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

08/2023

Mein Burgenland

MEIN MAGAZIN FÜR LEBEN, LAND UND LEUTE

Studieren an der FH Burgenland

Die FH Burgenland – wahrscheinlich eine der persönlichsten Hochschulen Österreichs – feiert ihr 30-jähriges Jubiläum

Burgenland ist die **beste Bioregion**

EU-AUSZEICHNUNG FÜR
die Umsetzung der Strategie „Bioland Burgenland“

Klinik Oberwart im Zeitplan

DER PATIENTENBETRIEB
in der neuen, hochmodernen Klinik startet am 7. Mai 2024

Öffentliches Netz wird noch dichter

NEUE BUSVERBINDUNGEN
von Bad Tatzmannsdorf und Oberschützen nach Wien

Liebe Burgenländerinnen und Burgenländer!

„Die Klinik Oberwart bietet wohnortnahe Spitzenmedizin“

Was aktuell in Oberwart passiert, ist in mehrfacher Hinsicht bemerkenswert. Nur dreieinhalb Jahre nach dem Spatenstich konnte im August dieses Jahres der Innenausbau der neuen Klinik Oberwart fertiggestellt werden.

Dass sowohl der Zeit- als auch der Kostenplan bei einem solchen Megaprojekt eingehalten werden konnte, ist alles andere als eine Selbstverständlichkeit und der professionellen Arbeit der beteiligten heimischen Unternehmen, der Gesundheit Burgenland und der Landesimmobilien zu verdanken.

Wenn im Mai 2024 schrittweise der Patientenbetrieb aufgenommen wird, dann erwartet die Burgenländerinnen und Burgenländer ein breites Leistungsspektrum an wohnortnaher Spitzenmedizin.

Hochmoderne medizinische Infrastruktur, eine eigene Abteilung für Onkologie mit einer Palliativstation und eine hochspezialisierte Neurochirurgie bedeuten einen Quantensprung für das burgenländische Spitalswesen.

Und mit dem Bau der Klinik Gols setzen wir die Offensivstrategie im Gesundheitsbereich fort!

Ihr

Hans Peter Doskozil
Landeshauptmann Burgenland

Köpfe dieser Ausgabe

S. 11
Rainer Winter
ist EU-Verbindungsmann und schreibt über die EU-Bio-Auszeichnung für das Burgenland

S. 12
Eva Hergovich
ist Auslandsburgenländerin in Toronto und lebt in ihrer Familie Internationalität

S. 15
Busse der VBB
bringen die Menschen jetzt mit noch mehr Verbindungen von A nach B (und sogar C)

Fotos: ZVG, Landesmedienservice, privat, VBB; Cover: FH/Birgit Machtinger

IMPRESSUM

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

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

EDITORIAL

Christian Uchann

Liebe Leserinnen und Leser!

Der 4. September markierte im Mittel- und Südburgenland einen Quantensprung im öffentlichen Verkehr. 13 neue Buslinien sowie das Burgenländische Anruf-Sammeltaxi schaffen ein Angebot, das seinesgleichen in anderen ländlich strukturierten Regionen Österreichs sucht.

Die Verkehrsbetriebe Burgenland haben damit eine mit den Gemeinden gemeinsam erarbeitete Strategie umgesetzt, die auf schnellen Achsensystemen beruht und von den Experten als vorbildhaft bezeichnet wird.

Selbstverständlich ist eine solche massive Ausweitung des öffentlichen Verkehrs eine Herausforderung. Noch gibt es Aufholbedarf bei der Information für die Bevölkerung und natürlich werden auch kritische Stimmen laut, wenn es zu Verzögerungen kommt. Es wurde jedoch von Anfang an kommuniziert, dass es sich um ein „lernendes System“ handelt. So wurden bereits nach drei Wochen zusätzliche Busverbindungen von Bad Tatzmannsdorf und Oberschützen nach Wien installiert.

Anstatt am „lernenden System“ konstruktiv mitzuarbeiten, spricht nun eine ehemals staatstragende Oppositionspartei von einer Pendlerschikane – und das angesichts eines nahezu flächendeckenden Angebots im öffentlichen Verkehr.

Christian Uchann ist Chefredakteur von Mein Burgenland

FOTO DES MONATS

Burgenland begrüßt philippinische Pflegekräfte

Pensionierungswelle, Älterwerden der Menschen und andere Faktoren führen zu einem massiven Pflegekräftemangel. Das Burgenland hat bereits die Initiative ergriffen und stellt die Pflege und Betreuung auch für die nächsten Jahrzehnte sicher.

Innovative Maßnahmen

Neben einer Ausbildungsoffensive mit dem österreichweit einzigartigen Anstellungsmodell setzen Landeshauptmann Hans Peter Doskozil und die Sozialen Dienste Burgenland auf ein neues Projekt mit ausländischen Pflegekräften, unter anderem von den Philippinen. 28 von insgesamt 45 PhilippinerInnen wurden bereits in Stadtschlaining willkommen geheißen. Sie starten mit einem intensiven Deutschkurs, bevor sie Ende des Jahres schrittweise ihre Arbeit aufnehmen können.

Das sagt der Weinbauer

Es gibt jo Leit, die lesn im Kaffeesotz die Zukunft. I les liaba meine Traubn, do waß i wenigstens mit Sichaheit, ob's a guada Joahrgang wird.

Fotos: Landesmedienservice, strehn.at, BFV, Illustration: Elena Vinogradova

3 Fragen an Günter Benkö

Präsident des Burgenländischen Fußballverbands

Spieler, Schiri, Funktionär – Sie waren alles im Fußballzirkus. Was am liebsten?

Jede Funktion hatte und hat seinen Reiz. Ich war 20 Jahre aktiver Schiedsrichter, vom Nachwuchs bis auf die internationale Bühne. Die acht Jahre als FIFA-Schiedsrichter waren ein Highlight in meinem sportlichen Leben, begonnen mit der EM 1996 in England, weiter zur WM 1998 in Frankreich und der EM 2000 in Belgien/Holland.

Das U21 Finale Spanien gegen Italien, das letzte UEFA-Pokalsieger-Finale in Birmingham, die Golf Cup WM 1998 in Bahrain, das UEFA Super Cup Finale in Monaco und viele andere FIFA- und UEFA-Top-Spiele krönten meine Schiedsrichter-Laufbahn bis Dezember 2000.

22 Jahre als Burgenländischer Schiedsrichterobmann sah ich immer als Bereicherung, da ich mein Wissen an junge talentierte Schiedsrichter weitergeben konnte.

Was hat Sie in Ihrer Ära als Präsident am stolzesten gemacht?

Die hervorragende Nachwuchsarbeit mit 486 Mannschaften, wo wir uns österreichweit im Spitzenfeld befinden, sowie der Aufschwung des Mädchen- und Frauenfußballs.

Die Beibehaltung der Reservemannschaften in allen Klassen und Ligen, was als Fundament der Vereine anzusehen ist. Ich bin stolz darauf, zu einer Zeit Präsident zu sein, wo wir das 100-Jahre-Jubiläum des BFV gefeiert haben.

Das herausforderndste Spiel als Schiedsrichter?

Das Halbfinale bei der EM 2000, Frankreich gegen Portugal, wo ich in der 117. Minute beim Spielstand von 0:0 einen regelkonformen Penalty gegen Portugal ahnden musste.

Das Champions League Spiel 1998 in Barcelona gegen Manchester U. vor 86.000 Zusehern mit Endstand von 3:3 war ein unbeschreibliches Erlebnis.

KOLUMNE

Pia Strehn

ROSÉ ODER NICHT ROSÉ – DAS IST NIE DIE FRAGE

Mit siebzehn Jahren reiste ich mit meiner Klasse nach Nizza zu einem Sprachkurs. Als wir nach den Unterrichtsstunden auf den malerischen Klippen Rosé süffelten und feinsten Käse dazu jausneten, wurde mir zum ersten Mal klar, welches Lebensgefühl Rosé ausstrahlt. Wie kein anderer Weinstil kommuniziert er unglaubliches Flair und Lifestyle. Die Wiege des Rosés ist die Provence. Dieser Weinstil dominiert die Region und macht 34 % des Marktanteils in Frankreich aus, im Vergleich dazu 3 bis 4 % in Österreich.

Während Rot- und Weißweine in Österreich schon seit jeher in vielen Qualitätsstufen ausgebaut werden, gab es Roséwein – wenn überhaupt – in der Einstiegskategorie als leichten Sommerwein.

Was ist Roséwein eigentlich? Roséwein wird aus Rotweintrauben hergestellt. Bei der Erzeugung von Rosé werden rote Trauben direkt nach der Lese gepresst und der rosa Saft wird, im Gegensatz zur Rotweinherstellung, ohne Schalen vergoren. Das ergibt einen frischen und fruchtigen oder – je nach Reifegrad und Ausbauweise – einen kräftigen und cremigen Wein.

Nach meiner Rückkehr aus der Provence fragte ich meine Mutter (ich bin in einer Deutschkreutzer Winzerfamilie aufgewachsen): „Warum machen wir hier eigentlich keinen Rosé?“ Sie antwortete: „Weiß nicht, trinkt hier niemand.“ So wollte ich das nicht akzeptieren und begann zu recherchieren. Es folgte große Begeisterung und nach kurzer Zeit verwandelte sich unser Rotweingut in ein Roséweingut. Und siehe da: Viele trinken nun Rosé. Rosé oder nicht Rosé ist also nie mehr die Frage!

Wein-Gastkolumne von Pia Strehn, Winzerin aus Deutschkreutz

heute

Das Neueste auf einen Blick

Das „ehemalige Haydn-Kons“ bildet seit 2. Oktober als Joseph-Haydn-Privathochschule international in vielen Musik-Bereichen aus

Start: Haydn-Privathochschule

Seit 2. Oktober bildet die Joseph-Haydn-Privathochschule für Musik Burgenland (JHP) über 270 Studierende aus aller Welt in künstlerischen und pädagogischen Bereichen der Musik aus. Die Studiengänge können mit den akademischen Titeln BA und MA abgeschlossen werden. Entsprechende Forschungsprogramme, pädagogische Konzepte, künstlerische Projekte und 17 internationale Kooperationen zeugen vom hohen Stellenwert der JHP. Die notwendigen Bauarbeiten gehen seit dem Baustart im April 2023 zügig voran. Die Klassenräume des Bestands sind seit September wieder benutzbar, die Räumlichkeiten des Neubaus ab Februar 2024 bezugsfertig. Mehr als 420 Quadratmeter stehen nach Abschluss der Bauarbeiten zusätzlich zur Verfügung. ***www.jhp.ac.at***

Worüber das Burgenland …

… SICH FREUT

Burgenland Energie senkt den Gaspreis

„Gas Optima 12 Unabhängig 2.0“ heißt der neue Gastarif, den die Burgenland Energie anbietet. Die Senkung beträgt damit – je nach Tarif – 30 bis 60 Prozent. Info: ***www.burgenlandenergie.at***

… STAUNT

Größte Sonnenuhr Österreichs

Die größte Sonnenuhr Österreichs steht hinter der HTL Eisenstadt: Schüler der HTL haben das lehrreiche Projekt in zweijähriger Arbeit entwickelt und auf dem Leerplatz hinter der Schule mit Farben aufgebracht.

… SICH STOLZ ZEIGT

Kostenlose Nachhilfe in den Pflichtschulen

Knapp zwei Millionen Euro investiert das Land in die kostenlose Lernunterstützung für burgenländische Schülerinnen und Schüler. Für die kostenlose Nachhilfe wurden 32 Pädagoginnen und Pädagogen angestellt.

KOLUMNE

Saskia Jungnikl-Gossy

Willkommen zu Hause

Ein Pendlerleben

Das vergangene Jahr war intensiv für mich, und das hat viele Gründe, einer davon ist Peter Simonischek. Simonischek starb am 29. Mai 2023. Burgschauspieler, Filmstar, vielseitiger Schauspieler, einer der letzten großen Stars. Ich habe Simonischek das halbe Jahr vor seinem Tod intensiv begleitet. Kennengelernt haben wir uns im Dezember 2022, es folgen Treffen, intensive Gespräche. Wir wollen ein Buch schreiben, eines, das ihn zeigt, seinen Blick auf die Welt. Glück. Unglück. Viele Jahre erfolgreich, am Zenit seines Schaffens und plötzlich die Diagnose Lungenkrebs. Ich besuche Simonischek oft in seinem Haus in Ziegenberg, das ist zwar leider nicht Burgenland, aber so nahe, dass es fast schon zählt. Abends fahre ich in unser Häuschen, und es tut gut, jeden Abend spazieren zu gehen, die Weite und Stille auf sich wirken zu lassen. Wer sind wir in Anbetracht der Endlichkeit? Auf manche Fragen gibt es keine Antwort, auf manche den Versuch. Das Buch entsteht in den Monaten vor seinem Tod, es zeigt seine Sicht auf die Welt, auf das Schauspiel, auf seine Karriere. Er sollte es in Händen halten können, doch es kam anders. Wenige Tage, nachdem ich ihm die fertige Fassung vorgelesen hatte, starb er im Kreis seiner Familie. Nun erscheint das Buch, und für mich ist es viel mehr als das. Es ist eine Erinnerung daran, dass der Tod in unserem Leben unumgänglich ist, aber was wir in diesem Leben tun, wie wir miteinander umgehen und wen wir prägen – das entscheiden wir selbst.

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: JHP, Pamela Russmann. Landesmedienservice, Adobe Stock

Die **Fachhochschule Burgenland** mit ihren zwei Studienzentren in Eisenstadt und Pinkafeld ist wahrscheinlich eine der persönlichsten Hochschulen Österreichs, denn hier zählen jede und jeder Einzelne.

WEITERE JUBILÄEN

Die **Forschung Burgenland,** eine Tochter der FH Burgenland und zu rund 15 % der Wirtschaftsagentur Burgenland, widmet sich ausschließlich der Forschung und Entwicklung. Sie feiert bereits ihr 20-jähriges Bestehen.
Die **FH Burgenland Weiterbildung GmbH** zählt zu den führenden Anbietern im Bereich von Fernstudien.
Die **Akademie Burgenland GmbH** bietet an zwei Standorten – Eisenstadt und Pinkafeld – ein breites, attraktives, qualitatives Angebot an Seminaren und Lehrgängen für den öffentlichen Bereich.
Beide Tochterunternehmen werden 2023 zehn Jahre alt.

30 Jahre FH Burgenland

Gemäß dem Motto „Bringt Besonderes zusammen“ wird seit der Gründung der FH Burgenland im Jahr 1993 in der Ausbildung besonders auf Interkulturalität, Innovation und Forschung sowie die „Regionalität“ mit den Stärken des Burgenlandes geachtet

Die FH Burgenland bietet derzeit an zwei Studienzentren in Eisenstadt und Pinkafeld 13 Bachelor-, 13 Masterstudien- und Hochschullehrgänge an. Aktuell studieren weit mehr als 7.700 ordentlich und außerordentlich Studierende in fünf Departments, nämlich Wirtschaft, Informationstechnologie, Soziales, Energie & Umwelt und Gesundheit sowie in der akademischen Weiterbildung. Mehr als 12.000 Absolventinnen und Absolventen in guten Positionen beweisen die hohe Ausbildungsqualität. 2023 feiert die FH Burgenland ihr 30-Jahre-Jubiläum.

Hier ist niemand eine Nummer

Was das Studium so attraktiv macht? Es ist die besondere Mischung. Einzigartige Inhalte sind in den Studiengängen geschickt miteinander kombiniert, und neben viel Praxisbezug steht immer die oder der Einzelne im Vordergrund. Hier ist niemand eine Nummer, das Studium ist alles andere als „von der Stange“.

Fünf Departments

Möglich ist, **Vollzeit** oder **berufsbegleitend** zu studieren (Freitagnachmittag und Samstag) – **Bachelorstudiengänge, Masterstudiengänge** und **Hochschullehrgänge,** und das in den fünf Departments **Energie & Umwelt, Gesundheit, Informationstechnologie, Soziales** und **Wirtschaft.**

Studium und Beruf vereinbar

Eine echte Stärke der Hochschule ist, dass das Studienprogramm berufsbegleitend und/oder online absolviert werden kann. Damit wird Studieren für viele überhaupt erst möglich. Beruf, Studium, Familie, Kinder und der Kontakt mit Freunden sollen für Studierende gut vereinbar sein.

Themen am Puls der Zeit

Von Digitalisierung bis hin zu neuen Formen des Wirtschaftens und des Führens, von Umwelt-, Klima- und Energiethemen bis hin zu den großen Herausforderungen in der Gesundheit und sozialen Fragen ist das Studienangebot im Burgenland aufgestellt. Die FH Burgenland steht mit ihren Standorten in Eisenstadt und Pinkafeld nicht nur für praxisorientierte Hochschulbildung. Außerordentlich viel Engagement fließt auch in die Bereiche Forschung und Innovation.

Infoangebot unter www.fh-burgenland.at

Foto: FH Burgenland

Interview mit einer der ersten Studentinnen

Bettina König kommt aus Steinbrunn und lebt aktuell in Neufeld. Sie ist Professorin für Marketing und Leiterin des Fokusgruppenlabors an der FH Burgenland. Sie kann in ihren Vorlesungen aus dem Erfahrungsschatz von über zehn Jahren in der internationalen Markenartikelindustrie schöpfen. Bettina König ist selbst Fachhochschulabsolventin der allerersten Stunde und als Lehrende wieder an ihre Hochschule zurückgekehrt. Sie lehrt in den Studiengängen Internationale Wirtschaftsbeziehungen und Internationales Weinmarketing. Wir haben ihr anlässlich des 30-Jahre-Jubiläums der FH Burgenland ein paar Fragen gestellt.

Bettina König ist als Lehrende wieder an ihre Hochschule zurückgekehrt.

Was hat Sie dazu bewegt, an der FH Burgenland zu studieren? Fachhochschulen waren damals ja etwas völlig Neues.

Ich habe bereits am Gymnasium Russisch lernen und diese Kultur kennenlernen dürfen. Der Schwerpunkt des allerersten Studiengangs, „Internationale Wirtschaftsbeziehungen“ mit den Ländern Südosteuropas, war für mich das ausschlaggebende Argument, das Studium zu beginnen. Neben diesem internationalen Ausbildungsschwerpunkt hat mich auch der Praxisbezug, den man im Unterschied zu Universitäten geboten bekommt, überzeugt. Tatsächlich hatten wir viele beeindruckende Vortragende aus der Wirtschaftspraxis, die mich auf meine spannende internationale Karriere vorbereitet haben.

Wie würden Sie den Pioniergeist damals beschreiben? Was waren Ihre Erwartungen?

Ich war damals in erster Linie neugierig auf ein Wirtschaftsstudium und auf Kommilitonen, die aus den unterschiedlichsten Richtungen in Eisenstadt zusammengefunden haben. Wir alle haben uns – wir Studierende der ersten Stunde, aber auch die Lehrenden – auf ein Studium eingelassen, das es in dieser Form noch nicht gegeben hat. Eine besondere Herausforderung war letztendlich die Vorstellung/Bewerbung bei Unternehmen, die zwar händeringend nach Hochschulabsolventen mit Praxiserfahrung gesucht haben, aber natürlich nicht wussten, was sie erwarten können.

Haben Sie noch Kontakt zu ehemaligen Studienkolleginnen und -kollegen?

Selbstverständlich. Meine ehemalige Studienkollegin Birgit Rivalta aus St. Margarethen leitet an der FH Burgenland die Abteilung für Internationales, Martina Jauck aus Mattersburg leitet in der burgenländischen Landesregierung das Hauptreferat für Naturschutz, Landschaftspflege und Agrarwesen, andere burgenländische Kollegen sind erfolgreich in der Wirtschaft tätig. Ein „halber“ Burgenländer ist auch Helmut Weinwurm, der eine tolle Karriere bei Bosch gemacht hat.

„Wir sind ein Lehr- und Forschungszentrum, das sich international ausrichtet, aber auch fest in der Region verwurzelt ist. Daraus erwächst unsere Verantwortung, das Gemeinwohl zu fördern und ebenso eine aktive Rolle im Klimaschutz einzunehmen.“

GEORG PEHM
FH-Geschäftsführer

„Wir streben nach hohen Standards in Lehre und Forschung. Studierende, Lehrende und Forschende werden zu Leistungen angespornt, auf die sie stolz sein können. Durch regelmäßige interne wie externe Audits bauen wir unser Qualitätsmanagement zielgerichtet konsequent aus. Dadurch stellen wir die Aktualität und Qualität der Studien- und Lehrgangsprogramme sicher.“

GERNOT HANREICH
Rektor

Was die FH Burgenland auszeichnet. Drei „Neustarter*innen“ erzählen

FABIAN LEEB

Geb.: 1. 3. 2001
Wohnort: Eisenstadt
Hobbys: Fußballspielen, Sport, viel mit Freunden unternehmen
Lebensmotto: „Lebe nie, ohne zu lachen.“

NINA WALLNER

Geb.: 24. 6. 2002
Wohnort: Mattersburg
Hobbys: Reisen, mit Freunden treffen, Lesen, Sport
Lebensmotto: „Life is a journey, not a destination.“

JULIA GANGL

Geb.: 21. 9. 1989
Wohnort: Illmitz
Hobbys: Studieren 😉, mein Job ist auch mein Hobby – ich arbeite sehr gern, Lesen, Backen

Fabian Leeb – Tormann beim SV Horitschon – hat im September sein Studium Soziale Arbeit an der FH Burgenland begonnen.

Der Absolvent der Fußballakademie in Mattersburg weiß schon lange, dass er beruflich mit Menschen arbeiten möchte. „Ich habe schon in der Schulzeit erste Erfahrungen in einer Schule für Menschen mit Beeinträchtigungen gemacht und dann auch als Betreuer beim Eisenstädter Ferienspiel mitgeholfen“, erzählt er. Fabian begann ein Lehramtsstudium an der Uni Wien, merkte aber rasch, dass das Studium für soziale Arbeit besser zu ihm passt. An der FH Burgenland fühlte er sich sofort wohl und gut aufgenommen.

„Breit aufgestellt“

Nicht zuletzt, da sein Cousin auch schon an der FH studiert und er so hautnah miterlebt hat, was das Studium alles umfasst. „Ich interessiere mich sehr für die Arbeit mit Kindern und Jugendlichen, aber mir gefällt am Studium an der FH Burgenland, dass es so breit aufgestellt ist und ich in viele andere Bereiche schnuppern kann.“

Drei Mal in der Woche steht für den Studenten Fußballtraining am Programm, und der Samstag ist sowieso seit Jahr und Tag dem Sport gewidmet. „Als Tormann braucht man auf jeden Fall gute Nerven, und man sollte immer eine gewisse Ruhe ausstrahlen, was in Bezug auf die soziale Arbeit auch kein Nachteil ist.“

Nina Wallner hat das Bachelorstudium Internationale Wirtschaftsbeziehungen abgeschlossen und studiert seit September im gleichnamigen Masterstudiengang an der FH Burgenland weiter.

Nina besuchte ein Gymnasium und entschied sich danach für ein wirtschaftliches Studium. „Mich hat der internationale Fokus voll begeistert. Ich habe im Studium Russisch gelernt und mein Berufspraktikum in Riga (Lettland) absolviert. Außerdem war das Sommerkolleg, ein zweiwöchiger Sprachkurs, in Krakau ein absolutes Highlight für mich.“ Mit Sprachen tut Nina sich grundsätzlich leicht – „wenigstens leichter als mit Mathe“, sagt sie mit einem Zwinkern. Beruflich ist sie an den Bereichen Marketing und Sales interessiert.

„Neue Kulturen kennenlernen“

„Ich bin gerne international unterwegs. Nachdem das in den letzten Jahren nicht immer so einfach möglich war, nutze ich im Studium und auch privat nun jede Chance dazu, neue Kulturen kennenzulernen.“ Der Studiengang Internationale Wirtschaftsbeziehungen bietet ideale Voraussetzungen dafür.

Ihr Auslandssemester verbrachte Nina in Alicante, Spanien. Dort begeisterte sie die entspannte Mentalität der Einheimischen. „Und natürlich war es auch toll, sich in Vorlesungspausen ans Meer legen zu können“, schwärmt sie.

Julia Gangl begann im September ihr Bachelorstudium Energie- und Umweltmanagement an der FH Burgenland.

„Ich glaube, es ist vielleicht regional bedingt, dass ich mich schon immer für erneuerbare Energien interessiere“, erzählt sie. Kein Wunder – im Seewinkel prägen Windparks die Landschaft. „Dass wir den grünen Strom vor der Haustür produzieren, hat mich schon als Jugendliche fasziniert.“

Hauptberuflich ist sie bei der Netz Burgenland, einem Unternehmen der Burgenland Energie, als technische Assistentin im Einsatz.

„Ideale Mischung“

„Ich habe mir sehr viele Ausbildungen angeschaut, bin aber immer wieder auf die FH Burgenland gestoßen. Das Gesamtpaket hat mich komplett überzeugt. Der Umfang an verschiedenen Themen im Studium deckt eigentlich alles ab, was ich im Job brauche und was mich interessiert. Ich erwarte mir, dass ich die Zusammenhänge in dem komplexen Feld, in dem ich arbeite, noch besser verstehen lerne. Und das berufsbegleitende Studium kommt mir wirklich sehr entgegen. Die Mischung ist ideal“, sagt Julia Gangl.

Allein aus ihrem Unternehmen sind drei Kolleg*innen mit Julia ins Studium gestartet. Auch sonst stößt sie im beruflichen Umfeld immer wieder auf Absolvent*innen der FH Burgenland.

Fotos: FH Burgenland

Ohne Worte

Georg Pehm ist seit 1. September 2012 Geschäftsführer der FH Burgenland. In unserem Interview beantwortet er 3 Fragen „ohne Worte“

Frage 2

Was macht die FH Burgenland aus?

Frage 1

Was zählt für Sie zu den schönsten Momenten im Studienjahr?

Frage 3

Was begeistert Sie nach wie vor auch nach mehr als 10 Jahren in der Geschäftsführung der FH Burgenland?

Fotos: FH Burgenland

Landeshauptmann-Stellvertreterin Astrid Eisenkopf mit dem EU-Bio-Award

KOLUMNE

Rainer Winter

Doppelpass mit Brüssel

Rainer Winter, Leiter des burgenländischen EU-Büros, berichtet für Mein Burgenland halbjährlich aus Brüssel

Nun ist es also offiziell: Das Burgenland wurde am 25. September von der EU zur besten Bioregion 2023 in Europa gekürt. Im Finale haben wir uns gegen zwei französische Regionen durchgesetzt. Diese Auszeichnung zeigt, dass die burgenländische Biowende beispielhaft für ganz Europa ist, weil sie einen Beitrag dazu leistet, dass die im europäischen „Green Deal“ festgelegten Zielsetzungen hinsichtlich nachhaltiger Lebensmittelproduktion und Biodiversität erreicht werden können. Die EU war offensichtlich auch vom ganzheitlichen Ansatz im Burgenland begeistert, da unsere Strategie nicht nur alleine auf die Lebensmittelproduktion abzielt, sondern den Erhalt einer intakten Umwelt mit Biodiversität und gesunden Böden für nachfolgende Generationen in den Mittelpunkt stellt. Weitere Bereiche, die über die Landwirtschaft hinausgehen, wie die Betrachtung der gesamten Wertschöpfungskette, Bildung und Beratung, komplettieren diesen gesamtheitlichen Ansatz.

Das zentrale Ziel, bis zum Jahr 2027 einen Anteil von 50 % an biologischer Fläche zu erreichen, wird ebenso als beispielgebend für ganz Europa betrachtet.

LH-Stellvertreterin Astrid Eisenkopf, die den Preis in Brüssel entgegennahm, sagte dazu: „Diese Auszeichnung motiviert uns, weiterhin nach den höchsten Standards der ökologischen Landwirtschaft zu arbeiten und unsere Bemühungen für eine gesündere Umwelt und nachhaltigere Lebensmittelproduktion fortzusetzen. Der Kauf von Bioprodukten aus der Region verspricht beste Qualität und sichert zugleich zahlreiche heimische Arbeitsplätze, und das zu fairen Konditionen.“

Als Burgenland werden wir uns in Brüssel jedenfalls jetzt noch selbstbewusster für eine glaubwürdige Agrarwende auf europäischer Ebene einsetzen, die regionale und naturnahe Landwirtschaft viel stärker als bisher wertschätzt und fördert.

Rainer Winter leitet das burgenländische EU-Verbindungsbüro in Brüssel

„Die Verleihung des EU-Biopreises als beste Anbauregion ist eine großartige Bestätigung der burgenländischen Biowende, die wir 2020 gegen teils heftigen Gegenwind eingeleitet haben. Das Burgenland ist damit mittlerweile nicht nur in Österreich, sondern europaweit zum Vorreiter für eine nachhaltige und an Gesundheitsinteressen der Bevölkerung ausgerichtete Agrarpolitik geworden. Die Verleihung dieses Preises ist eine Auszeichnung für alle, die diesen Weg mit uns gegangen sind – und ein Ansporn, diesen Kurs fortzusetzen und möglichst viele Landwirtinnen und Landwirte davon zu überzeugen“, sagt Landeshauptmann Hans Peter Doskozil.

Fotos: Landesmedienservice, ZVG

Auslandsburgenländerin in Toronto mit multinationaler Familiengeschichte: Eva Hergovich

International, multikulturell, burgenländisch

Eva Hergovich kommt aus Kittsee und lebt in Toronto, die Eltern ihres Mannes John waren Burgenländer, und die gemeinsame Tochter Maria-Lucia wurde in Brasilien geboren. Eine Geschichte über Auslandsösterreicher, Verbundenheit und Tradition

TEXT: **MARIA-LUCIA HERGOVICH/FLORIAN FUCHS**

Wie heuer schon einmal, stellen wir in dieser Ausgabe wieder eine Auslandsburgenländerin vor, die „far over“ – in diesem Fall in Toronto, Kanada – ihre neue Heimat gefunden , dabei aber nie ihre Wurzeln vergessen hat. Die Story von Eva Hergovich, die jahrelang im Vorstand des Burgenländer Clubs Toronto war und ihn auch geleitet hat, ist nicht nur aus burgenländischer Sicht eine ganz besondere – denn den wunderbaren, diesem Bericht zugrunde liegenden Originaltext hat ihre Tochter, Maria-Lucia Hergovich, geschrieben:

Nur mal kurz die Welt erkunden

Es ist mir eine große Freude und Ehre, Ihnen einen Einblick in das Leben meiner „Mamica“, Eva Hergovich (geb. Bintinger), ehemalige Präsidentin des Burgenländer Clubs Toronto, zu geben.

Eva wurde im Dezember in Kittsee geboren und wuchs bei ihrer liebevollen Mutter, Lucija Bintinger, mehrsprachig auf, wobei Kroatisch ihre Muttersprache war. Meine Mami war ein sehr neugieriges Kind, das immer mehr darüber erfahren wollte, wie alles in der Welt funktioniert. Das ist einer der Gründe, warum sie sich in ihrem Studium darauf konzentrierte, Lehrerin zu werden.

Nach dem Studium an der Berufspädagogischen Bundeslehranstalt in Wien war sie als Hauswirtschaftslehrerin im Theresianum in Eisenstadt tätig – eine Zeit, von der sie noch heute schwärmt. Mit 26 beschloss sie, ein wenig „die Welt zu erkunden“ und ihre Cousine in Toronto zu besuchen. Was ursprünglich „nur ein Besuch in Amerika“ war (wie sie damals sagte), wurde für sie zu einer Welt voller Möglichkeiten.

Fotos: privat, ZVG

Toronto als neues Zuhause

Kurz nach ihrer Ankunft in Toronto lernte meine Mami meinen Vater (John Hergovich) kennen und die beiden verstanden sich auf Anhieb. Wirklich cool ist, dass mein Papi zwar in Toronto, seine Eltern (John und Rose Hergovich) aber beide im Burgenland geboren sind. Was für eine kleine Welt. Nachdem Eva beschlossen hatte, für „immer und ewig“ in Kanada zu bleiben, schloss sie ihren Bachelor of Arts und ihr Fakultätsjahr für Erziehungswissenschaften ab.

Spulen wir vor ins Jahr 1985. In diesem Jahr brachten Eva und John meine Wenigkeit in diese Welt. Ein echter Scherz! Eva unternahm eine heldenhafte Reise nach Brasilien, um mich als sechs Wochen altes Baby zu adoptieren. Dann machten wir uns beide auf den Weg zurück nach Mississauga, um mit meinem Papi vereint zu sein. Die besten Eltern der Welt zu haben, ist etwas, wofür ich dankbar bin (und immer sein werde)!

Nach einigen Jahren folgte dann ihr Master mit dem Schwerpunkt „Bildung in der Arktis“ (insbesondere das Bildungssystem der Inuit), der sie nach Nunavut führte, um das Schulsystem der Inuit hautnah kennenzulernen. Diese Erfahrung war wirklich einmalig und für sie als Pädagogin von unschätzbarem Wert. Allein mit einem Kummer musste sie damals fertig werden: Als Lehrerin im öffentlichen Dienst konnte meine Mami die österreichische Staatsbürgerschaft nicht behalten. Das war für sie sehr, sehr schmerzlich.

… aber das Burgenland im Herzen

Jetzt fragen Sie sich vielleicht, was das alles mit dem Burgenland zu tun hat? Vieles, denn meine Mami hat für „ihre Heimat“ hier bei uns sehr viel getan. Bevor sie Präsidentin des Burgenländer Clubs Toronto wurde, war Eva für 14 Jahre ein produktives Vorstandsmitglied. Sie sorgte dafür, dass viele der Aufgaben erledigt wurden, vor allem, wenn Delegationen aus dem Burgenland zu Besuch kamen. Sie verfasste den Club-Newsletter und gab ihn sowohl auf Deutsch als auch auf Englisch heraus und betreute die Website des Burgenländer Clubs. Unsere Mitglieder mit „Neuigkeiten aus der Heimat und Neuigkeiten aus Toronto“ auf dem Laufenden zu halten, war etwas, das meiner Mami sehr viel Freude bereitete; und diese Freude war ansteckend.

Einige Jahre später wurde Eva Hergovich zur Präsidentin des Burgenländer Clubs Toronto gewählt; alles, von der Organisation des Anna-Picknicks über den jährlichen Martinitanz bis hin zur Mehlspeisklasse machte sie mit viel Hingabe. Auch seit der Übergabe der Präsidentschaft 2022 ist sie weiterhin eng mit dem Club verbunden, vor allem aber mit dem Weltbund der Auslandsösterreicher, der ihr besonders am Herzen liegt. Ich wäre nachlässig, wenn ich nicht erwähnen würde, wie wichtig die Zeitschrift „Rot-Weiß-Rot“ und das Magazin der „Burgenländischen Gemeinschaft“ für meine Mami sind. Dank der ungebrochenen Verbundenheit und Hingabe meiner Mami mit ihrer Heimat [...] bin auch ich mit dem Burgenland verbunden, und das in vielerlei Hinsicht.

Meine Mami hat dafür gesorgt, dass ich mit Kroatisch und Deutsch aufgewachsen bin und beides in der Samstagsschule gelernt habe. So konnte ich mich jedes Mal, wenn ich „zu Hause“ zu Besuch war, mühelos mit meinen Verwandten unterhalten. Diese Fähigkeit ist von unschätzbarem Wert. Ich wurde Lehrerin („French Immersion“) wie meine Mami und meine Großmutter; und ich lernte bereits mit drei Jahren das Skifahren. „Österreicher fahren Ski“, sagte sie immer.

Und so ist das Burgenland weiterhin in unserem Haus. Mamica singt die burgenländischen Lieder auf Kroatisch und Deutsch und ich sorge dafür, dass die Fenster geschlossen sind. Und dann lachen wir gemeinsam, wenn ich sie bitte: „Mamica please, gnua von dem Gsang.“

Maria-Lucia Hergovich
Mississauga, ON, Kanada

Von oben nach unten:
Maria-Lucia auf Burg Forchtenstein,
John und Maria-Lucia,
Eva in ihrem letzten Berufsjahr,
Familie Hergovich

AUSLANDSÖSTERREICHER-WELTBUND (AÖWB)

Der AÖWB ist die unabhängige Interessenvertretung für gut 590.00 Österreicher*innen, die derzeit im Ausland leben. Viele von ihnen sind Mitglied in den Österreicher-Vereinigungen in aller Welt, die regelmäßig Veranstaltungen organisieren, um die Verbindung der Mitglieder mit der Heimat zu stärken. Das Weltbundtreffen im September findet jedes Jahr in einem anderen Bundesland statt (Eisenstadt zuletzt 2019, 2023 in Graz).
Die Protagonistin dieses Beitrags ist Mitglied des Burgenländer Clubs Toronto, Inc.

www.weltbund.at www.burgenlanderclub.com/

Verantwortliche bei der Eröffnung des Sonnenmarkts Oberpullendorf

Sonnenmarkt Nr. 5 eröffnet

In Oberpullendorf wurde der bereits fünfte Sonnenmarkt eröffnet. Das Projekt des Landes wird von den Sozialen Diensten Burgenland gemeinsam mit Partnern umgesetzt, der neue Standort in Oberpullendorf wird von der Volkshilfe betrieben. Neben preiswerten Lebensmitteln für einkommensschwächere Personen bietet der Markt das Sonnencafé mit niederschwelliger Sozialberatung, einen Secondhandshop und eine Galerie als Ausstellungsraum für lokale Künstlerinnen und Künstler. Zusätzlich finden langzeitbeschäftigungslose Menschen Transitarbeitsplätze in den Sonnenmärkten. Wissenschaftlich begleitet und ausgewertet wird das Projekt durch die FH Burgenland.

DIE ZUKUNFTSZAHL

45 Mio.

Euro investiert das Land Burgenland in den Bildungscampus Oberwart, ein innovatives und vorbildhaftes Bildungsprojekt auf insgesamt 8.500 Quadratmetern

morgen

Die Zukunft im Blick

KOLUMNE

Werner Gruber

Tagebuch des Forschungskoordinators

30. 8. 2023 – Arbeit am Forschungsbericht

In der Forschung wie auch im Alltag sind Zahlen wichtig. Zahlen bestimmen unser Leben. Stellen Sie sich ein Backrohr ohne Zahlen vor, ein Auto ohne Tacho etc. Nur durch Zahlen können wir Situationen besser einschätzen. Wir haben gerne ein Gefühl zu einer bestimmten Sache, der Hausverstand lässt uns manches logisch erscheinen – aber besonders viel nützt er nicht.

Deshalb gibt es ein Mal (manchmal nur alle zwei Jahre) im Jahr Berichte der burgenländischen Landesregierung zu den einzelnen Bereichen. Durch diese kann eine bessere Einschätzung der Lage vorgenommen werden, sie dienen als Entscheidungsgrundlage für die Politik. Wo stehen wir, was braucht es und wo gibt es Probleme?

Für viele Berichte kann man zur Recherche in die Datenbanken des Landes bzw. des Bundes gehen. Für den Forschungsbericht haben wir uns eine Fleißaufgabe vorgenommen: eine Erhebung. In den letzten Monaten wurden an Institutionen mit Forschungsbezug, an Firmen, an Ausbildungsstätten und an Krankenhäuser Fragebögen verschickt. Mit diesen können wir vieles abfragen, können viel genauer die Wünsche der Forschenden im Burgenland analysieren: In welchem Bereich möchten Sie in Zukunft mehr in die Forschung investieren? Was benötigen Sie, um besser forschen zu können? Wie gut sind Sie zum Beispiel über künstliche Intelligenz informiert und brauchen Sie weitere Hilfe? Wer ist Ihre Hauptansprechperson bei Problemen bezüglich Forschung im Burgenland?

Lehren ziehen und Dinge verbessern

Es ist verlockend, selbst Fragebögen zu entwickeln, leider ist die Realität komplexer. Ein Fragebogen kann missinterpretiert werden, die Fragen können nicht passend sein. Ich glaube, da sind mir ein paar (kleine) Fehler unterlaufen. Trotzdem haben wir mehr erfahren als in den Jahren zuvor. Aktuell wühlen wir uns durch die Daten und bereiten diese auf. Zahlenkolonnen alleine bringen wenig – man muss einen Trend erkennen können. Was wird besser? Wo haben wir uns verschlechtert? Sagen wir so: Es gibt angenehmere Tätigkeiten, aber kaum sinnvollere.

Jede Krise beginnt mit Falschinformationen bzw. mit dem Fehlen von Information. Mit dem aktuellen Forschungsbericht wird es im Burgenland keine Krise in der Wissenschaft und Forschung geben, und nächstes Jahr sind die Fragen auch feiner abgestimmt.

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

Fotos: Landesmedienservice, Fertl, Adobe Stock

Burgenlands Öffi-Netz wird noch dichter

Seit Montag, 25. September 2023, gibt es neue, schnelle Verbindungen von Bad Tatzmannsdorf und Oberschützen nach Wien

Foto: VBB

Wir haben immer gesagt, dass wir dort, wo wir Optimierungspotenzial sehen, rasch und flexibel nachbessern. Das engmaschige Öffi-Netz wird somit noch dichter – alles im Sinne der Pendlerinnen und Pendler“, meint Verkehrslandesrat Heinrich Dorner zu den zusätzlichen Busverbindungen.

Zubringerbus nach Pinkafeld

So fährt in der Früh um 5.40 Uhr ein Zubringerbus von Bad Tatzmannsdorf über Oberschützen nach Pinkafeld – zugeschnitten auf die zuletzt auf dem ehemaligen „G1“ verwendeten direkten Zeiten, wo man direkt in einen großen Bus umsteigt, der die Fahrgäste zügig weiter nach Wien bringt. Ankunftszeit in Wien Karlsplatz ist um 07:31 Uhr. Darauf haben sich Land und die beiden Gemeinden Bad Tatzmannsdorf und Oberschützen verständigt.

Mit Mariasdorf und Bernstein sei man übereingekommen, dass man aktuell mit dem Burgenländischen Anruf-Sammeltaxi (BAST) das Auslangen finde.

www.verkehrsbetriebe-burgenland.at

ÖFFIS

Folgende Kurse werden von Bad Tatzmannsdorf/ Oberschützen gefahren:

NACH WIEN

Montag bis Freitag, wenn Werktag:

▸ 1 Frühkurs nach Pinkafeld um 05:40 Uhr ab Bad Tatzmannsdorf, 05:50 Uhr Oberschützen mit Umstieg in Pinkafeld Marktplatz – Ankunft Wien Karlsplatz: 07.31 Uhr

▸ 1 Nachmittagskurs nach Pinkafeld um 16.10 Uhr ab Bad Tatzmannsdorf, 16.20 Uhr Oberschützen mit Umstieg in Pinkafeld Marktplatz – Ankunft Wien Karlsplatz: 18.01 Uhr

▸ 1 Abendkurs nach Pinkafeld um 18.10 Uhr ab Bad Tatzmannsdorf, 18.20 Uhr Oberschützen mit Umstieg in Pinkafeld Marktplatz – Ankunft Wien Karlsplatz: 20.01 Uhr

Samstag, Sonn- und Feiertag:

▸ 1 Nachmittagskurs nach Pinkafeld um 16.10 Uhr ab Bad Tatzmannsdorf, 16.20 Uhr Oberschützen mit Umstieg in Pinkafeld Marktplatz – Ankunft Wien Karlsplatz: 18.01 Uhr

▸ 1 Abendkurs nach Pinkafeld um 18.10 Uhr ab Bad Tatzmannsdorf, 18.20 Uhr Oberschützen mit Umstieg in Pinkafeld Marktplatz – Ankunft Wien Karlsplatz: 20.01 Uhr

VON WIEN

Montag bis Freitag, wenn Werktag:

▸ 1 Frühkurs um 07.25 Uhr ab Wien Karlsplatz über Pinkafeld (08.55 Uhr) nach Oberschützen (09.05 Uhr) und Bad Tatzmannsdorf (09.15 Uhr)

▸ 1 Mittagskurs um 11.25 Uhr ab Wien Karlsplatz über Pinkafeld (12:55 Uhr) nach Oberschützen (13.05 Uhr) und Bad Tatzmannsdorf (13.15 Uhr)

▸ 1 Abendkurs um 17.25 Uhr ab Wien Karlsplatz über Pinkafeld (18.55 Uhr) nach Oberschützen (19.05 Uhr) und Bad Tatzmannsdorf (19.15 Uhr)

Samstag, Sonn- und Feiertag:

▸ 1 Frühkurs um 07.25 Uhr ab Wien Karlsplatz über Pinkafeld (08.55 Uhr) nach Oberschützen (09.05 Uhr) und Bad Tatzmannsdorf (09.15 Uhr)

▸ 1 Mittagskurs um 11.25 Uhr ab Wien Karlsplatz über Pinkafeld (12.55 Uhr) nach Oberschützen (13.05 Uhr) und Bad Tatzmannsdorf (13.15 Uhr)

Klinik Oberwart geht im Mai 2024 in Betrieb

Der Neubau der Klinik Oberwart läuft zeitlich und finanziell nach Plan. Am 7. Mai 2024 startet der Patientenbetrieb

TEXT: **CHRISTIAN UCHANN**

Landeshauptmann Hans Peter Doskozil zeigte sich bei der Pressekonferenz fast euphorisch: „Ich bin begeistert, wie wir im öffentlichen Sektor ein derart großes Projekt umsetzen. Alle Termine wurden überpünktlich eingehalten und die Kosten sind sogar deutlich niedriger als vorgegeben. Andere Bundesländer beneiden uns darum.“

Deutlich unter 235 Millionen Euro

Die endgültige Gesamtkostenhöhe kann zwar erst nach den Schlussrechnungen 2024 vorgelegt werden. Allerdings steht bereits jetzt fest, dass sie deutlich unter der beim Baustart vorgegebenen Obergrenze von 235 Millionen Euro liegen wird – und das trotz Corona-Pandemie, Teuerungen und zwischenzeitlicher Baustoffknappheit.

„Das Burgenland bekommt erstmals in seiner Geschichte eine eigene Abteilung für moderne Krebstherapien.“

HANS PETER DOSKOZIL,
Landeshauptmann

Informierten über den aktuellen Stand des Neubaus der Klinik Oberwart: die Projektleiter Josef Strohmaier und Christian Hofstädter sowie Landeshauptmann Hans Peter Doskozil und Stephan Kriwanek, Geschäftsführer Gesundheit Burgenland

Einer von sieben hochmodernen Operationssälen

Schrittweise Inbetriebnahme

Auch der zeitliche Fahrplan für die nächsten Monate steht fest. Nachdem der Innenausbau im August fertiggestellt wurde, erfolgen nun schrittweise die technische Inbetriebnahme, Tests, Probetriebe und Vorabnahmen. Die Übergabe durch das Projektteam an den Auftraggeber Gesundheit Burgenland ist für Ende Februar 2024 geplant. Am 7. Mai 2024 übersiedeln die Patientinnen und Patienten in die neue Klinik.

Fotos: Uchann, Landesmedienservice

Die neu gebaute „Klinik Oberwart neu“ wird planmäßig fertiggestellt

Abteilung für Onkologie

Dort erwartet die Patienten Spitzenmedizin in allen Bereichen sowie der Einsatz hochmoderner medizinischer Systeme, darunter das Da-Vinci-Roboter-OP-System, Herzkatheter und sieben Operationssäle. Bis Frühjahr 2024 entsteht hier eine eigene Abteilung für Onkologie mit einer Palliativstation. „Das Burgenland bekommt damit erstmals in seiner Geschichte eine eigene Abteilung für moderne Krebstherapien“, so Doskozil.

Außerdem wurde ein entsprechender Regierungsbeschluss gefasst, in der Klinik Oberwart eine neurochirurgische Abteilung zu etablieren.

Intensive Vorbereitungsphase

Stephan Kriwanek, Geschäftsführer der Gesundheit Burgenland, wies auf die intensive Vorbereitungsphase in den nächsten Wochen und Monaten für die Übersiedelung hin. „Das ist ein sehr aufwendiges Projekt, weil es im laufenden Betrieb stattfinden muss“, so Kriwanek.

So werden ab 15. April planbare Operationen schrittweise reduziert. „Entscheidend ist, dass es für die Zeit der Übersiedelung eine Notfallversorgung gibt. In dieser Zeit werden die anderen Krankenhäuser miteingebunden sein – auch die anderen Bundesländer, etwa was die Hubschraubertransporte betrifft“, erklärte Kriwanek.

Alle Räume mit Tageslicht

Der Gesundheit-Burgenland-Geschäftsführer wies außerdem auf die angenehme Atmosphäre hin, die der Neubau ausstrahlt – etwa durch die lichtdurchfluteten Räume oder die Architektur der Gänge, die durch eine Zickzack-Anordnung nicht so überdimensional wirken. Kriwanek: „Es ist ein Unterschied, ob sie in einem Gebäude arbeiten, wo jeder Arbeitsplatz Tageslicht hat, oder wo sie das Gefühl haben, dass sie im Keller sitzen.“

Tage der offenen Kliniktür

Von dieser Wohlfühlatmosphäre können sich die Burgenländerinnen und Burgenländer am 22. und 23. März 2024 überzeugen, wenn zu den „Tagen der offenen Kliniktür“ geladen wird „und sie sehen, wie zukünftig hier Medizin gemacht wird“, so Landeshauptmann Doskozil.

www.gesundheit-burgenland.at

AKTUELLES ZUR KLINIK GOLS

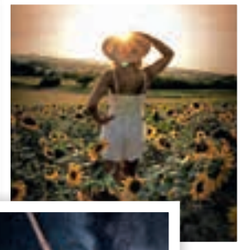
Auch wenn der Verwaltungsgerichtshof im Flächenwidmungsverfahren der Gemeinde Gols noch zu entscheiden hat, werden die nächsten Schritte für die geplante Klinik in Gols vorbereitet.
So wird die Gesundheit Burgenland noch heuer wie geplant die in Gols optionierten Grundstücke erwerben. Bis Anfang der 2030er-Jahre soll am Standort Gols eine Klinik mit 163 Betten entstehen – 32 davon tagesklinisch. Zur Grundversorgung in Gols werden eine Zentrale ambulante Erstversorgung, eine Abteilung für Innere Medizin, eine für Chirurgie sowie eine Anästhesie und Intensivmedizin zählen.

Horst aus Pucking: ein Sommerabend im Burgenland in Podersdorf am See

Theres aus Oberpullendorf: mein erstes Festival Picture on in Bildein

Josef aus Sierning: typisch Burgenland, ein Traum für jeden Naturliebhaber bei der Langen Lacke

Elisabeth aus Oberpullendorf: der schönste Tag im Lavendelfeld am Weinberg in Oberpullendorf



Nicole aus Mattersburg: meine Heimat Marz, ein wunderschöner Sonnenuntergang am Marzer Kogl

Anna aus Eisenstadt: Sommernächte unter den Sternen, Windmühle Podersdorf

Mein Burgenland Fotowettbewerb

Mein Burgenland rief im August den ersten Fotowettbewerb aus. Gesucht wurde der schönste, lustigste oder freudigste Sommermoment aus dem Burgenland. Der Sieger (Horst aus Pucking; großes Bild oben) erhält einen 200 Euro Burgenland-Gutschein für den nächsten Urlaub. Mein Burgenland bedankt sich für die zahlreichen und abwechslungsreichen Einsendungen, die die gesamte Bandbreite unseres schönen Bundeslandes widerspiegeln!

Angelika aus Eisenberg an der Pinka: Family Time am Pool zu Hause

Hans aus Wien: gepflegte Häuser in Rust

Olga aus Mattersburg: Urlaub daheim – Freudensprünge bei den Teichwiesen, Marz

Janina aus Siegendorf: Lebensfreude in Siegendorf

Fotos: ZVG

Auf den Spuren des Eisernen Vorhangs

Fast ein halbes Jahrhundert teilte der Eiserne Vorhang Europa in Ost und West. Der Iron Curtain Trail macht diese überwundene Teilung erfahrbar. Der Initiator dieses außergewöhnlichen Radwanderweges war kürzlich im Burgenland zu Gast

TEXT: **CHRISTIAN UCHANN**

Spannender Vortrag von Michael Cramer über den „Iron Curtain Trail“

Auf Einladung der Mobilitätszentrale Burgenland und Europe Direct Burgenland fand im Gasthaus Sonnenstrahl in Siegendorf ein Vortrag von Michael Cramer statt. Der ehemalige EU-Parlamentarier aus Deutschland ist Initiator und Mitentwickler des Iron Curtain Trails und ist diesen auch selbst mit dem Rad gefahren.

Cramer erzählte den rund 60 Besucherinnen und Besuchern – darunter die Schülerinnen und Schüler der 2. Klassen der Mittelschule Siegendorf – vom Leben im geteilten Berlin, dem Berliner Mauerfall im Jahr 1989 und der Idee des Radweges bis zur Umsetzung.

Vorbild: Berliner Mauer-Radweg

Vorbild war der Berliner Mauer-Radweg. Cramer hatte sich dafür eingesetzt, dass dieser rund 160 Kilometer lange Mauerweg um das frühere West-Berlin beschildert und von 2002 bis 2006 fahrradfreundlich ausgebaut wurde. Cramer nahm die Idee in seiner Funktion als Europa-Abgeordneter mit und erreichte schließlich im Jahr 2005 den Beschluss des EU-Parlaments für den Ausbau des zirka 10.000 Kilometer langen Iron Curtain Trails.

Gemeinsame Radfahrt

Der Radweg führt von der Barentsee an der norwegisch-russischen Grenze bis zum Schwarzen Meer und durchquert dabei 20 Länder, von denen 15 Mitgliedsstaaten der Europäischen Union sind.

Auf einer Gesamtlänge von fast 290 km führt ein Teil des Iron Curtain Trails durch das Burgenland und Ungarn. Ein Teil davon wurde nach dem Cramer-Vortrag befahren. Ziel war das Tor der Freiheit bei St. Margarethen, wo die Schülerinnen und Schüler der Mittelschule Siegendorf Luftballons mit Botschaften zum Thema „Grenzenlos bedeutet für mich...“ in den Himmel schickten.

Foto: Uchann

Pannonisch z’samm

Labanzen, Kuruzzen, Krowodn: in Pannonien lebt das Völker- und Sprachenmischmasch im Wesentlichen recht friedlich miteinander

KOLUMNE: **WOLFGANG WEISGRAM**

Unlängst meinte die Wirtin, dass es uns doch „verdammt gut geht“. Wenn man sich so umschaue in der Welt, „überall hauen sie sich die Schädel ein“. Wir hier im Pannonischen kämen doch im Großen und Ganzen gut miteinander aus. Angesichts des Umstandes, dass hier drei große, stolze Völker nicht bloß nebeneinander, sondern buchstäblich ineinander siedeln, sei das doch erstaunlich. „Warum ist das so?“

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

Die Frage der Wirtin war zielgerichtet gemein. Sie wusste, dass die Erwägung einer solchen Frage der einen oder anderen Runde bedarf. Der blaurote Methusalem, der Weitgereiste, wiegte, während er das einschlägige Fingerzeichen machte, den Kopf. Er überlegte. Der wegen seiner G’scheitheit sogenannte Siebener holte tief Luft. Aber schon hatte, dem Himmel sei Dank, der ältere der zwei Jakobiner das Wort ergriffen: „In der Tat, Wirtin. Das ist erstaunlich.“ Vielleicht liege es, charmierte er, an den Wirtinnen, die doch alle gleich behandelten. „Egal ob Krowod, Labanz oder Kuruz.“

Der Blaurote hatte seinen Kopf mittlerweile ausgewogen. „Das liegt, liebe Wirtin, ziemlich sicher daran, dass alle schon einmal der Teschek gewesen sind.“ Jede Volksgruppe habe im Pannonischen schon die Erfahrung gemacht, wie es sich als Minderheit lebe. Auch und gerade die Labanzen. „Warum ist fast jeder dörfliche Xangsverein ein ‚deutscher Gesangsverein‘?“ Nicht als Beschwörung eines pathetischen Deutschtums. „Es war eine Notwehrmaßnahme gegen die Magyarisierung.“ Jetzt sängen hierzulande die burgenländischen Ungarn und Kroaten.

„Teschek kommt von . . .“, hob der Siebener an, aber da fing rechtzeitig der jüngere Jakobiner, sonst eher ein Zuhörer, an: „Ganz, liebe Wirtin, stimmt das alles natürlich nicht.“ Das pannonische Z’samm habe ja ganz ordentliche Scharten, die sich nicht so einfach ausdengeln lassen. „Ich sag nur Juden und Roma. Das waren doch auch Pannonier.“ Der Blaurote ergänzte: „Und sind es noch!“

„Ist Kirjat Mattersdorf, das Grätzel im Norden von Jerusalem, denn nicht auch ein pannonischer Ort?“ Jedenfalls wäre es eine starke Erinnerung daran, was ein plötzlich zur Mördergrube gewordenes Pannonien sich herausgeschnitten hat aus dem eigenen Fleisch. Der Tisch wartete, dass der Blaurote zu erzählen anfange über die Vertreibung der Mattersdorfer durch die Mattersburger Mordbuben und das Raubersg’sindel. Aber das tat er nicht. Er schien sich in Gedanken zu versenken. So kann man das ja auch nennen, wenn einer ins Narr’nkastl schaut.

Der ältere Jakobiner gab das bei der Wirtin beliebteste Handzeichen. Der Siebener holte Luft. „Teschek kommt übrigens von . . .“ Aber da stand die brave Wirtin schon da mit ihrem Bestellblock und fragte: „Tessék fiuk?“

Illustrationen: Designed by macrovector/Freepik, Roseneder

prost&mahlzeit

Das Rezept des Monats auf einen Blick

ZUTATEN

Ragout ● 1½ kg Rehschlögel ausgelöst ● 500 g Zwiebel ● 500 g Wurzelgemüse (Karotte, Pastinake, Sellerie) ● ¼ l kräftigen Rotwein ● 1 EL Tomatenmark ● 2 l Wildfond ● 5 EL Preiselbeerkompott ● 5 Wachholderbeeren gehackt ● Öl, Salz, Pfeffer, Lorbeer

Palfyknödel ● 200 g Knödelbrot ● 200 g Brioche gewürfelt ● 100 g Butter ● 1 Zwiebel ● 400 g Milch ● 50 g Semmelbrösel ● 3 Eier ● Petersilie ● Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zum Panieren ● 2 Eier ● 150 g Brösel ● 100 g Mehl griffig ● Öl

Rezept von **Das Grenadier** auf Burg Forchtenstein

Im Hof der Burg Forchtenstein, einem Wahrzeichen des Burgenlandes mit traumhaftem Fernblick, findet man das feine Café Restaurant Grenadier. Dort wird vieles aus der Esterházy’schen Landwirtschaft und Jagd verkocht. Auch regionale Delikatessen wie Hans Bauers Prosciutto, Säfte aus Wiesen oder Harrer’s Eismarillenknödel findet man im feinen Menü. Dazu wählt man aus einer ausgesuchten Karte mit burgenländischen, steirischen und niederösterreichischen Weinen.
restaurant-grenadier.com

Rehragout mit feinem **Wurzelgemüse** & **Palfyknödel**

Zubereitung Ragout
Den Rehschlögel von den groben Sehnen und Häuten befreien und in gleich große Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfeln schneiden. Das Wurzelgemüse schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Öl in einem breiten Topf erhitzen und das Fleisch scharf anbraten, Zwiebelwürfel beigeben und mit anrösten. Tomatenmark, Preiselbeerkompott, Wachholderbeeren und Lorbeer unterrühren und mit dem Rotwein ablöschen. Mit dem Wildfond aufgießen und ca. 1 Stunde leicht köcheln lassen, das Wurzelgemüse hinzufügen und eine weitere halbe Stunde köcheln lassen; abschmecken.

Zubereitung Palfyknödel
Briochewürfel im Backrohr bei 150 Grad Ober/Unterhitze goldgelb trocknen. Zwiebeln schälen und klein würfeln, in der Butter glasig dünsten und mit der Milch aufgießen. Knödelbrot und Brioche mit allen Zutaten vermengen und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Petersilie abschmecken. 12 Knödel formen und im Salzwasser 15 Minuten köcheln lassen. Knödel aus dem Wasser nehmen und abtropfen. Danach die Knödel panieren und im heißen Öl goldgelb backen.

Fotos: Weingenuss Burgenland/Matthias Heisler, Michael Strobl

PRODUKT DES MONATS

ausgewählt von Max Stiegl

Der Herbstklassiker: Edelkastanie

Einst mehr oder weniger als Erdapfelersatz und Stärkelieferant quer durch Europa gesammelt und gegessen, ist die Edelkastanie – oder Maroni – heute begehrter Alleskönner in der Küche, auf Weihnachts- und auch Bastelmärkten

Wer in den kommenden Wochen durch die Wälder des Günser Gebirges wandert, der kann weitaus mehr Köstlichkeiten als nur Pilze finden: Die berühmten Edelkastanien der Gegend reifen bald wieder und warten auf motivierte Klauber.

Die Nüsse schmecken, einmal geröstet, verführerisch süß und cremig mit einem kräftigen Aroma, das ein wenig an frisch gebackenes Brot und Marzipan erinnert. Jeder wilde Baum trägt etwas andere Früchte. Manche sind größer, manche kleiner, einige süßer, andere eher herb. Manche sind schwerer, andere leichter zu schälen. Erfahrene Kastaniensammler (oder eben Kästenklauber, wie sie hier heißen) wissen genau, welcher Baum was für Früchte trägt.

Kastanien sind nicht nur köstlich, sondern auch sehr gesund: Im Gegensatz zu anderen Nüssen speichern sie ihre Energie vor allem in Form von Stärke, nicht Fett. Sie haben ziemlich genau das gleiche Eiweiß-Fett-Protein-Verhältnis wie Weizen. Kastanien klauben war daher früher einmal überlebensnotwendig, die Nüsse waren lange ein Grundnahrungsmittel der armen Bevölkerung, nicht nur in den Günser Bergen, sondern überall in Europa.

Ein Alleskönner

Sie wurden nicht nur frisch gegessen, sondern auch getrocknet und zu Mehl vermahlen. Zu besonderen Anlässen wurden sie zu Süßspeisen wie Kipferln oder Kastanienreis verarbeitet. Bis die Kartoffel nach Mitteleuropa kam, waren Kastanien für viele der wichtigste Stärkelieferant.

Frische Kastanien verderben allerdings schnell. Um die Früchte das ganze Jahr über haltbar zu machen, wurden sie entweder getrocknet oder ähnlich wie Kraut vergoren: Traditionell wurden sie dafür noch in den „Igeln“, den stacheligen Schalen, zu Gärhaufen geschlichtet – die Säure der Milchsäurebakterien schützt sie.

Neu entdeckte leckere Tradition

Wann und wie genau die Kastanie ins Burgenland und ins Günser Gebirge gekommen ist, ist nicht restlos geklärt. Entweder waren es bereits die Römer, die sie hier pflanzten, oder erst ein paar Jahrhunderte später französische Zisterzienser-Mönche, die das Klostermarienberg besuchten – seither gedeiht sie prächtig in den Günser Bergen.

Einst standen Kastanienbäume im Burgenland auf jeder Streuobstwiese. Im Herbst zogen die Bauern zudem in die Wälder, um wilde Kastanien zu sammeln. Mit dem Verschwinden der alten Streuobstwiesen ist der Bestand in den vergangenen 80 Jahren allerdings massiv geschrumpft. Der Verein D’Kaestnklauba bemüht sich um den Erhalt der Kastanien und der mit ihnen verbundenen Tradition. Seine Mitglieder verkaufen nicht nur Maroni aus Wildsammlung, sondern stellen aus ihnen auch allerlei verarbeitete Produkte her. In Klostermarienberg wird außerdem jedes Jahr am 26. Oktober ein großes Kastanienfest gefeiert – nach einigen Jahren Corona-Pause gibt es 2023 endlich wieder ein Fest.

Im Gut Purbach verarbeiten wir die Nüsse gern zu Süßspeisen wie Maronireis oder gebrannter Maronicreme, oder wir machen eine würzige Suppe daraus. Sie ist die perfekte Vorspeise für ein herzhaftes Herbstmenü mit gebratenem Wildgeflügel, etwa Schnepfen – aber das ist eine andere Geschichte.

ZUR PERSON

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

Fotos: Pertramer, Lena Staal

Maronischaumsuppe
wie im Gut Purbach

Zutaten: ● 50 g Butter ● 250 g Kastanien, am besten vom Günser Gebirge ● 2 Schalotten ● 250 ml Weißwein ● 500 ml Gemüse- oder Hühnerfond ● Salz ● Pfeffer ● Zucker ● Muskatnuss, frisch gerieben ● 150 ml Schlagobers ● 250 ml Milch ● 2 EL Olivenöl ● 1 EL glatte Petersilie, gehackt ● 125 ml Kokosmilch ● etwas Butter zum Montieren

Schalotten in Butter leicht anschwitzen, aber nicht zu viel Farbe nehmen lassen. Maroni grob hacken, in die Pfanne geben und ein paar Minuten weiter auf niedriger Flamme rösten. Mit Weißwein ablöschen und etwas einkochen. Fond dazugeben und zugedeckt bei sanfter Hitze circa 10 Minuten köcheln. Mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und Muskat würzen.

Obers, Milch und Kokosmilch dazugeben, einmal aufkochen lassen, mit dem Mixstab fein pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Suppe nochmals aufkochen. Mit kalten Butterwürfeln mixen (montieren), damit sie sämiger wird. In Schüsseln anrichten, mit dem Petersil und einigen Maronistücken garnieren und servieren.

PS: Schmeckt auch köstlich mit frischer weißer Trüffel!

Exotischer Schatz aus dem burgenländischen Boden: Trüffel aus Pöttsching

AB-HOF-VERKAUF: Hauptstraße 55, 7033 Pöttsching, Tel: 0699/ 10 89 65 64

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.

Local Exotics: Trüffel aus Pöttsching

Es braucht einen Baum, einen Pilz und einen Hund, um als Trüffelzüchter Erfolg zu haben. Dass nicht nur Trüffelhund Curly eine gute Nase hat, beweisen Ronald Preissegger und Martina Löffler mit ihrem edlen Produkt „Trüffel aus Pöttsching“

TEXT: **SIGRID WEISS/GENUSS BURGENLAND**

Trüffel aus Österreich? Ein eher seltenes Edel-Lebensmittel, das man vielmehr woanders sieht. Und doch: Wie so vieles, das exotisch erscheint, gedeihen Trüffel, genauer gesagt Burgundertrüffel, auch ganz hervorragend in der Gegend um Pöttsching und an den Hängen des Leithagebirges. Das belegen auch Wildfunde, die noch möglich sind.

Denn die Burgundertrüffel liebt kalkhaltige und durchlässige Böden, weswegen sie im Nordburgenland, das auf längst vergangenen Korallenriffen eines Urmeeres liegt, nicht nur als Zuchttrüffel gut funktioniert, sondern auch im hiesigen Wald heimisch ist.

Christbäume & Trüffel

Da Ronald Preissegger und Martina Löffler eigentlich Christbäume züchten, bereitete ihnen der Kalk jahrelang Sorgen – die Bäume mögen das nämlich gar nicht. Dann kam die Inspiration: Ein Zeitungsartikel eröffnete eine neue Perspektive, um die Böden zu nutzen und Trüffel aus Pöttsching zu züchten.

So begannen die beiden damit, eine Ackerfläche in Waldnähe mit geimpften Bäumen zu bepflanzen. Diese Bäume werden schon als Samen mit den Pilzmyzelen vermischt. Sobald der junge Baum austreibt und Wurzeln bildet, beginnt die lebenslange Symbiose zwischen Baum und Myzel. Der Baum versorgt die Trüffel mit Photosyntheseprodukten, die Trüffel wiederum erweitert das Wurzelnetzwerk und liefert ihrem Baum vermehrt Nährstoffe aus dem Boden, dort ist die Sonnenenergie des Baumes für die Trüffel lebensnotwendig.

Spürnase Curly

Für das Auffinden der begehrten Spezialität aus dem Grund ist Trüffelhund Curly, ein liebenswerter Lagotto Romagnolo, verantwortlich. Nach zehn (!) intensiven Trainingsjahren bei Ronald Preissegger und Martina Löffler, fand Curly die ersten schwarzen Trüffeln. Der Beweis, dass der Plan der beiden aufging: Boden, Klima und Niederschläge ergaben ein förderliches Mikroklima für den Wirten und seinen geschmacksintensiven „Parasiten“.

Ab-Hof: Trüffel und edle Produkte

In Pöttsching werden sowohl Gastronomen als auch Private versorgt. Neben frischen Trüffeln (etwa Juli und September) gibt es auch viele veredelte Produkte für die Vorratskammer, z. B. Trüffelbutter, Crème brûlée mit Trüffel und geriebene Trüffel in Öl.

Fotos: David Anselgruber, Martina Löffler, Birgit Machtinger

vergangene

Best of Events

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

FOTOS: **WIBAG/HOLLUNDER, EVA MARIA KAMPER, UCHANN**

Sterz-Festival

Schloss Tabor in Neuhaus am Klausenbach und die Kellergasse in Purbach waren Schauplätze des zweiten burgenländischen Sterz-Festivals. Egal ob klassisch mit Bohnen oder raffiniert mit Roten Rüben, beim Sterz-Festival konnten sich die Besucherinnen und Besucher durch vielerlei Rezepturen so richtig durchkosten.

Mein Burgenland – Mein Sommer

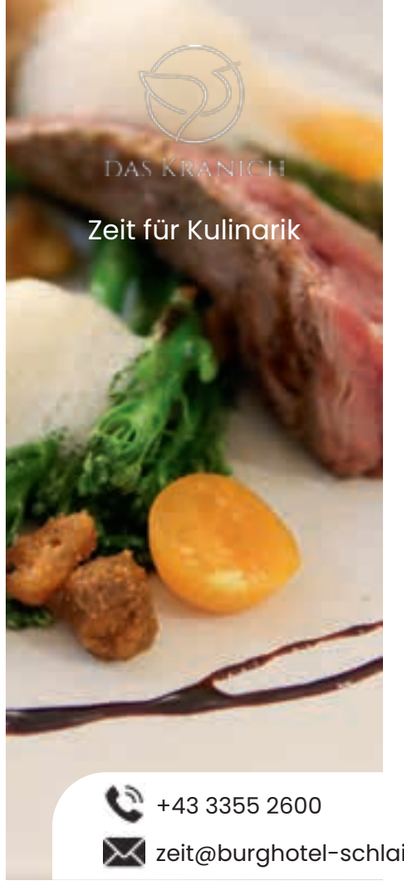
Vielen Dank an die Leserinnen und Leser, die uns in den letzten Wochen mit ihren Sommerfotos aus dem Burgenland begeistert haben.
QR-Code scannen und alle Bilder zum Fotowettbewerb „Mein Burgenland – Mein Sommer“ genießen!

Auf den Spuren des Eisernen Vorhangs

Europe Direct und die Mobilitätszentrale Burgenland luden zu einem Vortrag von Michael Cramer über den Iron Curtain Trail und einer gemeinsamen Radfahrt nach St. Margarethen zum „Tor zur Freiheit“.

Klinik Oberwart fast fertig

Der Neubau der Klinik Oberwart läuft zeitlich und finanziell nach Plan. Am 7. Mai 2024 startet der Patientenbetrieb. Bericht vom weiteren Zeitplan und erste Bilder vom Innenausbau.



+43 3355 2600
zeit@burghotel-schlaining.at
zur Website
burghotelschlaining
Burghotel Schlaining

HMF JOAB UNILOCK HOEFLON® KRPAN®

DUNST®
HYDRAULIK & LADETECHNIK

SAVE THE DATE!

25 Jahre 1998–2023

27. & 28. OKTOBER 2023

Eröffnung des neuen Firmenstandortes in 7423 Grafenschachen, Gewerbepark 30

Freitag & Samstag / 10 – 17 Uhr › Tage der offenen Tür
Samstag / 11 Uhr › Frühschoppen und offizieller Festakt

Auf Euer Kommen freut sich Familie Dunst sowie das gesamte Team

Dunst KFZ u. Hydraulik GmbH
office@dunst-hydraulik.com

Zentrale: 7423 Grafenschachen
Gewerbepark 30, T: 03359 200 88

Niederlassung: 8501 Lieboch, Hans-Thalhammer-Straße 24, T: 03136 619 64

www.dunst-hydraulik.com

Gruselgenuss & Kulturkonsum

Wenn sich die Blätter verfärben und die Abende kühler werden, dann steht der Herbst vor der Tür: Halloween-Feste, Herbstmärkte und jede Menge Highlights aus dem Burgenland

TEXT: **KREMSER, FUCHS**

Events in Kürze

Kastanienfest
Maroni, Sturm, regionale Herbst-Schmankerln und ein 250 Meter langer Kastanienstrudel machen das Fest zu einem wahren Herbst-Highlight.
8. 10. 2023, Burg Forchtenstein

Herbstmarkt
Bioweine, Sirup-Raritäten und mehr: Die Schreiner-Sprosse bieten Bio-Knete und selbstgemachte Köstlichkeiten, im Hof des Bürgerhauses findet ein Kunsthandwerksmarkt statt.
7. & 8. 10. 2023, Bioweingut Schreiner

Spooky Halloween Days
Zu Halloween gibt es in der Sonnentherme wieder gruselige Geisterbahnen, einen Eislaufplatz und ein Kinderkarussell.
21. bis 31. 10. 2023, Sonnentherme Lutzmannsburg

Familiendraculade
Verkleidet mit schwarzem Umhang und gewappnet mit Taschenlampe und Knoblauchzehen, schleicht man sich als Abenteurer und Vampirjäger in die finstere Burg … wenn man sich traut.
21. 10. 2023, Burg Forchtenstein

Mehr Infos: www.burgenland.info.at

LÖSUNG FÜR DAS RÄTSEL AUS MEIN BURGENLAND 2023 AUSGABE 7:

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

BK-Sr-23788

PFLEGEBERATUNG

Lange Nacht der Museen
7. 10. 2023, vielerorts
Am 7. Oktober findet die diesjährige „ORF Lange Nacht der Museen“ wieder in ganz Österreich statt. Es ist bereits das 23. Mal, dass Besucher die Museen und Galerien im Burgenland erkunden und das vielfältige Rahmenprogramm für Menschen jeden Alters erleben können.
www.langenacht.orf.at/info

Halloween im Familypark
25. 10. bis 5. 11. 2023, Familypark St. Margarethen
Während der Halloween-Saison wird der Park ab 11 Uhr zu einem unvergesslichen Erlebnis. Zum bereits 10. Mal lädt das Halloweenfest Mutige zu Showacts, Kürbis-Erlebnissen, Zauber-Spektakeln und vielem mehr. Der gesamte Park ist gruselig dekoriert, bei einem Besuch im Haunted House fährt die Angst durch Mark und Bein.
www.familypark.at

Fotos: Familypark, ORF/Wildbild

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

wia xogt

tako se veli / így mondjuk / sar phendo

So sprechen Burgenländerinnen und Burgenländer – von Leo Szemeliker

„Dui nid schnoudan mid mia, ih woaß eh, wos ih z' doan hob!“ *(„Schimpfe nicht mit mir, ich weiß ohnehin, was ich zu tun habe!“)*

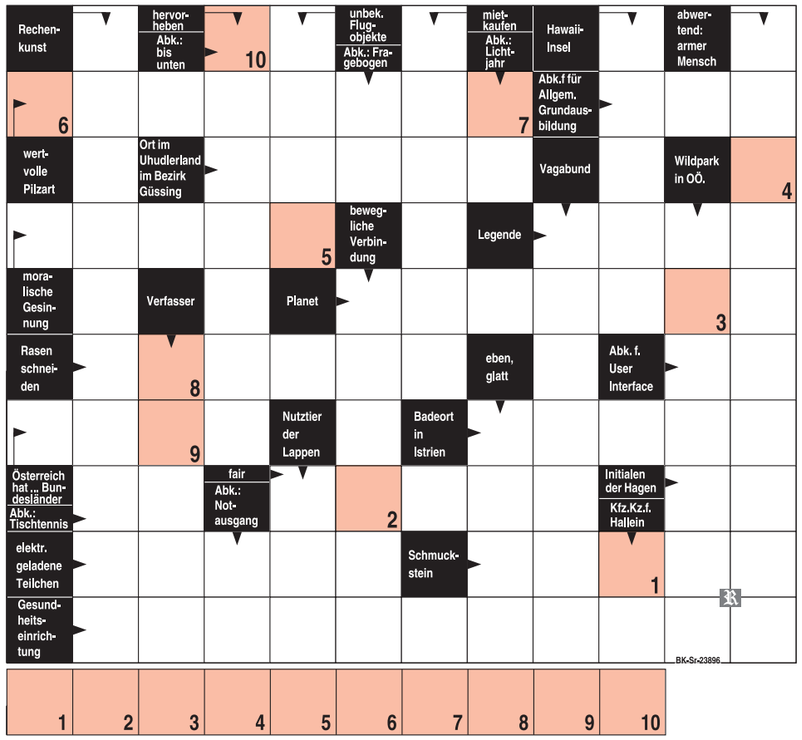
„Moch ma weida, voun da Wiesa Lucka zuigt schoun a Schaua eina!“ *(„Beeilen wir uns, von der Wiesener Lücke zieht schon eine Hagelfront herein!“)*
FRANZ GEISSLER (73), „Wia xogt“-Stammleser und Mundartautor aus Mattersburg, der diesmal gleich mit zwei zur Jahreszeit passenden Sprüchen vertreten ist.

„Vü is ned, owa da Mensch gfreit si.“ *(„Viel ist es nicht, aber der Mensch freut sich.“)*
Das Stoober Schwammerlsucher-Original **WERNER HOLLWECK (80)** ob einer mageren Ausbeute.

„Ma wiad zfriah old und zschpout gscheit.“ *(„Man wird zu früh alt und zu spät gescheit.“)*
Hianzisch-Experte **HANS H. PFIFF (73)** (Riedlingsdorf/Pinkafeld) auf seiner Website mundart-burgenland.at

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

Nein, eigentlich will ich hier und jetzt gar kein Wortspiel über die „Lesezeit“ bemühen. Weil das schon so oft gemacht worden ist. Allerdings kann man da als Burgenländer, Bibliothekar und Literat gar nicht vorbei, einerseits die Zeit des Weinlesens, das jetzt im Großen und Ganzen abgeschlossen ist, und andererseits die Zeit des Bücherlesens, die zumindest für mich niemals abgeschlossen ist. Während der Weinlese kriegten die Kinder früher einen sogenannten „Leser-Raumü“ rund um den Mund, eine pickerte Schmutzkruste, verursacht von den in Unmengen verzehrten Weintrauben und Schmalzbroten. Von manchen Büchern kann man so einen „Leser-Raumü“ auch im Hirn kriegen, denn manche Bücher sind ganz schön pickig und schmalzig, aber die kommen in dieser Kolumne nicht vor. Hier werden nur gute Bücher empfohlen. Etwa, zum Thema passend: „Weinbräuche in Österreich“, ein so aufschlussreicher wie reich bebilderter Band, verfasst von dem Sieggrabener Autor Johann Werfring, der aufzeigt, wie die Welt des Weins, seine Erzeugung und sein Genuss, mehr oder weniger sichtbar von zum Teil sehr alten Ritualen umrankt ist. Erschienen im burgenländischen Verlag Lex Liszt.

Jakob Perschy ist Landesbibliothekar und Literat

Foto: ZVG

Raiffeisen Burgenland
NACHHALTIGKEITSINITIATIVE

ERNEUERBARE ENERGIE
ZUM HAPPY-PREIS.

ENERGIEGENOSSENSCHAFTEN | AUS DER REGION, FÜR DIE REGION.