

Mein Burgenland

MEIN MAGAZIN FÜR LEBEN, LAND UND LEUTE



Der Discjockey als Mr. Nova Rock

Der Forchtensteiner Ewald Tatar ist der erfolgreichste Konzertveranstalter Österreichs

Positive Bilanz der
Landesholding

KONZERNERGEBNIS 2023

bestätigt den erfolgreichen Kurs
der Unternehmensgruppe

Kinderwunsch
und sanfte Geburt

KLINIK OBERPULLENDORF

baut ihr umfangreiches
Leistungsangebot weiter aus

Pflegeeltern
im Burgenland

ANSTELLUNGSMODELL

schafft soziale Absicherung
und sicheres Einkommen



BE.funkt

Telefonieren & Internet

mit der Burgenland Energie

**Beste
Tarife für
Burgenland
Energie
Kund:innen**

www.befunkt.at

**Jetzt mit
60 Euro
Gutschein***



Aktion bis auf Widerruf. Nur für Kund:innen der Burgenland Energie.
Gutschein auf alle Tarife von BE.funkt.
Scheint im Online Kundenportal „Meine Burgenland Energie“ auf.
Einzulösen in der BE.funkt App oder dem Kontomanager der BE.funkt Website.
Pro Haushalt kann nur ein Gutschein eingelöst werden. Keine Barablöse möglich.
BE.funkt: Tarife der A1 Telekom Austria AG

Liebe Burgenländerinnen und Burgenländer!



„Ich werde für eine gerechte Verteilung der Steuermittel auf die Länder kämpfen“

Das Burgenland ist auf einem guten Weg. Wir können stolz darauf sein, beim Wirtschaftswachstum im Spitzenfeld der österreichischen Bundesländer zu liegen – und das in einem Umfeld, das nicht immer einfach ist. Trotz dieser erfolgreichen Entwicklung dürfen wir nicht die Herausforderungen übersehen, vor denen unsere Gemeinden stehen. Viele von ihnen kämpfen mit knappen Budgets und schwierigen Bedingungen. Um diese Belastungen abzufedern, haben wir als Land ein starkes Zeichen gesetzt: Mit einem Paket von 70 Millionen Euro unterstützen wir vor allem Bildungs- und Infrastrukturprojekte, die keine Kommune alleine stemmen könnte. Das ist ein klares Bekenntnis zur Stärkung unserer Regionen.

Unsere Gemeinden sind außerdem mit einer historisch bedingten Schieflage bei der Verteilung der Steuermittel des Bundes konfrontiert. Das heißt, burgenländische Gemeinden bekommen pro Kopf im Österreichvergleich am wenigsten. Das ist für mich als Landeshauptmann nicht hinnehmbar. Es kann nicht sein, dass wir weniger Mittel erhalten, nur weil es „immer schon so war“. Diese Haltung entspricht nicht dem Verständnis von Fairness und Gleichberechtigung, das wir in einem modernen Österreich erwarten sollten. Das Burgenland wird deshalb eine Klage beim Verfassungsgerichtshof einbringen. Denn für mich gilt: Für das Land da sein heißt auch, in schwierigen Fragen Flagge zu zeigen und alle Mittel auszuschöpfen, die uns zur Verfügung stehen.

Ihr

Hans Peter Doskozil
Landeshauptmann Burgenland

IMPRESSUM

Mein Burgenland.

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

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

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

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

Offenlegung gemäß § 25 Mediengesetz:

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

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

Köpfe dieser Ausgabe



S. 05

Didi Tunkel

darf als Tourismuschef des Landes zu Recht stolz auf die Nächtigungszahlen sein



S. 22

Max Stiegl

berichtet, warum der Steinpilz weit mehr als ein einfacher Speisepilz ist



S. 24

Stefan Zwickl

pflanzt auf seinen Feldern in Frauenkirchen unzählige Duftpflanzen an



EDITORIAL

Christian Uchann

Liebe Leserinnen und Leser!

Es war eine Nachricht, die kaum zu fassen war. Johanna Sebauer, die Tochter des mehrfach ausgezeichneten Journalisten und Buchautors Wolfgang Weisgram, verkündete am 27. Juli via Facebook, dass ihr Vater am Vortag an den Folgen einer plötzlichen Gehirnblutung verstorben ist. Mit dem Tod von Wolfgang Weisgram verliert Österreich nicht nur einen sprachmächtigen Journalisten, sondern auch einen unermüdlichen Chronisten des Burgenlandes.

Mit großer Sorgfalt und Liebe zum Detail brachte er die Vielschichtigkeit dieses Landstrichs zum Ausdruck. Egal ob er über historische Ereignisse, kulturelle Besonderheiten oder das Alltagsleben der Burgenländerinnen und Burgenländer schrieb – Wolfgang verstand es, die Seele seiner Heimat in Worte zu fassen, wie es nur wenige konnten.

So auch in seinen Kolumnen für „Mein Burgenland“ unter dem Titel „Pannonische Panoramen“. Pointiert, tiefgründig und mit feiner Feder rückte er auch die stillen und unscheinbaren Ecken des Burgenlandes in den Vordergrund. Ein immer wiederkehrendes Thema war unter anderem die pannonische Vielsprachigkeit, „die wunderbare Blüten hervorgebracht hat“ (© Weisgram).

Wolfgang Weisgram wird uns fehlen – als herausragender Journalist, als wunderbarer Mensch und als Stimme des Burgenlandes!

Christian Uchann ist Chefredakteur von Mein Burgenland

FOTO DES MONATS



Neuer FC Landtag

NOCH UNBESIEGT!

Nach Auftritten in Pinkafeld und Zillingtal kam der FC Landtag in der Heimatgemeinde des Landtagspräsidenten und Mannschaftskapitäns Robert Hergovich beim Sportfest des SC Trausdorf zum Einsatz. In der Begegnung mit dem SC Trausdorf Legenden besiegelten zwei Treffer in der Schlussphase das 3:1 und damit den dritten Sieg im dritten Spiel für den neuen FC Landtag. Den nächsten Auftritt wird der FC Landtag am 22. September in Neudorf bei Parndorf haben – anlässlich der Jubiläumsfeier „950 Jahre Neudorf“. Wir dürfen gespannt sein, ob die Siegesserie anhält.

Das sagt der Weinbauer

*Im Summa hob i vü
spannende Lektüre
am Straund glesn.
Jetzt frei i mi owa scho
aufn Herbst. Do kummt
des richtige Lesn, und
zwoa des zwischn die
Weinrebn.*





3 Fragen an Didi Tunkel

Geschäftsführer von Burgenland Tourismus



Wie zufrieden sind Sie mit der bisherigen Sommersaison?

Wir sind äußerst zufrieden mit der bisherigen Sommersaison. Die Rekordzahlen im ersten Halbjahr und die starken Ergebnisse in den Sommermonaten Mai und Juni zeigen deutlich, dass das Burgenland als Urlaubsregion sehr beliebt ist. Trotz des wechselhaften und kühlen Wetters im Juni, das von Unwettern im Südburgenland begleitet wurde, konnten wir insgesamt positive Ergebnisse erzielen. Erste Tendenzen deuten darauf hin, dass auch der Juli sehr erfolgreich war, und wir freuen uns darauf, die finalen Zahlen bald bestätigen zu können.

Ein Freizeit- bzw. Veranstaltungstipp für den Herbst?

Ein besonderer Herbsttipp ist das Martniloben im Burgenland, bei dem Wein, Genuss und Tradition aufeinandertreffen. Im letzten Jahr zog der Veranstaltungsreigen rund 60.000 Besucherinnen

und Besucher an, die junge Weine und regionale Köstlichkeiten genossen. Zahlreiche Veranstaltungen, von Ende September bis Mitte November, erstrecken sich über das gesamte Burgenland, vom Neusiedler See über das Mittelburgenland bis ins Südburgenland. Das Martniloben verlängert die touristische Saison, stärkt die regionale Wirtschaft und ist ein Muss für alle, die pannonsische Kultur und Kulinarik schätzen.

Wo finden Sie die richtige Erholung?

Die beste Erholung finde ich, ob Sie es glauben oder nicht, bei mir zu Hause in Grafenschachen im Südburgenland in unserem Garten, wo ich außerdem direkt vor der Haustür im Wald auch immer eine Runde laufen gehen kann. Die idyllische Umgebung und die ruhige Natur bieten mir eine perfekte Auszeit vom Alltag und lassen mich neue Energie tanken.



K O L U M N E

Herbert Oschep

In vino veritas

ERNTENZEIT IM BURGENLAND

Gespannt und voller Vorfreude blicken viele Weinliebhaber ab Mitte August auf das Burgenland. Es ist wieder Zeit, es ist Lesezeit. Keine Sorge, auch 2024 wird im Burgenland wieder ein qualitativ hochwertiger Jahrgang werden. Das ist kein jährlicher Marketingschmäh der Weinwirtschaft, sondern der natürliche Verdienst der vielen fleißigen Winzerinnen und Winzer des Burgenlandes. Im Einklang mit der Natur oder besser ausgedrückt im täglichen Kampf mit den sich stetig ändernden Einflüssen der Natur schaffen es die Weinflüsterer des Burgenlandes jedes Jahr die Qualitätsstufe nach oben zu schrauben. Exportrekorde und unzählige Auszeichnungen bestätigen den pannonsisch vinophilen Weg. Es geht in erster Linie um Qualität und um die einzigartige Herkunft Burgenland. Diese Herkunft ist unsere größte Stärke, denn es gibt kein zweites Weinbaugebiet auf der Welt, wo Rot-, Weiß-, Rosé- und Süßweine auf diesem hohen Niveau produziert werden. Der dauerhafte Drang und Instinkt unserer Winzerinnen und Winzer auf höchste Qualität zu setzen, ist nicht nur ein europäisches Erfolgsmodell, es ist auch der typisch burgenländische Weg, der unsere Weinambitionen mit Sicherheit auch für die nächsten Generationen sichern wird.

Als Obmann der Wein Burgenland möchte ich mich an dieser Stelle bei den vielen Winzerinnen und Winzer im Burgenland bedanken. Ich bin sehr stolz, Teil dieser unglaublich positiven und nachhaltigen Winzerszene sein zu dürfen.

Herbert Oschep ist Obmann von Wein Burgenland

heute

Das Neueste auf einen Blick

Bei der Eröffnung: Landeshauptmann Hans Peter Doskozil mit Hotelier Josef Puchas



Touristischer Leitbetrieb

Das Südburgenland hat seit Kurzem einen neuen touristischen Leitbetrieb: Auf dem Gelände der ehemaligen Brennerei und des Wohlfühlhotels Lagler in Kukmirn errichtete Josef Puchas ein neues Hotel und schuf neben höchstem Beherbergungs- und Wellnesskomfort den größten Genussmarkt des Südburgenlandes, ein Gaumenkino, eine Schaubrennerei mit Museum

sowie einen Genussheurigen. Josef Puchas erwarb den Komplex 2020 von der Wirtschaftsagentur Burgenland und erweiterte das bestehende Hotel auf 50 Zimmer für insgesamt 100 Gäste.

Landeshauptmann Hans Peter Doskozil sprach im Rahmen der Eröffnung von einem „Leuchtturmprojekt mit Impulswirkung“.

www.puchasplus-kukmirn.at

Worüber das Burgenland ...

... JUBELT

Rekordzahlen für den Tourismus



Im ersten Halbjahr 2024 verbrachten

mehr Menschen denn je ihren Urlaub im Burgenland. So erreichte die Zahl der Übernachtungen mit 1.465.025 und einem Plus von 7% einen neuen Höchstwert.

... SICH FREUT

Ansturm auf die Kids & Family Area



Das Golser Volksfest 2024 endete mit

einem beeindruckenden Besucherrekord von rund 10.000 Gästen bei der „Kids & Family Area“. LRⁱⁿ Daniela Winkler (li.) zeigte sich erfreut über das große Interesse.

... SPRICHT

Goldmedaille für Kitesurfer Bontus



Der Kitesurfer Valentin Bontus

vom Yachtclub Podersdorf gewann bei den Olympischen Spielen die Goldmedaille. Sport-Landesrat Heinrich Dorner gratulierte: „Ein historischer Erfolg!“



K O L U M N E

Saskia Jungnikl-Gossy Willkommen zu Hause

Ein Pendlerleben

Ich war unlängst in Wien am Sportplatz, beim Wiener Sportclub. Der hatte an diesem Samstagnachmittag ein Match, ausgerechnet gegen den SV Oberwart. Ein Gruß aus der einen Heimat in die andere Heimat. Neben mir standen zwei Männer: dunkle Haare, langer Bart, Piercings da und dort, dem Dialekt nach eindeutig Wiener, und unterhielten sich. Thema war – natürlich, will man meinen – das picture-on-Festival. So weit kann man gar nicht weg sein, dass man nicht sofort hellhörig wird, wenn es um etwas geht, das man so gut kennt.

Das Rockfestival in dem 350-Seelen-Grenzdorf Bildein findet seit dem Jahr 2000 statt und hat sich seither enorm weiterentwickelt. Was früher eintägige Auftritte in einem Stadl waren, sind heute mehrtägige Headliner-Konzerte vor Tausenden von Zuhörerinnen und Zuhörern, Tickets sind gar nicht so einfach zu bekommen. Da wurde einiges richtig gemacht und es ist schön, dass das Festival heute in einem Atemzug mit anderen großen Festivals in Österreich genannt wird. Jedenfalls wurde es richtig lustig, als auch noch ein Mann an uns vorbeiging, der eine Woche vorher noch in Oberwart neben uns in der Pizzeria saß. Irgendwie verfließen die Grenzen zwischen den Bundesländern, zwischen meinen beiden Heimatorten, leicht und im Sommer sehr. Da braucht es nur die nächste Hitzewelle, um mich aus der Stadt zu treiben. Das Match ging übrigens 2:2 aus – ein Gleichstand, nachdem jedes Bundesland seine Tore versenkt und sein Können gezeigt hatte. Wie könnte es anders sein?

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



Mein Burgenland-Chefredakteur Christian Uchann überreicht dem glücklichen Gewinner eine Genussbox vom Burgenland Shop

Unser glücklicher Gewinner

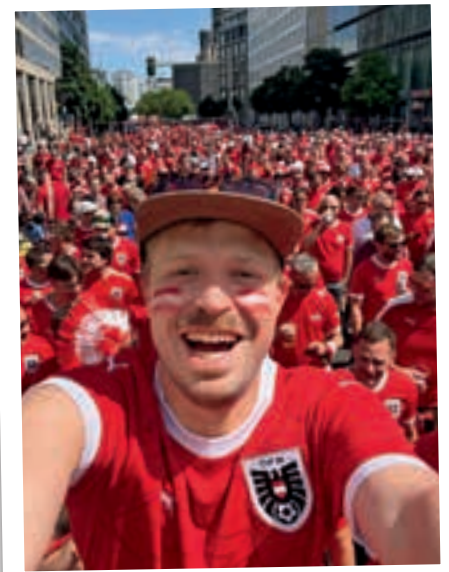
In einem sportlich aufregenden und vielfältigen Sommer, geprägt von der Fußball-EM und den Olympischen Spielen, dürfen wir den glücklichen Gewinner unseres EM-Gewinnspiels verkünden: **Markus aus Eisenstadt**.

Mit seinem fantastischen Selfie beim Fanmarsch in Berlin hat Markus nicht nur die Herzen der Jury erobert, sondern auch den Hauptpreis abgeräumt. Er hat einen **Weber SmokeFire EX6 GBS Holzpelletgrill** sowie eine **Genussbox vom Burgen-**

land Shop gewonnen, um das Grillen noch mehr zu genießen. Herzlichen Glückwunsch, lieber Markus!

Das EM-Gewinnspiel war ein großer Erfolg und wir möchten uns bei allen Teilnehmern für die großartigen Bilder bedanken. Eure Kreativität und Begeisterung haben diese Aktion zu etwas Besonderem gemacht.

Bleibt dran für zukünftige Aktionen und nochmals herzlichen Glückwunsch an Markus zu seinem verdienten Sieg!



DAS SIEGERFOTO: Selfie vom EM-Fanmarsch in Berlin

RUCKERS BLICK AUF DIE WIRTSCHAFT

Die Konzernbilanz der Landesholding

Was ist die Konzernbilanz?

Jedes Unternehmen muss am Jahresende eine Bilanz erstellen. Die Bilanz ist, vereinfacht erklärt, die Übersicht über die wirtschaftliche Situation eines Unternehmens.

Die Landesholding ist Eigentümer von über 80 Unternehmen des Landes (Burgenland Energie, Wirtschaftsagentur, Themen,...). Die Konzernbilanz ist die zusammengefasste Darstellung der Finanzlage aller Unternehmen. Diese gemeinsame Bilanz wird jährlich von einem unabhängigen Wirtschaftsprüfer geprüft und testiert.

Wie schaut die Konzernbilanz der Landesholding für das Wirtschaftsjahr 2023 aus? Die Entwicklung ist weiterhin sehr dynamisch. Die Bilanzsumme ist auf nahezu



3,2 Mrd. EUR angewachsen. Mehr als 6.600 Mitarbeiter werden in der Unternehmensgruppe beschäftigt. 2023 wurden von den Unternehmen mehr als 383 Mio. EUR im Burgenland investiert. Natürlich sind auch die Verbindlichkeiten gestiegen, aber das Eigenkapital (= Vermögen abzüglich Verbindlichkeiten) der Unternehmensgruppe wächst weiter. Das ausgewiesene Ergebnis vor Steuern beträgt 45,3 Mio. EUR, das ist ein Rekordergebnis.

Wir sind sehr stolz auf diese Entwicklung und auf dieses Ergebnis, vor allem aber auf die Professionalität und die vorbildhafte Struktur im Finanzbereich, die uns auch der neue Wirtschaftsprüfer bescheinigt.

Hans Peter Rucker ist Geschäftsführer der Landesholding Burgenland

INTERVIEW: MARTIN HOLLWECK

Ewald Tatar ist als Geschäftsführer und Miteigentümer der Firma Barracuda Music der größte Konzertveranstalter Österreichs. Für Mein Burgenland nahm er sich Zeit, um über seine 30 Jahre in der Branche Bilanz zu ziehen



Erfolgsstory:
Ewald Tatar beim
Nova Rock

Vom Wurlitzer zu den **ROLLING STONES**

Für unser Interview kommt Ewald Tatar direkt vom Ed-Sheeran-Konzert aus Budapest, das er veranstaltet hat. Vor ihm liegen anstrengende Wochen: das Frequency Festival, noch einmal Ed Sheeran in Zagreb und Bukarest. Am Plan standen damals auch die drei Taylor-Swift-Konzerte, die aufgrund der Terrorwarnung abgesagt wurden.

Die Absage der Taylor-Swift-Konzerte in Wien hat weltweit für Aufsehen gesorgt. Wie hast du die dramatischen Ereignisse erlebt?

EWALD TATAR: Es war eine nicht alltägliche Situation, die ich selbst in meinen Jahren als Veranstalter so noch nie erlebt habe. Ich möchte hier nicht ins Detail gehen, aber Tatsache ist, dass es der einzig richtige Schritt war, dass die Shows nicht stattgefunden haben. Es war eine Entscheidung in Richtung Sicherheit für die Besucher.

Wie kamst du in die Veranstaltungsbranche?

Ich bin in einem Wirtshaus aufgewachsen, wo standesgemäß ein Wurlitzer gestanden ist. Das war meine erste Erfahrung mit Musik. Später dann der erste Besuch im Jazz Pub Wiesen. Da bin ich draufgekommen: Es gibt auch ande-

re Musik... Meinen 17. Geburtstag habe ich im Jazz Pub gefeiert, wo mir die Musik des DJs nicht gefallen hat. Das habe ich Franz Bogner (Gründer Jazz Fest Wiesen) gesagt, der gemeint hat: „Wenn du es besser kannst, dann leg halt mal auf.“ Das habe ich dann getan: In verschiedenen Diskotheken des Landes. Ab 1991 habe ich bei den Wiesen Festivals mitgearbeitet, ab 1994 hatte ich die Programmverantwortung. 2004 gründete ich eine eigene Firma und davor veranstaltete ich noch mit den Wiesen Festivals das Aerodrome in Wr. Neustadt, ein Jahr später das erste Nova Rock in Nickelsdorf. Der Rest ist Geschichte.



LH Hans Peter Doskozil überreicht Ewald Tatar das Komturkreuz des Landes (oben). Ewald Tatar mit Robbie Williams und Franz Erhardt, CEO bei Barracuda Music

Welche Voraussetzungen braucht man für diesen Job?

Auf alle Fälle gute Nerven und Mut zum Risiko. Ich bin damals ins kalte Wasser gesprungen, habe mir vieles selber beibringen müssen. Eine Ausbildung zum Konzertveranstalter gab es nicht, ich bin da hineingerutscht. Ich habe überall mitgearbeitet, war Plakatierer, Fahrer, Bühnenarbeiter. Aus all diesen Erfahrungen habe ich gelernt.

Wenn du auf den jungen DJ zurückblickst: Worin unterscheidet sich der Ewald Tatar von heute von dem Ewald 1990?

Die Herangehensweise, an Musik Spaß und Freude zu haben, hat sich nicht geändert. Darum bin ich ab und zu noch gerne DJ. Ich möchte den Menschen durch die Musik Spaß bereiten.

Spielst du selber ein Instrument?

Ich habe viele Instrumente ausprobiert – die Entscheidung, kein Musiker zu werden, war aber die absolut richtige.

Du hast vor Kurzem das Komturkreuz des Landes erhalten. Was bedeutet diese Auszeichnung für dich?

Obwohl ich irgendwie eine Art Revoluzzer war und bin, freue ich mich sehr über diese Anerkennung. Es war mir immer wichtig, im Burgenland etwas auf die Beine zu stellen und zu helfen, wo es nötig war. Mein soziales und gesellschaftliches Engagement begann schon 1989, wo ich in einer Disco spontan eine Hilfe für Rumänen, das damals auf dem Weg in die Unabhängigkeit war, organisierte. 2015 rief der damalige Polizeidirektor Hans Peter Doskozil an, ob ich die Halle vom Nova Rock für Flüchtlinge zu Verfügung stellen kann. Er hat um zehn Uhr angerufen, eine Stunde später haben die ersten Flüchtlinge in der Halle Quartier bezogen. Das ist burgenländische Handschlagqualität. So handle und arbeite ich gerne. Wichtig für mich waren auch das Konzert „We stand for Ukraine“ und dass ich es organisieren konnte, dass beim letzten Rolling-Stones-Konzert in Wien ein ukrainischer Chor mitsingen durfte.

Wie gehst du mit Extremsituationen um? Woraus schöpfst du deine Energie?

Nach einem Nova-Rock-Festival brauche ich drei bis vier Tage, um wieder runterzukommen. In den Tagen rund um das Nova Rock schlafe ich wenig. Nach dem Festival bin ich entsprechend müde. Aber ich schaffe es noch immer, mich voll zu fokussieren. Ich habe schon noch viel Energie und Tatendrang.

Zum Thema Entspannung: Ich bin gerne am Meer, gehe mit meinem Hund spazieren. Früher war ich oft fischen, da fehlt mir jetzt leider oft die Zeit dafür. Am liebsten schaue ich meinem Sohn beim Fußballspielen zu. Der Fußballplatz, das ist für mich Entspannung, dort kommt nichts an mich heran.

Welche Ereignisse mit Musikgrößen haben dich bisher am meisten beeindruckt?

Generell gilt, was hinter der Bühne passiert, bleibt hinter der Bühne. Ich habe in den 30 Jahren viel erlebt und auch viel vergessen. Aber natürlich: Wenn man als DJ immer als letzte Nummer „Time is on my side“ von den Rolling Stones spielt und dann stehst du Mick Jagger und Keith Richards backstage gegenüber: Das kann schon was.

Was bedeutet Musik für dich? Welche Emotionen löst sie bei dir aus?

Für mich ist es wichtig, dass ich die Musik auch in Zukunft spüre. Im Musikbusiness am Ball bleiben, verstehen und mitreden können, das zählt für mich. Musik deckt alle Emotionen, von der Beruhigung über die Stimulation bis hin zur Melancholie, ab. Ich will weiterhin ein Gespür dafür haben, was veranstalte ich und was nicht. Insgesamt bin froh, dass alles so gelaufen ist. Natürlich gab es auch Rückschläge, aber diese Dinge prägen dich und machen was aus dir.

Anmerkung: Das Interview wurde aus Zeitgründen Ende Juli geführt

ZUR PERSON

Die Firma Barracuda Music ist die größte Konzertagentur Österreichs. Ewald Tatar ist Geschäftsführer und Miteigentümer. Neben dem legendären Nova Rock organisiert Tatar mit seinem Team auch das Frequency Festival in St. Pölten, die Lovely Days und Butterfly Dance in Eisenstadt und ca. 500 Einzelkonzerte pro Jahr. Er hat Shows mit den meisten großen Acts der Musikbranche organisiert, darunter vier Mal die Rolling Stones, Metallica, Prince, Ed Sheeran, Robbie Williams, Bon Jovi, Guns N' Roses und andere. Derzeit arbeiten in der Firma ca. 50 Mitarbeiter*innen. 2009 wurde Tatar Manager des Jahres, 2016 erhielt er den Social Spirit Award. Privat lebt Ewald Tatar in Forchtenstein. Er hat zwei Kinder. Sohn Yannick ist 20 Jahre alt, Tochter Anouk 25.



ERFREUT ÜBER DIE POSITIVE BILANZ: Die Landesholding Burgenland-Geschäftsführer Hans Peter Rucker und Gerald Goger

Landesholding Burgenland: Historisch bestes Konzernergebnis

Die Bilanz des Geschäftsjahres 2023 bestätigt den erfolgreichen Kurs der Landesholding Burgenland (LHB): Vermögen und Eigenkapital sind weiter gestiegen

TEXT: **CHRISTIAN UCHANN**

Die dynamische Geschäftsentwicklung spiegelt sich in der Bilanzsumme der Unternehmensgruppe wider, die auf 3,2 Mrd. Euro angewachsen ist. Positiv entwickelt hat sich auch das erweiterte Eigenkapital mit einem Anstieg auf über 700 Mio Euro. Insgesamt betrug das Investitionsvolumen 384 Mio. Euro. Das Ergebnis nach Steuern belief sich auf über 27 Mio. Euro.

„Wirtschaftsstandort stärken“

„Die Konzernbilanz 2023 ist das historisch beste Ergebnis, darauf können wir sehr stolz sein“, zeigt sich Landesholding Burgenland-Geschäftsführer Hans Peter Rucker erfreut.

Sein Geschäftsführer-Kollege Gerald Goger ergänzt: „Die Bilanz bestätigt unseren Weg, nämlich Ressourcen verantwortungsvoll und nachhaltig ein-

zusetzen, den Wirtschaftsstandort Burgenland zu stärken sowie Innovation und Wachstum zu fördern.“

Gesamtinvestitionen: 384 Mio. Euro

Die Unternehmen der Landesholding Burgenland haben im vergangenen Jahr insgesamt 384 Mio. Euro investiert. Die Bereiche mit den höchsten Investitionsvolumen sind Energie, Gesundheit, Immobilien und Tourismus.

„Vorreiter in vielen Bereichen“

Erfreut über die positive Entwicklung zeigt sich auch LHB-Aufsichtsratsvorsitzender, Landeshauptmann Hans Peter Doskozil: „Die Landesholding Burgenland leistet einen wertvollen Beitrag, um das Burgenland voranzubringen. Deshalb sind wir in vielen Bereichen Vorreiter – wie etwa in der Gesundheit und Pflege, der Energie oder auch in der Immobilienentwicklung.“

Landesholding Burgenland-Erfolgsgeschichten

Fotos: Lexi, foto-muik, FH Burgenland, Seefestspiele Mörbisch/Jerzy Bin, Wirtschaftsagentur Burgenland, VBB, Burgenland Tourismus/Andreas Hafenscher, Uchann, Landesmedienservice Burgenland, LIB, Sport Burgenland/Tennisakademie Oberpullendorf



BILDUNG: 16.900 Studierende und Seminar- und Lehrgangsteilnehmende sowie 140 Projekte in der Forschung an der FH Burgenland, die 2023 ihr 30-jähriges Jubiläum feierte. Das Akkreditierungsverfahren für die Joseph Haydn Privathochschule wurde im April 2023 positiv abgeschlossen. Im Studienjahr 2023/24 sind insgesamt 289 Studienplätze belegt worden. Die Studierenden kommen aus 37 Nationen.



WIRTSCHAFT: Im Bezirk Oberpullendorf wurde der Bauabschnitt 1 des interkommunalen Businessparks Mittelburgenland nahezu fertiggestellt. Im Bezirk Jennersdorf wurde der Bauteil Süd des interkommunalen Businessparks S7 Südburgenland, mit Einbeziehung aller 12 Gemeinden, fertig. Der Businesspark Deutsch Kaltenbrunn wurde im Oktober 2023 zur Ausschreibung gebracht.



TOURISMUS: 2023 verzeichnete das Burgenland mit einem Spitzenwert von 3.146.244 Übernachtungen statistisch das erfolgreichste Jahr in der Geschichte des Burgenland Tourismus. Ein besonderer Fokus lag 2023 auf der Bewerbung des burgenländischen Weins. Die Werbekampagne mit Nicholas Ofczarek als Testimonial sorgte für breite Aufmerksamkeit.

PFLEGE & SOZIALES: Das Modell der Anstellung pflegender Angehöriger wurde 2023 unverändert gut angenommen. Mit 31. 12. 2023 befanden sich 285 Personen im Anstellungsmodell. Der Pflegestützpunkt in Schattendorf, der 2022 als Pilotprojekt startete, befand sich 2023 im Vollbetrieb.



VERKEHR: Fast alle Burgenländerinnen und Burgenländer haben seit September 2023 die Möglichkeit, auch ohne Auto mobil zu sein. 13 neue Buslinien, verdichtete Fahrzeiten und das Anruf-Sammeltaxi-System BAST bedeuten eine massive Ausweitung des öffentlichen Verkehrs im Burgenland.



LANDESIMMOBILIEN: Im Geschäftsjahr 2023 wurde mit der Errichtung bzw. Erweiterung wesentlicher Liegenschaften begonnen bzw. bestehende Projekte wurden durchgeführt – wie etwa der 2024 fertiggestellte Zubau der Joseph Haydn Privathochschule, die Baudirektion Stooß, die LBS Eisenstadt oder das Lisztzentrum Raiding. Ein Vorzeigeprojekt der LIB-Tochter Real Estate Burgenland GmbH war unter anderem das Internat der Keramikfachschule Stooß.



GESUNDHEIT: Im vierten Quartal 2023 wurde die neue Klinik Oberwart für den Probebetrieb fertiggestellt. Seit dem Spatenstich Mai 2020 lief das Jahrhundertprojekt im Zeit- und Kostenplan. Für den Klinikstandort Gols wurde intensiv an der Zielplanung gearbeitet.



KULTUR: Die burgenländischen Kulturfestivals verzeichneten im vergangenen Jahr 209.000 Besucherinnen und Besucher. Die Seefestspiele Mörbisch mussten aufgrund des enormen Interesses am Musical-Blockbuster „Mamma Mia“ zu den anberaumten 19 weiteren elf Vorstellungen einschieben. Andreas Vitásek wurde als neuer künstlerischer Intendant des Kultur Sommer Güssing vorgestellt.



ENERGIE: Mit dem Hybridpark aus Windkraft und Photovoltaik in Schattendorf ist zum ersten Mal in Österreich ein Park in dieser Größenordnung ans Netz gegangen. Auch die ersten Abschnitte des ersten über 100-MW-Photovoltaikparks in Nickelsdorf sind im Jahr 2023 ans Netz gegangen.



SPORT: Unter der sportlichen Leitung von Wolfgang Thiem haben die Spielerinnen und Spieler der Tennisakademie Burgenland an verschiedenen Turnieren auf nationaler und internationaler Ebene teilgenommen und dabei großartige Leistungen erbracht.



So nachhaltig agiert die Landesholding Burgenland

Die Landesholding Burgenland-Unternehmensgruppe versteht Nachhaltigkeit als Grundprinzip ihres Handelns

TEXT: CHRISTIAN UCHANN

Die Landesholding Burgenland und ihre Konzerngesellschaften stehen dafür, dass die Lebensqualität weiter erhöht wird und das Burgenland eine Region bleibt, in der die Menschen gerne leben und arbeiten. Deshalb spielen Nachhaltigkeitsaspekte wie der Schutz der Umwelt, der Einsatz von erneuerbaren Energien oder der verantwortungsvolle Umgang mit natürlichen Ressourcen bei all unseren Aktivitäten eine entscheidende Rolle“, sagt Landesholding Burgenland-Geschäftsführer Hans Peter Rucker.

Ganz nach dem Motto „Verantwortungsvoll in die Zukunft“ setzt sich die Stabsstelle Nachhaltigkeitsmanagement in der Landesholding Burgenland intensiv mit den Anforderungen des sogenannten europäischen Green Deals auseinander. In vielen Bereichen wurden bereits großartige Nachhaltigkeitsmaßnahmen umgesetzt.

E-Mobilität

Der Mobilitätsstrategie des Landes Burgenland folgend stellen die Landesholding Burgenland und ihre Konzerngesellschaften sukzessive ihren Fuhrpark auf E-Mobilität um, wobei bei Neuanschaffungen nur mehr E-Fahrzeuge angekauft bzw. geleast werden. Bislang wurden bereits mehr als 50 Prozent auf E-Mobilität umgestellt.

Photovoltaik

In allen Gesellschaften der Landesholding wird intensiv an der Weiterentwicklung von Energiesparmaßnahmen gearbeitet. Ein Best-Practice-Beispiel sind entsprechende Investitionen des Reduce Gesundheitsresorts Bad Tatzmannsdorf. Zur Energiegewinnung wurden auf ca. 3.765 m² Dachflächen 2.066 Solarmodule verbaut. Bereits 2023 konnten dadurch 20 Prozent des Strombedarfs gedeckt werden.

Bodenschutz

Best Practice im Sinne des Bodenschutzes sind die neuen interkommunalen Businessparks, an denen Gemeinden sowohl in geografischer als auch steuerlicher Hinsicht partizipieren. Die dafür notwendigen Betriebsgebiete werden ausschließlich an den verkehrstechnisch richtigen Orten zentralisiert. Somit werden andere Regionen geschont. Auch der WWF führt dies in seinem Bodenreport als wichtige Maßnahme an.



Entscheiden Sie mit!

Als Dienstleister für die Burgenländer*innen ist der Landesholding der Austausch mit den Menschen im Land sehr wichtig. Deshalb laden wir Sie herzlich ein, an unserer Nachhaltigkeitsbefragung teilzunehmen.

Ihre Meinung zu den Nachhaltigkeitsthemen Umwelt, Soziales und Unternehmenspolitik fließt in die Weiterentwicklung unserer Nachhaltigkeitsstrategie. In der Umfrage finden Sie ein paar interessante Schätzfragen über das Burgenland, z. B.: Wie viele Quadratkilometer der Landesfläche stehen unter Natur- oder Landschaftsschutz? Diese lösen wir in der nächsten Ausgabe auf – seien Sie gespannt auf die Ergebnisse!

Ohne Worte

Eva Maria Marold – Kabarettistin,
Sängerin und Schauspielerin – bekannt
aus unzähligen ORF- und Bühnen-
Engagements. Sie ist AVITA-Stammgast
der ersten Stunde und glühender
AVITA-Fan



Frage 1

Was darf bei
einem Besuch
im AVITA nicht
fehlen?



Frage 2

Wo entspannt es
sich im AVITA am
besten?



Frage 3

Wie entdeckst du
das Südburgenland
am liebsten?

Fotos: AVITA

bis zu **70%***

auf ausgewählte Artikel

LagerRausTage



Solange
der Vorrat
reicht!

lagerhaus.at

*Preise sind unverbindlich empfohlen. Gültig im Lagerhaus Frauenkirchen, Horitschon-Mattersburg und Südburgenland solange der Vorrat reicht.



Besichtigung des neuen Behandlungsraums des Instituts Kinderwunsch Burgenland: Stephan Kriwanek (Medizinischer Geschäftsführer Gesundheit Burgenland), Kazem Nouri (Leiter Institut Kinderwunsch Burgenland), Dagmar Czmaidalka (Ambulanzleitung Kinderwunsch Burgenland), Peter Bauer (Leiter Institut Kinderwunsch Burgenland) und Landeshauptmann Hans Peter Doskozil (v. l. n. r.)

Vom Kinderwunsch bis zur sanften Geburt

Kinderwunsch, Gynäkologie und eine Geburtenstation unter einem Dach: Die Klinik Oberpullendorf baut ihre Leistungen weiter aus

Der Klinik-Standort Oberpullendorf wird gestärkt, die Geburtenstation bleibt erhalten. Wo andere zusperrten und Leistungen reduzieren, investieren wir. Damit ist das Thema Geburten in Oberpullendorf umfassend abgesichert“, bringt es Landeshauptmann Hans Peter Doskozil, Aufsichtsratsvorsitzender der Gesundheit Burgenland, auf den Punkt.

Institut Kinderwunsch Burgenland

Das Institut Kinderwunsch Burgenland in der Klinik Oberpullendorf erstrahlt bereits in neuem Glanz: Der Ambulanzbereich besteht nun aus zwei Räumen (statt bisher einem Raum), was gleichzeitige Termine von Medizin und Pflege ermöglicht. Die Eizellenentnahme erfolgt im Operationssaal, im Anschluss erhält die Patientin zur Erholung vom Eingriff ein Einzelzimmer, in Begleitung

ihres Partners. Neben intensiver medizinischer Überwachung bekommt die Patientin vor Ort noch Frühstück und Mittagessen serviert.

„Wir bringen dadurch, neben hervorragender medizinischer Versorgung, auch eine Hotelkomponente ins Spiel und können mit allen privaten Instituten in Österreich konkurrieren“, so Prof. Kazem Nouri, der gemeinsam mit OA Peter Bauer das Institut Kinderwunsch Burgenland leitet.

Zusätzlich zu den Kinderwunsch-Behandlungen, wie Inseminationen und IVF/ICSI-Therapie, bietet die Klinik Oberpullendorf auch reproduktionsmedizinische Chirurgie und eine umfassende Nachbetreuung an.

Prof. Nouri blickt aber bereits in die Zukunft: „Wir wollen, was Reproduktionsmedizin betrifft, zu den besten Instituten in Österreich gehören. Dieses Ziel ist auch realistisch.“

Mehr Ressourcen für Gynäkologie

Der Bereich der Gynäkologie wird die OP-Ressourcen ausbauen. Es besteht jetzt bereits eine hohe Expertise für Operationen bei gutartigen Erkrankungen der weiblichen Geschlechtsorgane, mit dem Schwerpunkt auf Endometriose, Fertilitätschirurgie und den weiblichen Beckenboden. Diese Kompetenzen sollen in Zukunft weiter ausgebaut werden.

Geburtenstation: sanft und hebammengeführt

In der Geburtshilfe ist eine Reihe von Maßnahmen geplant. Die Positionierung soll unter folgendem Motto stehen: „Entbinden wie im Geburtshaus – mit medizinischem Back-up“. Individuelle und vorrangig hebammengeführte Geburten, Wassergeburt und Familiengeburt werden das Angebot abrunden.

Die Abteilung bietet werdenden Müttern eine respektvolle und individuelle Betreuung während der Schwangerschaft, der Geburt und im Wochenbett an. Rund um die Uhr steht in der Klinik Oberpullendorf medizinisches Fachpersonal im Hintergrund bereit, um bei Bedarf eine schnelle und professionelle Versorgung zu gewährleisten.

Infos zum Kinderwunsch-Institut:
kinderwunsch-burgenland.at



JHP-Rektor Gerhard Krammer und Geschäftsführer Franz Steindl

Ansturm auf die JHP

Die Joseph Haydn Privat-Hochschule Burgenland verzeichnet für das Herbstsemester sowohl bei den Student*innen als auch bei den Dozent*innen einen Anmeldeungsrekord.

„Bei den Studienplätzen hatten wir an die 200 Anmeldungen schon beim Junitermin. Es haben weit mehr Bewerberinnen und Bewerber die Zulassungsprüfung bestanden als aufgenommen werden können“, berichtet Geschäftsführer Franz Steindl. Ähnliches gilt beim Lehrpersonal. Rektor Gerhard Krammer: „Wir haben Stellen sowohl für Professorinnen und Professoren als auch Dozentinnen und Dozenten ausgeschrieben. Die internationalen Rückmeldungen dazu sind bemerkenswert, die Zahl der Bewerbungen liegen durchwegs im zweistelligen Bereich.“

DIE ZUKUNFTSZAHL

2.600

Im ersten Halbjahr haben an insgesamt 96 Landtagsführungen in Summe rund 2.600 Besucherinnen und Besucher teilgenommen – das ist neuer Rekord!

Fotos: JHP_Landesmedienservice

morgen

Die Zukunft im Blick

Kooperation mit Montanuni

Land Burgenland und Montanuniversität Leoben vereinbarten Zusammenarbeit in den Bereichen Klima, Energie, Umwelt, Nachhaltigkeit sowie künstliche Intelligenz und Big Data

Das Land Burgenland und die Montanuniversität Leoben (MUL) haben eine Kooperationsvereinbarung unterzeichnet, die sich der Bewältigung umwelttechnischer und gesellschaftlicher Fragestellungen zur Verbesserung unserer Umwelt widmet. Die gesamte Koordination und Abwicklung der Kooperation läuft über das Innovationsmanagement der Landesholding Burgenland.

Pionierarbeit

„Wir haben uns zum Ziel gesetzt, im Burgenland bereits bis 2030 bilanzielle Klimaneutralität und Energieunabhängigkeit zu erreichen. Dazu braucht es den Mut, Pionierarbeit zu leisten und eine gemeinsame Kraftanstrengung vieler Partner. Durch gemeinsame wissenschaftliche und technische Anstrengungen sollen die Maßnahmen der burgenländischen Klimastrategie evaluiert, neu bewertet und weiterentwickelt werden“, sagt Landeshauptmann Hans Peter Doskozil.

Erste konkrete Projekte

Erste konkrete Projekte wurden bereits vereinbart – etwa die Energieanalyse für Gemeinden im Burgenland oder die wissenschaftliche Aufbereitung von Energieszenarien für das Burgenland. Ein weiterer Themenbereich, der im Rahmen von Forschungsprojekten intensiv weiterverfolgt wird, ist die Nutzung und Verwertung von Schilf, Schlamm und Lehm aus burgenländischem Vorkommen.



Unterzeichnung des Kooperationsvertrags zwischen dem Land Burgenland und der Montanuniversität Leoben: LH Hans Peter Doskozil und Rektor Peter Moser

„Nachhaltige Baustoffe sind ein Kernthema der Montanuni. Es geht darum, zukünftig Häuser so zu gestalten, dass sie dem Klimawandel besser standhalten“, so Rektor Peter Moser.

Maßnahmen im Rahmen der Klimastrategie

Landesholding Burgenland-Geschäftsführer Gerald Goger begrüßt ebenfalls die Zusammenarbeit mit der Montanuniversität Leoben: „Es freut mich besonders, dass wir mit der Montanuniversität Leoben als starken Partner mit viel wissenschaftlicher Kompetenz gemeinsam Projekte entwickeln können.“

Goger erwähnt unter anderem den Bereich nachhaltiges Bauen. „Die Idee, die dahintersteckt, ist das burgenländische Musterhaus, das rein aus heimischen Rohstoffen bestehen könnte.“



Ein neues Zuhause

Ein Pflegekind zu betreuen ist keine einfache Aufgabe. Im Burgenland gibt es daher ein einzigartiges Anstellungsmodell für Pflegeeltern, damit mehr Zeit für die wirklich wichtigen Dinge bleibt

TEXT: BENJAMIN HEIDINGER

Nicht einmal zwei Tage hatte Familie P. Zeit, alle notwendigen Dinge für ein vier- einhalb Monate altes Kind einzukaufen. Als der Anruf kam, wussten Isabell P.* und ihr Mann, dass sie bald zu dritt sein werden. Für die kleine Lara* bedeutete der Anruf, dass sie bald ein neues Zuhause haben würde.

Glückliches Kinderleben

Knapp drei Jahre ist das nun her, Lara besucht den Kindergarten und lebt ein glückliches Kinderleben. „Wir haben damals selbst nicht damit gerechnet, dass es so

schnell geht. Von unserer Bewerbung als Pflegeeltern bis zum Zeitpunkt, an dem wir den Anruf von der Behörde bekommen haben, vergingen gerade einmal vier Monate“, erklärt Isabell. Von der Möglichkeit, sich als Pflegeeltern zu bewerben, erfuhren Isabell und ihr Mann von einer Bekannten, die bereits ein Pflegekind aufgenommen hatte.

„Sie gehört zur Familie“

Nachdem sich Familie P. bei der Kinder- und Jugendhilfe beworben hatte, wurden die persönlichen, gesundheitlichen, sozialen und wirtschaftlichen Verhältnisse über-

Das burgenländische Anstellungsmodell gibt den Pflegeeltern und -kindern Sicherheit und Unterstützung

prüft. Damit wird sichergestellt, dass die Pflegefamilien geeignet sind und Pflegekind und -familie gut zusammenpassen. Eine gewisse Unsicherheit bleibt natürlich vorhanden. „Es kann einem niemand garantieren, wie lange das Kind bei der Pflegefamilie bleiben kann. Aber für mich ist Lara einfach unsere Tochter und gehört zur Familie dazu. Ich kann mir das gar nicht mehr anders vorstellen“, so Isabell.

Österreichweit einzigartig

Nach der Karenz ließ sich Isabell als Pflegegutmutter bei den Sozialen Diensten Burgenland anstellen. Dieses Anstellungsmodell ist österreichweit einzigartig, für Isabell liegen die Vorteile auf der Hand: „Nach der Karenz war für mich die Frage, wie kann ich möglichst viel für die Kleine da sein, aber trotzdem etwas verdienen und versichert sein. Da ist das Anstellungsmodell in meiner Situation optimal.“

Oftmals benötigen Pflegekinder verschiedenste Therapien, und es ist schwierig, diese neben einem Vollzeitjob zu organisieren und zu begleiten. „Mit dem Anstellungsmodell kann ich meinem Kind die Möglichkeit geben, mehr Zeit zu Hause zu verbringen, und kann es bei Bedarf auch zu den verschiedenen Therapien bringen“, erklärt Isabell.

Positiv hervorzuheben ist auch die Professionalisierung des Anstellungsmodells. „Wir haben ein Mal im Monat Supervision und müssen 16 Stunden Fortbildung im Jahr machen. Das halte ich für wichtig, weil man sich mit den eigenen Themen besser auseinandersetzen kann, und gleichzeitig wird dadurch der Austausch mit den anderen Pflegeeltern gefördert“, so Isabell.

*Namen von der Redaktion geändert

Voraussetzungen für Langzeit- und Krisenpflegepersonen

- Hauptwohnsitz im Burgenland
- Betreuung von burgenländischen Pflegekindern
- Bestätigung der Eignung durch die örtliche Bezirkshauptmannschaft (BH)
- Maximal 4 Betreuungskinder (leibliche Kinder, Stief-/Adoptivkinder u. Pflegekinder)
- Krisenpflege kurzfristig bis zu 6 Monate

VERSCHIEDENE ARTEN DER BETREUUNG:

KRISENPFLEGE

Krisenpflegepersonen nehmen vorrangig Säuglinge und Kleinkinder kurzfristig für bis zu sechs Monate aufgrund einer familiären Krisensituation oder als Gefahr-im-Verzug-Maßnahme bei sich auf. Sie stehen auf Abruf zur Verfügung und können rund um die Uhr besetzt werden. Das Beschäftigungsausmaß beträgt zumindest 10 Wochenstunden als Basis. Bei der Betreuung eines Krisenpflege-

kinds erhöht sich das Beschäftigungsausmaß auf 20 Stunden und bei der Betreuung von zwei Krisenpflegekindern auf 40 Stunden.

LANGZEITPFLEGE

Langzeitpflegepersonen betreuen mittel- bis langfristig (d. h. bis zur Verselbstständigung) Pflegekinder im Auftrag der Kinder- und Jugendhilfe. Die Dauer des Pflegeverhältnisses kann im Vorhinein jedoch nicht immer festgelegt werden, zumal sich die Lebensbedingungen der Herkunftsfamilie so positiv entwickeln könnten, dass eine Rückführung des Kindes in Erwägung gezogen werden kann. Das Beschäftigungsausmaß richtet sich nach der Zahl der betreuten Pflegekinder.

FRAGEN ZUM ANSTELLUNGSMODELL?

Pflegeservice Burgenland GmbH
Petra Michtich, Ansprechpartnerin
Pflegeeltern
Telefon: 05 09 44 1003
E-Mail: petra.michtich@soziale-dienste-burgenland.at

FAMILY RUN TOUR 2024

meine sonnentherme

1. Station

31.08.2024

Sonnentherme
Lutzmannsburg

Strecken: Nachwuchs ab 580 m,
Erwachsene 5.100 m / 10.200 m



- Preisgeld für die Schnellsten!
- Super schnelle & flache Strecke!
- NEU: 3er Team Wertung
- Gratis Nutzung der Sonnentherme
- Finishersackerl & gratis Verpflegung



www.sonnentherme.at/familyrun

2. Station

21.09.2024

Feuerwehrlauf
Unterpetersdorf

Strecken: Nachwuchs ab 650 m,
Erwachsene 4.900 m / 8.700 m



- Preisgeld für die Schnellsten!
- Super schnelle & flache Strecke!
- NEU: Nordic Walking Bewerb
- Fun Run für Genussläufer
- Startersackerl & Gratis-Verpflegung



www.familyrun-up.at



„Wir wollen die Erinnerung bewahren“

Vor 35 Jahren begann der Fall des Eisernen Vorhangs, der Europa trennte. Die Gemeinde Mörbisch würdigt das 35-Jahr-Jubiläum dieser epochalen Ereignisse mit einem Infopark an der Grenze

TEXT: MARTIN HOLLWECK



HISTORISCHER KONTEXT

Im Rahmen des „Paneuropäischen Picknicks“ wurde die Grenze für einige Stunden geöffnet. Dieses Zeitfenster nutzten im August 1989 Hunderte DDR-Bürger*innen zur Flucht. Ungarn öffnete offiziell am 11. September seine Westgrenze. Diese Aktion hatte Signalwirkung und beschleunigte die als Fall des „Eisernen Vorhangs“ bezeichnete Wende in Europa. Am 9. November 1989 wurde die Berliner Mauer geöffnet, am 3. Oktober 1990 kam es zur Wiedervereinigung Deutschlands.

Wir wollen mit unserem Infopark die Erinnerung bewahren und zeigen, dass es auch friedlich auf der Welt zugehen kann“, erklären die Initiator*innen des Infoparks, die Mörbischer Bürgermeisterin Bettina Zentgraf und Chronist Wolfgang Bachkönig ihre Motivation.

Zentgraf engagierte sich damals bei den Hilfsaktionen: „Die Bevölkerung des Burgenlandes zeigte eine beeindruckende Hilfsbereitschaft gegenüber den Flüchtlingen, die hier ihren ersten Schritt in die Freiheit wagten.“

Ein Picknick als Auslöser

Auslöser für den Massenansturm damals an der Grenze war das „Paneuropäische Picknick“ im Grenzgebiet von St. Margarethen. Für das Picknick am 19. August 1989 wurden 1.500 Exemplare eines Flugblatts in deutscher Sprache gedruckt. Mehrfach kopiert tauchte das Flugblatt bei Tausenden DDR-Bürger*innen auf, die damals am Balaton Urlaub machten. Viele von ihnen entschlossen sich spontan zur Flucht in den Westen.

Pack deine Kamera ein

Bereits im Frühjahr 1989 begann Ungarn mit dem Abbau der Grenzanlagen zu Österreich, die Grenze blieb aber bewacht. Am 27. Juni durchtrennten die damaligen Außenminister Österreichs und Ungarns, Alois Mock und Gyula Horn, symbolisch den Grenzzaun bei Sopron und leiteten damit einen geopolitischen Umbruch ein, der den Eisernen Vorhang bröckeln ließ. Einer, der bei der Zaundurchtrennung live dabei war, ist der ehemalige Pressefotograf Erich Janzso. „Mein damaligen Chefredakteur Franz Harter kam in mein Büro und meinte: ‚Pack deine Kamera ein, wir fahren an die Grenze.‘ Es war schon klar, das ist kein normaler Termin, das ist etwas Besonderes. Es waren sehr viele internationale Fotografen dabei und es gab eine unheimliche Drängerei um das beste Foto“, erzählt Janzso. „Und uns war klar: Hier wird jetzt Geschichte geschrieben.“

Sorg für morgen.

Unsere Zukunftsvorsorge.

Auf [wienerstaedtische.at](https://www.wienerstaedtische.at), telefonisch
und natürlich auch persönlich.

#einesorgeweniger

Ihre Sorgen möchten wir haben.

WIENER
STÄDTISCHE
VIENNA INSURANCE GROUP





„Du fehlst sehr, lieber Wolfgang!“

Wir trauern um unseren Kollegen Wolfgang Weisgram, der am 26. Juli überraschend an den Folgen einer Gehirnblutung verstorben ist. Auf dieser Seite hätte – wie in jeder Ausgabe – seine Kolumne „Pannonische Panoramen“ erscheinen sollen. Diesmal erinnern sich ehemalige Weggefährten und Freunde, vor allem aus der „Mattersburger Runde“, sowie Landeshauptmann Hans Peter Doskozil an ihn Top-Journalisten und wunderbaren Menschen

Journalistisch und auch menschlich war Wolfgang Weisgram einzigartig. Seine Texte waren unverkennbar und geprägt von einem ganz besonderen Stil, sprachverliebt und nuancenreich. Mit Wolfgang Weisgram verliert das Burgenland nicht nur einen leidenschaftlichen Journalisten und Buchautor, der über das Burgenland in all seinen Facetten geschrieben hat, sondern auch einen herausragenden Menschen, der unser Heimatland durch seine Inspiration und seine Erzählgabe reich beschenkt hat.

LANDESHAUPTMANN HANS PETER DOSKOZIL

Wolfgang Weisgrams Sprache war leichtfüßig und tänzelnd wie einer seiner Lieblingsspieler beim SV Mattersburg. Wolfgang gelang es, das Vordergründige und Oberflächliche mit vielem Augenzwinkern sprachlich so lange elegant zu umkreisen und ziseliert auszukerkeln, bis einem von der vielen Zwickerei plötzlich die Schuppen von den Augen fielen angesichts der Hintergründigkeit, die dann oft auch dastand wie der Kaiser ohne Kleider. Sozusagen ein Tor auf dem Journalismus-Feld. Das Burgenland war ihm dabei besonders wichtig. Egal ob es um Politik, die Grenze, das Menschsein – oder eben den Fußball ging. Den „Leichtfüßigen“, so nannte er Schutti Wagner. Der SVM-Stürmer verstarb schon voriges Jahr. Nun auch Wolfgang. Er fehlt sehr.

WALTER SCHNEEBERGER, CHEFREDAKTEUR ORF BURGENLAND

Wolfgang Weisgram hatte ein Urprinzip des Burgenlandes verstanden: Hier kann man sich ansiedeln und entscheiden, den Landstrich Heimat zu nennen – weit weg von jeder binnennationalistischer Idiotie, vielmehr in einer Verbindung zwischen einer ortsgebundenen kollektiven Seele und Zungen, in denen geredet wird. 1998 wurde ich Redakteur beim „Standard“, in der „Wirtschaft“. Beim meiner ersten Tour durchs Haus wurde mir im „Sport“ ein Bärtiger mit funkelnden Augen als „auch fürs Burgenland zuständig“ vorgestellt. Als ich ihm meinen Namen nannte, wusste er, wo ich herkomme, und begann, mir den clamorösen Teil meiner Familiengeschichte zu erzählen. Er wusste mehr darüber als ich. Als ich dann zum ersten Mal bewusst einen seiner Artikel über das Burgenland las, sah ich, dass er Ortsnamen dreisprachig angab – was ziemlich besonders und ja, cool, rüberkam. Nach Jahren des wienbedingt verschämten Verschweigens hat mich Wolfgang damals – ohne sein Wissen – dazu animiert, es wieder offen auszusprechen: I bin a Burgenlandkrowod. Hvala, Wolle.

**LEO SZEMELIKER, PRESSESPRECHER
GESUNDHEIT BURGENLAND**

Wolfgang „Wolle“ Weisgram war ein kreativ-wortgewandter, ein kluger, respektvoller, weltoffener Journalist, wie nur wenige es sind. Ich habe ihn als unaufgeregten und authentischen, geduldigen und in jeder Hinsicht integren Menschen sehr geschätzt. Er wird uns allen fehlen.

GEORG PEHM, GESCHÄFTSFÜHRER FH BURGENLAND

Wer den Humor so ernst nimmt und g'scheite Sachen so ganz nebenbei auf den Tisch legt, bei dem sollte man möglichst lang sitzen bleiben. Wie gern wir alle einfach noch so zusammensitzen würden, das muss ich nicht extra sagen. „Und jetzt host as scho g'sogt!“, würdest du wahrscheinlich anmerken. Du fehlst sehr, lieber Wolfgang.

WOLFGANG MILLENDORFER, AUTOR UND JOURNALIST (BVZ)

prost & mahlzeit

Das Rezept des Monats auf einen Blick

Genussvoll in den Herbst: Zwetschkenknödel in Zimtbröseln

Vom Heurigen „Die Sandhofer“ in Purbach



In der malerischen historischen Kellergasse in Purbach kocht Birgit Sandhofer in ihrem Heurigen ganzjährig auf. Die Speisekarte reicht von burgenländischen Klassikern bis hin zu Gerichten mit einem Hauch von levantinischer Küche. Gekonnt führt die Wochenkarte durch das Angebot an saisonalem Obst und Gemüse, viele kleine pannonische ProduzentInnen beliefern „die Sandhoferin“. Die Zwetschken erntet sie übrigens im Obstgarten hinter dem Weinkeller. Die Weine stammen von ihrem Bruder Hubert Sandhofer, der gelegentlich auch am Jazzbrunch aufspielt. Im Sommer genießt man in der schattigen Weinlaube, im Winter am knisternden Kamin.

www.diesandhofer.at



Zwetschkenknödel mit Zwetschkenröster

ZUTATEN ERDÄPFELTEIG

- 500 g gekochte mehligte Erdäpfel, gepresst oder gerieben
- 200 g Mehl
- 2 Eier
- 50 g zerlassene Butter
- 50 g Weizengrieß
- 1 kl. Prise Salz

ZUTATEN FÜLLE

- ½ kg Zwetschken
- 250 g Marzipan

ZUTATEN ZIMTBRÖSEL

- 250 g feine Semmelbrösel
- 100 g Butter
- 100 g Kristallzucker
- etwas Vanillezucker
- ½ TL Zimt

ZUTATEN ZWETSCHKENRÖSTER

- ½ kg Zwetschken
- ¼ l Weißwein
- etwas Kristallzucker
- Zitronensaft
- Orangensaft
- 1 Lorbeerblatt
- etwas Zimt
- Vanillezucker

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und mindestens 30 Minuten rasten lassen. Den Teig ca. 5 mm dick ausrollen und Kreise mit einem Durchmesser von 5 bis 7 cm ausstechen (je nach Fruchtgröße).

Für den Zwetschkenröster die Zwetschken entkernen und vierteln. Die übrigen Zutaten kurz aufkochen und die Fruchtstücke dazugeben, etwas ziehen lassen und beiseitestellen.

Für die Knödel die Früchte vom Kern befreien, mit einem kerngroßen Marzipanstück füllen und gut zusammendrücken. Die gefüllten Zwetschken auf die Teigkreise legen und Knödel formen. In kochendem, leicht gesalzenem Wasser kochen, bis die Knödeln schwimmen.

Für die Zimtbrösel Butter schmelzen, die übrigen Zutaten dazugeben und hellbraun rösten. Die Zwetschkenknödel in den Zimtbröseln wälzen und mit Zwetschkenröster anrichten.


PRODUKT DES MONATS

ausgewählt von Max Stiegl

Umami-Bombe mit Trüffelcharakter

Der Steinpilz ist weit mehr als nur ein einfacher Speisepilz. Sein roher, nussig-fleischiger Geschmack macht ihn zu einer wahren Delikatesse

Mitunter ist der Steinpilz zum Kochen fast zu schade. Roh schmeckt er nämlich erstaunlich fleischig, zart nussig, angenehm waldig, und gar nicht so wenig nach Trüffel, einem Pilz, der gern 100 Mal so viel kostet wie er. Genauso toll wie sein Geschmack ist seine Konsistenz: zart splitternd im Biss, knackig und trotzdem seidig weich.

Ganz junge, besonders knackige Exemplare, bei denen der Stiel oft genauso groß oder gar größer als der Hut ist, schneide ich daher gern hauchdünn auf und marinieren sie vorsichtig mit etwas Olivenöl, Salz, Zitronenschale und eventuell einem Hauch geriebenem Ziegenhartkäse. So kommt ihre trüffelartige Seite besonders schön heraus.

Viele Zubereitungsmethoden

Das ist natürlich nicht die einzige Art, die Pilze zu genießen – im Gegenteil. Von den vielen Zubereitungsmethoden hat jede einzelne ihre wunderbaren Seiten: Gegrillt wird ihr fantastischer Geschmack von der Glut hervorgehoben, paniert sind sie unvergleichlich saftig-aromatisch und kurz gebraten und in üppiger Sauce gebadet wird eine herrlich befriedigende Mahlzeit aus ihnen.

Der Grund dafür, dass Steinpilze (und viele andere Pilze) so gut schmecken, ist, dass sie wie Parmesan, Prosciutto und Tomaten ziemlich viel natürliches Glutamat und andere freie Aminosäuren enthalten. Sie sind also natürliche Geschmacksverstärker und Umami-Bomben.

Getrocknet: mehr Geschmack

Wie so viele Pilze werden sie aromatisch noch intensiver, wenn sie getrocknet werden. Sie verlieren dabei nicht nur Wasser, es laufen auch diverse Bräunungs-(Maillard-)Reaktionen ab, die für mehr Geschmack sorgen. Auch Herbsttrompeten, Hexenröhrlinge und Parasolstiele sorgen getrocknet dafür, dass aus einer ordinären Suppe Großes wird.

Steinpilze leben in einer Symbiose mit bestimmten Bäumen. Ihr Myzel – das unterirdische Netzwerk, das den

Pilz als Fruchtkörper austreibt – arbeitet eng mit Baumwurzeln zusammen und tauscht mit ihnen Nährstoffe aus. Weil diese Verbindung immer noch nicht ganz verstanden wird, widerstehen Steinpilze hartnäckig (fast) allen Domestizierungsversuchen, so dass sie immer ein Hauch von Goldgräberromantik umweht.

Vier verschiedene Arten

Kundige Pilzsammler unterscheiden mindestens vier verschiedene Arten von Steinpilzen (Gemeiner, Sommer-, Kiefer- und Schwarzhütiger Steinpilz), die zu unterschiedlichen Zeiten und an unterschiedlichen Orten reifen. Glücklicherweise schmecken sie alle köstlich, sodass man sich auch als Laie nicht allzu viele Gedanken machen muss, welchen genau man nun serviert bekommt.

Sammeln Sie nur solche Pilze, deren Hutunterseite noch schön weiß, höchstens zart-gelb gefärbt ist. Wird sie einmal grün, ist das ein Zeichen, dass die Sporen reifen, und der Pilz wird beim Kochen matschig. Ist der Rest des Hutes noch schön, kann er verwendet und die grüne Unterseite abgezogen und dann getrocknet werden. Kurz in Butter gebraten, werden sogar noch köstliche Pilzgrammeln aus ihr. Herrlich zum Einfach-so-Snacken oder über das folgende Gericht gestreut.

ZUR PERSON

Max Stiegl, 44, 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.



Purbacher Rostbraten mit Krenpüree und Steinpilzen

Zutaten (für 4 Personen): ● 700 g Beiried, zugeputzt ● 20 g Dijonsenf ● Olivenöl ● 1 kg mehlig kochende Erdäpfel ● 250 ml Milch ● Salz, weißer Pfeffer ● 3 EL Butter ● 1 Handvoll frisch geriebener Kren ● 400 g Steinpilze ● ¼ l Rindsuppe ● 1 Schalotte, geschnitten ● 1 EL Obers ● 500 g Fisolen

Beiried in 8 Scheiben schneiden, mit Senf bestreichen. In Olivenöl beidseitig scharf anbraten, bis das Fleisch außen schön gebräunt und innen noch sehr rosa ist. Aus der Pfanne nehmen und an einem warmen Ort rasten lassen. Erdäpfel schälen, vierteln und kochen. Milch aufkochen, salzen und pfeffern.

Die Erdäpfel pressen und in die Milch geben. Unter ständigem Rühren Butter und Kren einmengen.

Die Fisolen in stark gesalzenem Wasser bissfest kochen, etwa fünf Minuten. Abgießen und warm stellen.

Pilze in der Pfanne, in der das Fleisch gebraten wurde, anrösten. Schalotte dazugeben. Mit Rindsuppe ablöschen. Kurz reduzieren lassen. Mit Obers, Salz und Pfeffer abschmecken. Steak gemeinsam mit dem Püree, den Fisolen und den Pilzen auf vorgewärmten Tellern anrichten und sofort servieren.



Stefan Zwickl auf der elterlichen Landwirtschaft, die nun der Produktion von ätherischen Ölen dient



Sigrid Weiß ist Genussbotschafterin des Burgenland Tourismus. 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.

Der Seewinkler Duftbauer

In Frauenkirchen hat Stefan Zwickl einen ganz besonderen Ort geschaffen. Einen, der den Zauber der Duftpflanzen auf ganz einzigartige Weise spürbar macht

TEXT: SIGRID WEISS/GENUSS BURGENLAND

Dort, wo sein Vater einst Erdäpfel anbaute, steht Stefan Zwickl nun in eine betörende Duftwolke gehüllt. Auf den Äckern des Thermenortes pflanzt er unzählige Duftpflanzen. Der alte Schweinestall der elterlichen Landwirtschaft dient nun der Produktion von ätherischen Ölen und zur Unterhaltung seiner Gäste. Dass die Verwandlung des Schweinestalls in ein Duftatelier nicht ohne Generationenkonflikt und Dorftratsch über den Sohn, dem die Düfte den Verstand vernebeln hatten, ging, verpackt er in sehr vergnügliche Geschichten.

Duftpflanzen aus aller Welt

Erstaunliches und Exotisches findet man auf den Feldern: zart duftenden Marzipansalbei, Rosenthymian, Anis-Ysop. Kostbare Immortelle, auch Currykraut genannt, wird zur Wundheilung eingesetzt. Asiatische Ringelblume, die einen deutlichen Bananenduft aufweist und einen auf die Märkte des

Orients versetzt. Angstlösendes Zimtbasilikum wächst hier ebenso wie erfrischende Pfefferminze, die nicht nur kühlt, sondern auch Kopfschmerzen besänftigt. Dass nur echter Lavendel wirklich beruhigende Wirkung entfaltet, erfährt man auf der Duftsafari ebenso, wie dass die Parfumeure aus Rosenholztagetes eine Basisnote für edle Parfums herstellen. Selbst Eukalyptus, das im fernen Australien heimisch ist, kultiviert der Duftbauer erfolgreich im sonnenverwöhnten Seewinkel.

Zwischen Feld und Duftatelier

Die Dufterlebnisse sind ein sinnliches Abenteuer, das auf die Felder und ins Duftatelier führt, wo man erfährt, wie ätherische Öle destilliert werden, sie riecht und ihrer Wirkung nachspüren kann. „Vom Feld in den Flakon“ ist das Motto des innovativen Duftbauern. Dabei ist viel Handwerkskunst im Spiel und ein bisschen Alchemie. Denn jede Pflanze will an-

ders behandelt werden – man kann ätherische Öle aus frischen oder getrockneten Pflanzen, aus Blättern, Blüten oder Hölzern gewinnen, es gibt viel zu wissen. Und genau das gefällt dem Forschergeist Stefan Zwickl, der seine Düfte in Apothekenqualität herstellt. Destillen nach Bauplänen von Leonardo da Vinci werden anschaulich im renovierten Schweinestall erklärt.

Auch bei einem Saunaaufguss in der St. Martins Therme, für die Stefan Zwickl eigene Steppendüfte entwickelt hat, kann man sich von der wohltuenden Wirkung überzeugen. Selbst für die Basilika in Frauenkirchen hat er im Auftrag des Pfarrers einen eigenen Klosterduft entwickelt, balsamisch, erdig, leicht muffig – und sehr beliebt. Opulenter und blumiger hingegen fiel die Duftkomposition für das Schloss Halbturn aus.

In die außergewöhnliche Welt der Duftpflanzen kann man hier im wahren Sinne des Wortes reinschnuppern.

schau
vorbei.at

GETTY IMAGES/THOMAS BARWICK

DIE BESTEN IDEEN FÜR DEINE FREIZEIT

AUSFLUGSZIELE
EVENTKALENDER
GEWINNSPIELE
STORIES

schauvorbei.at



vergangene
Best of Events

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

FOTOS: EVA MARIA KAMPER, LEXI, LENA EHRENHOFER



Das war das Picture On 2024

Über 3.000 Fans pilgern seit über 20 Jahren jährlich von nah und fern in das beschauliche Bildein, um gemeinsam ein unvergleichliches Festival zu feiern. Für die Fans bedeutet das Festival nicht nur musikalische Unterhaltung oder chilliger Ausnahmezustand im Campingstuhl, sondern für viele ist das Treffen mit ihren hier kennengelernten Freunden eine Tradition.



Airfield Sounds Festival in Trausdorf

Am 3. und 4. August konnten Besucher eine Mischung aus Musik, Jahrmarkt und Unterhaltung genießen. Bekannte Acts wie Pizzera & Jaus sorgten für musikalische Highlights, während Zaubershows und diverse Fahrgeschäfte die Familienattraktionen waren. Kulinarische Vielfalt bereicherte das Erlebnis und eine After-show-Party mit DJs rundete den Samstagabend ab.



Blues & More in der Burgarena Schlaining

Vier Tage lang – von 25. bis 28. Juli 2024 – war die Burg Schlaining Hotspot für Blues-, Boogie-Woogie- und Rock'n'Roll-Fans. Das 11. Blues & More-Festival war gleichzeitig die erste Veranstaltung in der neuen Burgarena.



Die Therme zum Verlieben!
Von Kopf bis Fuß verwöhnen lassen



Wo die Sonne drauf ist, ist Qualität aus dem Burgenland drin

Neben der hervorragenden Lebensqualität zeichnet sich das Burgenland vor allem durch Gastfreundschaft und seine hochwertigen Produkte und Dienstleistungen aus

TEXT: NINA HAIDER

Seit Juni gibt es für private Betriebe in den Bereichen Genuss, Wein und Tourismus die Möglichkeit, die rot-goldene Sonne als Qualitätsauszeichnung zu erhalten. Sie hat sich zu einer Standortmarke entwickelt und spiegelt die gemeinsame Identität des Burgenlandes wider. Auch das AVITA Resort in Bad Tatzmannsdorf ist nun Teil der Markenfamilie und präsentiert sich seit Juli mit zahlreichen innovativen Neuerungen. Neben hochwertigen Lounges mit speziellem Service gibt es neue komfortable Ruheräume sowie einen neu gestalteten Saunabereich mit einer spektakulären Event Seesauna.

AVITA trägt die Sonne

Die rot-goldene Sonne symbolisiert für AVITA die Gastfreundschaft und die strahlende Energie des Burgenlandes. Qualität zeigt sich besonders in der Sorgfalt und dem Engagement des Teams, das danach strebt, den Gästen ein unvergleichliches Erlebnis zu bieten.

„Als Markenbotschafter sehen wir es als unsere Aufgabe, die unvergleichlichen Attraktionen und die unverwechselbare Identität der Region hervorzuheben. Es ist unser Privileg, die einzigartigen Wellness- und Erholungsmöglichkeiten, die unser Resort bietet, zu teilen und die Schönheit sowie die hohe Qualität des Burgenlandes zu präsentieren“, betont Geschäftsführer Peter Prisching.

Eine starke Marke

Eine starke Marke lebt von starken Leistungen aus dem Burgenland. Deshalb plant die Landesholding Burgenland für Herbst 2024 eine Kampagne, die zeigen soll, wie lebenswert unser Bundesland ist – geprägt von wirtschaftlichen Impulsen und innovativen Köpfen.



Jetzt **MARKENBOTSCHAFTER*IN** werden & als **Qualitätsbetrieb positionieren!**
Denn von einer starken Marke Burgenland profitieren wir alle.
www.meinburgenland.at/marke

Landhaus-Tag und Sterz-Wochen

Die nächsten Wochen bieten einen bunten Reigen aus Veranstaltungen von Nord bis Süd und für die ganze Familie.

TEXT: CHRISTIAN UCHANN

in Kürze

Open-Air-Kinosommer

Ein Kinoabend in entspannter Atmosphäre mit dem Sommer-Klassiker „Mamma Mia 2 – Here we go again!“
28. 8. 2024, Bad Tatzmannsdorf,
www.bad.tatzmannsdorf.at

Family Run in der Sonnentherme

Für die (Hobby-)Läufer*innen aller Altersklassen geht es wieder im und um das Freigelände der Sonnentherme los.
31. 8. 2024, Sonnentherme Lutzmannsburg,
www.sonnentherme.at/familyrun

Flow Experience

Neben zwei Bühnen und einem grünen Camping-Areal inmitten malerischer Wälder wartet ein abwechslungsreicher Shopping- und Marktbereich.
6.–8. 9. 2024, Wiesen,
www.wiesen.at

Burgenländischer Frauenlauf

Unter dem Motto „We like to move it“ findet der burgenländische Frauenlauf heuer zum elften Mal statt.
14. 9. 2024., Steinbrunn,
www.meinburgenland.at/frauenlaufburgenland



„Tag der offenen Tür“ im Landhaus

Das Land Burgenland und der Burgenländische Landtag laden am **15. September** (ab 10 Uhr) zum „Tag der offenen Tür“ im Landhaus in Eisenstadt. Im Landhaus Alt können Regierungsbüros, Landtag und Landtagsklubs besucht und besichtigt werden. Vor dem Landhaus wird es ein Platzkonzert der Militärmusik Burgenland geben. Ein Kinder- und Kulturprogramm wird ebenfalls geboten und außerdem wird natürlich auch für das leibliche Wohl gesorgt sein. Um Besucherinnen und Besuchern die Anreise zu erleichtern, wird ein Gratis-Shuttle-Dienst eingerichtet (von und zu den Parkplätzen von EZE und Burgenland Energie). Offiziell endet das Programm um 16 Uhr.
www.burgenland.at



Sterz-Festival

Das Sterz-Festival hat sich im dritten Jahr zu einem Fixpunkt im kulinarischen Jahresreigen des Burgenlandes entwickelt. 2024 beginnt das Sterz-Festival in der **Kellergasse in Purbach (7. September)** und gesellt sich eine Woche später zum Mostkirtag auf **Schloss Tabor im Südburgenland (14. & 15. September)**. Auch heuer wird es wieder viele Köch*innen geben, die den Sterz in allen Varianten zubereiten: klassischen Bohnensterz mit Gurkensalat oder Rahmsuppe, veganen Kukuruzsterz mit Zwetschkensalat, Original Purbacher Sterz mit Fisolen, Hirn- und Nierensterz, Heidensterz, Bettlersterz, Erdäpfelsterz mit Grammeln, Hoansterz aus Neuhaus am Klausenbach, süßen Apfel-Polenta-Sterz mit Streuobstwiesensmarmelade und vieles mehr.
www.genussburgenland.at



Familienfest auf der Inform Oberwart

Die Inform Oberwart findet heuer von **28. 8. bis 1. 9. 2024** statt. Am Eröffnungstag, **Mittwoch, den 28. 8.**, dürfen sich die Besucher*innen auf ein großes Familienfest freuen. Besitzer*innen der Burgenland Family Card erhalten an diesem Tag freien Eintritt. Außerdem gibt es an diesem Tag auch Gratis-Chips für die Fahrgeschäfte beim Stand des Familienreferats. Während der gesamten Dauer der Inform gibt es ein abwechslungsreiches Unterhaltungsprogramm für Familien. Dieses reicht von Kinderschminken und Zaubershow über Spielestationen bis hin zu täglichen Aktivitäten auf der Familienland-Bühne.
www.inform-oberwart.at

LÖSUNG FÜR DAS RÄTSEL AUS MEIN BURGENLAND 2024 AUSGABE 6:

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

BK-Sr-24619

LAND DER SONNE

50 J A H R E
mehr wien zum leben.
wienholding

wien holding erleben

50 Jahre für Wien.

Kultur und Sport, Immobilien, Logistik und Digital:
Die Wien Holding öffnet in vielen Betrieben ihre Türen.
Sei dabei und wirf einen Blick hinter die Kulissen.

Teilnehmende Unternehmen:

Twin City Liner | DDSG Blue Danube | Haus der Musik | Jüdisches Museum Wien | MUK |
Mozarthaus Vienna | Vereinigte Bühnen Wien | WH Media – W24 | Urban Innovation
Vienna | Kunst Haus Wien | MBG – Messe Wien | Hafan Wien | ARWAG | Wiener Stadthalle |
Viennabase 19 | WSE mit Otto Wagner Areal | Großmarkt Wien | Schloss Laxenburg



www.wienholding.at/tag-der-offenen-tuer



Vielen Dank an Christoph Mick, Geschäftsführer,
Veganis GmbH für die gute Partnerschaft.



UNTERNEHMER:INNEN AUF DEM WEG NACH OBEN.

WIR MACHT'S MÖGLICH.

Hier die
ganze Story:



wirmachtsmoeglich.at



Mehr als alles andere

Mehr Qualität
für mein Leben

Das Angebot von **Kinderwunsch Burgenland** in der Klinik Oberpullendorf ist einzigartig: IVF, Geburtenstation und wenn notwendig gynäkologische Chirurgie – alles unter einem Dach. Vereinbaren Sie Ihr persönliches Erstgespräch unter:

kinderwunsch-burgenland.at