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

07/2023

Mein Burgenland

MEIN MAGAZIN FÜR LEBEN, LAND UND LEUTE

Öffi-Angebot

Noch mehr Buslinien und das Anruf-Sammeltaxi sorgen für ein engmaschiges Netz

Erfolgreiche Bilanz der

JUBILÄUMSAUSSTELLUNG

90.000 besuchten die Schau auf der Friedensburg Schlaining

Frauenpower in **Oberpullendorf**

DR. ULRIKE WEBER

ist seit Mai als Primaria in der Klinik Oberpullendorf im Einsatz

Kulinarisches **Festival**

RUND UM DEN STERZ

Sterz-Festival auf Schloss Tabor und in der Purbacher Kellergasse

Burgenland Energie

Batterien wieder aufgeladen

MIT BESSERER ENERGIE FÜR EINEN BESSEREN START INS NEUE SCHULJAHR

burgenlandenergie.at

Liebe Burgenländerinnen und Burgenländer!

„Nur gemeinsam schaffen wir die Mobilitätswende“

Der September startete mit einer erfreulichen Nachricht – vor allem für die Pendlerinnen und Pendler aus dem Süd- und Mittelburgenland. Nach intensiven Vorbereitungen der Verkehrsbetriebe Burgenland fiel der Startschuss für 13 neue Buslinien.

Während also woanders Linien eingestellt werden, investieren wir im Burgenland massiv in den Ausbau und die Attraktivierung des öffentlichen Verkehrs.

Es sind aber nicht nur die insgesamt 25 Buslinien, die für noch mehr Mobilität im Land sorgen. Ergänzend bieten die Verkehrsbetriebe in Kooperation mit privaten Unternehmen das Burgenländische Anruf-Sammeltaxi an. Mit diesem bedarfsgerechten Zubringersystem zu den Hauptachsen schließen wir die letzten Lücken im öffentlichen Verkehr.

Die Ausarbeitung dieses innovativen Mobilitätsangebots erfolgte in Zusammenarbeit mit den Gemeinden sowie den Bürgerinnen und Bürgern der entsprechenden Regionen. Dafür möchte ich mich bedanken. Nur gemeinsam schaffen wir die Mobilitätswende und damit einen wichtigen Schritt in Richtung Klimaneutralität.

Ihr

Hans Peter Doskozil
Landeshauptmann Burgenland

Köpfe dieser Ausgabe

S. 11
Herbert Oschep & Andreas Liegenfeld
sind zwei wahre Weinenthusiasten und beantworten Weinfragen ohne Worte

S. 13
Johanna Sebauer
ist Autorin von „Nincshof“ mit Stationen vom Burgenland über Italien bis nach Hamburg

S. 15
Beate Igler
ist Pflege- und Sozialberaterin in Oberpullendorf und gibt Einblicke in ihre tolle Arbeit

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: ZVG, Roland Schuller, Christian Uchann, Benjamin Heidinger. Cover: VBB

EDITORIAL

Christian Uchann

Liebe Leserinnen und Leser!

WAS FÜR EIN FESTIVAL-SOMMER IM BURGENLAND!

Umjubelte Aufführungen von Kittsee bis Neuhaus am Klausenbach – allen voran der Musical-Hit „Mamma Mia!“ auf der Seebühne Mörbisch mit dreißig ausverkauften Abenden und insgesamt 180.890 begeisterten Besucherinnen und Besuchern.

Eine überaus positive Bilanz können auch die Schloss-Spiele Kobersdorf ziehen. Im 20. Jahr der Intendanz von Wolfgang Böck stand „Der Alpenkönig und der Menschenfeind“ auf dem Spielplan. Mit einer Auslastung von 93,6 Prozent setzten die Schloss-Spiele den erfolgreichen Weg der vergangenen Jahre auch heuer fort.

Es sind jedoch nicht nur die Besucherzahlen allein, es ist auch das durchwegs positive Medienecho, das die Kulturverantwortlichen mit Stolz erfüllen darf.

Stolz darf das Burgenland auch auf die Schriftstellerin Johanna Sebauer sein (Seite 13), die in den vergangenen Wochen mit ihrem Roman „Nincshof“ im deutschsprachigen Raum für Furore sorgte. Eine absolute Leseempfehlung!

Empfehlen möchte ich Ihnen auch die Jubiläumsausstellung auf Burg Schlaining (Seite 18). Falls Sie diese eindrucksvolle Schau noch nicht gesehen haben – bis 11. November haben Sie noch Gelegenheit dazu.

Christian Uchann ist Chefredakteur von Mein Burgenland

FOTO DES MONATS

„Achtung! Wir sind zurück“

MIT SCHULSTART SIND WIEDER VERMEHRT KINDER IM STRASSENVERKEHR UNTERWEGS

Dieser Tage beginnt für viele Erstklassler ein neuer Lebensabschnitt, manche Kinder kennen das Prozedere bereits: Es ist Schulstart im Burgenland, damit geht auch das Abenteuer Schulweg wieder los. Diesen eigenständig zurückzulegen, fördert die Entwicklung, bringt aber auch Gefahren im Straßenverkehr mit sich. Gemeinsam mit der AUVA (Allgemeine Unfallversicherungsanstalt) und dem KFV (Kuratorium für Verkehrssicherheit) appelliert das Land Burgenland mittels ca. 900 Aktionsplakaten und unter dem Motto „Achtung! Wir sind zurück“ für mehr Achtsamkeit und Rücksichtnahme gegenüber Kindern im Straßenverkehr.

Das sagt der Weinbauer

Vü Leit nehman si jo Biachl in den Urlaub mit und lesn am Straund ihre Romane, i gfrei mi owa eher aufs Lesen im Herbst zwischen die Rebn

Fotos: Landesmedienservice, Prieler, Illustration: Elena Vinogradova

3 *Fragen an* Landtagspräsidentin Verena Dunst,

die im September ihre letzte Landtagssitzung leiten wird

Ihr schönstes Erlebnis als Landtagspräsidentin?
Schöne Erlebnisse gab es viele in meiner Amtszeit als Präsidentin. Was ich jedoch besonders in Erinnerung behalten werde, sind die vielen Besucher, die wir im Landhaus begrüßen durften. Vor allem die vielen Schulklassen, denen ich die Demokratie und Aufgaben der Politik näherbringen konnte.

Was war Ihre größte Herausforderung als Landtagspräsidentin?
Eine der größten Herausforderungen war sicherlich der Untersuchungsausschuss in der Causa Commerzialbank, den ich in 23 Sitzungen und ca. 150 Stunden von September 2020 bis Ende Feber 2021 erfolgreich geleitet habe. Ganze 2.448 Seiten fassten die Protokolle der Sitzungen, in denen 65 Befragungen durchgeführt wurden. Es war das erste Mal im Burgenland, dass ein UA von der Landtagspräsidentin/dem Landtagspräsidenten geführt wurde, was herausfordernd war, weil nicht auf Erfahrungen oder Abläufe von früheren zurückgegriffen werden konnte.

Wie finden Sie Ausgleich zu Ihrer herausfordernden Arbeit?
Mein Ausgleich ist, Zeit mit meiner Familie zu verbringen, allen voran meine dreijährige Enkeltochter Marie. Aber auch das Bearbeiten unseres Uhudler-Weingartens macht mir Freude und natürlich auch der Weingenuss.

KOLUMNE

Georg Prieler

Reinen Wein einschenken

WIE WIRD DER NEUE JAHRGANG?
Winzer zu sein bedeutet, jedes Jahr auf's Neue überrascht zu werden. Bis zum neuen Jahrgang ist es immer ein langer Weg: Das Weinjahr beginnt mit dem Rebschnitt – bei kalten Temperaturen setzt man den wichtigsten Schritt im Jahr, jeder Rebstock wird individuell betrachtet. Der Austrieb im Frühjahr ist die schönste Zeit – der Weinbauer hofft, dass dieser schnell und gesund vorangeht. Sofort geht es weiter mit dem Ausbrechen der Triebe: Unnötige Triebe müssen entfernt werden, damit der Stock genug Kraft und später auch Luft bekommt. Anschließend müssen die verbliebenen Triebe ins Drahtrahmensystem.

Und schon ist im Juni die Blüte im Gange. Behutsam entfernt der Weinbauer die Blätter, damit während der Bildung der Beeren genug Luft durch die Laubwand zieht und keine Krankheiten entstehen können. Auch bei heißen Temperaturen muss man raus: Denn mancher Stock hat zu viele Trauben– um Gutes für den Stock zu tun, gehören ein paar davon weggeschnitten. Kurz vor der Ernte kann man sich entspannen, doch wirft man bereits einen Blick auf die Wetteraussichten. Es sollte nicht zu heiß sein, aber auch nicht zu kalt. Nun ist es so weit: Die Vollendung – die Ernte hat begonnen. Mit vielen fleißigen Händen und sehr behutsam erntet man die Früchte aller Anstrengungen der letzten Monate. Jeder Jahrgang ist anders, aber das ist das Schönste am Naturprodukt Wein!

Wein-Gastkolumne von Georg Prieler/Schützen am Gebirge

heute

Das Neueste auf einen Blick

Vor der Bautafel (v. l.): Haydn-Kons-Direktor Krammer, Landeshauptmann Doskozil, Landesrätin Winkler, Haydn-Kons-Geschäftsführer Steindl

Joseph-Haydn-Privathochschule

Landeshauptmann Hans Peter Doskozil hat gemeinsam mit Geschäftsführer Franz Steindl und Direktor Gerhard Krammer die Akkreditierung des Haydn-Konservatoriums zur Hochschule vorangetrieben. Mit Erfolg: Am 1. Oktober 2023 nimmt die Joseph-Haydn-Privathochschule (JHP) offiziell ihren Betrieb auf. Seit April wird das Institut durch die Landesimmobilien Burgenland GmbH (LIB) ausgebaut, 4,5 Mio. Euro werden dafür seitens des Landes investiert.

Weil aufgestockt und nicht verbreitert wird, erfolgt keine neue Bodenversiegelung. Mehr als 420 m² stehen nach Abschluss der Bauarbeiten zusätzlich zur Verfügung; die Klassenräume des Bestandes sind ab September wieder benutzbar, die Räumlichkeiten des Neubaus ab Februar 2024 bezugsfertig.

Worüber das Burgenland ...

... STAUNT

Mamma Mia: burgenländischer Hit!

Als am 20. August in Mörbisch letztmalig der Vorhang fiel, war das 11 (!) Mal öfter als geplant. Insgesamt wurden heuer über 180.000 Karten verkauft, was die heurigen Seefestspiele in die Top 3 katapultiert.

... SPRICHT

Frauen vor: Start-up sucht Gründerinnen

Mit September startet das BFI das Projekt „Start-up als Chance für Frauen“. Gesucht sind Neo-Gründerinnen, die sich auf ihrem Weg in die Selbstständigkeit über Unterstützung freuen. www.gruenden-im-burgenland.at

... SICH FREUT

Erster Burgenländer bei Leichtathletik-WM

Der Oggauer Mittelstrecken-Spezialist Raphael Pallitsch nahm im August als erster Burgenländer bei einer Leichtathletik-Weltmeisterschaft teil. Er verpasste das Halbfinale, konnte seine persönliche Bestzeit aber um 1,69 Sekunden verbessern.

KOLUMNE

Saskia Jungnikl-Gossy

Willkommen zu Hause

Ein Pendlerleben

In letzter Zeit kommen mir vermehrt Texte unter, in denen es um die Vorteile vom Leben mit Kindern am Land geht. Oder die Vorteile für Familien und Kinder in der Stadt. Entweder – oder. Als gäbe es kein Dazwischen. Absolute Meinungen sind in den meisten Fällen falsch, sie gehen davon aus, dass alle Menschen gleich sind, in Gedanken, Wünschen und unseren Erwartungen an das Leben. So sagen die einen, Kinder brauchen nicht mehr als eine Lacke, Gatschstiefel und ein Stück Holz, um glücklich zu sein. Blödsinn, sagen die anderen, Kinder brauchen Kultur, Kindercafés und witzige Museen. Dabei ist die Wahrheit: Für je ein Gutes auf der einen finde ich etwas Gutes auf der anderen Seite. Ein Aufwiegen macht es nur jenen Eltern schwer, die keine Wahl haben (ja, die soll es tatsächlich geben).

Wie wäre es mit: Den Kindern geht’s genau dort gut, wo es den Eltern gut geht. Und am besten ist sowieso eine Mischung aus beiden Welten. Ich für meinen Teil habe die meiste Zeit meiner Kindheit und Jugend im Wald und auf einem Bauernhof verbracht. Das war oft schön und oft habe ich mich einsam gefühlt. In Wien gibt es sehr viel mehr Menschen, die verstehen, wie ich ticke, ich liebe die Schnelligkeit der Stadt, und dann sehne ich mich wieder nach Ruhe. Mal so, mal so. Vielleicht sollten wir uns darauf einigen, dass es sie nicht gibt, diese eine perfekte Lebensrealität, in die alle von uns hineinpassen. Das Leben ist so vielfältig, wie wir es auch sind – was sollte daran schlecht sein?

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

Fotos: Landesmedienservice, A.G.Giancarlo Colombo, Jerzy Bin, Pamela Russmann

Familienland Burgenland

MEHR GELD FÜR UNSERE FAMILIEN
Start für die Mittagessensförderung des Landes

Die Teuerung hat Österreich weiterhin im Griff, doch das Land Burgenland setzt mit der Verbesserung der Mittagessensförderung für Kinder einen weiteren Schritt dagegen. Landeshauptmann Hans Peter Doskozil und Familienlandesrätin Daniela Winkler sorgen nun für zusätzliche finanzielle Entlastung einkommensschwacher Familien. In Zeiten der gestiegenen Preise will der Landeshauptmann gerade jene Menschen unterstützen, die es am dringendsten benötigen: „Wichtig ist uns auch hier – wie bei allen Maßnahmen gegen die Teuerung –, dass sie zielgerichtet, rasch und treffsicher wirkt.“ Eine Antragstellung muss zu Beginn des Schuljahres erfolgen, ab 4. September ist sie möglich.

LERN- UND FERIENCAMPS
Erfolgskonzept ging ins dritte Jahr

Die Lern- und Feriencamps fanden auch heuer wieder in den letzten Ferienwochen quer durchs ganze Burgenland statt. Diese Form von pädagogisch wertvoller Lernbegleitung, ergänzt durch Workshops zur Talente- und Begabungsförderung, ist bundesweit einzigartig. Vollkommen neu mit an Bord ist seit heuer „Fit 4 Diversity“, ein speziell auf Kinder mit Behinderung abgestimmtes Programm, das in Absprache mit den Eltern oder Erziehenden persönlich auf sie zugeschnitten wird.

120 EURO ZUM SCHULSTART
Burgenland unterstützt Familien

Damit die Taferlklassler für den Schulalltag gut gerüstet sind, braucht es eine adäquate Ausstattung. Die Kosten dafür sind für viele Familien eine nicht unerhebliche Belastung. Daher werden Eltern und Familien im Burgenland zum Schulstart ihrer Kinder – unabhängig von der Höhe des Familieneinkommens – mit 120 Euro unterstützt. Die Antragstellung kann ab Schulbeginn bis spätestens Ende des Schuljahres erfolgen. Möglichkeiten der Antragstellung: online, per E-Mail oder postalisch.

KOSTENLOSE WEBINARE
Infos für Eltern aus erster Hand

Im Rahmen des sogenannten „Family Webs“ bietet das Familienreferat des Landes wertvolle Informationen zu Erziehungsfragen, finanziellen Unterstützungsmöglichkeiten, rechtlichen Belangen und vielen weiteren für Familien relevanten Themen. Teilnehmen kann jede und jeder. Benötigt werden dafür lediglich ein Computer, Tablet oder Smartphone und eine stabile Internetverbindung. Die Teilnahme ist kostenlos und kann auch anonym (ohne Kamera) erfolgen.

Auch im September finden Webinare zu folgenden Themen statt:

„Männer sind die geborenen Väter? Vom Mann-Sein in einer komplexen (Frauen-)Welt“
Termin: 22. 9. 2023, 20–21.30 Uhr,
Referent: Mag. Manuel Zeitler

„Puhhh, ist das stressig – wie du mit dem richtigen Zeitmanagement deinen Familienalltag deutlich gelassener meistern kannst“
Termin: 27. 9. 2023, 18–19 Uhr,
Referentin: Mag.ª Heike Podek

Weitere Infos: www.familienland-bgld.at/family-web

Fotos: Landesmedienservice, Adobe Stock

Ein neues Zeitalter im ÖFFENTLICHEN Verkehr

TEXT: **CHRISTIAN UCHANN**

Burgenlands Gesamtverkehrskoordinator Peter Zinggl ist bekannt für seine zurückhaltende und auf Zahlen und Fakten basierende Ausdrucksweise. Doch bei der Pressekonferenz zum neuen Öffi-Angebot im Burgenland sparte er nicht mit Superlativen, als er meinte: „Im öffentlichen Verkehr beginnt mit 4. September ein neues Zeitalter. Fast alle Burgenländerinnen und Burgenländer werden die Möglichkeit haben, auch ohne Auto mobil zu sein.“

Mehr Buslinien im Süd- und Mittelburgenland sorgen für ein dichtes Netz

Hauptknotenpunkt Oberwart

Angesichts der präsentierten Maßnahmen kann man ihm auch kaum widersprechen. Zusätzlich zu den bestehenden 12 Buslinien wurden 13 neue geschaffen. Das gesamte Liniennetz orientiert sich an einem umfangreichen Achsensystem mit fixen Knotenpunkten. Oberwart fungiert dabei als Hauptknotenpunkt, von dem aus es möglich ist, auf sämtliche Linien – egal ob Richtung Graz, Wiener Neustadt, Eisenstadt, Güssing oder Jennersdorf – umzusteigen.

Die wichtigste Achse führt von Jennersdorf durch das Südburgenland und über Oberpullendorf und Weppersdorf bis nach Eisenstadt. „Jetzt muss man nicht mehr mit dem Auto fahren, um flexibel zu sein. Es besteht ein Busangebot bis nach 21 Uhr“, sagte Zinggl.

Umfrage

Für die Linie B14, die das Südburgenland mit der Landeshauptstadt verbindet, wurde erstmals in der Geschichte des öffentlichen Verkehrs im Burgenland eine Umfrage auf der Website der Verkehrsbetriebe Burgenland (VBB) gestartet. Die Rückmeldungen wurden in die Linienplanung eingearbeitet, um eine möglichst optimale Verbindung zu schaffen.

Fast 24-Stunden-Betrieb

Die wichtigste Pendlerlinie aus dem Südburgenland nach Wien (G1) ist nun unter dem neuen Namen B01 fast rund um die Uhr unterwegs. „Man kommt nun 40 Mal pro Tag von Oberwart nach Wien. Das hat es noch nie gegeben. Der erste Bus fährt um 3.45 Uhr in Ober-

13 neue Buslinien, verdichtete Fahrzeiten und das Anruf-Sammeltaxi-System bedeuten eine massive Ausweitung des öffentlichen Verkehrs im Burgenland

PRÄSENTATION DES NEUEN LINIENNETZES: LR Heinrich Dorner (Bildmitte), Gesamtverkehrskoordinator Peter Zinggl (r.) und Wolfgang Werderits (Geschäftsführer der Verkehrsbetriebe Burgenland GmbH)

wart weg. Wir haben fast einen 24-Stunden-Betrieb“, sagte VBB-Geschäftsführer Werner Werderits.

Anruf-Sammeltaxi

Ergänzt wird dieses ausgebaute und dicht getaktete Liniennetz durch das Burgenländische Anruf-Sammeltaxi, das für eine flächendeckende Verbindung zu den Hauptachsen in den Bezirken Jennersdorf, Güssing und Oberwart sowie Oberpullendorf sorgt. Mit über 2.500 Haltepunkten ist das Anruf-Sammeltaxi von Montag bis Freitag in der Zeit von 3.30 bis 20.30 Uhr in Betrieb (mehr dazu auf Seite 10).

Budget fast verdreifacht

Welchen Stellenwert der öffentliche Verkehr für die Landesregierung hat, zeigt sich allein daran, dass das Budget für den öffentlichen Verkehr in den letzten drei Jahren fast verdreifacht wurde. „Das soll ein klares Signal an die Bevölkerung sein, dass wir es ernst meinen“, so Verkehrslandesrat Heinrich Dorner, der ein klares Ziel formuliert: „Wir wollen viel mehr Menschen dazu bewegen, auf öffentliche Verkehrsmittel umzusteigen.“ Mit den neuen Angeboten sind dafür die besten Voraussetzungen geschaffen worden.

Das Liniennetz der Verkehrsbetriebe Burgenland

LINIE B01: Güssing – Stegersbach/Großpetersdorf – Oberwart – Wien
LINIE B02: Zubringer Heiligenbrunn – Oberwart
LINIE B03: Zubringer Moschendorf – Großpetersdorf
LINIE B04: Zubringer Rechnitz – Großpetersdorf
LINIE B05: Eilkurs Markt Allhau
LINIE B1: Bildein – Moschendorf – Güssing – Graz
LINIE B2: Oberschützen – Bad Tatzmannsdorf – Oberwart – Graz
LINIE B3: Stegersbach – Rudersdorf
LINIE B4: Pinkafeld – Loipersdorf/Bgld. – Markt Allhau
LINIE B5: Kalch – Jennersdorf – Königsdorf
LINIE B6: Jennersdorf – Poppendorf
LINIE B7: Güssing – Steingraben – Kukmirn – Eltendorf
RUFBUS B8: Bernstein – Kirchschlag in der Buckligen Welt
LINIE B9: Oberwart – Pinkafeld – Wiener Neustadt
LINIE B10: Parndorf
LINIE B11: Weppersdorf – Oberpullendorf – Bernstein – Oberwart
LINIE B12: Deutschkreutz – Bernstein – Oberschützen – Pinkafeld
LINIE B14: Oberwart – Oberpullendorf – Mattersburg – Eisenstadt
LINIE B16: Rechnitz – Großpetersdorf – Oberwart
LINIE B18: Deutschkreutz – Weppersdorf
LINIE B20: Eisenstadt – Wiener Neustadt
LINIE B23: Lockenhaus – Edlitz – Wien
LINIE B24: Klostermarienberg – Oberpullendorf – Wiener Neustadt – Wien
LINIE B27: Jennersdorf – Güssing
LINIE B99: SCS – IZ-Süd

Die Verkehrsleitzentrale der VBB ist rund um die Uhr unter der Telefonnummer 0800/500 805 erreichbar. Alle neuen Linien sowie Fahrpläne sind ebenso wie das aktuelle Liniennetz bereits auf der Website der Verkehrsbetriebe Burgenland **www.verkehrsbetriebe-burgenland.at** dargestellt.

Fotos: VBB, Landesmedienservice

„Mit BAST schließen wir die letzten Lücken“

Das Wichtigste rund um das Burgenländische Anruf-Sammeltaxi

Die Einführung der Burgenländischen Anruf-Sammeltaxis (BAST) sei ein „Start in eine neue Ära des öffentlichen Verkehrs“, erklärte Verkehrslandesrat Heinrich Dorner bereits im Februar dieses Jahres im Rahmen einer Pressekonferenz.

Nun ist es so weit. „Mit den Burgenländischen Anruf-Sammeltaxis werden wir die letzten Lücken schließen“, verspricht Wolfgang Werderits, Geschäftsführer der Verkehrsbetriebe Burgenland (VBB).

Landesrat Dorner ergänzt: „Das neue System ist mehr als ein klassisches Mikro-ÖV-Angebot. Es ist ein vollwertiges, in das öffentliche Verkehrssystem vollständig integriertes Mobilitätsangebot.“

2.500 Haltepunkte

Das Burgenländische Anruf-Sammeltaxi ist als Erweiterung zum neuen Linienverkehr zu sehen – und zwar dort, wo es notwendig ist. Es schafft flächendeckend die Möglichkeit, rasch und unkompliziert mit einem öffentlichen Verkehrsmittel von A nach B zu kommen – auch aus entlegenen Gemeinden. Dafür wurden insgesamt über 2.500 Haltepunkte in den Gemeinden im Mittel- und Südburgenland festgelegt.

So funktioniert BAST

Bedient werden die Fahrgäste auf Abruf: Ein Anruf über die Hotline 0800/500 805 genügt, und das BAST kommt zur gewünschten Abfahrtszeit zum angegebenen Haltepunkt.

Fahrten sind innerhalb der Betriebszeiten von Haltepunkt zu Haltepunkt oder von und zu den öffentlichen Haltestellen möglich. Die Vermittlung eines BAST-Fahrzeugs erfolgt garantiert innerhalb von 60 Minuten vor der gewünschten Abfahrtszeit, wobei diese bei Bestellung bekannt gegeben wird. Die Buchung des BAST ist auch mehrere Wochen im Vorhinein problemlos möglich.

BAST Web-App

In der Web-App www.bast-burgenland.at können BAST-Fahrten gebucht, die aktuellen Haltepunkte der Gemeinden abgerufen sowie etwaige Änderungen der Bedienzeiten eingesehen werden.

Betriebszeiten

Das Anruf-Sammeltaxi ist von Montag bis Freitag in der Zeit von 3.30 bis 20.30 Uhr in Betrieb. Von 3.30 bis 8 Uhr früh sowie von 19 bis 20.30 Uhr fahren die Taxis nur von einem Haltepunkt zu einer Haltestelle des öffentlichen Kraftfahrlinienverkehrs.

Kosten

Die Ticketkosten unterliegen dem VOR-Tarif. Mit dem VOR-Klimaticket ist die Beförderung mit dem BAST somit ohne zusätzliche Kosten verbunden.

Illustrationen: VBB

Ohne Worte

Gerade rechtzeitig vor der heurigen Weinlese haben wir Weintourismus-Obmann Herbert Oschep und die Top-Winzer Andreas und „Junior“ Michael Liegenfeld in Donnerskirchen besucht. Am, im und „unter“ dem wunderschönen Weingut – wo die edlen und auch ganz besondere neue Tropfen lagern –, sind sie uns fürs Interview ohne Worte weniger Rede, dafür umso mehr Antwort gestanden.

Frage 1

Warum harmonieren Wein und Tourismus hier so einzigartig?

Frage 2

Was macht den burgenländischen Wein aus?

Frage 3

Wie sieht die Zukunft des burgenländischen Weins aus?

Fotos: Roland Schuller/Foto Im Lohnbuero

LR Dorner, LH Doskozil und LR Schneemann (v.l.): Bündelung der Kräfte durch interkommunale Wirtschaftsparks

Wirtschaftsparks als Win-win-win

Das Burgenland setzt mit seiner Philosophie der Betriebsansiedlungen neue Maßstäbe und schafft Vorteile auf vielen Ebenen: Mit der Errichtung von interkommunalen – also gemeindeübergreifenden – Businessparks werden Arbeitsplätze geschaffen. Diese sind dazu lokal fest verankert; darüber hinaus passiert durch die Bündelung mehrerer Wirtschaftstreibender an einem Ort auch weniger „Flächenfraß“. Das schont wiederum die Umwelt. Landeshauptmann Doskozil: „Mit der Errichtung der Wirtschaftsparks in den Bezirken bündeln wir die Kräfte, indem die Wirtschaftsagentur Burgenland GmbH gezielt mit allen Gemeinden einer Region einen Standort entwickelt.“

DIE ZUKUNFTSZAHL

3,5 Mio. Euro

Fördersumme investiert das Land Burgenland im 1. Halbjahr 2023 in die heimische Kunst- und Kulturszene

morgen

Die Zukunft im Blick

KOLUMNE

Werner Gruber

Tagebuch des Forschungskoordinators

1. 6. 2023, 10 Uhr, PH Burgenland – Pressekonferenz. Der heutige Tag ist ein kleines Highlight, da ist etwas gelungen! Von Anfang an: Vor ein paar Monaten habe ich Rektorin Weisz von der Pädagogischen Hochschule getroffen. Ich wollte ausloten, wie es mit den Innovationen im Bereich der Lehre aussieht. Die Rektorin informierte mich über die Leistungen der PH, dann kamen wir auf den Lehrermangel zu sprechen.

Ein Teil davon besteht ja nicht darin, dass prinzipiell zu wenig Lehrer vorhanden sind, sondern, dass in manchen Gegenständen Lehrer Gegenstände unterrichten, für die sie nicht ausgebildet sind. Gerade in den Naturwissenschaften wie Physik, Biologie und Chemie ist es schwierig, genug qualifiziertes Personal zu finden. So müssen z. B. Geschichtelehrer auch mal diese Gegenstände „mitnehmen“. Natürlich kann man sich Wissen anlesen, aber gerade hierbei ist es nicht ganz so einfach. Für die Lehrer ist dies mit einem massiven Aufwand verbunden – das könnte man billiger haben. Nach ein paar Minuten hatten wir eine Lösung: Eine reguläre Zusatzausbildung in 4 Semestern an Freitagen bzw. Samstagen für bisherige Kollegen. Die Lehrer wissen ja schon, wie man Wissen gut vermittelt – jetzt geht es nur noch um Fachwissen. Also ab zu den möglichen Mitstreitern; die genauen Daten lieferte Bildungsdirektor Heinz Zitz, Landesrätin Daniela Winkler sorgte für die Finanzierung. Über die PH wurden umgehend drei Lehrpläne entwickelt, und schon konnte für dieses Programm die Bewerbung starten.

Liebe Kollegen, es gibt noch freie Plätze!

Heute ist der Moment, wo wir gemeinsam dieses tolle Projekt vorstellen. Dabei erfuhr ich auch, dass wir mit diesem Programm für die nächsten Jahre nicht mehr vom Lehrermangel bedroht sind – eine tolle Nachricht! Besonders toll empfand ich die sehr gute Zusammenarbeit zwischen den Büros. Probleme einordnen, zuordnen und MACHEN! Damit ist auch den Lehrern geholfen, denn so angenehm ist es nicht, etwas zu unterrichten, zu dem man sich Wissen gerade mal angelesen hat.

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

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

Fotos: Landesmedienservice, Fertl, Adobe Stock

Johanna Sebauer auf der Suche nach „Nincshof“

„Nincshof ist das Dorf.“ Mit diesem einfachen Satz beginnt Johanna Sebauers Debütroman „Nincshof“. Ende Juli stellte sie ihn im voll besetzten Literaturhaus Mattersburg vor

TEXT: **MARTIN HOLLWECK**

Johanna Sebauer und ihr sichtlich stolzer Vater Wolfgang Weisgram

In ihrem Buch erzählt Sebauer die amüsante Geschichte über das kleine fiktive Dorf Nincshof im Seewinkel, das vergessen werden will. „Nincshof“ ist eine Hommage an das Burgenländertum, eine liebevolle, gescheite und witzige Würdigung des Burgenlandes.

Johanna Sebauer wurde 1988 in Wien geboren, ist in Marz aufgewachsen und hat Politikwissenschaften und Journalismus in Wien, Aarhus, Santiago de Chile und Hamburg studiert. In ihrer Familie war Literatur immer ein Thema. Ihr Vater ist Journalismus-Ikone Wolfgang Weisgram, ihre Mutter die 2015 verstorbene Lektorin und Verlegerin Vera Sebauer.

Johanna Sebauer ist viel unterwegs, für ein „Mein Burgenland“-Interview nahm sie sich aber gerne Zeit.

Wie bist du zum Schreiben gekommen?
SEBAUER: Geschichten und G’schichtln habe ich mir immer schon gern ausgedacht. Aber so richtig ernst genommen habe ich das Schreiben erst während meines Studiums. Da habe ich angefangen, vollständige Geschichten zu schreiben, nicht nur in Fetzen, und mich so nach und nach für Stipendien und Preise beworben. Und irgendwann habe ich mir gedacht: Johanna, jetzt probierst du’s aber richtig! Schreib deinen Roman!

Den ersten Satz in deinem Buch hast du dir vom amerikanischen Kultautor Jack Kerouac ausgeborgt. Ist er einer deiner Vorbilder?
Kerouac war mir in meiner Jugend eher ein Vorbild mit seiner Abenteuer- und Reiselust als mit seinem Schreiben. Richtige Vorbilder habe ich heute nicht, aber natürlich lese ich manche Autoren lieber als andere. In Österreich schätze ich zum Beispiel Vea Kaiser für die Liebenswürdigkeit gegenüber ihren eigenen Figuren, Valerie Fritsch für ihre sprachliche Eleganz und Stefanie Sargnagel für ihre Lässigkeit.

Du bist schon viel in der Welt herumgekommen. Was gefällt dir am Reisen? Was an deinem Wohnort Hamburg, was am Burgenland?
Am Reisen gefällt mir das Gefühl, dass gerade Großes passiert. Am Burgenland mag ich die knisternden Sommer und die Gemächlichkeit, die über den Tagen liegt. An Hamburg das glitzernde Wasser überall und die noble Zurückhaltung, mit der die Menschen hier durch die Welt gehen.

Wie lange hast du an deinem Buch gearbeitet?
Drei bis vier Jahre habe ich – nicht durchgehend, aber in Phasen – an „Nincshof“ gearbeitet. Ich will gerne noch ein zweites Buch schreiben. Die Figuren dafür sitzen mir eh schon im Nacken und zappeln ungeduldig.

Was magst du an Büchern, was magst du besonders an deinem Buch?
Dass sie mich in andere Köpfe schauen lassen, mich Erfahrungen machen und fremde Leben leben lassen, ohne die Couch verlassen zu müssen. An meinem eigenen Buch mochte ich besonders: es zu schreiben, natürlich!

Was trinkt man zu deinem Buch?
Idealerweise Pusztafeigenschnaps!

Anmerkung: Der Pusztafeigenschnaps spielt in „Nincshof“ eine essenzielle Rolle.

Foto: Uchann

Impfung kann vor HPV schützen

„Humane Papillomaviren“ sind sehr häufig und können u. a. viele Krebsarten auslösen. Mehrere Aktionen von und mit der Krebshilfe Burgenland unterstützen finanziell bei einer schützenden Impfung

TEXT: **FLORIAN FUCHS**

Gegen die gefährlichsten dieser HP-Viren kann man sich impfen lassen. Die Impfung ist schon seit vielen Jahren zugelassen – es wurde millionenfach geimpft. Dieser Impfstoff gilt als einer der sichersten“, schickt Dr. Michaela Klein (Bild oben) gleich als wichtigste Info vorweg. Dr. Klein ist Fachärztin für Gynäkologie und Geburtshilfe sowie Präsidentin der Krebshilfe Burgenland.

HPV kann gefährlich werden

Humane Papillomaviren erzeugen Warzen, es gibt viele unterschiedliche Stämme davon. Manche sind harmlos und beispielsweise für die typischen Warzen im Kindesalter verantwortlich, aggressivere Typen können sogar Krebs verursachen. Am bekanntesten dabei ist der Gebärmutterhalskrebs. Doch kann das Virus auch an vielen anderen Stellen Krebs hervorrufen, erklärt Dr. Klein: „Die Viren sind auf unseren Schleimhäuten und auf der Haut und werden vor allem durch sexuelle Kontakte übertragen. Überall dort, wo Sex stattfindet, kann man sie finden. Damit betreffen sie fast alle von uns: Jüngere, Ältere, Frauen und Männer. Ist man infiziert, kann man auch ohne Beschwerden ansteckend sein.“

Impfung gegen gefährlichste Viren

Die Impfung ist die effektivste Möglichkeit, um die Wahrscheinlichkeit einer Krebserkrankung zu verhindern, konkret kann das Risiko für eine HPV-Hochrisikoinfektion um ca. 90 % gesenkt werden.

Idealer Zeitpunkt für die Impfung ist vor dem ersten Sexualkontakt. Land und Krebshilfe Burgenland unterstützen mehrere Impfaktionen finanziell (s. Kasten und **krebshilfe-bgld.at**).

HPV-Impfaktionen Burgenland

GRATIS-IMPFUNG BIS 21

→ Kostenlose HPV-Impfung für Kinder, Jugendliche und junge Erwachsene

→ vom vollendeten 9. bis zum vollendeten 21. Lebensjahr (2 Teilimpfungen)

VERGÜNSTIGTE IMPFUNG AB 21

→ Für alle über 21 Jahre mit Hauptwohnsitz Burgenland

→ Impfstoff (3 Teilimpfungen) für 154 €/Dosis statt 215,50 €/Dosis

→ Rezept für die HPV-Impfaktion Burgenland beim Arzt Ihres Vertrauens (Sitz im Burgenland)

→ Mit dem Rezept Impfstoff zum vergünstigten Preis in burgenländischen Apotheken abholen

→ Impfung beim Arzt Ihres Vertrauens

FINANZIELLE UNTERSTÜTZUNG DURCH DIE KREBSHILFE BURGENLAND

→ Von der Krebshilfe Burgenland gibt es zusätzliche finanzielle Hilfe für Schüler, Studenten und Lehrlinge mit Hauptwohnsitz im Burgenland

→ Bei Nachweis der drei Teilimpfungen werden einmalig 162 € refundiert

→ Zu erbringende Nachweise: Impfpass, Rechnung, IBAN, Schul-/Studien-/Lehrlingsbestätigung

Kontakt und Infos:
office@krebshilfe-bgld.at oder
Tel. 0650/244 08 21

Fotos: Krebshilfe Burgenland

BERATUNG ÜBERALL. Pflege- und Sozialberater wie Beate Igler helfen beim gesamten Versorgungsangebot in der Region

In der Pflege gut beraten

Von der Beratung am Telefon bis zur mehrjährigen Begleitung – die Aufgaben von Beate Igler sind vielfältig. Als Pflege- und Sozialberaterin der Sozialen Dienste Burgenland im Bezirk Oberpullendorf ist sie die erste Anlaufstelle in Pflege- und Betreuungsagenden

TEXT: **BENJAMIN HEIDINGER**

Von Igler und ihren zehn Kollegen in allen Bezirkshauptmannschaften wurden letztes Jahr über 10.000 Beratungsgespräche geführt. Künftig wird es mit dem Start der Pflegestützpunkte in allen 28 Versorgungsregionen Pflege- und Sozialberater geben. Damit wird das Beratungsangebot noch niederschwelliger und wohnortnaher für die Bevölkerung.

Vielfältiges Aufgabengebiet

Manche Anfragen aus der Bevölkerung sind sehr gezielt, zu Themen wie z. B. Pflegegeld. Meistens benötigen die Personen, die die Pflege- und Sozialberatung kontaktieren, aber eine umfassende Beratung zum Versorgungsangebot in der Region. „Wir arbeiten nach eingehenden Gesprächen immer an einer individuellen Lösung“, erklärt Beate Igler. Der Grundsatz laute dabei: „Es muss eine Entlastung und Balance im Alltag entstehen, dann haben wir unser Ziel erreicht.“

Die Beratung ist immer kostenlos und findet nach telefonischer Vereinbarung in der Bezirkshauptmannschaft oder bei einem Hausbesuch statt. Zuständig sind die Pflege- und Sozialberater auch für das Anstellungsmodell für betreuende Angehörige. Mit den Angehörigen im Anstellungsmodell sind die Berater stets telefonisch oder persönlich im Austausch, um Hilfestellungen zu geben.

Individuelle Lösungen für alle

Anfragen kommen u. a. auch von Gemeinden oder der Hauskrankenpflege. Oft braucht es eine langfristige Begleitung, die Pflege- und Sozialberater erarbeiten dabei das Versorgungsangebot und stellen den Kontakt zu den Netzwerkpartnern her. „Bei uns laufen sozusagen alle roten Fäden zusammen, was auch eine rasche individuelle Anpassung möglich macht“, so Beate Igler.

PFLEGE- UND SOZIALBERATUNG

→ Die Pflege- und Sozialberater haben seit 2019 über 40.000 Beratungsgespräche in den Bezirkshauptmannschaften oder bei Hausbesuchen durchgeführt.
Die Beratung ist kostenlos, Termine können unter der Pflegehotline 05 09 44 1111 vereinbart werden.

→ Im Anstellungsmodell sind betreuende Angehörige voll sozialversichert und erhalten den burgenländischen Mindestlohn. Seit dem Start 2019 haben über 400 Personen das Modell in Anspruch genommen.

Mehr Infos unter www.soziale-dienste-burgenland.at

Fotos: Benjamin Heidinger

Dr. Ulrike Weber:

Über Melbourne nach Oberpullendorf

Sie hat die Welt bereist und ist ins Burgenland zurückgekehrt. Dr. Ulrike Weber lebt in Bad Sauerbrunn und arbeitet seit Mai in der Klinik Oberpullendorf

TEXT: **MARTIN HOLLWECK**

Auf Initiative von Landeshauptmann Hans Peter Doskozil zahlt das Burgenland mit einem Einstiegsgehalt von 10.000 Euro die höchsten Ärztegehälter in Österreich. Dadurch wird der Ärztemangel im Burgenland gestoppt. Dr. Ulrike Weber ist eine von 69 neuen Spitalsärztinnen, die heuer hier ihren Dienst angetreten haben. Die Bad Sauerbrunnerin leitet seit Mai die Abteilung für Anästhesie und Intensivmedizin an der Klinik Oberpullendorf.

Priv. Doz. Dr. med. univ. et scient. med. – ihre Titel sind drei Mal so lang wie ihr Name. Dr. Ulrike Weber hat nicht nur einen beeindruckenden Lebenslauf, auch ihr Zugang zur Arbeit ist vorbildlich. „Wenn ich nicht Ärztin geworden wäre, wäre ich jetzt wahrscheinlich Meeresbiologin und würde auf den Ozeanen der Welt herumtauchen“, erzählt die 39-Jährige lachend. „Naturwissenschaften haben mich schon immer interessiert. Ich suche stets neue Herausforderungen, will so viel wie möglich auf einmal machen und lerne und sehe gerne etwas Neues.“ Sie hat auch schon viel erlebt. Nach ihrem Medizinstudium in Wien mit diversen Fachausbildungen arbeitete sie über ein Jahr in einem Spital in Melbourne, Australien. „Im Ausland habe ich gelernt, die Dinge nicht schwarz oder weiß zu sehen, sondern auch aus anderen Blickwinkeln zu betrachten“, erzählt Weber.

Große Verantwortung

Ihr Arbeitsalltag in der Klinik Oberpullendorf ist herausfordernd und abwechslungsreich: „Ich beginne um sieben Uhr, bin dann im Operationssaal und verabreiche Narkosen, danach habe ich oft Dienst auf der Intensivstation, dazwischen gibt es

Foto: Martin Hollweck

„Wenn man das tut, was für einen persönlich Sinn macht, dann ist das eine Ressource, aus der man Kraft holen kann.“

Diese Lebensweisheit im Sinne von Viktor Frankl hat Dr. Ulrike Weber perfekt in ihrem Leben umgesetzt

immer wieder Sitzungen und organisatorische Arbeiten. Arbeitsende ist dann, wenn die Arbeit erledigt ist.“

Derzeit arbeiten elf Fachärzte in ihrer Abteilung und zwei Assistenzärzte kommen bereits in den nächsten Monaten hinzu. Es werden mehr werden. Die hohen Einstiegsgehälter des Landes zeigen Wirkung. „Es ist nicht nur das Geld, auch die Rahmenbedingungen müssen stimmen, und die stimmen bei uns“, meint Weber. Führungsaufgaben reizen sie. „Ich schätze es, wenn ich mit meiner Arbeit Gutes bewirken und etwas verändern kann.“ Ohne perfektes Familienmanagement wäre das berufliche Engagement nicht möglich. Weber hat zwei Kinder im Alter von vier Jahren und einem Jahr. Die Unterstützung der Großeltern sowie die Arbeitszeiten ihres Partners sind beim Zeitmanagement hilfreich.

Statt wie früher zahlreichen Hobbys nachzugehen, sind es jetzt meist Radausflüge oder kurze Wanderungen mit der Familie. Sie selbst achtet sehr auf ihre Gesundheit, ihre drei Basis-Gesundheitstipps sind: 1) genügend Schlaf, 2) gesunde Ernährung, 3) sich Zeit für sich selbst nehmen und Dinge tun, die einem wichtig sind.

Ärztezuwachs 2023

JÄNNER BIS JUNI:

69 Zugänge, 34 Abgänge, Nettozuwachs 35

JULI BIS DEZEMBER (Stand Aug.)**:**

43 Zugänge, 9 Abgänge, Nettozuwachs 34

Quelle: Gesundheit Burgenland

90.000 sahen bisher die Jubiläumsausstellung

Die Jubiläumsausstellung „Wir sind 100. Das Burgenland schreibt Geschichte“ auf der Friedensburg Schlaining feiert ihr zweijähriges Bestehen

TEXT: **CHRISTIAN UCHANN**

Wir haben mit 50.000 gerechnet, nun sind es rund 120.000 Menschen, die die Friedensburg Schlaining besucht haben, davon rund 90.000 die Jubiläumsausstellung“, zeigt sich Burg- und Ausstellungskoordinator Norbert Darabos erfreut.

Erfreut über die positive Zweijahresbilanz der Jubiläumsausstellung: Landeshauptmann Hans Peter Doskozil und Burg- und Ausstellungskoordinator Norbert Darabos

Positive Resonanz

Die große Mehrheit der Gäste – rund 70 Prozent – kam aus dem Burgenland. „Es gab aber auch viele Besuchende aus den angrenzenden Bundesländern Wien, Niederösterreich und Steiermark. Großes Interesse zeigte natürlich auch Ungarn. Aber wir hatten Besucherinnen und Besucher beinahe aus der ganzen Welt – von Australien bis Zypern“, erzählt Darabos. Was den „Burgherrn“ besonders freut, ist die beinahe zu 100 Prozent positive Resonanz der Gäste. Ein Beweis, dass das Ausstellungskonzept, das vor allem die Menschen in den Mittelpunkt stellt, angenommen wird.

Hotspot Schlaining

Landeshauptmann und Kulturreferent Hans Peter Doskozil: „Schlaining hat sich in den letzten beiden Jahren durch die Austragung der Jubiläumsausstellung als Hotspot des kulturellen, touristischen und wissenschaftlichen Lebens des Burgenlandes etabliert. Das zeigen nicht nur die Zahlen, sondern auch das Feedback der Besucherinnen und Besucher, das dementsprechend anerkennend ist.“

Emotionale Ausstellungsbereiche

Die Frage nach den Ausstellungsbereichen, die auf das größte Interesse stießen, lässt sich – weil schwer messbar – nicht leicht beantworten. Was jedoch auffiel, war das längere Verweilen bereits im ersten Raum der Jubiläumsausstellung, der den 171 Gemeinden des Burgenlandes gewidmet ist. „Hier haben die Besucherinnen und Besucher natürlich ihre Gemeinden gesucht“, sagt Darabos. Emotional berührt zeigten sich die Gäste im Ausstellungsbereich, der den Opfern des Nationalsozialismus gewidmet ist. Dort werden mit interaktiven Darstellungsformen 30 Biografien präsentiert, die die Besucher zum Innehalten einladen.

850 Objekte

Insgesamt sind es 850 Objekte in 160 Vitrinen sowie 30 Medienstationen, die die heimische Geschichte anschaulich erzählen. Bis 11. November gibt es noch die Gelegenheit, diese eindrucksvolle Schau zu erleben.

Haus der Zeitgeschichte

Nach dem Landesfeiertag werden die Ausstellungsflächen der Friedensburg bis ins Frühjahr 2024 neu entwickelt. Geplant ist ein „Haus der Zeitgeschichte“ als Dauerausstellung. „Der Mantel der Jubiläumsausstellung bleibt bestehen und wird durch Sonderausstellungen ergänzt – etwa über die Zeit des Nationalsozialismus im Burgenland oder zum Thema Frieden“, sagt Darabos.

Außerdem soll auf rund 300 Quadratmetern ein Burgmuseum entstehen. „Die Besucherinnen und Besucher haben uns immer wieder darauf angesprochen, dass sie mehr von der Burg sehen wollen. Diesem Wunsch kommen wir nun nach“, so „Burgherr“ Darabos.

Mehr Infos zur Jubiläumsausstellung: www.wirsind100.at

Fotos: Landesmedienservice

PÜSPÖK – GELEBTE NACHHALTIGKEIT

Ein Interview mit Lukas Püspök

In der heutigen Ära, in der Umweltverträglichkeit und Umweltschutz zunehmend an Bedeutung gewinnen, existieren Unternehmen, die nicht nur dem Trend folgen, sondern ihn auch fest in ihre Identität integrieren. Eines davon ist das österreichische Familienunternehmen PÜSPÖK. Von Paul Püspök im Jahr 1997 im Burgenland mit dem Fokus auf Windenergie gegründet, hat sich das Unternehmen unter der Leitung seines Neffen Lukas Püspök zu einem Vorreiter in Bezug auf erneuerbare Energien entwickelt.

Doch PÜSPÖK ist weitaus mehr als lediglich ein Produzent sauberer Energie. Es ist ein Ort, an dem spürbar nachhaltiges Handeln auf sämtlichen Ebenen praktiziert wird. Denn für Lukas Püspök steht fest: Ein Unternehmen besteht nicht nur aus Gebäuden und Anlagen, sondern vor allem aus den Menschen, die es mit Leben erfüllen. „Die Mitarbeitenden sind das Herzstück eines Unternehmens“, betont der Geschäftsführer.

Vielfalt auf allen Ebenen

Die Angestellten von PÜSPÖK erfahren ein Arbeitsumfeld, das weitaus mehr ist als ein Ort der Erledigung von Aufgaben. Vielmehr geht es um sinnstiftende Arbeit und um individuelle Weiterentwicklung.

Die Annehmlichkeiten, die PÜSPÖK seinen Angestellten offeriert, reflektieren das umfassende Engagement des Unternehmens. Neben E-Bikes und einer Flotte von Elektroautos, die auch privat genutzt werden können, werden Klimatickets zur Verfügung gestellt und optimale öffentliche Verbindungen an allen Standorten gewährleistet. Das Ziel ist die Schaffung eines Gleichgewichts zwischen Beruf und Privatleben. Auch die Diversität im Team wird bei PÜSPÖK aktiv gefördert, sei es hinsichtlich Geschlecht, Alter oder Herkunft. „Ein hoher Frauenanteil ist uns wichtig“, betont Lukas Püspök.

Advertorial. Foto: Alex Lang

Neue Zeit.
Neues Arbeiten.

Jede:r einzelne von uns kämpft für die gleiche Vision: die Energiewende und den Wechsel zu erneuerbaren Energien voranzutreiben. Wenn Du aktiv an der Umsetzung der Energiewende mitwirken möchtest, dann schicke Deine Bewerbungsunterlagen bitte per E-Mail an **karriere@puespoek.at.**

Alle offenen Stellen findest Du unter: **puespoek.at/karriere**

Pannonisch g'schimpft

Dass die ungarischen Kellnerinnen und Kellner gut deutsch sprechen, weiß man ja. Aber allmählich sickern auch wieder ungarische und kroatische Wendungen in die deutsche Umgangssprache

KOLUMNE: **WOLFGANG WEISGRAM**

Unlängst ist dem Wirten der Kragen geplatzt. Und wenn ihm der Kragen platzt, dann fängt er an, auf Kroatisch zu schimpfen. Die Wirtin mag das gar nicht, denn irgendwas mit „jebem" – oder der Befehlsform „jebi" – kommt darin praktisch immer vor. Die Wirtin bevorzugt im Fall des abgesprengten Kragenknopfes das Ungarische. Das freilich treibt es auch recht drastisch. Nicht selten murmelt sie dann ein „lófasz" Richtung Wirt. So eben auch unlängst.

„Wer dreisprachig fluchen kann", griff der blaurote Methusalem den wirtsinternen Disput geschickt auf, „hat schon einen großen Schritt ins Pannonische hinein getan." Gerade das Schimpfen, das Fluchen, das Nameln öffnet die Tür zum Kräutergarten der jeweiligen Sprachen. Hier wachsen die Gewürze, mit denen die Sprache zur Kultur veredelt wird. In der Schimpfecke kann jeder hineinschmecken in die Vorstellungsräume der jeweils anderen.

Der wegen seine G'scheitheit sogenannte Siebener wollte gerade dazu ausholen, die Verschiedenartigkeit dieser Räume im Detail zu beschreiben, aber er saß an einem pannonischen Tisch. Das Verb „jebati" war uns mit all seinen möglichen – und unmöglichen – Objektvariationen durchaus bekannt. Ebenso wussten wir, dass „ló" Pferd heißt. Und „fasz" Schwanz.

„Nicht aber Schweif", erläuterte der ältere der zwei Jakobiner, der ein großer Freund der Schimpfworterei ist. Denn

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

im Schimpfen, pflegt er zu sagen, verstellt sich die Sprache nicht. Heutzutage, da jeder herumzupft und herumschnipselt im Namen irgendwelcher Korrektheiten – „bis die Wörter aussehen wie die Buchsbaum-Garde im Schlossgarten von Fertőd" –, sei das ein nicht zu unterschätzender Vorteil.

Beim Schimpfen und Nameln, da riecht das Kroatische fein nach Knoblauch und das Ungarische nach scharfem Paprika. „Und das Deutsche?", fragte der jüngere Jakobiner. „Nach Majoran", antwortete der Wirt, „jedenfalls hier bei uns im Burgenland."

Es ist eine der Schönheiten Pannoniens, dass sich hier die Mehrsprachigkeit so weit erhalten hat, dass sie wiederbelebungsfähig scheint; all den Monokultur-Verirrungen – erst Richtung Ungarisch, dann Richtung Deutsch – zum Trotz. Der Wirt, sehr geschichtsaffin, erzählt gerne, dass einst jede und jeder von allen drei hier gesprochenen Sprachen zumindest ein paar Brocken kannte, sodass man einander halbwegs verstand. Das alles ist weitgehend verloren gegangen.

„Aber das kommt wieder", meinte der blaurote Methusalem. Vor allem das Ungarische ist schon fast unentbehrlich geworden. Gerade im Wirtshaus. Er machte die international gültige Geste mit dem kreisenden Finger über dem Tisch. „Még egyet", bestellte er.

„Koja je cauberwort?", fragte die Wirtin. „Bitte!", ergänzte der Blaurote pflichtschuldigst. Die Wirtin spitzte die Lippen: „Puszi a kékpirosnak." Der Blaurote spitzte, anmutig beinahe, zurück.

Illustrationen: Designed by macrovector/Freepik, Roseneder

prost&mahlzeit

Das Rezept des Monats auf einen Blick

Rezept von **fein & kost** in Neusiedl/See

ITALIENISCHES LEBENSGEFÜHL kann man bei Isabella und Andreas Exner genießen. „Kleinigkeiten großartig“ ist das Motto des kleinen Ladens, der Café, Apéro-Bar, Tiny-Bistro und Delikatessenladen in einem ist. Isabella kombiniert hier regionale Delikatessen mit mediterranen Rezeptideen. Als Apéro-Bar wird die italienische Gepflogenheit, vor dem Abendessen mit Freunden einen Aperitif zu trinken, zelebriert. Dazu gibt es, wie in Venedig, Cicchetti, kleine Köstlichkeiten und Antipasti. Blunze mit karamellisiertem Apfel passt ebenso gut auf Cicchetti wie Käse mit Sardinen.

instagram.com/feinundkost
facebook.com/feinundkost

Fotos: fein&kost

Brotsalat mit Kürbis

ZUTATEN

● 200 g altbackenes Weißbrot, in Würfeln ● 1 EL Olivenöl ● 5–10 g geriebener Parmesan ● 500 g Gemüse (Karotten, Rote Rübe, Kürbis) in Würfeln oder Spalten ● 2 EL Olivenöl ● 1 TL Zitronensaft ● 1 TL Thymian, gerebelt ● 2 Knoblauchzehen ● ½ TL Paprikapulver ● ¼ Römersalat/Endiviensalat in breiteren Streifen ● 1 säuerlicher Apfel, entkernt, in Würfeln in Zitronensaft mariniert ● Dekoration, z. B. 4–5 frische Feigen in Spalten ● 80 g Wulka-Prosciutto ● Parmesanspäne nach Belieben

DRESSING

● 1 EL Rotweinessig ● 1 kleine Knoblauchzehe, gepresst ● 1 TL grobkörniger Senf ● 3 EL Olivenöl ● ½ TL brauner Zucker ● 1 Prise Salz ● 1 Prise gemahlener schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

Ofen auf 200 °C vorheizen. Gewürfeltes Weißbrot mit Olivenöl und geriebenem Parmesan vermischen, am Backblech für 6 bis 10 Minuten backen. Wenn das Brot leicht gebräunt ist, herausnehmen und abkühlen lassen.

Das Gemüse mit einer Marinade aus Olivenöl, Zitronensaft, Thymian, Paprika und Knoblauch vermischen und auf einem Backblech für 20 bis 25 Minuten rösten. Etwas abkühlen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

ANRICHTEN

Die Zutaten für das Dressing mit einem Mixstab verrühren. Brotwürfel, Gemüse, Apfel und Salat mit dem Dressing vermischen. Beim Anrichten mit Feigen, Wulka-Prosciutto und Parmesanspänen dekorieren.

PRODUKT DES MONATS

ausgewählt von Max Stiegl

Der Apfel fällt von vielen Stämmen

Quer durch die Geschichte des Burgenlandes zieht sich als fruchtige Konstante der Apfel. Vom recht wilden Kultivieren Hunderter Sorten in Streuobstwiesen über den internationalen Verkauf moderner Schmucksorten bin hin zur Renaissance des „Siebenschläfers“

Das Burgenland, vor allem der Süden, war immer schon ein Obstland und vor allem berühmt für seine tollen Äpfel. Jeder Hof und jeder Garten hatte seine eigene Apfelsorte, Hunderte verschiedene sind überliefert, von fast vergessenen wie dem säurebetonten Siebenschläfer bis hin zum immer noch legendären süß-sauren Maschanzka oder dem aromatischen Kronprinz Rudolf.

Streuobstwiesen als Nahversorger

Die burgenländischen Äpfel reiften nicht wie heute in Plantagen, sondern auf sogenannten Streuobstwiesen, die hinter den Bauernhäusern oder am Ortsrand angelegt wurden. Hier wachsen die verschiedensten Sorten wild durcheinander – die Mischkultur schützt die Bäume vor Schädlingen und sieht außerdem prächtig aus.

Unter den Bäumen können Schafe und Ziegen weiden, Hühner picken, und das Gras kann als Futter für die Tiere gemäht werden. Die alten, abgestorbenen Bäume sind Lebensraum für Insekten, Vögel und andere kleine Tiere. Weil die Bäume nur wenig geschnitten werden und prächtige Kronen entwickeln, ist deren Kultur weniger arbeitsintensiv. Die Erträge sind mitunter sehr gut, der Geschmack der alten Sorten ist allerdings oft deutlich herber, und die Früchte sind optisch nicht so makellos wie jene, die wir heute aus dem Supermarkt kennen.

Das störte allerdings lang kaum jemanden. Wie überall wurden auch im Burgenland Äpfel nämlich kaum gegessen, sondern vor allem getrunken: Most war lange das wichtigste Getränk der Bauern. Nur die besonders schönen Früchte wurden in Fässer gepackt und an große Städte verkauft – Äpfel aus dem Südburgenland bis nach Budapest. Die Birnen, die ebenfalls auf den Streuobstwiesen gediehen, wurden zu Kletzen getrocknet und im Winter verbacken, etwa für das weihnachtliche Früchtebrot.

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.

Altes und Neues (und retour)

Erst mit der amerikanischen Prohibition in den 1920er-Jahren begannen Apfelbauern, ihre Ware in den USA vermehrt als gesunden Snack zu vermarkten, Züchter begannen, an schönen, großen, saftigen und vor allem süßen Sorten zu arbeiten. Auch der Marketingspruch „An apple a day keeps the doctor away“ stammt aus dieser Zeit. Der Erfolg war durchschlagend: Heute ist der Apfel das meistgegessene Obst der westlichen Welt. Statt in Streuobstgärten wächst er heute allerdings vor allem in großen Plantagen, die viel effizienter und leichter zu ernten sind. Die Streuobstwiesen wurden entweder nicht mehr bewirtschaftet oder die Bäume darauf gleich gefällt. Heute ist höchstens noch ein Viertel der alten Wiesen übrig.

Mittlerweile erkennen allerdings immer mehr Menschen den Wert dieser uralten Art des naturnahen Apfelanbaus. Eine von ihnen ist Brigitte Gerger aus Burgauberg zwischen

Fotos: Pertramer, Luzia Ellert

Gebackene Apfelradeln
wie im Gut Purbach

Für den Teig: ● 2 Eier ● 300 g Mehl ● 500 ml Milch ● Salz ● Vanilleschote ● Zesten von einer Limette ● 1 kg saure Äpfel wie Siebenschläfer, Boskoop oder Granny Smith ● 500 ml Schmalz oder Öl ● Staubzucker und Zimt zum Servieren

Eier trennen, Mehl, Vanille, Zesten, Salz, Milch und Eidotter vermengen. Eiweiß zu Schnee schlagen und unter die Masse rühren.
Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und die Äpfel in fingerdicke Scheiben schneiden. Anschließend in den Teig tauchen und in einer Pfanne in heißem Fett schwimmend beidseitig goldbraun herausbacken. Mit einer Mischung aus Staubzucker und Zimt bestreuen und noch heiß servieren.

Oberwart und Fürstenfeld. Sie kümmert sich mit ihrem Verein Wieseninitative um den Erhalt alter Streuobstwiesen und untersucht ihre Baumbestände. Sie und der Verein haben bereits über 300 verschiedene Apfel- und Birnensorten im Burgenland gefunden und dokumentiert. Dank ihrer Arbeit wurde der Rückgang der Streuobstwiesen vielleicht nicht umgekehrt, aber im Burgenland zumindest gestoppt.

Der eingangs erwähnte Siebenschläfer ist übrigens Gergers Lieblingsapfelsorte. Sie heißt so, weil sie als allerletzte im Frühling erwacht und blüht. Gerade das könnte sie zu einer Sorte der Zukunft machen: Spätfröste machen kommerziellen Apfelbauern dank Klimawandel mittlerweile massiv zu schaffen, weil Gala, Jonagold und Co wegen der milden Winter immer früher austreiben. Züchter arbeiten daher aktuell daran, moderne Sorten mit Spätblühern wie dem Siebenschläfer zu kreuzen.

Im Gut Purbach verwenden wir so säurebetonte Äpfel besonders gern für Kompott oder unsere gebackenen Apfelspalten. Wenn Sie keinen Siebenschläfer finden können: Ein Granny Smith tut's auch. Das Rezept mag nicht besonders ausgefallen sein, es ist aber ein wunderbares Beispiel dafür, dass das einfachste Essen oft das beste ist.

Sterz ist fürs Herz

Das erste Sterz-Festival war ein voller Erfolg. Grund genug, dem Sterz ein zweites kulinarisches Festival im Südburgenland zu widmen. 2023 beginnt es mit einem Fest auf Schloss Tabor und endet mit einem Event in der Kellergasse in Purbach am Neusiedler See

TEXT: **SIGRID WEISS/GENUSS BURGENLAND**

Bohnensterz ist das Soulfood des Burgenlandes. Vom Bohnensterz bis zum Heidensterz mit Buchweizenmehl, mit Gurkensalat, Rahmsuppe, Kaffee, Apfelmus oder Milch genossen … wie auch immer: Da leuchten die Augen der Burgenländer.

Von Ponzichtan und Sautanz

Sterz kann man zurecht als das Grundnahrungsmittel des Burgenlandes bezeichnen. Bohnen wurden in den meisten Bauerngärten angebaut. Die Soproner Ponzichter haben die Bohnen oft auch zwischen die Weinreben gesetzt. Sie waren leicht und lange, bis in die Wintermonate hinein, zu lagern. Auch Schweineschmalz war in einer Landwirtschaft lange verfügbar. Das Abstechen eines Schweins beim Sautanz bedeutete reiche Vorräte für einen Hof. Und das Schmal war ebenso reichlich wie gut zu lagern.

Sterz in allen Variationen

Daher wird es beim Sterz-Festival viele Köchinnen geben, die alle Sterzvarianten kochen. Die Lafnitztaler Bäuerinnen servieren Bohnensterz, Haidnsterz und Bettlersterz, dazu Kartoffelrahmsuppe oder Bohnenrahmsuppe. Philipp Szemes interpretiert den Sterz vegan und bio und kocht Sterz aus Black Turtle Bohnen, die er bei einer Bio-Bäuerin aus Markt Allhau bezieht.

Dazu gibt es den legendären Uhudlersturm, Sturm und Most, Showkochen und Kinderprogramm. Konzerte und ein DJ aus Athen machen das ganze kultig.

Jeder Gast bekommt ein Sterz-Kochbiachl geschenkt

Für das 1. Burgenländische Sterz-Festival haben wir unsere Fans gebeten, uns ihr liebstes Sterzrezept zu schicken – und wir haben überwältigend viele Zusendungen bekommen. Wir haben uns über alle gefreut: Rezepte aus

Fotos: Manfred Horvath, Gut Purbach, Birgit Machtinger

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.

SIMPEL UND GUT: Wenige Zutaten machen den burgenländischen Klassiker so unwiderstehlich gschmackig

Omas handgeschriebenem Kochbuch, Erinnerungen, Fotos und Rezepte. Mit Mengenangaben oder „überhaps“, wie die Oma eben gekocht hat.

Daraus entstand ein Sterz-Kochbiachl, in dem wir ausgewählte Sterzrezepte und Erinnerungen gesammelt haben. Kommt zu den Sterz-Festivals und holt euch euer persönliches Exemplar ab!

Sterzwochen bei den Wirtinnen und Wirten
Rund um diese Festivals werden zahlreiche Gastronomen im ganzen Burgenland Sterz in allen Varianten auf der Speisekarte anbieten. Von Max Stiegl im Gut Purbach bis zum Gasthaus Krutzler im Uhudlerland wird der Sterz zelebriert. So wird der ganze September zu einem kulinarischen Sterz-Highlight.

Mostkirtag & Manfred-Deix-Ausstellung auf Schloss Tabor
Auf Schloss Tabor geht es am Sonntag, dem 17. September, gleich mit dem Mostkirtag weiter. Außerdem kann man das Schloss erkunden und durch die Manfred-Deix-Ausstellung bummeln.

Kulinarische Herbst-Termine

Sterz-Festival auf Schloss Tabor
16. September 2023, 12–20 Uhr
Schloss Tabor, 8385 Neuhaus am Klausenbach

Mostkirtag auf Schloss Tabor
17. September 2023, 11–18 Uhr
Schloss Tabor, 8385 Neuhaus am Klausenbach

Sterz-Festival in der Kellergasse Purbach
23. September 2023, 12–20 Uhr
Kellergasse Purbach, 7083 Purbach

herbst.kellergassen.markt
30. September & 1. Oktober, 10–17 Uhr
Kellergasse Purbach, 7083 Purbach

www.genussburgenland.at/veranstaltungen

Best of vergangene Events

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

FOTOS: **LANDESMEDIENSERVICE, EVA MARIA KAMPER, FABIAN SORGER**

Golser Volksfest

Das Golser Volksfest hat sich über die Jahrzehnte hinweg als fester Bestandteil der kulturellen Landschaft des Burgenlandes etabliert. Dieses Jahr konnten die Veranstalter wieder einen Besucheransturm von 94.600 Gästen verzeichnen.

Streetfoodfestival Lockenhaus

Der Hauptplatz von Lockenhaus wurde für ganze drei Tage zum Mekka der Feinschmecker. Der Street Food Market bot eine außergewöhnliche Auswahl an Köstlichkeiten aus aller Welt.

One Love Festival

Österreichs größtes Reggae-Festival ging Anfang August in Wiesen über die Bühne. Weltmusik, Workshops und eine große Kinderwelt boten positive Vibes für die ganze Familie.

Wein- und Genusstage

Wein und Kulinarik aus dem Burgenland standen im Zentrum der Wein- und Genusstage Eisenstadt. Ein paar Impressionen von der Eröffnung…

H.M.I

Neusiedler Anlagenbau GmbH

Weiden am See - Wien - Friedberg - Szentgotthard

WIR SIND IHR PARTNER FÜR:

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

Zentrale:
Tel: +43 2167 20836

Obere Hauptstraße 80
office@hmi-a.at

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

Haustechnik OTTO WÜGER

Ihr kompetenter Partner in den Bereichen:

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

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

AKTION

Heizen und Kühlen mit einer Klimaanlage von Korel

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

Preis: € 580,- inkl. Mwst.

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

JETZT SICHERN!

Herbstboten

Langsam werden Tag und Nacht wieder gleich lang. Uns doch egal, denn zum Feiern und Genießen gibt's vieles, egal ob hell oder dunkel

TEXT: **FLORIAN FUCHS**

Drachenfest
23. & 24. 9., ab 10 Uhr, Burg Forchtenstein
Ende September erobern die Drachen den Himmel rund um die Burg Forchtenstein. Ein abwechslungsreiches Programm mit Zaubershow, Drachenspielen an Spiel- und Bastelstationen, Herausforderungen, Kinderschminken und vielem mehr garantiert eine tolle Zeit für die ganze Familie.
www.esterhazy.at/veranstaltungen

Events in Kürze

Hubert von Goisern
Bereits vor Jahren „Heartn eam monche ned", dann „Tat olles guad brennen", jetzt beehrt der Vollblut-Alpenrocker wieder mit neuen Hits den Steinbruch.
9. 9. 2023, Steinbruch St. Margarethen

Sterz ist fürs Herz!
Das burgenländische Soulfood wird heuer gleich mehrfach gefeiert: Sterz-Festival am 16. 9. auf Schloss Tabor und am 23. 9. in Purbach.
www.genussburgenland.at/events/sterz-festival

Wissenschaft am Abend
Zum Thema „Leitha und Lafnitz: Lebensraum im Wandel" kann man diesmal mit Mag. Barbara Hodits plaudern.
14. 9., Landesmuseum Burgenland, www.landesmuseum-burgenland.at

Adi Hirschal & Die Brennenden Herzen
Gemeinsam mit Band nimmt der Sänger mit auf eine Reise durch Blues, Rock und vieles, vieles mehr.
16. 9., 19.30 Uhr, Kulturzentrum Güssing, www.kultur-burgenland.at

Kulinarisches Herbst- und Genussfest
9. & 10. 9., Podersdorf am See
Das große Event am See ist der erste tolle Vorbote des bunten Herbstes: Über den Kunstmarkt schlendern, Schmankerln verkosten, Kürbisse bewundern – die Kinder können sie sogar bemalen oder sich beim Töpfern versuchen. Dazu gibt es Livemusik, eine Motor-Show, Frühschoppen und – natürlich – einen Sautanz.
www.podersdorfamsee.at

LÖSUNG FÜR DAS RÄTSEL AUS MEIN BURGENLAND 2023 AUSGABE 6:

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

BK-Sr-23665

SONNENLAND

Fotos: Adobe Stock

burgenland
wirtschaftsagentur

Wirtschaftsagentur Burgenland

Die Antriebskraft.

Weil jedes gute Vorhaben gefördert werden sollte.

Mit unseren Förderungen für Gewerbe- und Industriebetriebe bieten wir eine ganze Bandbreite an Maßnahmen, um ihre Vorhaben in die Tat umzusetzen.

Infos unter **wirtschaftsagentur-burgenland.at.**

Auf den Fotos: ELRA und Austria Pet Food

wia xogt

tako se veli / így mondjuk / sar phendo

So sprechen Burgenländerinnen und Burgenländer – von Leo Szemeliker

„Jedn To um eilfi leitn in Radaschdorf die Kiragleagn, weil ehsuinda die Tirkn um eilfi as Doaf valeasn hom.“ *(„Jeden Tag um elf Uhr läuten in Rattersdorf die Kirchenglocken, weil damals die Türken um elf Uhr das Dorf verlassen haben.“)*

ADELHEID FUHRMANN berichtet im örtlichen Dialekt über ein besonderes Geläut der Wallfahrtskirche in Rattersdorf, der ältesten im Burgenland, die 1532 bei der Belagerung von Güns vom osmanischen Heer teilweise zerstört worden war.

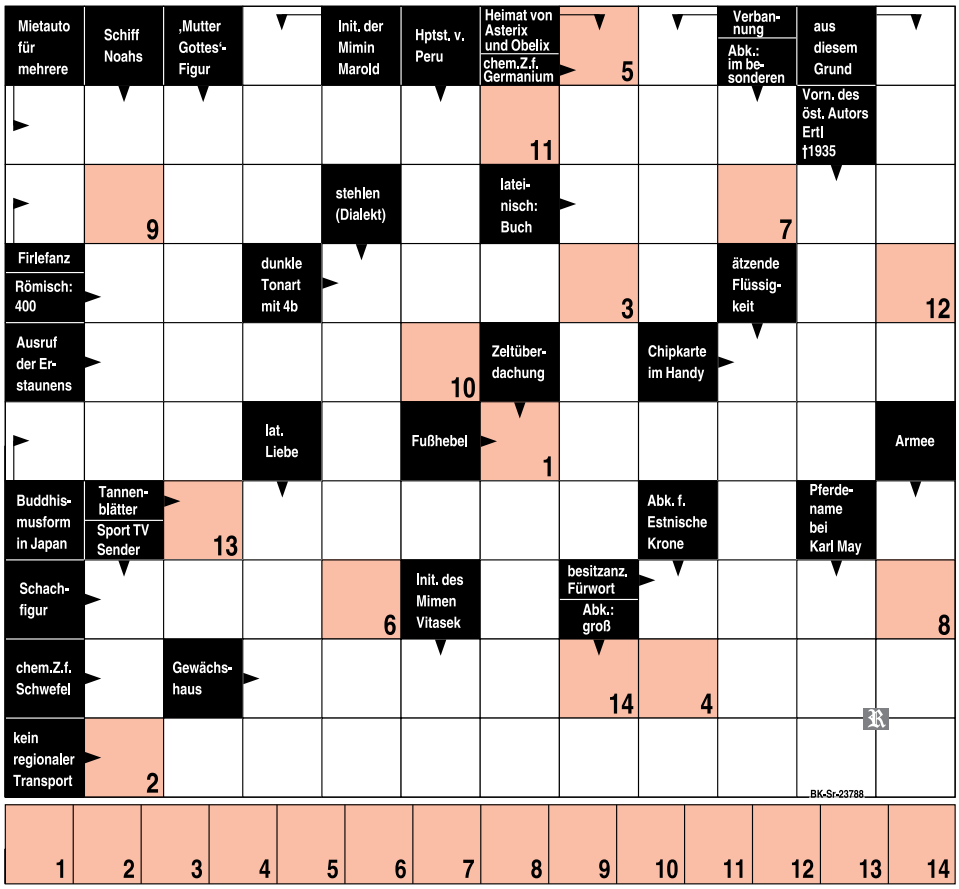
„Heia wia i die Mouschairosn, die Grumpirnrosen und die Hairastrosn woascheinla as letzti Muil seegn.“ *(„Heuer werde ich die Mondscheinrosen [Sonnenblumen], die Grundbirnrosen [Dahlien] und die Herbstrosen [Astern] wahrscheinlich das letzte Mal sehen.“)*

RUDOLF SCHNEIDER (77), pensionierter Gymnasiallehrer aus Frauenkirchen, erinnerte sich an einen Satz seiner Resi-Tant aus Wallern, als es ihr gesundheitlich schon sehr schlecht ging.

„Kut krava na orihu ...“ *(„Wie eine Kuh im Nussbaum ...“)* Die Wulkaprodersdorfer **OMAMA** von **KARINA RINGHOFER**, Hauptreferatsleiterin Gesellschaft im Amt der Burgenländischen Landesregierung, kommentierte so „po prodrštofsku“, wenn sich jemand ungeschickt anstellte.

Liebe Leserinnen und 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

Auf Sprache und Literatur, auf Wort und Buch sind meine Perspektiven gerichtet. Manchmal geht das auch in einem Aufwaschen und es genügt nur eine Perspektive. Beispielsweise bezüglich der Ortsneckereien, der auf die Einwohnerschaft einzelner Gemeinden gemünzten Spitznamen. Die meisten unserer Orte haben so einen, und oft verbirgt sich dahinter, wenn schon nicht Geschichte, dann docht ein Gschichtl. Der Neckname der Leute von Kleinhöflein lautet zum Beispiel *Schoufeiñleiter* („Schafeinläuter“). Als nämlich in vergangenen Tagen die Eisenstädter Bergkirche noch eifrig bewallfahrtet wurde, pflegte der Mesner von Kleinhöflein beim Herannahen einer Wallfahrtsgruppierung stets die Glocken zu läuten. Als sich eines trockenen Sommers zahlreiche in eine Staubwolke gehüllte Gestalten näherten, bedeutete man dem Mesner, da sei wohl der nächste Wallfahrtszug im Anmarsch. Es war aber dann eine Schafherde, die mit Glockengeläute durch Kleinhöflein gezogen ist. Dies und noch and die 270 andere Artikel mit den kommentierten Ortsnecknamen des Burgenlandes finden Sie in dem so vergnüglichen wie lehrreichen Buch *Schmalztipfler, Gansbären & Plitzerlmocha* von Roman Kriszt, herausgegeben von der Burgenländisch Hianzischen Gesellschaft.

Jakob Perschy ist Landesbibliothekar und Literat

Foto: ZVG

mehr wien zum leben.
wienholding
Ein Unternehmen der Stadt Wien

mehr ahoi auf der donau.

TWIN CITY LINER.com
SO GEHT SCHIFF HEUTE

Leinen los für den neuen TWIN CITY LINER.

Der neue Twin City Liner verbindet wieder die Innenstadt Wiens mit der Altstadt von Bratislava – bequem und schnell in nur 75 Minuten Fahrzeit. Der topmoderne Schnellkatamaran bietet 250 Personen Platz, verfügt über eine von innen zugängliche Captain's Lounge am Oberdeck, Premium-Sitze und ein vielfältiges Speisen- und Getränkeangebot. Ein einmaliges Reiseerlebnis!

Jetzt Tickets sichern unter www.twincityliner.com

www.wienholding.at

RED-TICKET UM NUR € 25,–

JETZT BUCHEN!
www.twincityliner.com
01/9048880

GGK MULLENLOWE

© Fotos: McArthurGlen, Daniel Bointner, Liesa Fuchs, Tim Keweritsch

COOLE NEUE STORES

NAME IT
RED BULL WORLD
ALPHA TAURI
LE BURGER

Herbst-Shopping

IM DESIGNER OUTLET PARNDORF

Shopping-Inspiration für kühlere Tage in über 160 Stores beliebter Love Brands und die neuesten Trends im McArthurGlen Designer Outlet Parndorf entdecken. Mit Neueröffnungen am laufenden Band und immer bis zu 70 Prozent Rabatt.

Das Markenuniversum im McArthurGlen Designer Outlet Parndorf kennt keine Grenzen – von **Aigner** über **Carhartt WIP, Escada, Guess, Jack & Jones, Patrizia Pepe** und **Roberto Cavalli** bis hin zu **Vans** ist im Designer Outlet die ganze Marken-Palette vertreten. Und ständig kommen neue Shops dazu, vor kurzem zum Beispiel **Name It, Red Bull World** und **Alpha Tauri**. Das Besondere daran? Die einzigartige Mischung aus hochwertigen Designer-, Luxus- und Lifestyle-Marken, die die Must-haves der Saison sowie zeitlose Klassiker immer mit bis zu 70 Prozent Rabatt anbieten.

Genuss für alle Sinne

In den vielfältigen Restaurants und Cafés sowie in der Street Food Area lässt es sich wunderbar entspannen – mit Schmankerln aus der Region im **my burgenland Shop** oder köstlichen Burgerkreationen im neuen **Le Burger**. Für Genuss beim Shoppingausflug mit Freunden und Familie ist hier immer gesorgt – auch der Neusiedler See ist nur wenige Minuten entfernt. Und mit dem Zug und dem neuen E-Bus ist auch die öffentliche Anreise ins Designer Outlet Parndorf noch einfacher.

Parndorf Designer Outlet ™

McArthurGlen

www.designeroutletparndorf.at