrebs-Früherkennungsprogramm werden Frauen von 45 bis 69 Jahre automatisch alle zwei Jahre zur Mammografie vorgeladen; es ist extrem wichtig, diesen Service in Anspruch zu nehmen. Die Untersuchung wird auf der E-Card freigeschaltet und ist damit kostenlos.

Was kann man machen, wenn etwas Ungewöhnliches an der Brust aufgefallen ist?

Wenn einer Frau (in seltenen Fällen natürlich auch einem Mann) zu Hause etwas Seltsames an der Brust auffällt, ist wichtig, so schnell wie möglich zu einem Hausarzt oder Gynäkologen zu gehen. Dieser kann dann sofort zur Mammografie weiter überweisen. Sollte dabei eine Auffälligkeit gefunden werden, bekommt man in der Regel innerhalb von zwei bis drei Tagen im Brustgesundheitszentrum einen Termin zur weiteren Abklärung.

KOLUMNE

Adi Schmid

Reinen Wein einschenken

CENTUM – DER JAHRHUNDERTWEIN

Anlässlich 100 Jahre Burgenland im Jahr 2021 wurde nach einer Idee von Weintourismus-Burgenland-Obmann Herbert Oschep in Zusammenarbeit mit vier burgenländischen Winzern aus vier Weinbaugebieten das Weinprojekt CENTUM realisiert. Nun war es endlich so weit, und die Weinwelt, darunter auch ich, konnte diesen viel erwarteten Tropfen probieren:

Schwarz-rote Farbe, dezenter Eichentouch, ungemein vielschichtig, dunkle Kirschen, Wacholder, schwarze Beeren wie Heidelbeeren, Brombeeren, Tabak, Lakritz, Bitterschokolade, Kräuterwürze, dezent pfeffrig, griffiges-feinkörniges Tannin, perfekte Säure, kernige Struktur, ungemein präzise, kalkig-schiefriges Wechselspiel, entwickelt Zug am Gaumen, von kompakter Eleganz, intensiv, tolle Blaufränkisch-Würze. Der EISENBERG übernimmt im Moment die Hoheit und steuert die Mineralität bei, der LEITHABERG sorgt für die Säure und Würze, die Fülle übernimmt das MITTELBURGENLAND und die charmante Frucht kommt vom NEUSIEDLERSEE mit seinem Zweigelt-Anteil. Es ist taxfrei ein großer Stoff, dicht verwoben, druckvoll mit einem endlos langen Abgang und einer gesicherten Zukunft.

Dieser großartige, unverwechselbare Rotwein ist schon in seiner Jugend ein burgenländischer Mythos. Der Geist Joseph Haydns umweht dieses pannonische Gewächs. Erhältlich im ausgewählten Fachhandel und im my burgenland Shop in Parndorf (myburgenland.shop).

Wein-Gastkolumne von Sommelierlegende Adi Schmid

heute

Das Neueste auf einen Blick

Verkehrslandesrat Heinrich Dorner mit Kindern der Volksschule Lackenbach

Radfahrkurse in Volksschulen

Seit 2021 fördert das Klimaschutzministerium (BMK) Radfahrkurse in Volksschulen. Ziel ist, den Kindern die Freude am Radfahren zu vermitteln und gleichzeitig ihr Können, ihre Geschicklichkeit und ihre Kompetenz als Verkehrsteilnehmerinnen und -teilnehmer zu erhöhen. Nahmen im Jahr 2021 noch 20 Schulklassen im Burgenland an der Aktion teil, konnten im Jahr 2022 bereits 73 Schulklassen dieses kostenlose Kursangebot nutzen. „Heuer wurden bereits 111 Kurse vom Klimaschutzministerium finanziert, allerdings ist die Nachfrage deutlich höher. Daher stellt das Land Burgenland heuer aus Mitteln des Verkehrssicherheitsfonds das Budget für weitere 64 Kurse zur Verfügung“, kündigte Verkehrslandesrat Heinrich Dorner an.

Worüber das Burgenland …

… SICH FREUT

Spenden für die Krebshilfe

Bei der Pink-Ribbon-Spendenaktion im Landhaus lud Landeshauptmann-Stellvertreterin Astrid Eisenkopf zu Kaffee und Süßem zugunsten der Krebshilfe Burgenland. Spendenergebnis: 1.724,20 Euro.

… JUBELT

Auszeichnung für Bioprodukte

Beim 24. Internationalen Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren prämierte eine internationale Fachjury alle vier eingereichten Produkte der Biogenossenschaft Burgenland mit dem Gütesiegel „Gold“.

… SICH STOLZ ZEIGT

Teilnehmerrekord: „Burgenland radelt“

Mit 3.003 Mitradelnden wurde in diesem Jahr zum fünften Mal in Folge ein neuer Teilnehmerrekord bei der Mitmach-Aktion „Burgenland radelt“ erzielt. 2022 waren es 2.448 TeilnehmerInnen.

KOLUMNE

Saskia Jungnikl-Gossy

Willkommen zu Hause

Ein Pendlerleben

Ich weiß nicht, ob Sie das mitverfolgt haben, aber die Burg Güssing hat mit Michael Gerbavsits einen neuen Burgherren. Ich habe das sehr genau verfolgt, denn nicht nur schätze ich den neuen Burgherren sehr, ich verbinde mit der Burg auch ein Stück Jugend. Da waren die vielen Ausflüge mit meiner Familie, als ich noch ein Kind war – damals gab es im Übrigen kein Sicherheitsglas über den niedrigen Mäuerchen, mein Bruder fand es einmal sehr witzig, meiner Mama zum Abschied zuzuwinken und dahinter runterzuspringen. Es ging nicht steil bergab und er hatte sich nur geduckt, sie fuhr trotzdem längere Zeit nicht mehr mit uns hin. Als ich ein Teenager war, gab es die Burg-Partys in der Kanonenhalle. Und ab 2005 führte mein Papa bei den Burgspielen Regie, eine Zeit, in der ich die Burg neu erobert habe, in vielen Stunden, wo wir Kulissen gemalt haben, ich bei Proben zugesehen oder abends vor traumhafter Kulisse mit ihm mitgefiebert habe.

Als mein erstes Buch erschien, war klar, dass ich meine Pressefotos auf der Burg machen möchte. Und vor wenigen Wochen erst habe ich meinem Sohn das erste Mal die Burg gezeigt. Ich kann mir gut erklären, was ich an ihr mag: den Ausblick, den Charme des Gemäuers, dass sie nicht zu touristenfreundlich ist, sondern teilweise roh und grob. Aber was ich am meisten mag, kann ich nicht sehen, ich fühle es. Es sind genau diese Erinnerungen, die Momente mit Menschen, die so nicht mehr sind und nicht mehr sein werden. Und die neuen, die ich nun schaffen kann.

Die geborene Südburgenländerin Saskia Jungnikl-Gossy lebt als Publizistin in Wien und pendelt samt Familie zwischen dort und ihrem kleinen Kellerstöckl im Burgenland hin und her

Fotos: Landesmedienservice, Pamela Russmann

DER NEUE MEIN BURGENLAND-FOTOWETTBEWERB

Goldene Momente im Herbst

Wenn sich die Blätter wundervoll verfärben und die Tage immer kürzer werden, ist es Herbst. Für viele ist es die Zeit der Traditionen, Feste und Feiertage: Erntedank, Drachensteigen, Kastanien sammeln, der erste Sturm, Kürbisschnitzen, Martiniloben, Allerheiligen und Allerseelen – Bräuche verbinden, geben Halt und schenken uns gemeinsame Erlebnisse. Teile deinen goldenen Herbst-Moment aus dem Burgenland mit uns und gewinne einen 200-Euro-Thermen-Gutschein. Das Gewinnspiel endet am Freitag, 1. Dezember 2023. Das Gewinnerfoto wird von unserer Redaktion ausgewählt und mit den Top 10 in der nächsten Ausgabe abgedruckt, online werden viele Einsendungen veröffentlicht.

SKISTARS BEWEGTEN UND BEGEISTERTEN IM REDUCE

Manfred Pranger und Reinfried Herbst waren im REDUCE Gesundheitsresort Bad Tatzmannsdorf zu Gast

Zahlreiche Siege im Skirennsport, viele Höhen, aber auch Tiefen, Erfolge, Verletzungen und falsches Training bewegten die beiden erfolgreichen Skisportler zu neuen Perspektiven. Ihr innovatives Trainingskonzept, das Motivation und optimale Bewegungsabläufe für alle Muskelgruppen vereint, ist sowohl für nicht sportliche als auch sportlichere Teilnehmerinnen und Teilnehmer ein Gewinn für Körper und Geist. Diese profitierten in jeder Hinsicht von einem motivierenden Bewegungsworkshop, einer E-Bike-Tour durch die wunderbare Region des Südburgenlandes und dem beinahe unerschöpflichen Erfahrungsschatz der beiden Spitzensportler. ***www.reduce.at***

JAGD IM BURGENLAND

Neue Jagd-Homepage des Landes ist online

Mit ein paar Mausklicks liefert die neue Homepage für Jagd und Fischerei **www.jagd-burgenland.at** alle relevanten Informationen für Jägerinnen und Jäger, Fischerinnen und Fischer sowie alle Interessierten. Die neue Website bietet einen guten Überblick über alles Wissenswerte zu Jagd und Fischerei. Außerdem besteht die Möglichkeit, auch ganz unkompliziert Dokumente und Formulare downzuloaden. „Mit der neuen Homepage konnte ein weiterer, wichtiger Schritt im Bereich Informationsfluss zum Thema Jagd- und Fischereiwesen im Burgenland umgesetzt werden“, betont Landesrat Leonhard Schneemann.

NOTFALL-KOCHEN

Für den Krisenfall gerüstet: Kochen ohne Strom

Im Falle eines Blackouts bietet der Bevölkerungsschutz in Kooperation mit dem Land Burgenland die Kochkurse „Notfallkochen – Kochen ohne Strom“ mit Starkoch Max Stiegl an. Der Haubenkoch zeigt praxisgerechte kreative und schmackhafte Zubereitungsmöglichkeiten mit Lebensmitteln, die jeder einfach bevorraten kann. „Die Bevölkerung soll sensibilisiert werden, wie ohne Strom gekocht werden kann“, so Herbert Wagner, Präsident des Bevölkerungsschutzes Burgenland.

Die Kochkurse finden statt am:
5. 11. 2023 in Purbach am Neusiedler See, von 7.30 bis ca. 14 Uhr
10. 12. 2023 in Grafenschachen, Sportplatz, von 8 bis ca. 14.30 Uhr
21. 1. 2024 in Markt St. Martin, von 7.30 bis ca. 14 Uhr

Fotos: Reduce, Landesmedienservice, Adobe Stock

Herbstzeit ist Thermenzeit. Das Burgenland hat für alle Vorlieben etwas

TEXT: **FLORIAN FUCHS**

Wenn's draußen kühler wird und der Herbst Einzug hält … und so weiter und so fort. So ähnlich beginnen die meisten Thermengeschichten Richtung Jahresende. Es stimmt schon, im Herbst startet die klassische Thermenzeit – hier im Burgenland aber haben die Thermen das ganze Jahr über Saison.

Weitere Attraktivierung

Denn von abwechslungsreichem Abenteuer-Badespaß für die ganze Familie über Adults-only-Erholung bis hin zu verwöhnenden Wellness-Oasen ist für alle und jeden das passende Programm dabei; beheizte Außenbecken, kindgerechtes Rahmenprogramm oder Burgenland-Safari inklusive.

Sechs Thermalbäder befinden sich im – und ganz nahe an der Grenze zum (Anm. d. Red.) – Burgenland, mit der geplanten und unlängst präsentierten Übernahme der Therme Stegersbach will sich das Land „an der Weiterentwicklung des Tourismusstandorts Stegersbach aktiv beteiligen", so Landeshauptmann Hans Peter Doskozil.

KUR- UND HEILTHERME BAD SAUERBRUNN. Das Haus im Mittelburgenland ist die Wahl für einen Gesundheits-, Kur- oder schlichtweg Relaxurlaub. Mittelburgenland, 7202 Bad Sauerbrunn
heilbad-sauerbrunn.at

THERME LOIPERSDORF. Das Resort direkt an der Grenze beim steirischen Nachbarn bietet Vielfalt für alle Altersklassen mit mehreren Becken, großer Saunalandschaft und eigener Salzgrotte. Steiermark (dennoch BURGENLAND CARD-Bonuspartner), 8282 Bad Loipersdorf
loipersdorf.at

Im Land der THERMEN

ST. MARTINS THERME & LODGE.
Der Allrounder in der Nähe des Neusiedler Sees punktet mit vielfältigen Relax-Möglichkeiten und abwechlungsreichem Rahmenprogramm rundherum.
Seewinkel, Nordburgenland,
7132 Frauenkirchen
stmartins.at

SONNENTHERME LUTZMANNSBURG.
Das Mekka für Familien, (Klein-)Kinder und Babys mit immer neuen Rutschen, Kinderbecken und ständig wechselnden Highlights für die ganze Familie.
Mittelburgenland, 7361 Lutzmannsburg
sonnentherme.at

AVITA THERME. Das Wellness-Juwel in Bad Tatzmannsdorf besticht mit einer wunderschönen Sauna- und Spa-Landschaft, ruhiger Entspannung und genussvollem Luxus.
Südburgenland,
7431 Bad Tatzmannsdorf
avita.at

REITERS RESORT THERMALBAD.
Hier in Stegersbach ist für Jung und Alt etwas dabei – von Innen- und Außenbecken und Fun Areas über die Familiensauna bis hin zum Golfplatz.
Südburgenland,
7551 Stegersbach
reiters-resort.at

Hans Peter Rucker, GF Landesholding Burgenland, Landtagsabgeordnete Verena Dunst, Reiters Resort-GF Karl J. Reiter, Landeshauptmann Hans Peter Doskozil und Bürgermeister Jürgen Dolesch (v. l.) vor der Therme Stegersbach

Fotos: Thermen, St. Martins Therme und Lodge/Peter Rigaud, Burgenland Tourismus/Motionmanager Hackl, Lnadesmedienservice, ZVG

Ohne Worte

Johannes Zsifkovits ist Geschäftsführer der Sozialen Dienste Burgenland, die mit fast 1.200 Mitarbeitern einer der größten Arbeitgeber im Burgenland sind. In unserem Interview beantwortet er 3 Fragen ohne Worte

Frage 1

Was ist Ihr Ausgleich zum Berufsleben?

Frage 2

Wofür stehen die Sozialen Dienste Burgenland?

Frage 3

Was ist Ihr Antrieb für Ihre Arbeit?

Fotos: Benjamin Heidinger

Viele Interessierte erklommen im Zuge der EU-Gipfeltour zusammen mit Landes- und EU-Politikern und -Funktionären den Geschriebenstein

EU-Gipfeltreffen im doppelten Sinn

Burgenländische Antworten auf europäische Fragen bei doppelter Zusammenkunft des Landeshauptmanns und Vertretern des Landes mit wichtigen EU-Funktionären im Südburgenland

TEXT: **FLORIAN FUCHS**

Pflege und Lehrlingsausbildung waren mit bestimmende Themen des Arbeitsgesprächs von LH Doskozil und EU-Kommissar Nicolas Schmit (r.), die aus diesem Grund auch das BFI-Bildungszentrum in Oberwart besuchten

Fotos: APA, OTS, fiedlerphoto

Zwei hochkarätige Treffen mit EU-Bezug fielen im Oktober zusammen: das Treffen des für Beschäftigung und soziale Rechte zuständigen EU-Kommissars Nicolas Schmit mit Landeshauptmann Hans Peter Doskozil in Stadtschlaining und die EU-Gipfelwanderung auf den Geschriebenstein.

Burgenland als Pflegevorbild in EU

Nach den Arbeitsgesprächen auf Burg Schlaining hob der Landeshauptmann den konstruktiven Charakter des Gesprächs hervor und betonte, dass er in EU-Kommissar Schmit auch einen Partner für die Anliegen des Burgenlandes in Brüssel sehe. Hauptthemen des Austauschs waren die Impulse des Landes Burgenland im Bereich des leistbaren Wohnens und der Absicherung der Pflege.

Schritt für Schritt nach ganz oben

Die EU-Gipfeltour in Österreich fand heuer im Burgenland ihren Abschluss. Sie wurde veranstaltet von der Vertretung der Europäischen Kommission in Österreich, der Österreichischen Gesellschaft für Europapolitik und dem österreichischen EUROPE DIRECT-Netzwerk in Zusammenarbeit mit dem Land. Dabei trafen Landeshauptmann Doskozil und Landesrat Schneemann auf u. a. den österreichischen EU-Kommissar Johannes Hahn und EU-Botschafter Martin Selmayr. Viele Mitwirkende wie auch Interessierte nahmen zusammen den Weg auf den höchsten Gipfel des Burgenlandes.

MOBILES PALLIATIVTEAM. ärztliche Leiterin Michaela Wagner (l.), pflegerische Leiterin Petra Schrödl und ihr Team sind im Burgenland unterwegs

Zuhören, um zu helfen

Es ist kein einfaches Thema, mit dem sich Petra Schrödl und Michaela Wagner von den mobilen Palliativteams jeden Tag beschäftigen. Sie begleiten Menschen auf dem letzten Abschnitt in ihrem Leben

TEXT: **BENJAMIN HEIDINGER**

Palliare: Latein für „den Mantel um etwas legen“. Davon leitet sich der Begriff der Palliativversorgung ab. Unter Palliativversorgung versteht man die Begleitung und Betreuung von Menschen mit schweren Erkrankungen, bei denen das Ziel nicht mehr die Heilung ist, sondern die Erhaltung der bestmöglichen Lebensqualität. Viele Menschen haben dabei den Wunsch, ihre verbleibende Zeit in ihren eigenen vier Wänden und somit in vertrauter Umgebung verbringen zu können. Für diese Menschen stehen im Burgenland die beiden mobilen Palliativteams der Sozialen Dienste Burgenland zur Verfügung.

Bestmögliche Lebensqualität schaffen

Petra Schrödl und Michaela Wagner, pflegerische und ärztliche Leitung der mobilen Palliativteams, gaben uns im Gespräch einen Einblick in ihren Berufsalltag. „Wir reden eigentlich viel mehr über das Leben als über den Tod. Viele Außenstehende verbinden Palliativversorgung nur mit Sterben und dem Tod. Für uns bedeutet es aber, die bestmögliche Lebensqualität und -situation zu schaffen. Für die Betroffenen, aber auch für die Angehörigen“, erklärt Michaela Wagner. Die Patientinnen und Patienten melden sich oft selber, aber auch die Angehörigen, Hausärzte oder die Hauskrankenpflege können die mobile Palliativversorgung kontaktieren.

Die Rolle der mobilen Palliativteams versteht Petra Schrödl als Sicherheitsanker: „Für die Betroffenen sind wir Ansprechpersonen in vielerlei Hinsicht, geben ihnen eine gewisse Sicherheit und das Gefühl, nicht mehr allein mit ihrer Situation zu sein.“ Dass das Thema, mit dem sie sich beruflich jeden Tag beschäftigen, für viele Personen außergewöhnlich ist, ist den beiden durchaus bewusst: „Wir empfinden es aber als Ehre, die Menschen auf ihrem Weg begleiten zu dürfen. Auch wenn man weiß, dass der Zeitpunkt des Sterbens nicht mehr weit weg ist, ist man ja trotzdem noch am Leben. Das Leben in dieser Phase bestmöglich zu machen, hat auch etwas Schönes.“

Ein offenes Ohr für die Betroffenen

Die Fähigkeit des Zuhörens sehen die beiden als einen der wichtigsten Punkte in ihrem Berufsfeld. „Fachliche Expertise ist das Fundament für unsere Arbeit. Aber nur wenn wir die Bedürfnisse, Beschwerden, Ängste und Wünsche unserer Patientinnen und Patienten sowie deren Angehörigen erkennen und gut zuhören, können wir ihnen helfen“, erklären die beiden. Es sei eine besondere Zeit, die den Menschen in der Situation noch bleibt. Diese Zeit müsse man so gut wie möglich nutzen.

MOBILES PALLIATIVTEAM

- **Nord:** Zuständig für die Bezirke Neusiedl am See, Eisenstadt, Eisenstadt Umgebung, Mattersburg und Oberpullendorf
  Telefon: 05 09 44 5410
  Erreichbar Montag bis Freitag, 8 bis 15 Uhr
- **Süd:** Zuständig für die Bezirke Oberwart, Güssing und Jennersdorf
  Telefon: 05 09 44 5420
  Erreichbar Montag bis Freitag, 8 bis 15 Uhr

Die Betreuung wird vom Land Burgenland finanziert und steht allen Betroffenen kostenlos zur Verfügung.

Foto: Benjamin Heidinger

Bis zu 2.000 Anrufe pro Woche

Seit Anfang September dieses Jahres wurde der öffentliche Verkehr im Mittel- und Südburgenland massiv ausgeweitet. Erste Anlaufstelle für Routenplanungen, Fahrplanauskünfte, BAST-Buchungen und sonstige Anregungen ist ein voll motiviertes Kundenservice-Team der Verkehrsbetriebe Burgenland

TEXT: **CHRISTIAN UCHANN**

Call Agent Hermine Pieler (l.) und Kundenservice-Leiterin Simone Stefanics

Wir haben sehr viele zufriedene Fahrgäste, aber natürlich auch Fahrgäste, die aufgrund der Änderungen verunsichert sind und sich beschweren“, sagt Simone Stefanics, die Kundenservice-Leiterin der Verkehrsbetriebe Burgenland.

Ihr Team, insgesamt 14 sogenannte Calltaker – „man kann sie auch Call Agents nennen“, so Stefanics –, ist rund um die Uhr im Einsatz. Von Montag bis Sonntag zwischen 6 und 22 Uhr ist die Kundenservice-Zentrale physisch besetzt, der Nachtdienst arbeitet von 20 bis 6 Uhr im Homeoffice.

„Die ersten Tage – als BAST und die neuen Buslinien starteten – waren sehr anstrengend. Es wurde aber immer besser, die Fahrgäste zeigten auch Verständnis dafür, dass sich vieles erst einspielen muss“, schildert Stefanics.

Aufklärungsbedarf bei BAST

Mittlerweile sind es rund 1.700 bis 2.000 Anrufe pro Woche. Die Gesprächsdauer liegt zwischen zwei und 15 Minuten. Vor allem bei der BAST-Registrierung und -Buchung kann es noch etwas länger dauern. „Hier müssen wir noch viel erklären, etwa, dass das BAST nicht in Anspruch genommen werden kann, wenn ein öffentliches Verkehrsmittel vorhanden ist. Dann muss ein Teil mit dem öffentlichen Linienbus zurückgelegt werden“, so Stefanics.

„Es stimmt, dass wir beim BAST noch Aufklärungsbedarf haben – nämlich, dass es sich um kein klassisches Taxi handelt, sondern um eine Unterstützung bzw. einen Zubringer zum öffentlichen Verkehr“, sagt Geschäftsführer Wolfgang Werderits.

Rundumservice

Insgesamt halten sich die Beschwerden, wie etwa Busverspätungen oder verpasste Anschlüsse, in Grenzen. Das liegt vor allem am Rundumservice, der angeboten wird. „Wenn etwa ein Fahrgast anruft, dass er um 10 Uhr in Wien sein möchte, dann schauen sich die Agents an, wo der Fahrgast zu Hause ist, wo sich der nächste Haltepunkt befindet, und planen die Route“, erklärt Werderits.

„Und sollte einmal das BAST den Anschluss zu einer öffentlichen Haltestelle knapp verpassen, dann informieren wir den entsprechenden Bus, dass er noch ein paar Minuten wartet“, ergänzt Kundenservice-Leiterin Simone Stefanics.

Sie zeigt sich jedenfalls sichtlich stolz auf ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter: „Die Motivation ist auch deshalb so groß, weil wir an etwas arbeiten, das es vorher nicht gab. Wir können zwar nicht jeden glücklich machen, aber wir versuchen es.“

Infos: www.verkehrsbetriebe-burgenland.at

Foto: Uchann

morgen

Die Zukunft im Blick

Soziallandesrat Leonhard Schneemann und Landeshauptmann Hans Peter Doskozil

Erfolgsmodell wird ausgeweitet

Das burgenländische Anstellungsmodell für betreuende Angehörige hat sich als Erfolgsmodell erwiesen und wird nun ausgeweitet.

„Ab dem 1. Januar 2024 öffnet das Modell für Personen, die zwar kein Verwandtschaftsverhältnis, aber ein Vertrauensverhältnis zur pflegebedürftigen Person haben“, so LR Leonhard Schneemann. „Diese Erweiterung ermöglicht es beispielsweise Nachbarn oder engen Freunden, in das Anstellungsmodell einzusteigen“, erklärt LH Hans Peter Doskozil.

So können in Zukunft nach Wunsch noch mehr Burgenländerinnen und Burgenländer zu Hause betreut werden.

DIE ZUKUNFTSZAHL

+5,7

Der Burgenland Tourismus verzeichnete im September einen Zuwachs von 5,7 Prozent bei den Übernachtungen (311.564) im Vergleich zum Vorjahr.

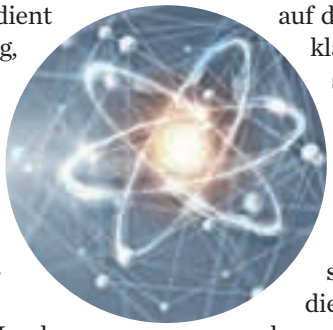
KOLUMNE

Werner Gruber

Tagebuch des Forschungskoordinators

3. Oktober 2023 – Wien

Bundesländerdialog vom Bundesministerium für Wissenschaft und Forschung, wo sich ranghohe Beamte aus verschiedenen Ministerien, die Verantwortlichen für die Forschung aus den Bundesländern und auch Top-Forscherinnen bzw. -Wissenschafter treffen. Das Treffen dient nicht nur der Vernetzung, es werden auch die neuen Förderprogramme der EU und des Bundes vorgestellt. Alles in allem ein spannender Termin, tatsächlich nicht fad, viel Neues und einiges Brauchbares gelernt.



11.45 Uhr: Mein Handy blinkt heftig: Ferenc Krausz – ein österreichisch-ungarischer Physiker – erhält den Nobelpreis für Physik. Als vor einem Jahr bekannt gegeben wurde, dass Anton Zeilinger den Nobelpreis erhalten sollte, habe ich den Medien den ganzen Tag erklärt, was das Thema seiner Forschung ist (am besten wäre gewesen, die gesamte Quantenmechanik in zwei Minuten zu erklären). Das würde heute nicht anders sein. In einer Unterbrechung des Bundesländerdialogs gab es eine Erklärung, warum es wieder einen Nobelpreis „für Österreich“ gibt und so weiter.

Wissenschaftsfeindlichkeit: Was tun?

Nach einigen Presseanfragen dann das Ersuchen, am Abend beim runden Tisch nach der ZIB2 über den aktuellen Nobelpreis zu diskutieren. Natürlich, es ist Teil des Jobs, die Bevölkerung an der Wissenschaft – und vor allem auch an den Erfolgen (über die Misserfolge will keiner etwas wissen, auch wenn wir da mehr lernen) – teilhaben zu lassen.

Am Abend gab es eine nette Diskussion rund um die österreichische Wissenschaft, am Ende kam eine wichtige Frage an mich: „Wir haben in Österreich eine hohe Wissenschaftsfeindlichkeit. Was können wir dagegen tun?“ Ich machte eine kurze Replik auf die Corona-Krise und erklärte, dass es am besten sei, mit den Menschen zu reden. Tatsächlich bin ich überzeugt, dass es die beste Werbung für Wissenschaft und Forschung ist, den Menschen persönlich über die eigene Arbeit zu erzählen; weitreichender: auch über Probleme und den wissenschaftlichen Prozess. Wie man nachweist, dass man mit seiner wissenschaftlichen Meinung richtig liegt, wie man eine wissenschaftliche Arbeit schreibt usw. Am Ende einer Arbeit sieht man nur das Ergebnis, nicht aber den Weg dorthin. Erst, wenn man diesen Prozess kennt, kann man die Ergebnisse der Wissenschaft auf eine faire Art und Weise kritisieren. Es gibt aber noch ein größeres Problem mit der Beantwortung dieser Frage – aber davon das nächste Mal.

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

Fotos: Landesmedienservice, Fertl, Adobe Stock

„PRESSE"-AWARD 2023. Sieger Jürgen Schrödl (l.) mit Ehemann Aaron bei der „Presse"-Gala in den Wiener Sofiensälen

Ein Stoober ging nach Amerika

Beim „Presse"-Award 2023 wurde er zum erfolgreichsten Auslandsösterreicher des Jahres gewählt. Als Finanzvorstand und Vizepräsident von Pizza Hut Global Digital & Technology zählt Jürgen Schrödl zu den erfolgreichsten Managern in seiner Branche. Seine Wurzeln vergisst er nicht: Im Herzen bleibt er immer ein Stoober Plutzer

TEXT: **MARTIN HOLLWECK**

„Du bist erfolgreich, wenn du morgen ein besserer Mensch bist als heute. Und auch die Welt sollte morgen besser sein." So einfach definiert Jürgen Schrödl Erfolg. Und Erfolg hat der 45-jährige Stoober in seinem Berufsleben genug (siehe Kasten). „Ich komme aus einer Stoober Arbeiterfamilie, da hat man den Fleiß in den Genen", erzählt Schrödl, der neben seiner Ausbildung immer berufstätig war. Seit 2005 lebt er auf der anderen Seite des Atlantiks, zuerst in Toronto/Kanada, jetzt in Texas. Die amerikanische Lebensweise und Mentalität mochte er von Anfang an: „Wenn du es nicht ausprobierst, dann lernst du nichts, so halten es die Menschen hier. Ich lerne immer dazu und baue gerne etwas Neues auf. Titel sind hier nicht wichtig, man kann mit jedem reden. Das ist auch meine Mentalität."

Als Finanzvorstand und Vizepräsident von Pizza Hut Digital & Technology ist er viel unterwegs: Singapur, Ho-Chi-Minh-Stadt, Neu Delhi, London und Dubai sind nur einige der Destinationen, die er regelmäßig besucht. Zwischen 100.000 und 150.000 Flugkilometer jährlich kommen da schon zusammen. „Fliegen ist nicht so

Fotos: Privat, Pizza Hut Global, ZVG

STOOB 2022. Jedes Jahr zu Weihnachten kommt Jürgen Schrödl traditionell nach Stoob und besucht seine Mutter, Geschwister und Freunde

„Wenn du es nicht ausprobierst, dann lernst du nichts." Pizza Hut-Vizepräsident und Finanzvorstand Jürgen Schrödl schätzt die amerikanische Mentalität

sexy, wie man vielleicht glaubt. Du musst ja auch deine Arbeit machen und hast deine Deadlines. Und je älter ich werde, desto mehr spüre ich die langen Reisen", erzählt er lachend. Seine Freizeit in Dallas geht er ruhiger an. Er macht regelmäßig Sport, geht ins Kino, liest verschiedenste Bücher, kocht gerne und macht zusammen mit seinem Mann Aaron Roadtrips durch Amerika. Daneben engagiert er sich bei einem Sozialprojekt.

Spritzer am Tennisplatz

„Was ich schon vermisse, ist die burgenländische Gemütlichkeit. Am Tennisplatz in Stoob sitzen und spontan einen Spritzer trinken. Das ist hier nicht so einfach." Schrödl kommt regelmäßig nach Hause und besucht seine Familie und Freunde in Stoob, mit denen er auch gemeinsam in Griechenland urlaubt, wenn es die Zeit erlaubt. „Worauf ich mich immer freue, wenn ich nach Hause komme, ist der Semmelkren meiner Mama. Dann weiß ich: Ich bin zu Hause." Seine Stoober Wurzeln hat er auch sprachlich nicht abgelegt. Ausdrücke wie „Hiaz" (jetzt aber), „Haltaus!" (Aufpassen) oder „a Eitzerl" (ein bisschen) kommen ihm immer wieder über die Lippen.

Beim Weggehen aus Stoob ist immer ein Stück Wehmut dabei. Das Kochbuch seiner Oma hat er in sein Haus nach Dallas mitgenommen und kocht dort mit Vorliebe burgenländische Rezepte. „Pizza, Tacos und gebackenes Hendl sind schon in Ordnung, aber das ist nichts gegen ein echtes Paprikahendl oder Gulasch aus der Heimat."

Irgendwann wird Jürgen Schrödl wahrscheinlich wieder nach Stoob zurückkommen. Und der Spritzer und die Freunde am Tennisplatz werden dann noch da sein.

DIE ERFOLGSGESCHICHTE DES JÜRGEN SCHRÖDL (45)

Nach seiner Matura in der HAK Oberpullendorf absolvierte Jürgen Schrödl in Wien zwei Studien (Betriebswirtschaft und Wirtschaftspädagogik). Daneben arbeitete er bei einem Steuerberater. Bei einem Auslandssemester in Kanada lernte er seinen Lebenspartner und heutigen Mann Aaron kennen. Nach drei Jahren Fernbeziehung ging Schrödl nach Toronto und heuerte bei „Yum!Brands" an. Zu dem Konzern gehören u. a. Pizza Hut, Kentucky Fried Chicken und Taco Bell. Inzwischen ist Schrödl bei Pizza Hut Vizepräsident und Finanzvorstand. Pizza Hut hat aktuell etwa 19.000 Restaurants weltweit und eröffnet etwa 1.000 neue jedes Jahr. Zuletzt organisierte Schrödl einen 90-Millionen-Dollar-Deal mit einer australisch-israelischen Firma. Er lebt seit fünf Jahren mit seinem Mann Aaron in einem Vorort von Dallas/Texas.

Eine Seeumrundung in Buchform: „Grenzgänger“ von Autorin Brigitte Krizsanits (r.) und Fotografin Birgit Machtinger

Buch: Grenzgänger Neusiedler See

Der Neusiedler See – ein Grenzgänger im Wandel der Zeit. Ein See, zwei Länder, viele Meinungen und eine lange Geschichte

TEXT: **MARTIN HOLLWECK**

Der Literat Franz Werfel bezeichnete den Neusiedler See einst als „Österreichs seltsamen Gast“ – ein Gast, der kommt und geht. Im Auftrag des Landes haben sich die Autorin Brigitte Krizsanits und die Fotografin Birgit Machtinger aufgemacht, um ihn in seinen vielen Facetten einzufangen. Entstanden ist ein gelungener Bildband, der bekannte Blickwinkel und neue Eindrücke preisgibt.

„Wenn ich mit dem Rad den Osliper Berg überwinde, bin ich stets aufs Neue von dem Anblick überwältigt. Weingärten, die Dachlandschaft von Rust und dann: der See. Gerade die Recherche für dieses Buch hat meine Begeisterung für ‚unseren‘ See bestärkt“, erzählt Brigitte Krizsanits. Fotografin Birgit Machtinger schätzt die Ruhe, die vom See ausgeht: „Es heißt, meine Bilder strahlen Leichtigkeit aus und wirken beruhigend. Genauso fühle ich mich, wenn ich rund um den Neusiedler See unterwegs bin.“

Der Neusiedler See ist ein Grenzgänger: Sein Wasser kennt kein staatliches Territorium, der Pegel schwankt zwischen Niedrigständen und Überflutung und seine Lage zwischen Alpen und Pannonischer Tiefebene beschert manch seltene Gäste des Tier- und Pflanzenreichs. Das Buch „Der Neusiedler See – ein Grenzgänger im Wandel der Zeit“ spürt diesen Übergängen wie auch der Geschichte nach.

Über das Buch

Das im Zuge von zwei Jahren Recherche entstandene Buch setzt sich mit der Entstehung des Sees, der Geschichte der Seeregion als Lebensraum, dem Naturraum Neusiedler See, seiner wirtschaftlichen Bedeutung sowie dem Wechselspiel zwischen Austrocknung und Überflutung auseinander. Die Fotos zeigen bekannte Blickwinkel und neue Perspektiven, die lesenswerten Texte bringen manch eine Überraschung zutage. Das Buch ist im Auftrag der Burgenländischen Landesregierung entstanden.

BRIGITTE KRIZSANITS, BIRGIT MACHTINGER.
Der Neusiedler See –
Ein Grenzgänger im Wandel der Zeit
Edition Lex liszt 12, Oberwart, 2023
Hardcover 224 Seiten
Buchpreis: 39 €
ISBN: 978-3-99016-264-4

Das Buch ist ab 9. November im Buchhandel erhältlich.

Fotos: Birgit Maschtinger, Verlag

Auf rot-goldenen Spuren in Nordamerika

Eine kleine burgenländische Delegation rund um Landeshauptmann Hans Peter Doskozil traf in Kanada und in den USA ausgewanderte Burgenländerinnen und Burgenländer und deren Nachfahren

TEXT: **CHRISTIAN UCHANN & LANDESMEDIENSERVICE**

Die österreichische Botschafterin in den USA, Petra Schneebauer, und Landeshauptmann Hans Peter Doskozil

Seit mehr als 50 Jahren gehört es bereits zur guten Tradition, dass Mitglieder der Landesregierung die Burgenländerinnen und Burgenländer in Kanada und in den USA besuchen. Der jetzige Besuch stand ganz im Zeichen des Nachklangs des 100-Jahr-Jubiläums, das das Burgenland 2021 begangen hatte.

Große Heimatverbundenheit

„Die Heimatverbundenheit der Burgenländerinnen und Burgenländer in Nordamerika ist tief verwurzelt. Zahlreiche von ihnen haben ihre Heimat niemals vergessen und das beruht auf Gegenseitigkeit. Ich bin überrascht und beeindruckt, mit welcher Begeisterung und wie intensiv sich diese Menschen mit dem Burgenland beschäftigen“, resümierte Doskozil.

Reger Austausch

Diese große Heimatverbundenheit wird unter anderem von Persönlichkeiten wie Rudy Graf, Präsident des Burgenländer Clubs Toronto, und Anita Walthier, Vorsitzende der Burgenländischen Gemeinschaft in Chicago, getragen. In Northampton, Pennsylvania, traf die Delegation auf Ed Pany, den Leiter des Cement Museums und Sohn eines ausgewanderten Stegersbachers, und Bürgermeister Tony Pristash, dessen Familie mütterlicherseits aus Punitz stammt, sowie Bobby Strauch, Nachfahre einer südburgenländischen Familie.

Historische Erinnerungsstätten

Mit dem Cement Museum und dem Stegersbach Sister City Memorial besuchte die Delegation in Northampton auch bauliche Erinnerungsstätten des Burgenlandes. Das Cement Museum dokumentiert den Bau der weltgrößten Zementwerke ab den 1890er-Jahren, die zum Entstehen monumentaler Bauwerke, wie etwa des Panamakanals, beitrugen. „Hunderte ausgewanderte Burgenländer waren hier unter harten Bedingungen beschäftigt“, so Doskozil.

Heimische Kulturpflege

Musikalisch ließ der Sängerbund der Auslandsburgenländer in Coplay, Pennsylvania, das Burgenland hochleben. Einen feierlichen Abschluss fand die Reise mit dem Katharinen-Ball in New York.

Kontaktpflege intensivieren

Doskozil kündigte auch ein neues Kapitel der Kontaktpflege an: „Wir wollen Plattformen schaffen, um jungen Nachfahren der Auswanderer das heutige Burgenland zu präsentieren und einen gezielten Austausch zu ermöglichen, zum Beispiel mit Bildungseinrichtungen wie der Joseph-Haydn-Privathochschule und der FH Burgenland, aber auch im Rahmen von ‚Artist in residence‘-Projekten oder im wirtschaftlichen Sektor.“

Mehr Fotos auf www.meinburgenland.at

Foto: landesmedienservice

Lajt ausrichten

Ein Lieblingsthema am pannonischen Stammtisch: Wer hier wie und warum die Pannonier sind. Diesmal: Esterházy oder Sarközi?

KOLUMNE: **WOLFGANG WEISGRAM**

Unlängst hat der Wirt jene Frage aufgeworfen, die uns immer wieder beschäftigt: Was warum das Pannonische an Pannonien ausmacht. „Die Landschaft? Die Leibspeisen? Das besondere Licht? Die speziellen Lustbarkeiten? Oder doch d'Lajt?" Schnell einigten wir uns darauf, dass es die Leute sind. Womit sich – so ist eben die Philosophie und die Wirtshausphilosophie besonders – die Frage nach Henne und Ei ergab: Machen die Pannonier aus dem Landstrich erst Pannonien oder macht umgekehrt das pannonische Land aus normalen Menschen – Hunnen, Goten, Awaren, Magyaren und so weiter – Pannonier? „Machen wir's einfacher", sagte der Wirt, „welchen Menschen haltet ihr für ein besonders gelungenes pannonisches Exemplar? Ganz spontan. Überlegt's nicht lange."

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

Während der wegen seiner G'scheitheit so genannte Siebener noch überlegte, schoss es aus dem jüngeren der beiden Jakobiner wie aus einer Pistole: „Esterházy!" Eh nicht der aus dem Fürstenhaus, „der heißt ja jetzt ohnehin anders". Sondern der von den Grafen: „Zum erlesenen Pannonien gehört unbedingt Péter Esterházy." Der große ungarische Dichter starb 2016 mit erst 66 Jahren.

Der ältere Jakobiner, ein besonders Belesener, stimmte zu, ergänzte aber: „Wir dürfen keineswegs seinen jüngeren Bruder vergessen. Márton heißt er." Er war einer der herausragendsten Fußballspieler, Teil der großen ungarischen 1986er-Mannschaft. Die hat sich – „ihr erinnert euch doch?" – gegen Österreich für die WM in Mexiko qualifiziert. Im Rapidstadion, „damals noch Weststadion", haben sie 3:0 gewonnen. „Es war aber wie ein Heimspiel für Ungarn, Hunderte Busse kamen über die noch Eiserne Grenze. Viele sagen, an diesem 17. April 1985 hat begonnen, was wir heute die Wende nennen." Ein gerade für Pannonien entscheidendes Datum also.

„Meine Herren", ergriff nun der blaurote Methusalem das Wort, „ich hätte einen anderen Vorschlag: Professor Rudolf Sarközi." Eine kleine Gestalt, aber eine imposante Erscheinung. Einer, der mit allen Großkopferten auf Du und Du stand. „Ich würd' gern sagen: Er ist einer von uns geblieben. Aber das trifft es nicht ganz." Sarközi habe ja erst einer von uns, die wir die Seinen nie in unserer Mitte haben wollten, werden müssen. „Das war seine große Tat: Er hat die Volksgruppe der Roma vom Rand in die Mitte geführt." Da war er, no na, nicht allein. Aber Rudolf Sarközi, geboren 1944 im „Zigeunerlager" von Lackenbach, gestorben 2016 in Wien, war das Gesicht dazu. Und als Chef des Roma-Kulturvereins die unermüdlich treibende Kraft.

„Und du, Siebener, was würdest du sagen?" Wie aus Gedanken gerissen und ganz entgegen seiner Gewohnheit erwiderte der: „Ach, was soll ich schon sagen?" Das aber war so ungewöhnlich, dass der Jakobiner dem Wirt den allzeit gültigen Fingerzeig gab und wir, erstmals, dem Siebener zuprosteten. Ermunternd beinahe.

Illustrationen: Designed by macrovector/Freepik, Roseneder

prost&mahlzeit

Das Rezept des Monats auf einen Blick

ZUTATEN

Kürbiskernbiskotten: ● 5 Eier ● 25 g Weizenmehl glatt ● 90 g Kristallzucker ● 35 g Staubzucker ● 40 g Kürbiskerne, gerieben ● 2 EL Kürbiskernöl ● ½ TL Bourbon-Vanillezucker ● 1 Prise Salz

Creme: ● 350 g Mascarpone ● 60 g Naturjoghurt ● 55 g Staubzucker ● Saft einer ½ Zitrone ● 1 Prise Zimt ● ½ TL Bourbon-Vanillezucker ● 40 ml Amaretto

Apfelconfit: ● 600 g Äpfel ● 200 ml Apfelsaft ● 1 Zimtstange, 3 Nelken ● Saft und Schale von 1 Zitrone ● 25 ml Rum

Rezept von
Lokalaugenschein
in Podersdorf

Einen Lokalaugenschein kann man in dem modern eingerichteten Lokal selbst vornehmen, und zwar in der Küche. Wie die mit viel Kreativität und Sorgfalt angerichteten Speisen entstehen, kann man durch eine große Glasfront beobachten.
Die meisten Zutaten kommen direkt aus dem Seewinkel, Rind von der Hoad, Gemüse aus Frauenkirchen, Fleisch und Würste von Jo Göltl und vielen kleinen Produzent*innen mehr. Regionalität und Ideenreichtum regieren die Küchenlinie von Melanie und Daniel Schreier.
www.lokalaugenschein.eu

Apfel-Kürbiskern-**Tiramisu**

ZUBEREITUNG

Für das Apfelconfit
150 g Äpfel in 5 mm große Würfel schneiden und beiseitestellen. Den Rest der Äpfel schälen, entkernen, in kleine Stücke schneiden und mit den restlichen Zutaten in einem Topf dünsten. Zimtstange und Nelken entfernen und mit einem Stabmixer pürieren. Zum Schluss die würfelig geschnittenen Äpfel untermengen und auskühlen.

Für die Kürbiskernbiskotten
Eier trennen. Das Eiweiß mit dem Kristallzucker halbsteif schlagen. Dotter mit Staubzucker, Salz, Vanille und Kürbiskernöl schaumig rühren. Mehl mit den geriebenen Kürbiskernen mischen und abwechselnd mit dem Eischnee unter die Dottermasse heben. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech 5 mm dick aufstreichen. Im vorgeheizten Backrohr bei 175 °C Heißluft 10–12 Minuten backen.
Kalt werden lassen und in Quadrate schneiden.

Für die Creme
Die Mascarpone schaumig aufschlagen. Restliche Zutaten unterheben.
Danach alle Zutaten übereinanderschichten und mit Staubzucker bestreut servieren.

Fotos: Lokalaugenschein/Genuss Burgenland

PRODUKT DES MONATS

ausgewählt von Max Stiegl

Renaissance des Graurindes

Wenn es draußen wieder kalt, feucht und früh dunkel wird, ist es Zeit, den Schmortopf endlich wieder aus der Sommerpause zu holen. Das gilt im Burgenland ganz besonders. Hier, im Nationalpark Neusiedl, lebt nämlich ein Tier, das ganz besonders gut zum Schmoren geeignet ist: das Graurind

Graurinder entstammen einer alten Rinderrasse aus Ostungarn, aus den Weiten der Hortobágy-Puszta. Sie sind sehr kräftig und wurden einst gern vor den Pflug gespannt, die Muttertiere wurden selbstverständlich auch gemolken. Für Steaks waren und sind sie nicht besonders gut geeignet, weil ihr Fleisch zu mager und zäh ist. Dafür wurde aus ihnen immer schon das berühmteste Gericht der ungarischen Puszta geschmort, jener köstliche Eintopf, der in Ungarn Pörkölt und bei uns Gulasch heißt.

Raststation Seewinkel

Riesige Herden – pro Jahr rund 200.000 Tiere, schätzen Historiker – wurden von dort zwischen dem 14. und 19. Jahrhundert alljährlich über den sogenannten Oxenweg aus der ungarischen Steppe bis nach Süddeutschland getrieben. Dort sollten sie den Fleischhunger in den aufstrebenden deutschen Städten stillen. Die Vorfahren jener Graurinder, die heute im Nationalpark Seewinkel grasen, ernährten einst große Teile Europas. Der Seewinkel war für die Tiere dabei eine Art letzte Raststation: Dort durften sie sich auf den endlosen Weiden vor dem Markt und dem restlichen langen Weg noch einmal richtig satt fressen. Das Grasen verhinderte die Verbuschung und Verwaldung der Steppe. Die typischen Ziehbrunnen, die heute noch im Seewinkel zu bewundern sind, dienten den Tieren als Tränken.

Ende des 19. Jahrhunderts ging die Bedeutung des Ochsentriebs aus der Puszta langsam zurück, bis er nach dem Zweiten Weltkrieg endgültig zum Erliegen kam. Die Graurinder verschwanden fast vollständig aus dem Burgenland. Erst in den vergangenen Jahrzehnten sind sie dank der Bemühungen und Züchtungen des Tiergartens Schönbrunn und des Nationalparks Seewinkel zurückgekehrt. Heute helfen sie wieder mit, die alte Kulturlandschaft zu erhalten. Weil die Tiere halbwild im Nationalpark leben, werden sie nicht auf einem Schlachthof geschlachtet, sondern völlig stressfrei auf der Weide geschossen. Das Fleisch der Rinder wird exklusiv von der Fleischerei Karlo in Illmitz vertrieben.

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.

Das Kesselgulasch vom Rebenfeuer

Im Gut Purbach verkochen wir gern das ganze Rind, von der gesottenen Zunge bis hin zum köstlichen Ochsenschlepp, und machen natürlich auch gelegentlich Gulasch beziehungsweise Pörkölt. Leider muss ich gestehen, dass es nicht das beste Gulasch des Nordburgenlands ist. Das kocht Imre Fischer, der ungarische Weingartenhelfer von meinem Pamhagener Winzerfreund Michi Andert, ein Mal im Jahr im großen Kessel mitten im Weingarten über einem Rebenfeuer. Er verwendet vergleichsweise wenige Zwiebeln und Gewürze und setzt ganz auf die geschmackliche Kraft des Fleisches. Hier ist sein Rezept:

Fotos: Pertramer, Inge Prader

Weingartengulasch
nach Imre Fischer

Zutaten: ● 2 kg Wade vom Graurind (oder einem anderen sehr guten, einst glücklichen Rind) ● 1 kg Zwiebeln ● 200 g Schweineschmalz ● 1 Paradeiser ● ½ rote Paprika ● 60 g Paprikapulver süß (1-a-Qualität) ● 3 Knoblauchzehen ● Kümmel gemahlen ● Salz, schwarzer Pfeffer gemahlen ● Suppe ● ⅛ l Rotwein

Die Zwiebeln schneiden und im Schmalz braun rösten, währenddessen das Fleisch parieren und in ca. 2 mal 3 cm große Stücke schneiden. Paradeiser, Paprika und Knoblauch fein hacken.
Wenn die Zwiebeln braun sind, das Fleisch dazugeben, weiterrösten, zwei Drittel des gemahlenen Paprikas dazugeben und durchrösten, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.

Wenn der Fleischsaft austritt, mit Suppe aufgießen, bis das Fleisch gerade bedeckt ist. Gehackten Knoblauch, Paprika und Paradeiser einrühren. Nun unter ständigem Rühren ca. 2 Stunden offen köcheln lassen, eventuell mit gemahlenem Paprika nachwürzen. Zum Finalisieren den Rotwein zugießen und eine weitere halbe Stunde köcheln lassen.

Mit Brot und Rotwein servieren.

Jung-Landwirt Paul Reiner bringt eine Pariser Idee ins Burgenland: eine Marktgärtnerei

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.

Wintergemüse aus der Marktgärtnerei

Landwirt Paul Reiner hat in Frauenkirchen ein individuelles Konzept umgesetzt – eine Marktgärtnerei: sonnengereiftes Biogemüse auf sehr wenig Platz, das ganze Jahr über

TEXT: **SIGRID WEISS/GENUSS BURGENLAND**

Die Wurzeln der Marktgärtnerei, die gerade rund um den Globus wiederentdeckt wird, liegen im Paris des 19. Jahrhunderts. Rund um die Hauptstadt lagen Gärten, die sehr dicht bepflanzt waren und hohe Erträge brachten: Immerhin belieferten die französischen Marktgärtner:innen ein Drittel des Pariser Gemüsebedarfs und erzielten bis zu neun Ernten im Jahr.

Biogemüse aus dem Seewinkel

Der Seewinkel ist mit seinen vielen Sonnenstunden ein hervorragender Platz für den Gemüseanbau. Wenn man in der Landwirtschaft groß geworden ist, umso mehr. Nach seinem Studium wählte Paul Reiner die Marktgärtnerei und die Biolandwirtschaft als Inspiration. Dank viel Zeit im Hofladen liegt ihm der Kontakt mit den Menschen.

Statt Pferdemist setzt er auf Kompost, die Beete sind schmal und dicht bepflanzt. Auch das Bodenleben ist wichtig, hier wird nicht umgegraben, um die Bodenkulturen zu erhalten. Der Boden ist immer begrünt, sei es mit Gemüsesaat oder Zwischensaaten. Buchweizen, Ringelblume und Senf reichern den Boden wieder mit Stickstoff an. Phosphor schließt ihn auf und fördert das Bodenleben, wodurch Erosion vermieden wird. Gerade im Seewinkel, wo immer der Wind über die Ebene bläst, eine wichtige Maßnahme. Auch eine Verdichtung des Bodens wird durch den Verzicht auf schwere Maschinen vermieden. Die Gerätschaften sind klassische Grabgabeln oder ein einspuriges Saatgerät, das an ein Fahrrad erinnert.

Sortenvielfalt & Wintergemüse

Während noch die süßesten Paradeiser, knackige Melanzani und pralle Paprika geerntet werden, steht auch schon das erste Wintergemüse auf den Feldern. Viele Kohlarten, Wintersalate, Pak Choi, Rotkraut, Kohlsprossen, Zwiebeln und Knoblauch gedeihen hier im Freiland und in Folientunneln. Erstaunlich, was bei uns im Winter wächst. Falsch, dass man dann nur noch von Importen leben kann.

Direktvermarktung im Hofladen

Kurz vor der Ausfahrt aus Frauenkirchen, in Richtung St. Martins Therme, findet man den Hofladen. Jeden Samstag steht er mit seiner bunten Auswahl am Meidlinger Markt – in bester Tradition der Pariser Marktgärtner, das Gemüse in die Stadt zu bringen. ***www.reiners.at***

Fotos: Genuss Burgenland, Birgit Machtinger

H.M.I
Neusiedler Anlagenbau GmbH

Weiden am See - Wien - Friedberg - Szentgotthard

WIR SIND IHR PARTNER FÜR:

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

Zentrale:
Tel: +43 2167 20836

Obere Hauptstraße 80
office@hmi-a.at

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

Werbung

NEU!

BANK BURGENLAND

BANK BGLD WOHNBAU

WANDELSCHULDVERSCHREIBUNG 2023 – 2034/10 BURGENLAND

3,75% fix und KESt-frei

AT0000A36WZ0

Laufzeit: 15.09.2023 bis 14.09.2034
Stückelung: € 1.000,–
Tilgung zu 100% am 15.09.2034.

Profitieren Sie von attraktiven Zinsen:
3,75% fix und KESt-frei während der gesamten Laufzeit. Wir beraten Sie gerne.

Risikohinweis: Bitte beachten Sie die im gebilligten und veröffentlichten Kapitalmarktprospekt vom 28.08.2023 beschriebenen Risikofaktoren. Die Emittentin ist gesetzlich zu keinem Rückkauf während der Laufzeit verpflichtet.

Dies ist eine Werbemitteilung der HYPO-BANK BURGENLAND AG mit ausschließlichem Informationscharakter, für deren Vollständigkeit und Richtigkeit keine Gewähr übernommen wird. Es handelt sich weder um ein Anbot noch um eine Kaufempfehlung und kann keine individuelle (steuer-) rechtliche Beratung ersetzen. Die vollständigen endgültigen Bedingungen, eine emissionsspezifische Zusammenfassung, der gebilligte und veröffentlichte Kapitalmarktprospekt vom 28.08.2023 sowie das Basisinformationsblatt sind bei der Emittentin Hypo-Wohnbaubank AG und auf deren Website (https://www.hypo-wohnbaubank.at), sowie bei der Treugeberin HYPO-BANK BURGENLAND AG und auf deren Website (https://www.bank-bgld.at) erhältlich. Die Billigung des Kapitalmarktprospekts ist nicht als Befürwortung des angebotenen Bonds zu verstehen. Potenzielle Anleger sollten den Kapitalmarktprospekt lesen, bevor sie eine Anlageentscheidung treffen, um die potenziellen Risiken und Chancen der Entscheidung, in den Bond zu investieren, vollends zu verstehen. Sie sind im Begriff, ein Produkt zu erwerben, das nicht einfach ist und schwer zu verstehen sein kann. Die Emission unterliegt den Bestimmungen des BaSAG („Bail-In"), ein Verlust des eingesetzten Kapitals ist möglich.

Stand: September 2023

bank-bgld.at

Best of vergangene Events

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

TEXT: **ROLAND SCHULLER, FABIAN SORGER, LANDESMEDIENSERVICE**

30 Jahre FH Burgenland

Bei Festakt und anschließender Party im Schloss Esterházy ließen Ehrengäste, Wegbegleiter, Freunde, Mitarbeiter sowie aktuelle und ehemalige Studierende die Erfolgsgeschichte der FH Burgenland Revue passieren – und richteten gezielte Blicke in die Zukunft.

Generation Next Festival

Nach dem Motto „It's only rock 'n' roll, but we like it" ging an drei Abenden an drei verschiedenen burgenländischen Locations die Generation Next-Festivalreihe über die Bühne. Hier die besten Fotos vom Event in der Bauernmühle Mattersburg

Frauenkunsthandwerksmarkt

„Unbeschreiblich weiblich" ging es beim 9. Frauenkunsthandwerksmarkt in der Orangerie in Eisenstadt zu. Der Andrang war enorm. Mit insgesamt 70 Künstler*innen und Kunsthandwerker*innen zählt der Markt zu den größten Frauenmärkten Österreichs.

schau vorbei.at

AUSFLUGSZIELE
EVENTKALENDER
SCHAUCLUB

DIE NEUE WEBSITE IST DA!

AUSFLUGSZIELE | NATUR & TIERE

St. Martins Therme & Lodge

Vor den Besuchern der hauseigene See, dahinter die pannonische Landschaft mit ihren Gräsern und Ebenen: Es kommt einem vor, als wäre man weit gereist. Dabei liegt die St. Martins Therme & Lodge gerade einmal eine Autostunde von Wien entfernt. Außerdem bietet sie umfangreiche Freizeit- und Erholungsmöglichkeiten: von Entspannung und Badespaß in der Therme über den Verwöhnurlaub in der Lodge bis zu Aktivprogrammen in der umliegenden Natur.

www.stmartins.at

Das schau-Erlebnis ist jetzt 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:

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.

EVENTKALENDER

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

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-PAPER

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.

FOTO: ANDREAS HOFER PHOTOGRAPHY

Der Herbst ist da

… und mit ihm all seine Bräuche. Von Nord bis Süd startet das traditionelle Martiniloben, die ersten Adventmärkte halten Einzug und Konzerte sowie Aufführungen spicken das ganze Programm

TEXT: **KREMSER/FUCHS**

in Kürze

Feuerwehrmann Sam Live!
Das Kindertheater nimmt mit auf das Abenteuer „Der verlorene Piratenschatz“ mit Sam und seinen Freunden.
11. und 12. 11.
Kulturzentrum Oberschützen

Wissenschaft am Abend
„Haydn als Komponist der Aufklärung“ steht im Zentrum dieses Abends aus der Veranstaltungsreihe.
16. 11., 18 Uhr
Landesmuseum Burgenland

Eva Maria Marold
In ihrem Musik-Kabarett „Radikal inkonsequent“ interpretiert die gebürtige Burgenländerin Altbekanntes.
24. 11., 20 Uhr
KUGA Großwarasdorf

Ruster Adventmeile
Jeweils von Freitag bis Sonntag, 14 bis 20 Uhr, erwarten Besucher zahllose kulinarische, musikalische und handwerkliche Highlights in der Freistadt.
17. 11.–27. 12.
Kulturzentrum Eisenstadt

LÖSUNG FÜR DAS RÄTSEL AUS MEIN BURGENLAND 2023 AUSGABE 8:

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

BK-Sr-23896

HERBSTLAUB

Lange Nacht der Keramik

Die Benefizveranstaltung „Lange Nacht der Keramik“ findet am 23. November 2023 in Stoob statt und hält ein vielfältiges Programm für Besucher jeden Alters bereit. Ab 15 Uhr gibt es in den Werkstätten der Keramikschule Stoob Einblicke in die Welt der Keramikherstellung. Bis in die Abendstunden warten dazu eine Fotoausstellung, eine Autorenlesung, vielseitige musikalische Unterhaltung, eine Weinverkostung und – für die herbstliche Atmosphäre – Kastanien und Glühwein.
www.ceramico.at

Martini 2023 in Markt St. Martin

Seit 1. und noch bis zum 11. November findet dort heuer bereits zum 23. Mal Martini statt; mit dem Martinikirtag am 11. 11. als krönendem Abschluss. Davor warten im Geiste des heiligen Martin Freude, Kultur und kulinarische Genüsse auf die Besucher, darunter Verkaufs- und Infostände, etliche Ganslessen, Darstellungen des heiligen Martin hoch zu Ross, Landsee-Erkundungstouren, musikalische Darbietungen vom Kinderchor über Blasmusik bis hin zu DJs, eine Hüpfburg, Heißluftballonflüge u. v. m.
www.martinikirtag.at

Fotos: Ceramico, Adobe Stock

mehr wien zum leben.
wienholding
Ein Unternehmen der Stadt Wien

mehr musicals mehr unterhaltung.

REBECCA
bis Jänner 2024 — **Raimund Theater**

ROCK ME AMADEUS
seit 07. Oktober 2023 — **Ronacher**

PHANTOM DER OPER
ab Frühjahr 2024 — **Raimund Theater**

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.

www.wienholding.at

vbw VEREINIGTE BÜHNEN WIEN

Wien Ticket +43 1 58885 wien-ticket.at

GGK MULLENLOWE

wia xogt

tako se veli / így mondjuk / sar phendo

So sprechen Burgenländerinnen und Burgenländer – von Leo Szemeliker

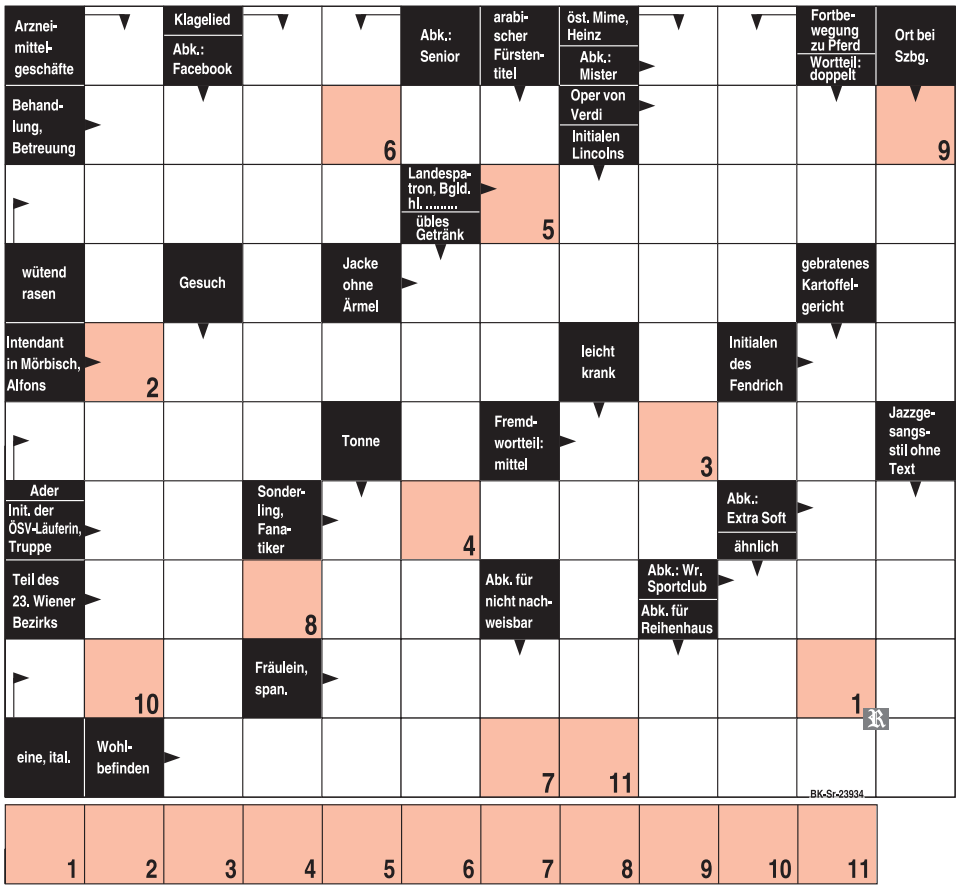
„Ki ne pije vino nit rakije, neće vidit Boga nit Marije.“ *(„Wer weder Wein noch Schnaps trinkt, wird niemals Gott oder Maria begegnen.“)* Burgenlands Caritas-Direktorin **MELANIE BALASKOVICS** mit einem Lebens-anregenden Spruch aus Schachendorf-Dürnbach/ Čajta-Vincjet (Bezirk Oberwart)

„Szamár ordít, eső lesz.“ *(„Der Esel brüllt, es wird regnen.“)* **BERTA TEKLESZ,** Standesbeamtin i. R. aus Oberpullendorf/Felsőpulya, zitiert ein häufig geflügeltes Wort zu Eseln und deren angeblicher Gabe, Regen anzukündigen.

„‚Pfiat di‘, sog da Fux. ‚Deis is mei Geheimnis. Es is gaounz uafoch: Ma gsiaht nua mit n Hearzn guid. Deis, af wos aoukimmb, kinna die Augn nit gsegn‘.“ *(„‚Lebe wohl‘, sagte der Fuchs. ‚Hier ist mein Geheimnis. Es ist sehr einfach: Man sieht nur mit dem Herzen gut. Das Wesentliche ist für die Augen unsichtbar‘.“)* **KARIN RITTER,** aus Neustift bei Schlaining stammende frühere Geschäftsführerin des Burgenländischen Volksliedwerks, hat „Le Petit Prince“ ins Hianzische übersetzt (erschienen 2020 als „Da kluani Prinz“).

Liebe Leser! Wenn auch Sie vorstellen wollen, wie man in Ihrer Gemeinde spricht, senden Sie bitte einen Satz in Ihrer Sprache oder Ihrem Dialekt an redaktion@meinburgenland.at

RÄTSEL



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

KOLUMNE

Jakob Perschy

Perschys Perspektiven

Als Kind war ich mit dem hl. Martin nicht hundertprozentig zufrieden. Mich störte etwas an der Geschichte. Nämlich: Warum hat Martin den Mantel in der Mitte zerschnitten und nicht den ganzen dem Bettler überlassen? Wär schon nicht gleich erfroren, der Herr Offizier. Außerdem haben nach meiner kindlichen Auffassung nun beide nicht wirklich was davon gehabt: So einen halberten Mantel kann man nicht einmal zuknöpfeln. Ich stellte mir ja den Mantel nicht als römischen Umhang, sondern wie meinen eigenen Kinderwintermantel vor.

Mittlerweile bin ich doch schon ein bisschen klüger. Nach dem zu Martins Zeiten geltenden römischen Recht gehörte die eine Hälfte der Adjustierung eines Soldaten diesem persönlich, die andere aber war Eigentum des Staates, des Imperium Romanum. Deswegen hat Martin den Mantel geteilt. Seine hohe Moralvorstellung verbot ihm, etwas zu verschenken, was ihm gar nicht gehört. Seit ich das weiß, feiere ich den 11.11. hundertprozentig. Wenn auch ganz sicher nicht als Faschingsbeginn. Aber davon vielleicht einmal später. Fehlt noch der obligate Buchtipp, heute für Kinder: „Der rote Mantel. Die Geschichte vom Heiligen Martin“ des aus Güssing stammenden Autors Heinz Janisch, erschienen im Tyrolia Verlag.

Jakob Perschy ist Landesbibliothekar und Literat

Foto: ZVG

Burgenland Energie

JETZT **ONLINE** WECHSELN

Neuer günstiger Gastarif*

für alle Privatkund:innen

Scanne mich

Optima12 Unabhängig **2.0** burgenlandenergie.at

* Bei Vertragsabschluss bis spätestens 11. November 2023. Wechsel für Bestandskund:innen trotz Bindung möglich.

WIR LÄSST UNS ALLES ERREICHEN.
WIR MACHT'S MÖGLICH.
Es gibt viele Möglichkeiten, Geld sicher und ertragreich anzulegen, Vermögen abzusichern oder Wünsche bestmöglich zu finanzieren. Unsere Raiffeisenberater:innen zeigen Ihnen, welche Produkte am besten zu Ihnen passen, und begleiten Sie persönlich bei Ihrer Finanzplanung.