

# Mein Burgenland

MEIN MAGAZIN

FÜR LEBEN, LAND UND LEUTE



## Immer für die Menschen im Einsatz

Die Landessicherheitszentrale Burgenland ist eine „Rund-um-die-Uhr-Anlaufstelle“ – auch zu Weihnachten

### Spitzenmedizin im Burgenland

**HOCHQUALIFIZIERTES**

Ärztepersonal sorgt in Burgenlands  
Kliniken für erstklassige Versorgung

### Klimabeirat mit Top-Experten

**KLIMAFORSCHERIN**

Helga Kromp-Kolb unterstützt bei  
der Umsetzung der Klimastrategie

### Geschichten über Grenzen

**LITERARISCHE**

Erinnerungen an das  
weltbewegende Jahr 1989

# 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



# Liebe Burgenländerinnen und Burgenländer!

Die Vorweihnachtszeit ist eine Zeit des Innehaltens, der Besinnung und des Miteinanders. Sie lädt uns ein, auf das vergangene Jahr zurückzublicken und mit Zuversicht nach vorne zu schauen.

In einer Welt, die von unzähligen Krisen geprägt ist, spüren wir gerade in diesen Wochen, wie wichtig Zusammenhalt und Solidarität sind – Werte, die unser Burgenland auszeichnen und stark machen.

**„Unser Ziel war und bleibt ein lebenswertes Burgenland für alle Generationen.“**

Gemeinsam haben wir im vergangenen Jahr gezeigt, dass der burgenländische Weg ein erfolgreicher ist. Ein Weg, der auf Sicherheit, Stabilität und die Unterstützung jener baut, die sie am dringendsten brauchen. Ob beim Kampf gegen die Teuerung, dem

Ausbau der Gesundheits- und Pflegeangebote, der Ausweitung des öffentlichen Verkehrs, in der Schaffung sicherer Arbeitsplätze oder dem Einsatz für soziale Gerechtigkeit – unsere oberste Zielsetzung war und bleibt ein lebenswertes Burgenland für alle Generationen.

Dieser erfolgreiche Weg ist das Ergebnis einer gemeinsamen Anstrengung: der Einsatzbereitschaft der Menschen in unserem Land und der Zusammenarbeit von Wirtschaft, Gemeinden und Ehrenamtlichen. Dafür möchte ich mich bei Ihnen herzlichst bedanken.

Ich wünsche Ihnen und Ihren Familien noch eine besinnliche Adventzeit, frohe Weihnachten und viel Kraft und Gesundheit für das kommende Jahr!

Ihr



**Hans Peter Doskozil**  
Landeshauptmann Burgenland

## Köpfe dieser Ausgabe



S. 10

**Claudia Priber**, neue Chefin der Kultur-Betriebe Burgenland, stellt sich dem Interview ohne Worte



S. 11

**Elfi Graf**, ehemalige Schlagersängerin aus Vorarlberg, hat das Burgenland lieben gelernt



S. 14

**Hannes Reeh** ist Top-Winzer aus Andau und Markenbotschafter für das 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), Kathrin Miehl. Verlag, Grafik, Produktion und Akquise: CRM Medientrend GmbH, Neudorferstraße – Betriebsgebiet 3, 7111 Parndorf. Grafisches Konzept: Eva Urthaler. Druck: Leykam Druck GmbH & Co KG. Zustellung: Österr. Post AG. Verlagsort: Eisenstadt. Herstellungsort: Neudorf.

Das gesamte Impressum ist online einsehbar unter: [www.meinburgenland.at/impressum](http://www.meinburgenland.at/impressum)

Offenlegung gemäß § 25 Mediengesetz:

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

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



EDITORIAL

Christian Uchann

## Liebe Leserinnen und Leser!

Das Burgenland hat sich in den vergangenen Jahren eindrucksvoll als Vorzeigeland im Bereich der Gesundheitsversorgung entwickelt. Ein Meilenstein war der Neubau der Klinik Oberwart – ein Leuchtturmprojekt für die Spitzenmedizin. Gleichzeitig gibt es die Standortgarantie für alle fünf Krankenhäuser des Landes – anders als in manch anderen Bundesländern. Jeder Standort wird gestärkt, indem er sich auf seine besonderen Kompetenzen konzentriert.

Dank der Offensivstrategie im Gesundheitsbereich gelingt es im Burgenland nicht nur sehr erfolgreich, dem Ärztemangel entgegenzuwirken, sondern die regionalen Kliniken auch als attraktiven Arbeitsort für hochqualifiziertes ärztliches Personal zu entwickeln.

In dieser Mein Burgenland-Ausgabe stellen wir sechs Top-Medizinerinnen und -mediziner vor, die beispielhaft für den Fortschritt und die engagierte Patientenversorgung in unserer Region stehen. Von der Onkologie über die Chirurgie bis hin zur Kardiologie bringen diese Expertinnen und Experten ihr Wissen, ihre Erfahrung und ihre Leidenschaft ins Burgenland – oft nach jahrelanger Tätigkeit an renommierten nationalen und internationalen Kliniken weltweit.

Ich wünsche Ihnen viel Lesevergnügen und erholsame Weihnachtsfeiertage!

Christian Uchann ist Chefredakteur von Mein Burgenland

FOTO DES MONATS



## Magischer Krippenzauber

Das Winterwunder Mörbisch begeisterte bislang Tausende von Besucherinnen und Besuchern. Vor allem die spektakuläre Projektionsshow auf die größte Weihnachtskrippe der Welt sorgt für ein unvergessliches Erlebnis für die ganze Familie. Ein Weihnachtsdorf mit regionalen Köstlichkeiten und Kunsthandwerk sowie ein buntes Kinderprogramm mit Chören, Zaubershow und glanzvollen Lichterfiguren runden das attraktive Programm ab.

Das Winterwunder Mörbisch findet noch bis zum 5. Jänner 2025 immer freitags bis sonntags von 15 bis 22 Uhr statt. Aufgrund der hohen Nachfrage sollte man sich rechtzeitig Tickets im Vorverkauf sichern!

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

## Das sagt der Weinbauer

*Zu Weihnochn steht  
ma vor Entscheidungen:  
Christkindl oda  
Weihnochsmau, Gansl oda  
Karpfen, Ochs oda Esl.  
Nur beim Wein, do geht  
Rot und Weiß, solaungs  
a Burgenländer is.*





K O L U M N E

Andreas Liegenfeld

## Reinen Wein einschenken

### „ERFOLGSGESCHICHTE BURGENLAND“

Wenn ich heute an einem kühlen, ja fast schon frostigen frühen Vormittag in einem unserer Weingärten stehe und kurz innehalte, um zu überlegen, was sich alles zum Positiven verändert hat seit meinem ersten Weinjahrgang 1984, dann überkommt mich ein Grinsen und ich sage dann leise vor mich her: Wow. Der Weinbau im Burgenland und seine Geschichte bis zum heutigen Tag sind Sinnbild des Aufstiegs des Burgenlandes. Wir können heute stolz sein auf diese positive Entwicklung des Burgenlandes. Die Weinbranche mit den unzähligen Familienbetrieben hat hierfür einen wesentlichen Beitrag geleistet. Ein paar Beispiele gefällig? Wir erzeugen die nachhaltigsten Weine Europas, es gibt keine internationale Prämierung ohne burgenländische Siegerweine, das Hauptmotiv, im Burgenland Urlaub zu machen, heißt Wein, und wir haben vinophile Betriebe, die in über 50 Länder der Welt exportieren.

Jetzt heißt es, im Sinne des Burgenlandes alles daran zu setzen, diesen Aufstieg weiter voranzutreiben. Unser Landeshauptmann Hans Peter Doskozil hat mit der Entscheidung, Wein, Tourismus, Kunst und Kultur näher zusammenzuführen, ein tolles Fundament geschaffen. Diesen pannonischen Erfolgsweg müssen wir gemeinsam weitergehen. Mit vinophilen Grüßen!

Andreas Liegenfeld ist Präsident des Burgenländischen Weinbauverbands

## 3 Fragen an Iga Zakrzewska

Sozialarbeiterin im  
Frauenhaus Burgenland



*Das Frauenhaus feiert in diesem Jahr sein 20-jähriges Jubiläum. Was hat sich in dieser Zeit für die Einrichtung und für die betroffenen Frauen verändert?*

In den letzten 20 Jahren haben wir im Frauenhaus und im Gewaltschutz viel erreicht. Die Etablierung einer 24/7-Anlaufstelle für gewaltbetroffene Frauen hat das Bewusstsein für Gewalt verändert und gezeigt, dass Hilfe möglich ist. Das Frauenhaus ist heute aus dem Burgenland nicht mehr wegzudenken und hat vielen Frauen geholfen.

*Was bedeutet dieses Jubiläum für das Team und die Frauen, die das Frauenhaus in dieser langen Zeit begleitet haben?*

Unser Jubiläum feiern wir unter dem Motto „Selbstbestimmt in die Zukunft“. Frauenhausarbeit ist dynamisch, reagiert auf gesellschaftliche Entwicklun-

gen und richtet sich nach den Lebensumständen von Frauen, Müttern und Kindern. Parteilichkeit in der Betreuung ist für uns dabei zentral. 20 Jahre Frauenhaus, von einem zivilgesellschaftlichen Projekt zur Institution, bestätigen den richtigen Kurs unserer Arbeit.

*Welche Herausforderungen begegnen den Frauen und wie unterstützen Sie sie dabei, ein selbstbestimmtes Leben zu führen?*

Frauen in Gewaltsituationen erleben oft existenzielle Ängste, die durch steigende Lebenshaltungskosten weiter verstärkt werden. Unkenntnis über ihre Rechte und Möglichkeiten ist ebenfalls ein Problem. Wir bleiben gut vernetzt und informiert über finanzielle Hilfen und juristische Fragen, um den Frauen und ihren Kindern zu dem zu verhelfen, was ihnen zusteht.

# heute

Das Neueste auf einen Blick



K O L U M N E

Saskia Jungnikl-Gossy

## Willkommen zu Hause

### Ein Pendlerleben

Die vergangenen Monate waren für viele Menschen hart. Steigende Lebenshaltungskosten und Strompreise, Wahlergebnisse: Nicht jeder hatte eine gute Zeit und es entsteht zunehmend der Eindruck, dass es doch recht unterschiedliche Wahrnehmungen zwischen Stadt und Land gibt. Diese Unterschiede können manchmal überwältigend wirken – von der Hektik der Stadt mit ihrem Verkehr und den glitzernden Schaufenstern bis hin zur stillen Weite der Landschaft, wo das Leben entspannter, aber nicht weniger fordernd ist.

Rund um Weihnachten ist meist eine Zeit, in der mir bewusst wird, wie froh ich bin, beide Seiten zu kennen. Als Pendlerin zwischen zwei Welten kenne ich die Vorzüge und Herausforderungen beider. Ich weiß, wie viel Inspiration und Lebendigkeit in der Stadt zu finden ist. Gleichzeitig schätze ich die Ruhe und Gemeinschaft auf dem Land. Weihnachten ist eine Chance, in dieser Zeit eine Brücke zu schlagen – zwischen Menschen, zwischen Lebenswelten, zwischen Gewohnheiten. Vielleicht liegt darin auch eine Lektion für das ganze Jahr. Dass wir uns nicht in Gegensätzen verlieren, sondern sie als Bereicherung sehen. Dass wir nicht auf die Unterschiede schauen, sondern auf das, was uns verbindet – der Wunsch nach Gemeinschaft, Wärme, einem Zuhause. Und dass wir gerade in der Weihnachtszeit nicht nur für unsere Lieben, sondern auch füreinander da sind. Ich wünsche Ihnen frohe Weihnachten und einen guten Rutsch!

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

Das burgenländische Anruf-Sammeltaxi (BAST) schließt die Lücken im öffentlichen Verkehrsnetz



## BAST fährt im ganzen Land

Das Burgenländische Anruf-Sammeltaxi (BAST) fährt seit 1. Dezember 2024 auch in den Bezirken Eisenstadt-Umgebung und Neusiedl am See sowie in den beiden Freistädten Eisenstadt und Rust am See. Somit bietet das innovative Mobilitätskonzept der Verkehrsbetriebe Burgenland einen flächendeckenden Service im gesamten Burgenland. Mit insgesamt 3.711 Haltepunkten

und Haltestellen im gesamten Land steht den Burgenländerinnen und Burgenländern ein umfassend vernetztes und flexibles System zur Verfügung, das den öffentlichen Verkehr in jeder Region zugänglich macht und einen Lückenschluss im öffentlichen Verkehr ermöglicht.

BAST-Fahrten können über die 24/7-Hotline 0800/500 805 gebucht werden.

## Worüber das Burgenland ...

### ... JUBELT

#### Beliebteste Buslinie in der Ostregion



Die Linie B14, die seit September 2023 auf

der Strecke Oberwart – Oberpullendorf – Mattersburg – Eisenstadt fährt, hat bei der VORward Gala 2024 in Wien die Wahl zur beliebtesten Buslinie in der Ostregion gewonnen.

### ... SICH FREUT

#### 92.120 Euro für „Licht ins Dunkel“



Im Rahmen der Burgenland-Gala

im Weingut Scheiblhofen in Andau wurden 92.120 Euro für „Licht ins Dunkel“ gespendet. Weitere 15.000 Euro kommen der Burgenländischen Krebshilfe zugute.

### ... INFORMIERT WIRD

#### Alles rund um die Pflege im Burgenland



Der neue Pflegeatlas fasst in kompakter

Form das Pflege- und Betreuungsangebot sowie die entsprechenden Fördermöglichkeiten und alle Kontaktdaten seitens des Landes Burgenland zusammen.



## Unser Mann in Hollywood

Der Marzer Benjamin Knöbl lebt seit neun Jahren in Los Angeles und hat sich als Regisseur und Produktionskoordinator einen Namen gemacht. Sein aktueller Kurzfilm „Red Lilies“ wird am 30. Dezember im Cineplexx Mattersburg gezeigt

TEXT: MARTIN HOLLWECK

**W**eihnachten wird Benjamin Knöbl wieder in Marz verbringen. Nach drei Jahren in Dubai und zwei Jahren in Boston lebt der 34-Jährige seit 2015 in Los Angeles. Seine Heimat besucht er regelmäßig. An das Leben in Amerika hat er sich gewöhnt. „Amerika ist speziell, weil es unserer Kultur zwar sehr nahe steht, aber beim genaueren Hinschauen dann doch wieder ganz anders ist“, erzählt Knöbl. Bisher hat er neun Kurzfilme gedreht, davon drei größere Produktionen mit professionellen Teams und größerem Budget.

### Drang in die Ferne

„Der Drang in die Ferne kommt wohl vom umtriebigen Leben meiner Eltern, die mich und meine Schwester schon früh auf Reisen in ferne Länder mitgenommen haben. Als wir dann für drei Jahre in Dubai waren, hat sich dann wirklich das Tor in die weite Welt geöffnet“, erinnert sich Knöbl. Seine burgenländischen Wurzeln hat er nicht vergessen. „Es gibt Tage, an denen ich mich nach einem gemütlichen

Sonntagnachmittag mit der Familie in Marz sehne. Oder wenn Kirtag ist und ich kann nicht dabei sein. Dafür schätze ich die ein bis zwei Male, die ich pro Jahr in Marz bin, umso mehr.“

### Burgenländische Sage

Momentan steht bei Knöbl sein neuer Film „Red Lilies“ im Fokus: Der Film wird aktuell bei Festivals weltweit eingereicht. „Mein Ziel ist, als Regisseur in L.A. weiterzukommen, und Networking ist dabei wichtig. Nebenher arbeite ich an neuen Ideen für Filme, unter anderem an einer Horrorfilmidee, die eine burgenländische Sage zur Grundlage hat“, so Knöbl.

*Interview mit Benjamin Knöbl unter [www.meinburgenland.at](http://www.meinburgenland.at)*

### RED LILIES

Im Burgenland wird „Red Lilies“ am **30. Dezember im Cineplexx Mattersburg** präsentiert. Dazu werden auch die Kurzfilme „Impetus“ und „Four Alwan“ gezeigt. Benjamin Knöbl wird bei der Aufführung vor Ort sein. Karten gibt es unter 0664/226 71 17. Beginn ist um 18 Uhr.

### WÄRMEPREISDECKEL

Anträge noch bis Jahresende möglich



Burgenländerinnen und Burgenländer, deren Netto-Haushaltseinkommen im Jahr 63.000 Euro nicht übersteigt,

können den Wärmepreisdeckel 2024 noch bis Ende des Jahres beantragen. „Der Wärmepreisdeckel ist ein wirksames Instrument, weil er sozial gestaffelt wirkt und die Bevölkerung treffsicher entlastet“, so Landeshauptmann Hans Peter Doskozil.

Der Wärmepreisdeckel kann noch bis 31. Dezember 2024 sowohl online als auch über das Gemeindeamt einer burgenländischen Gemeinde beantragt werden. Bei der Berechnung der Förderhöhe des Wärmepreisdeckels werden die Netto-Haushaltseinkommen und die Wärmekosten (Heizkosten) des Haushalts berücksichtigt.

### WOHNKOSTENDECKEL

Verlängerung bis zum 30. Juni 2025

Der burgenländische Wohnkostendeckel wird bis 30. Juni 2025 verlängert. „Damit gewährleisten wir, dass die jetzigen Miethöhen bis Mitte des nächsten Jahres bestehen bleiben und Personen in rund 10.000 betroffenen Wohneinheiten weiterhin entlastet werden“, so Wohnbaulandesrat Heinrich Dörner.

### Stabilisierung der Wohnkosten

Zugleich hat sich das Land mit den Gemeinnützigen Bauvereinigungen (GBV) darauf geeinigt, dass diese in weiterer Folge die sich abzeichnende Senkung der Zinssätze durch die Europäische Zentralbank (EZB) dafür nutzen, günstigere Konditionen mittels fixer Verzinsung vertraglich längerfristig abzusichern. „Dadurch soll mittel- bis langfristig eine Stabilisierung der Wohnkosten unabhängig von Zinsschwankungen erreicht werden“, so der Landesrat. Der burgenländische Wohnkostendeckel ist seit April 2023 in Kraft. Die zeitliche Ausweitung des Wohnkostendeckels bis Mitte 2025 ist mit sechs Mio. Euro dotiert.

Es gibt viele Berufsgruppen, für die Weihnachten alles andere als ruhig abläuft. Barbara Tader aus Rechnitz arbeitet seit 15 Jahren in der Landessicherheitszentrale – auch an Weihnachten. Sie tut das aus Überzeugung und aus Liebe zum Menschen

TEXT: KATHRIN MIEHL



ALLE JAHRE WIEDER:

# WEIHNACHTSDIENST *aus Überzeugung*

Die Landessicherheitszentrale Burgenland – kurz LSZ – ist in Eisenstadt angesiedelt und eine wichtige Einrichtung für die Sicherheit der Burgenländer. Das Spektrum ist enorm vielfältig. In der Leitstelle nehmen kompetente Mitarbeiter Anrufe jener Menschen entgegen, die Hilfe benötigen. Dazu zählen u. a. die Gesundheitsberatung, Auskünfte über diensthabende Ärzte, Transporte mit der Rettung oder auch Notfälle jeglicher Art. Und die LSZ ist auch technisch top unterwegs, stellt beispiels-

weise das Funksystem aller Einsatzorganisationen, steuert die Sirenen der Feuerwehren oder auch die Sturmwarnanlage am Neusiedler See. Vor rund 15 Jahren mit gut 24 Mitarbeitern angefangen, sind heute mehr als doppelt so viele Menschen – aktuell 53 – in den verschiedensten Bereichen tätig.

Barbara Tader ist quasi von Beginn an dabei. Die 47-jährige Rechnitzerin begann als sogenannte Disponentin und ist heute Schichtleiterin. Arbeiten an Weihnachten ist für sie eine Selbstverständlichkeit. „Wir nehmen bei der Dienstplangestaltung für die

Weihnachtsfeiertage immer auf die familiären Umstände der Mitarbeiter Rücksicht und sparen jene über die Feiertage aus, die Kinder haben. Meine Tochter ist längst erwachsen. Da hat Weihnachten eine andere Wertigkeit. Ich mache das, um die Kollegen zu entlasten. Es stört mich überhaupt nicht – ganz im Gegenteil. Wir sind als Team hier zusammen und teilen uns das so ein, dass es für uns passt“, betont die herzliche Südburgenländerin, die in ihrer Freizeit auch noch für das Rote Kreuz Oberpullendorf unterwegs ist und Erste-Hilfe-Kurse leitet.



Die Schichtleiterin lebt und arbeitet für die Menschen. Ihren Job übt sie mit viel Hingabe und einem großen Herz für ihre Kollegenschaft aus

„Wenn du etwas hast, das du gern machst, dann ist es egal, ob du das am Sonntag oder Montag machst.“

**BARBARA TADER,**  
**Schichtleiterin**

## Rasche Hilfe

Die LSZ ist die zentrale Leitstelle der Burgenländischen Blaulichtorganisationen und koordiniert die Einsatzkräfte. Sie nimmt die Notrufe 122 (Feuerwehr), 130 (Landeswarnzentrale) und 144 (Rettungsdienste) entgegen, gibt **gesundheitliche Beratung unter 1450** und Auskunft über die Notdienste von Ärzten und Apotheken.

Einen Überblick über die Tätigkeiten der LSZ finden Sie online unter [www.lsz-b.at](http://www.lsz-b.at)  
**f** [www.facebook.com/LSZBgld](https://www.facebook.com/LSZBgld)  
**i** [www.instagram.com/lszbgld](https://www.instagram.com/lszbgld)

### WEITERE WICHTIGE RUFNUMMERN:

- Polizei: 133
- Telefonseelsorge: 142
- Kältetelefon der Caritas Burgenland: 0676/83 73 03 22
- Frauenhaus Burgenland: 05/09 44 4000
- 24-Stunden-Männerinfo Krisen-Helpline: 0800/400 777

### LSZ-APP

Die LSZ-App bietet alle Notrufnummern auf einen Blick, Arztsuche & Medizinische Bereitschaftsdienste, Standortübermittlung im Notfall, aktuelle Feuerwehreinsätze sowie Sturmwarnungen.



### Gemeinsames Kochen und Essen

Trotz des Dienstes kommt Weihnachten auch in der Leitstelle der LSZ nicht zu kurz. „Wir haben einen Christbaum und dekorieren auch weihnachtlich. Am Heiligen Abend frühstücken wir gemeinsam und kochen später zusammen eine einfache Suppe. Am 25. Dezember biegt sich dann der Tisch, weil jeder etwas mitnimmt. Zu Hause feiere ich den Heiligen Abend am 23. Dezember.“

Die Dienste rund um Weihnachten unterscheiden sich nur minimal von anderen Tagen. „Am Vormittag des 24. läuft das normale Tagesgeschäft mit sehr vielen 141-Anrufen an den Ärztenotdienst. Denn wird man zu Weihnachten krank, sind nicht alle Ärzte zu den gewohnten Zeiten verfügbar und auch die Ambulanzen haben nur für akute Angelegenheiten geöffnet. Am Nachmittag ist normaler

Dienstbetrieb. Brennende Christbäume kommen eher erst nach den Feiertagen herein, die landen allerdings beim Feuerwehrdisponenten, der auch hier Teil unserer Mannschaft ist“, erklärt Tader.

### Eine „Rund-um-die Uhr-Anlaufstelle“

Besonders an Weihnachten „brennt“ es oft auch an anderer Stelle: „Vor allem ältere Personen, wo die Kinder am Heiligen Abend nicht da sind oder die generell allein sind, suchen jemanden zum Reden. In ihrer Not kommen sie oft mit den Telefonnummern 141, dem Ärztenotdienst, 142, der Telefonseelsorge und 144 für die Rettung durcheinander und landen dann bei uns. Das kommt immer vor und dafür sind wir auch da. Wir sind eine ‚Rund-um-die-Uhr-Anlaufstelle‘ für die Burgenländer und in Wirklichkeit können wir auch in jedem Bereich weiterhelfen.“



# Ohne Worte

Als neue Geschäftsführerin der Kultur-Betriebe Burgenland übernimmt Claudia Priber eine Schlüsselrolle in der Kulturlandschaft. In unserem „Interview ohne Worte“ lernen wir sie auf persönliche Weise ein bisschen besser kennen

## Frage 1

Ihr Führungsstil?



## Frage 2

Was bedeutet  
Kultur für Sie?



## Frage 3

Ihr Ausgleich  
zum Berufsleben?



Die ganze Geschichte  
von Elfi Graf lesen  
Sie online

Lässig leben

Im Café Amore genießt Elfi Graf die Gesellschaft und den Kaffee, den ihr Chefin Barbara (u.l.) serviert. Zum Interview hat sie viele Schallplatten mitgebracht – u. a. auch ihre LP „Am schönsten ist es zu Hause“.



# „Am schönsten ist es zu Hause“

## LÄSSIG LEBEN IM BURGENLAND

„Herzen haben keine Fenster“ lautet Elfi Grafs größter Hit. Die Fenster zu ihrem Herzen hat die Vorarlberger Schlagersängerin für das Südburgenland geöffnet. Ihre neue Heimat landete sofort auf Platz 1

TEXT: KATHRIN MIEHL

**H**erzhaft, grün, sonnig – so beschreibt Neo-Burgenländerin Elfi Graf ihre neue Heimat. Im Juli 2024 hat die einstige Schlagersängerin ihre Zelte im Ländle abgebrochen und ist nach Neuberg, Bezirk Güssing, gezogen. Graf folgte ihrer Tochter und ihren Enkelinnen, die zwei Jahre zuvor vom westlichsten ins östlichste Bundesland zogen. „Die Kinder hatten Sehnsucht nach der Oma und ich auch nach ihnen. Also habe ich ein bisschen gegoogelt und hier ein Projekt für ‚Betreubares Wohnen‘ entdeckt“, blickt die heute 72-Jährige zurück.

„Am schönsten ist es zu Hause. Du bist glücklich und das Heimweh hat Pause“ heißt es im Refrain einer ihrer vielen Hits aus den 1970er-Jahren. Diese Textpassage beschreibt auch

die heutige Lebenssituation von Elfi Graf. Heimweh hat sie nicht, nur die Menschen, die dort leben, die fehlen ihr. Das Burgenland empfand sie schon nach kurzer Zeit als ihr Zuhause. Kraft gibt ihr die Familie. „Meine Enkel lassen mich hochleben und sagen: Oma, es ist so schön, dass du da bist.“ Dass die Großmutter ein gefeierter Schlagerstar war, bekommen sie langsam mit.

### Erinnerungen an früher

An diese Zeit erinnert sie sich gern zurück. Viele Begegnungen und Auftritte mit namhaften Kollegen – von Roy Black bis zu Rex Gildo – lassen sie in Erinnerungen schwelgen – so auch beim Treffen im Café Amore, ihrem neuen Stammlokal in Neuberg. Eine Vielzahl an Singles und LPs landen

auf dem Kaffehaustisch. In besagtem Café hat sie auch schnell Anschluss gefunden und ist zu einer Damenrunde dazugestoßen. Das ist es auch, was sie so am Burgenland schätzt: „Die Liebenswürdigkeit der Menschen, dieses Hallo, als ob man sich schon ewig kennt. Es ist gemütlich, nicht so hektisch, alles ist viel ruhiger. Außerdem ist es immer grün, wohin man auch schaut.“ Hinzu kommt die Landschaft, keine hohen Bauten oder Hochhäuser.

### Empfehlenswertes Burgenland

Künstlerisch aktiv ist Graf nicht mehr, sie genießt ihren Ruhestand. Musik spielt in ihrem Leben aber nach wie vor eine Rolle – und da ist sie im Kulturland Burgenland bestens versorgt. Für 2025 hat sie sich einige Kulturtermine vorgenommen. Bis dahin lauscht sie gerne den „tollen“ kroatischen Liedern im kroatischsprachigen Gottesdienst. Was sie anderen sagen würde, die mit dem Gedanken spielen, ins Burgenland zu ziehen? „Her damit. Auf jeden Fall. Das Burgenland ist empfehlenswert, weil’s einfach schön ist.“

Stand 2024 hat das Burgenland die meisten PV-Anlagen und die meisten Wind-Anlagen pro Einwohner weltweit.



# „Wir sind Weltmeister der Energiewende“

So brachte Stephan Sharma, GF der Burgenland Energie, auf den Punkt, was die Zahlen schon länger bestätigen: Das Burgenland ist auf dem besten Weg, bis 2030 klimaneutral zu werden

TEXT: FLORIAN FUCHS

**O**ftmals sind Zahlen fade, doch diese drei im Jahr 2022 festgelegten Kennzahlen für den burgenländischen Klimaschutz sind beeindruckend: 8 – 120 – 9. Heißt: In acht Jahren will das Burgenland durch die Definition von rund 120 Einzelmaßnahmen in neun Handlungsfeldern bilanziell klima- und energieneutral sein.

## ... UND ALLE MACHEN MIT!

Mit der Neuaufstellung eines Klima-Expertenbeirats, dem nun die renommierte Klimaforscherin und Vordenkerin Helga Kromp-Kolb vorsteht, wird das Handeln noch einmal inten-

siviert. Im November wurde von den Experten quasi nach der Hälfte des Wegs eine Zwischenbilanz gezogen: Das Burgenland hat es in bereits vier Jahren geschafft, von einem der am schlechtesten mit erneuerbarer Energie bestückten Bundesländer Österreichs zu einer der besten Regionen in ganz Europa zu werden. Der „Fanclub Burgenland Energieunabhängig“ ist die erste Energiegemeinschaft – aus Privaten, Gemeinden und Unternehmen – dieser Art überhaupt. So kann jede und jeder direkt am Weg zur Energieunabhängigkeit teilhaben.



*QR-Code scannen, wenn auch Sie dabei sein wollen!*

„Wir befinden uns heute in einer ganz neuen Phase des Klimawandels.“

**HELGA KROMP-KOLB,**  
*Klimaforscherin und Beirats-Vorsitzende*

„Der Klimawandel macht auch vor den Landesgrenzen des Burgenlands keinen Halt.“

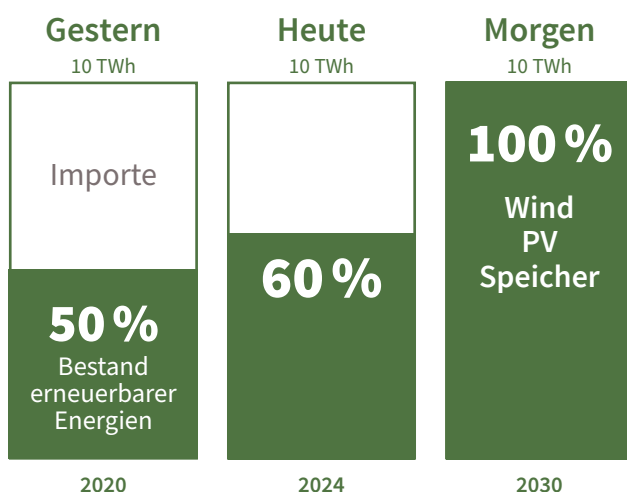
**STEPHAN SHARMA,**  
*CEO Burgenland Energie*

„Man muss die Menschen mitnehmen, nur alle gemeinsam können die Ziele erreichen.“

**ASTRID EISENKOPPF,**  
*Klima-Landesrätin*

### Energieunabhängigkeit Burgenland 2030

Quelle: Energie Burgenland, Analyse Montanuniversität Leoben



„... Da muss man dem Burgenland ein Kompliment aussprechen!“

**HELGA KROMP-KOLB**

„In vier Jahren haben wir das Burgenland von 50 Prozent Energieunabhängigkeit auf über 60 Prozent gehoben.“

**STEPHAN SHARMA**

„Mittlerweile kommt die ganze Welt zu uns, um zu schauen, wie wir das mit der Energiewende machen.“

**STEPHAN SHARMA**

„Wir schreiben mit dem Agri-PV-Wind-Projekt österreichische und europäische Photovoltaik-Geschichte.“

**STEPHAN SHARMA**

„Die burgenländische Politik hat sich immer wieder als offen für neue Wege erwiesen. Da ist es eine Ehre, an diesem Weg teilzuhaben.“

**HELGA KROMP-KOLB**

Für Winzer Hannes Reeh steht die Burgenland-Sonne für die Wärme, Lebensfreude, Gastlichkeit und die einzigartige Natur unserer Region



# Die Burgenland-Sonne im Herz und im Glas

Beheimatet in der sonnenreichsten Gemeinde des Landes, in Andau, ist Hannes Reeh als Winzer prädestiniert, als Markenbotschafter das Burgenland zu vertreten

TEXT: KATHRIN MIEHL

**W**ein ist für alle da – so lautet das Credo von Hannes Reeh, Winzer aus Leidenschaft. Als Markenbotschafter für das Burgenland vertritt Reeh stolz eine Region, die bekannt für ihren exzellenten Weinbau ist. Durch seine Rolle, sagt er, möchte er das Bewusstsein für die Qualität und Vielfalt der Weine aus dem Burgenland schärfen – insbesondere für seinen Zweigelt, dem sich der Nordburgenländer mit besonderer Hingabe widmet und der das Herzstück seines Angebots bildet.

## Tradition & Moderne

Rund 2.000 Sonnenstunden pro Jahr verwöhnen Mensch wie Natur gleichermaßen in Andau – und eben auch die Trauben von Hannes Reeh. „Das einzigartige Terroir ermöglicht uns, Weine von bester Qualität zu produzieren. Wir verbinden traditionelle Weinbaukunst mit modernen Techniken, um Weine zu schaffen, die sowohl kraftvoll als auch elegant sind“, erzählt Reeh.

## Wein ist für alle da

Die Zielgruppe von Reeh ist breit gefächert. Unabhängig von Hintergrund oder Wissensstand soll jeder die Möglichkeit haben, guten Wein zu genießen, weshalb Weine hergestellt werden, die jeder schätzen kann und die die Vielfalt und Qualität des Burgenlandes widerspiegeln – getreu seines Mottos „Wein ist für alle da“.

## Mehr als ein Symbol

Für den Markenbotschafter Hannes Reeh ist die Burgenland-Sonne übrigens „mehr als nur ein Symbol“: „Sie steht für die Wärme, Lebensfreude, Gastlichkeit und die einzigartige Natur unserer Region.“



Werden Sie Markenbotschafter!  
[www.meinburgenland.at/marke](http://www.meinburgenland.at/marke)



## Bei Kaufkraft auf Platz 2

Burgenland ist Spitzenreiter bei Kaufkraft und Einkommen – so das Ergebnis einer Studie des unabhängigen OGM-Instituts. Die Analyse zeigt, dass die Einkommen im Burgenland in den vergangenen Jahrzehnten deutlicher stärker als im österreichweiten Durchschnitt gestiegen sind. Gleichzeitig bleiben die Lebenshaltungskosten im Burgenland vergleichsweise günstig. Daraus ergibt sich eine reale Kaufkraft, die im Burgenland 5,2 Prozent über dem Bundesschnitt liegt. Im Bundesländerranking liegt das Burgenland damit bereits auf Platz 2. Besonders erfreulich: Mittlerweile liegt auch das Südburgenland bei der realen Kaufkraft über dem Bundesmittel. „Die OGM-Studie bestätigt, dass unser Weg richtig ist“, sagt Landeshauptmann Hans Peter Doskozil.

# 2.300

Rund 2.300 Personen profitierten bislang von den „Burgenländischen Gesundheitstagen“, die LH Doskozil 2022 ins Leben gerufen hat

DIE ZUKUNFTSZAHL

# morgen

Die Zukunft im Blick



Neues Logo für die „Hochschule für Angewandte Wissenschaften Burgenland“

## FH Burgenland heißt nun „Hochschule für Angewandte Wissenschaften“

Mit der Namensänderung, die durch eine Novelle des Fachhochschulgesetzes ermöglicht wurde, will die Institution international sichtbarer und noch stärker interdisziplinär ausgerichtet sein

Die Umbenennung ist ein weiterer Meilenstein in unserer 30-jährigen Geschichte“, erklärt Geschäftsführer Georg Pehm. Die neue Bezeichnung verdeutliche die Entwicklung der Hochschule, die sich längst von einer rein fachspezifischen Ausbildung hin zu einer praxisorientierten und forschungsstarken Institution gewandelt habe. Gleichzeitig bleibt das bewährte Motto „Bringt Besonderes zusammen“ bestehen.

### Neues Logo

Das neue Logo der Hochschule greift das rot-goldene Sonnensymbol der Standortmarke Burgenland auf und kombiniert es mit dem Schriftzug „Hochschule Burgenland“ sowie dem englischen Zusatz „University of Applied Sciences“. „Wir wollen die Be-

kanntheit der Standortmarke Burgenland nun auch als Hochschule nutzen. Wir wissen, wo unsere Wurzeln sind, und zeigen das auch“, sagt Pehm.

### Vorteile für Studierende

Neben einer stärkeren internationalen Ausrichtung bietet die neue Bezeichnung Vorteile für Studierende und Alumni. „Unsere Abschlüsse werden international besser verstanden und eingeordnet“, betont Rektor Gernot Hanreich. Dies sei besonders im Wettbewerb mit Hochschulen in Deutschland und der Schweiz von Vorteil.

„Hochschule für Angewandte Wissenschaften“ beschreibt unsere Kernkompetenz perfekt: wissenschaftlich fundierte, praxisnahe Lehre und Forschung“, ergänzt Hanreich.

# Top-Mediziner im Burgenland

Die Spitäler des Burgenlandes stehen für moderne und wohnortnahe Spitzenmedizin. Dahinter stehen hochqualifizierte Ärztinnen und Ärzte. Wir stellen stellvertretend sechs von ihnen vor



**PRIM. UNIV.-PROF. PRIV. DOZ. DR. MAG. MARTIN PICHLER, MBA**  
Vorstand der Abteilung für Onkologie, Hämatologie und Palliativmedizin in der Klinik Oberwart

Der gebürtiger Grazer leitet seit September 2024 die neu eingerichtete Abteilung. Er war davor berufener Professor an einer der größten Kliniken Deutschlands, der Universitätsklinik Augsburg, und Assoz. Prof. an der Universitätsklinik Graz. Er absolvierte mehrjährige Zusatzausbildungen im In- und Ausland, wie etwa an der Harvard Medical School in Boston und dem MD Anderson Cancer Center, Houston, Texas, das zu den weltbesten Krebszentren zählt. „Mein Ziel ist der weitere Ausbau der Spitzenmedizin für Krebspatienten, wohnortnah im Süd- und Mittelburgenland.“



**PRIM. UNIV.-PROF. DR. PETER KORNPAT**  
Vorstand der Abteilung für Chirurgie in der Klinik Oberwart

Der Kärntner Chirurg absolvierte sein Medizinstudium unter der Mindestzeit und entschied sich folglich für die Allgemein- und Viszeralchirurgie. Bis zu seinem Wechsel ins Burgenland im Sommer 2024 war er nach mehreren beruflichen Stationen, darunter auch die berühmte Mayo-Clinic in Rochester, stv. Leiter der klinischen Abteilung für Allgemein-, Viszeral- und Transplantationschirurgie an der Uni-Klinik Graz. Sein Spezialgebiet ist die Viszeral- und Allgemein Chirurgie: „Die neu eingerichtete chirurgische Abteilung in der Klinik Oberwart bietet die besten Rahmenbedingungen dafür.“



**PRIM.<sup>A</sup> DR.<sup>IN</sup> EVELYNE BARECK**  
Vorständin der Abteilung für Chirurgie und Ärztliche Direktorin in der Klinik Oberpullendorf

Die aus Wiener Neustadt-Land stammende Fachärztin für Allgemein- und Viszeralchirurgie ist vor allem eine renommierte Spezialistin in der endokrinen Chirurgie der Schilddrüse und Nebenschilddrüsen. Dieses Teilgebiet des chirurgischen Repertoires liegt ihr sehr am Herzen: „Schilddrüsenerkrankungen haben in den letzten Jahren deutlich zugenommen, sowohl im operativen, aber auch im konservativen, also nicht operativen Bereich – in beiden Fällen gilt es, Hilfe anzubieten. Die Patientinnen sollten auf jeden Fall im Mittelpunkt unseres Handelns stehen.“



Die neu errichtete und topmoderne Klinik Oberwart ist eine von insgesamt fünf öffentlichen Krankenanstalten im Burgenland.



**OA DR. STEFAN URANITSCH**  
**Leiter der Brustgesundheit**  
**Burgenland in der Klinik Güssing**

Der Facharzt für Allgemein- und Viszeralchirurgie hat sich als Senologe (Brustspezialist) auf onkologische Chirurgie mit den Schwerpunkten Brusterhalt, Mastektomie und Rekonstruktion spezialisiert. Im Krankenhaus der Barmherzigen Brüder in Graz erarbeitete er sich in den vergangenen 14 Jahren eine außerordentliche Expertise. In der chirurgischen Abteilung Güssing leitet er seit September 2024 das Brustteam. „Es ist mir ein Anliegen, das Brustgesundheitszentrum mitzuentwickeln, zum Wohle aller betroffenen Patientinnen.“



**PRIM. DR. ERICH WILLHUBER**  
**Vorstand der Abteilung für Chirurgie**  
**in der Klinik Güssing**

Der seit Anfang 2024 in Güssing tätige Viszeralchirurg, der zuvor viele Jahre im Krankenhaus der Barmherzigen Brüder in Graz tätig war, hat es sich zur Aufgabe gemacht, fast ausschließlich laparoskopisch, also per Knopfloch-Technik zu operieren. „Die Vorteile der minimalinvasiven OP-Technik sind weniger Schmerzen, keine großen Narben, kürzere Genesungszeiten sowie ein kürzerer stationärer Aufenthalt.“ Ab Frühjahr 2025 wird Primar Willhuber in seiner Abteilung zudem die bariatrisch-metabolische Chirurgie im Burgenland wieder etablieren.



**UNIV.-PROF. PRIV. DOZ.**  
**DR. RUDOLF BERGER, MSC**  
**Vorstand Abteilung für Innere Medi-**  
**zin 1 – Kardiologie, Nephrologie und**  
**Notfallaufnahme Krankenhaus der**  
**Barmherzigen Brüder Eisenstadt**

Der Schwerpunkt von Rudolf Berger liegt auf der Behandlung komplexer Herzerkrankungen und innovativer Verfahren bei Hochrisikopatienten mit Herzpumpen oder Lungeninfarkt. Zudem bietet er mit seinem Team Behandlungen bei strukturellen Herzerkrankungen an, wie Klappenrekonstruktionen mittels Clip. In Spezialambulanzen versorgt seine Abteilung Patienten mit Veränderungen der Herzmuskulatur und mit kardiovaskulär relevanten Stoffwechselerkrankungen. Wichtig ist ihm stets die partnerschaftliche Betreuung der Patienten.

# So feiern Alfons Haider, Didi Tunkel & Co. Weihnachten

Weihnachten ist das Fest der Familie – auch für bekannte Gesichter aus Politik, Wirtschaft und Kultur. Wir haben nachgefragt, wie sie die besinnliche Zeit verbringen

☆ *Wo und wie verbringen Sie Weihnachten?* 🌲 *Was darf für Sie dabei auf keinen Fall fehlen?*

## MARCEL POMPER General Manager

### Allegria Resort Stegersbach

☆ Am 24. Dezember, am Abend nach der Arbeit, gibt es unser traditionelles Familienessen und Zeit mit meiner Frau Bianca sowie unseren Kindern Luisa und Celine. Am nächsten Tag, dem 25. Dezember, folgt die Feier meines Bruders Pascal, als Christkind ;-).

🌲 Zeit für und mit der Familie.

## ROBERT HERGOVICH Landtagspräsident

☆ Nachdem ich in der Adventzeit besonders viel unterwegs sein werde, freue ich mich schon auf mehr gemeinsame Zeit mit der Familie. Wir werden Weihnachten daheim in Trausdorf verbringen. Und natürlich stehen auch wieder viele Einladungen und Besuche von Verwandten und Freunden auf dem Programm, wie es bei uns gute Tradition ist.

🌲 Auf gar keinen Fall fehlen darf ein schön geschmückter Christbaum. Und auch wenn es mir im Nachhinein vielleicht leidtut: Ohne Weihnachtskekse geht es gar nicht.

## MICHAEL GERBAVSITS Geschäftsführer

### Wirtschaftsagentur Burgenland

☆ Die drei Weihnachtsfeiertage verbringen wir traditionell in Sulz, Eisenstadt und Pöttsching. Wir feiern Weihnachten mit unseren Familien und mit Freunden.

🌲 Der Weihnachtsbaum in Sulz, den meine Frau und ich aussuchen und schmücken. Da wir mittlerweile schon zwei Enkelkinder haben, hat das wieder eine ganz besondere Bedeutung bekommen.

## ALFONS HAIDER

### Intendant Seefestspiele Mörbisch

☆ Seit ich Weihnachten ohne meine Mutter feiere, verbringe ich den Abend mit guten Freunden in Tirol und freue mich über das winterliche Ambiente mit meterhohem Schnee.

Ich empfinde es als großes Glück: Nach dem Abendessen besuchen wir die Weihnachtsmette, und Sterne und Mond bringen die Schneelandschaft zum Glänzen. Das hat schon etwas ganz Besonderes. Auch wenn meine Eltern nicht mehr da sind, sind sie mir speziell an diesem Abend sehr nahe.

🌲 Kekse, Kekse, Kekse und natürlich traditionelle Weihnachtslieder. Aber danach dann auch gerne weihnachtliche Klänge von Mariah Carey oder Barbra Streisand. Nur Wham! mit Last Christmas steht nicht auf meiner persönlichen Playlist.

## DIDI TUNKEL

### Geschäftsführer

### Burgenland Tourismus

☆ Weihnachten verbringe ich traditionell zu Hause in Grafenschachen. An den Feiertagen gibt es klassisch Familienbesuche und dazwischen einfach nichts tun, liegen Gebliebenes aufarbeiten und Sport treiben.

🌲 Der Besuch unserer (schon erwachsenen) Kinder, und so blöd es klingen mag, die Wohnzimmere Couch :-)

## JOHANNES ZSIFKOVITS

### Geschäftsführer

### Soziale Dienste Burgenland

☆ Ich verbringe die Weihnachtsfeiertage zu Hause im Kreis der Familie. Es ist immer eine ruhige und besinnliche Zeit, in der auf Reflexion und Tradition Wert gelegt wird.

🌲 Eine kurze Andacht mit der Familie und die Segnung des Hauses mit Weihrauch und Weihwasser.

## JUTTA BENEDEK

### Geschäftsführerin

### Landesimmobilien Burgenland

☆ In Eisenstadt im Kreise meiner Familie. Zwischen 25. und 29. 12. stehen Verwandtschaftsbesuche auf dem Programm.

🌲 Ein Christbaum, besinnliche Momente und die strahlenden Augen meines Sohnes.

# Burgenländische Geschenkideen

Wer noch nach Geschenken für seine Liebsten sucht und regionale Anbieter unterstützen möchte, wird hier fündig. Von Kurzurlauben über Kulinarik bis hin zu kleinen Mitbringseln – die Palette an regionalen Geschenken ist breit gefächert



## BURGENLAND GUTSCHEINE

Mit den Burgenland Gutscheinen hältst du die pannonische Vielfalt in den Händen. Bis 23.12.2024 gibt es noch eine Aktion mit Gratis-Thermeneintritt und Vergünstigungen im [myburgenland.shop](https://myburgenland.shop)

Mehr Geschenkideen aus dem Burgenland entdecken:



## KBB / ABOS

Die Abos der Kultur-Betriebe Burgenland bieten eine Vielfalt an Veranstaltungen – von humorvollen Kabarettabenden über klassische Konzerte bis hin zu Kindertheater und mehr.



## HERZ-TON

Handgefertigte Keramik-Unikate – perfekt als Geschenk für Liebhaber stilvoller Wohnaccessoires und Geschirr. Jedes Stück strahlt Kreativität und Liebe zum Detail aus.



## GRANOLA LOVE

Handgemachte Müslis, die durch Qualität und Geschmack überzeugen. Ob fruchtige Beeren-Variationen, knusprige Schoko-Kreationen oder weihnachtliches Spekulatius-Granola – hier findet sich für jeden Frühstücksliebhaber das Passende.



## ALPAKA-TEXTILIEN

Im charmanten Hofladen vom Tiki Taka-Alpaka Hof in Gols findest du exklusive Produkte aus hochwertiger Alpakawolle, wie etwa kuschelige Schals, Socken oder duftende Seifen. Die „Faser der Götter“ ist nicht nur edel, sondern auch ideal für Allergiker.



Bei Wolfgang Millendorfer kam der Humor wie immer nicht zu kurz

Bachmann-Preisträgerin Ana Marwan lieferte auch einen Beitrag zum Buch



Souveräner Moderator und Autor: Jakob Perschy

# Beeindruckende Geschichten über Grenzen

„Geschichten über Grenzen. Das Jahr 1989, der Fall des Eisernen Vorhangs und das Burgenland“ ist der Titel eines Buches, das an die weltbewegenden Umbrüche des Jahres 1989 erinnert

TEXT: MARTIN HOLLWECK

Und irgendwo mitten in der Ebene verläuft eine Grenze“ lautet der Titel der ersten Erzählung in dem Band. Sie bietet einen gelungenen Einstieg in die 1980er-Jahre im Burgenland, als „Rakkot Krumpli“ und die Palatschinken am Balaton noch ein Geheimitipp waren.

## 13 Autorinnen und Autoren

In dem von der Burgenländischen Landesbibliothek herausgegebenen Buch schildern die 13 Autorinnen und Autoren persönliche Erfahrungen, Erlebnisse und Eindrücke, die zusammen ein vielschichtiges Bild über Freude und Hoffnung, aber auch Zweifel in jener Zeit ergeben. Es ent-

hält literarische Erinnerungen an den Eisernen Vorhang sowie Reflexionen bezüglich Grenzen und deren Überwindung. Die Initialzündung zu dieser Publikation setzte Landeshauptmann Hans Peter Doskozil durch ein vom Land Burgenland finanziertes Projekt, in dessen Rahmen heimische Literaturschaffende das Burgenland auf der Leipziger Buchmesse vertreten konnten. Die dort präsentierten Texte zur Thematik des Eisernen Vorhangs sind nun in dieses Buch eingeflossen. Projektleiter war Jakob Perschy. Neben den Beiträgen namhafter burgenländischer Autorinnen und Autoren wie Gerhard Altmann, Karin Ivancsics, Wolfgang Millendorfer und Katharina Tiwald

findet man auch den letzten Text, den der prominente Journalist und Autor Wolfgang Weisgram kurz vor seinem unerwarteten Ableben im Sommer 2024 verfasst hat.

## Gefühle und Stimmungen

Landtagspräsident Robert Hergovich brachte bei der Präsentation im KUZ Mattersburg die Atmosphäre des Buches auf den Punkt: „Diese Publikation verbindet in beeindruckender Weise Zeitgeschichte und Literatur. Eine Stärke der Literatur ist, dass sie Gefühle und Stimmungen vermittelt und man auch atmosphärisch in diese Zeit eintauchen kann.“ Das Buch ist in der Edition Lex Liszt 12 erschienen und in Buchhandlungen erhältlich.

# prost & mahlzeit

Das Rezept des Monats auf einen Blick

## ZUTATEN

- 4–6 Entenbruststücke
- Salz, Pfeffer • 1 kg mehlig kochende Erdäpfel (ergibt ca. 440 g passierte Erdäpfel) • 1 kg grobes Meersalz • 200 g griffiges Mehl • 60 g Gries • 2 Eier • 1 Dotter • 40 g Butter
- 2 l Hühnerfond • Saft von 2 Orangen • 1 Schuss Schlagobers
- 2 EL Honig • 80 g Butterflocken

Rezept von  
**Gasthaus Fandl**  
in Steinfurt



Annett und Martin Fandl haben die ganze Welt gesehen, in vielen Hotels und Küchen gearbeitet, bevor sie das Südburgenland zum Bleiben auserkoren haben. Deshalb gibt es auf ihrer Karte tief Verwurzeltes wie Sterz ebenso wie mediterranen Fisch oder saftige Steaks. Das Gasthaus mitten im Uhudlerland verbindet Gemütlichkeit, Gastfreundschaft und richtig gute Küche – so wie es sein soll.  
[www.gasthaus-fandl.at](http://www.gasthaus-fandl.at)



## Rosa Entenbrust mit Mohn-Wuzinudeln und Orangen-Honig-Sauce

### ZUBEREITUNG

Die Silberhaut an der Unterseite der Entenbrust entfernen. Die Haut kreuzweise leicht einschneiden, salzen und pfeffern. Auf der Hautseite scharf anbraten, dann bei 160 Grad 15 bis 20 Minuten ins Backrohr geben (je nach Größe). Das Fleisch rasten lassen und aufschneiden.

Für die Orangen-Honig-Sauce den Hühnerfond langsam köcheln und auf ca. 250 ml einreduzieren lassen. Frisch gepressten Orangensaft dazugeben, ebenso den Schlagobers und den Honig. Leicht aufkochen lassen und dann die Butterflocken mit dem Schneebesen einrühren. Mit Muskatnuss, Cayenne-pfeffer und Salz abschmecken.

Für die Wuzinudeln (Schupfnudeln) eine zentimeterdicke Schicht grobes Meersalz in eine Auflaufform streuen

und die Erdäpfel mit Schale darauflegen. Im Rohr bei 60 Grad ca. 45 Minuten backen, das Salz saugt dabei die Feuchtigkeit der Erdäpfel auf. (Alternative: kochen und auskühlen lassen) Noch warm halbieren, mit der Schnittfläche nach unten in ein Sieb legen und durchpressen. Die Erdäpfelmasse mit den restlichen Zutaten vermischen und mit den Händen kneten. Wenn die Masse zu feucht ist, etwas Mehl zugeben. Den Teig in große Rollen formen, Stücke abschneiden, auf der Arbeitsfläche mit der Hand rollen und zu Schupfnudeln formen. In siedendem Salzwasser kochen, bis sie aufsteigen. Noch kurz ziehen lassen. Abseihen und in Butter und ungezuckertem Mohn schwenken.

Dazu gebratene Kräuterseitlinge und knackige Erbsenschoten servieren.



Produzent  
des Monats

Bernhard Rankel macht aus  
der Walnuss im Prinzip alles  
– und noch ein bisschen mehr



**Sigrid Weiß** ist  
Genussbotschafte-  
rin des Burgenland  
Tourismus. Für  
den Genussblog  
Burgenland reist  
sie durch das  
ganze Bundesland  
mit der Mission, alle Aktivitäten rund  
um burgenländische Genussproduk-  
te 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.

# Rankel Walnuss – sweet & bitter

Wie man aus einer einfachen Nuss eine ganze Palette an regionalen  
Spezialitäten macht, zeigt Bernhard Rankel vor

TEXT: SIGRID WEISS/GENUSS BURGENLAND

**D**er studierte Jurist verar-  
beitet Walnüsse aus dem  
Seewinkel zu Walnussli-  
kör, schokolierten Wal-  
nüssen, pikanten schwarzen Nüssen  
und vielem mehr.

Begonnen hat Rankel vor 20 Jahren  
mit fünf Litern Walnusslikör – das  
klassische Hobby eines Baumbesitzers.  
Ausschlaggebend am Walnusslikör ist,  
den perfekten Erntezeitpunkt der un-  
reifen, noch grünen Nüsse zu erwi-  
schen. Mit den ersten Litern begann  
das Experiment, mit der Zeit verfei-  
nerte sich die Rezeptur, der damalige  
Hobbyproduzent stockte auf. Im Jahr  
2009 produzierte er zehn Liter, 2010  
schon 50 Liter. Dann kündigte er sei-  
nen Job. Ab 2017 erzielte Rankels Wal-  
nusslikör Erfolge bei Prämierungen.

**Grüne Nüsse, Apfelbrand und Sonne**  
Heute bekommt man den Rankel-  
Walnusslikör nach sechsjähriger Rei-  
fezeit. Das geduldige Feilen an der

Rezeptur in den Hobbyjahren mach-  
te sich bezahlt. Reifen darf der Ran-  
kel-Nusslikör in großen Glasballons  
im mächtigen Gewölbekeller, ein Teil  
auch im Eichenfass sowie in Akazien-  
holz-Fässern. Das verleiht ihm eine  
zarte Holznote und ein wenig Kara-  
mellgeschmack.

Mit perfekt gereiftem Walnussli-  
kör endete die Vision noch lange  
nicht. Für seinen „Klare Nuss“-Li-  
kör werden die über den Sommer  
angesetzten Nüsse vermaischt  
und gebrannt – ein idealer Weg,  
um sie noch einmal zu nutzen.

## Alles von Pesto bis Tapenade

Aus den grünen Nüssen  
werden das Walnussmus  
und die schwarzen Nüsse  
hergestellt. Diese sind  
eine seltene Delikatesse  
und werden gerne in der ge-  
hobenen Gastronomie ver-  
wendet, da sie besonders

mit Wild, Pasteten, Käse und Desserts  
harmonieren. Für die Walnuss-Ta-  
penade werden ebenfalls grüne Nüsse  
in Salzlake eingelegt und mit Tomaten,  
Gewürzen und einem Hauch Aka-  
zienblütenhonig zu einer würzigen  
Paste eingekocht.

Auch die reifen Walnüsse finden ih-  
ren Weg ins Glas: als Walnuss-Pesto,  
als wertvolles Walnussöl und Wal-  
nuss-Senf. Eine Rarität ist auch Ran-  
kels Nusslikör aus reifen Walnüssen.

## Superfood mit Hang zum Süßen

Für echte Naschkatzen gibt es noch  
knackige Walnüsse, überzogen mit  
weißer Vollmilch- oder Zartbitter-  
schokolade aus gentechnikfreier,  
belgischer Produktion. Und in der  
Kombination mit Honig sind Nüsse  
ohnein ein wahres Wunder-  
kistl. Vor Ort durchkosten kann  
man sich in Rankel's GeNUSS-  
Shop in Potzneusiedl, bestellen im  
Online-Shop [rankel.at](http://rankel.at)



# WIR EMPFEHLEN NUR DIE BESTEN DER BESTEN.

Entdecken Sie einzigartige Erlebnisgeschenke aller unserer StarClub-Betriebe.  
Entdecken Sie alle Angebote unserer Mitgliedsbetriebe online unter [www.starclub.at](http://www.starclub.at)



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

EINE INITIATIVE DER  
**ST.MARTINS**



## GEMEINSAM FÜR EINE STARKE ZUKUNFT: KÖCK und Gisch vereint!



**Der starke & verlässliche Partner für Ihre IT**

Wir freuen uns, Ihnen mitteilen zu können, dass die Ing. Lorenz Gisch EDV-Systeme GmbH seit Oktober offiziell in die Firma Gerald Köck GmbH integriert wurde. Der Name „Gisch“ verschwindet, doch alle wesentlichen Werte und Kompetenzen bleiben erhalten und werden kontinuierlich ausgebaut. Köck bleibt als Ihr vertrauter Partner in Hainburg und Neusiedl am See bestehen und wird durch die Integration von Gisch seine Leistungsfähigkeit und sein Portfolio erweitern.

Um auch in Zukunft die besten IT-Lösungen zu bieten, wurde in Neusiedl am See bereits in den letzten Monaten das Team verstärkt und der Standort weiter ausgebaut. Unsere Werte und unser Engagement bleiben unverändert bestehen. Als Ihr starker Partner für IT-Dienstleistungen in der Region sind wir weiterhin zuverlässig für Sie da!

Wir blicken zuversichtlich in die Zukunft und arbeiten daran, noch innovativer und leistungsstärker für Sie zu werden.

Unsere gemeinsame Reise hat gerade erst begonnen, wir haben noch viel vor – **TO BE CONTINUED...**

**Gerald Köck GmbH – Ihr regionaler IT-Partner für die Zukunft**



## COMPUTER KÖCK

+ 20 JAHRE IM BUSINESS



Server ● Netzwerke ● IT-Security  
IP Telefonie ● Wartung ● Support

- 7100 Neusiedl am See, Untere Hauptstraße 64
- 2410 Hainburg/Donau, Landstraße 6  
Tel. 02165/641 72  
office@computer-koeck.at  
computer-koeck.at


**PRODUKT DES MONATS**

ausgewählt von Max Stiegl

# Schweinskopf à la ansehnlich

Dass wir bei uns in Purbach vieles, darunter auch den Kopf des Schweins, eher rustikal verspeisen, ist hinlänglich bekannt. Dieses Rezept ist für alle, die's optisch eher nicht so deftig mögen, aber auf den Geschmack dennoch nicht verzichten wollen

**I**ch esse Schweinskopf am liebsten urig, in einem großen Kessel, über offenem Feuer gekocht, wie wir das beim Sautanz im Gut Purbach machen. Wir legen ihn gleich nach dem Schlachten ins siedende Wasser, lassen ihn mehrere Stunden ziehen, bis all sein Fleisch butterweich ist, und hieven ihn heraus aufs Holzbrett, wo er in der kalten Morgenluft kurz dampfen darf. Dann pflücken wir all die köstlichen Teile noch heiß herunter und essen sie mit reichlich Salz und Kren und Saft überströmten Fingern – ein großes, archaisches Vergnügen.

## Der hat was im (und am) Kopf

Der Kopf ist nämlich das vielseitigste Stück des generell beeindruckend vielseitigen Schweins. Er hat auf kleinstem Raum alles an Konsistenz und Aromen zu bieten, was der Schweine-Connaisseur sich wünschen kann. Fast alles ist essbar, nicht nur die Zunge und die Wangen: die Schnauze, eine Mischung aus Fett und Bindegewebe, entwickelt beim Kochen eine ganz eigene, zart warbernde Konsistenz; die Ohren werden knackig-weich, der Goder, halb Fett, halb Fleisch, ist in kleinen Dosen so-

wieso ein großes Vergnügen. Selbst der Gaumen kann genossen werden. Er ist, zugegeben, was für Fans, für die aber umso besser.

Ich verstehe, dass der Anblick eines ganzen gekochten Schweinskopfs nicht auf jeden appetitfördernd wirkt. Wer ihn aber trotzdem genießen möchte, ohne dem Schwein in die Augen zu sehen, für den haben die Franzosen eine Lösung ersonnen: den Schweinskopf „au Torchon“ (wörtlich „im Tuch“).

Der Kopf wird dafür gekocht und dann ausgelöst, wobei jeder Koch selbst entscheiden kann, welche Stücke er verwenden will und welche ihm doch ein wenig zu gruselig sind. Dann wird die Auswahl fest in ein Geschirrtuch oder Sehtuch eingerollt und darf

über Nacht im Kühlschrank aussulzen. Vor dem Servieren wird die Rolle in Scheiben geschnitten, diese mit Dijonsenf bestrichen, paniert und knusprig gebraten. Das Ergebnis sieht genauso harmlos aus wie ein Schnitzel, schmeckt aber ungleich aufregender – und macht aus dem rustikalen Fleischfest ein elegantes Gericht.

## Sauer macht lustig

Wir paaren Schweinskopffrolle au Torchon gern mit Linsen, so wie die Italiener das mit ihrem traditionellen gefüllten Schweinsfuß zu Silvester tun. Die Form der Hülsenfrüchte erinnert an Geldstücke und ist daher ein Symbol für den Reichtum des kommenden Jahres. Außerdem passen sie geschmacklich einfach wunderbar zu üppigem Schwein, vor allem, wenn sie mit reichlich Kräutern und Apfelessig abgeschmeckt sind. Machen Sie es sauer!

Eine Schweinskopffrolle ist ein wenig aufwendig, kann aber dafür wunderbar vorbereitet werden. Auf der Silvesterparty müssen Sie dann nichts mehr machen, außer die Stücke schnell herausbacken und servieren – und sie ganz entspannt mit ihren überraschten Gästen genießen.

## 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.



## ● Knusprig paniertes Schweinskopf au Torchon ●

Vorbereitungszeit: 24–48 Stunden – Garzeit: 4–5 Stunden – Für 8–10 Portionen

**Für den Kopf:** ● 1 ganzer Schweinskopf, gereinigt und halbiert ● 2 Karotten, grob geschnitten ● 2 Zwiebeln, geviertelt ● 2 Stangen Sellerie, grob geschnitten ● 4 Knoblauchzehen ● 2 Lorbeerblätter ● Einige schwarze Pfefferkörner ● Frischer Thymian und Petersil ● Salz nach Geschmack ● **Für die Panade:** ● Dijonsenf ● 100 g Mehl ● 4 Eier, verquirlt ● 300 g Semmel- oder Pankobrösel ● Salz und Pfeffer ● Öl oder Schmalz zum Braten

### Tag 1 – Kochen und Pressen:

Schweinskopf in einen großen Topf geben. Gemüse, Kräuter und Gewürze zugeben. Mit kaltem Wasser bedecken. Zum Kochen bringen, dann drei bis vier Stunden sanft köcheln lassen, bis das Fleisch sehr weich ist. Kopf aus der Flüssigkeit nehmen, Sud aufbewahren. Fleisch, Haut und sonstiges Gewebe, etwa die Schnauze, vom Schädel lösen und fein hacken, inklusive Zunge und Backen. Was genau Sie alles essen wollen, müssen Sie selbst entscheiden – köstlich ist alles. Mit Salz und Pfeffer würzen, etwas vom gesiebten Sud zugeben.

Ein großes Stück Frischhaltefolie auslegen. Ein sauberes Küchentuch darauflegen. Die warme Fleischmasse in die Mitte geben. Mithilfe des Tuchs zu einer festen Rolle

formen (ca. 8 bis 10 cm Durchmesser). Die Enden des Tuchs fest eindrehen. Das gesamte Paket sehr fest in mehrere Lagen Frischhaltefolie wickeln. Die Enden mit Küchengarn zubinden und im Kühlschrank fest werden lassen, mindestens ein paar Stunden, am besten über Nacht.

### Tag 2 – Panieren und Braten:

Die Schweinskopffrolle auspacken und in 4 bis 5 cm dicke Scheiben schneiden. Jede Scheibe großzügig mit Dijonsenf auf allen Seiten bestreichen. In Mehl, Ei und Bröseln panieren.

Etwa einen Finger hoch Schmalz oder Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schweinskopfscheiben auf beiden Seiten knusprig braten. Noch heiß mit Salz und frisch gemahltem schwarzen Pfeffer würzen.

## Lagerhaus-Gutscheine

### das besondere Geschenk

Sorgen Sie für strahlende Gesichter  
unterm Weihnachtsbaum!

Lagerhaus Frauenkirchen, Horitschon-  
Mattersburg, Südburgenland



# vergangene Best of Events

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

FOTOS: LANDESMEDIENSERVICE, EVA MARIA KAMPER, KARIN KREUZER, WIRTSCHAFTSAGENTUR/ROLAND SCHULLER, NICK WUKOVITS



## Mittelalterlicher Christkindlmarkt

Am ersten Adventssonntag fand auf der Burg Schlaining der jährliche mittelalterliche Christkindlmarkt statt. Mit Kutschenfahrten und Kinderprogramm feierten die Familien einen wunderbaren Sonntagnachmittag.



## Landhaus: Tag der offenen Tür

Der „Tag der offenen Tür 2024“ war ein riesiger Erfolg. Eine Rekordzahl von rund 4.000 Besucherinnen und Besuchern, darunter viele Familien mit Kindern, ließ sich die Gelegenheit nicht entgehen,

die Büros der Regierungsmitglieder, den Landtagssitzungssaal sowie die Einrichtungen und Servicestellen des Landes zu besuchen.



## Ceramico Stob

Ende November erfolgte der Spatenstich für den Bau einer neuen, hochmodernen Werkstätte am CERAMICO



Campus in Stob. Anschließend konnten die Besucherinnen und Besucher in die Welt der Keramik eintauchen.



## Winterwunder Mörbisch

Die Seebühne Mörbisch präsentiert sich seit 23. 11. als einzigartiges Winterwunderland, in dem die stündlich zum Leben erweckte Weihnachtskrippe mit digitalen Projektionsshows das Highlight bildet. Das Winterwunder Mörbisch findet noch bis 5. 1. 2025 immer von Freitag bis Sonntag von 15 bis 22 Uhr statt. (letzter Einlass um 20:30 Uhr).



## 30 Jahre Wirtschaftsagentur

Das Kulturzentrum Mattersburg war Schauplatz der Jubiläumsfeier anlässlich 30 Jahre Wirtschaftsagentur Burgenland. Geschäftsführer Michael Gerbavits durfte zahlreiche Gäste aus Wirtschaft und Politik begrüßen.



# Eine schöne Adventszeit und besinnliche Weihnachten!

✦ wünschen euch die NEUE EISENSTÄDTER ✦



 **NEUE** *Mein Zuhause*  
**EISENSTÄDTER**



**schau**  
**vorbei.at**



**DIE BESTEN IDEEN  
FÜR DEINE FREIZEIT**

AUSFLUGSZIELE  
EVENTKALENDER  
GEWINNSPIELE  
STORIES

**schauvorbei.at**



# Stille Nacht und laute Raketen

Die Feiertage stehen vor der Tür und das Burgenland ist bestens vorbereitet. Ob besinnliche Momente in weihnachtlicher Atmosphäre oder ein stilvoller Start ins neue Jahr – im Burgenland werden die Festtage zu einem unvergesslichen Erlebnis

TEXT: KERSTIN KREMSER

## In Kürze

### Neujahrskonzerte

#### mit dem Haydnorchester Eisenstadt

Unter der Leitung von Peter Schreiber  
8. 1. 2025, KUZ Eisenstadt

#### mit dem Haydnorchester Eisenstadt

Unter der Leitung von Peter Schreiber  
10. 1. 2025, KUZ Mattersburg

#### mit dem Girardi Ensemble Graz

und Elisabeth Pratscher, Franz Supper  
21. 1. 2025, KUZ Oberschützen

#### mit dem Johann Strauss Ensemble

unter der Leitung von Russell  
McGregor  
12. 1. 2025, Lisztzentrum Raiding

Infos unter: [www.kultur-burgenland.at](http://www.kultur-burgenland.at)

### LÖSUNG FÜR DAS RÄTSEL AUS MEIN BURGENLAND 2024 AUSGABE 9:

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

BK-Sr-24881

KASTANIENZEIT



## Aufdecken!

### Das Vermächtnis des Kurt Kuch

Mit einem spannenden Theaterstück über den am 3. Jänner 2015 verstorbenen Investigativjournalisten Kurt Kuch geht die „theaterinitiative burgenland“ in das neue Jahr. Kurt Kuch war schon zu Lebzeiten eine Legende in südburgenländischen Landen, aber auch ein geschätzter, streitbarer, teilweise auch gefürchteter Aufdecker der österreichischen Korruptionskultur. Neben seiner journalistischen Arbeit trat er als Veranstalter, vornehmlich im Offenen Haus Oberwart, auf, organisierte Ausstellungen und vieles mehr. Besonders im Gedächtnis der Öffentlichkeit haften geblieben ist sein Kampf gegen den Lungenkrebs, den er unter Einbindung der Öffentlichkeit bis zu seinem Tod am 3. Jänner 2015 ausfocht.

Die Premiere findet am 3. Jänner 2025, dem 10. Todestag von Kurt Kuch, im Offenen Haus in Oberwart statt.

#### Weitere Termine für Anfang Jänner:

4. und 5. 1. 2025, jeweils um 19:30 Uhr, Offenes Haus Oberwart [www.oho.at](http://www.oho.at)



### Warten aufs Christkind

24. 12. 2024, 10:30 Uhr, Burg Forchtenstein

Um die Wartezeit auf das Christkind zu verkürzen, verwandelt sich die Burg in ein weihnachtliches Erlebnis. Nach einem Spaziergang durch die winterliche Umgebung können Kinder in der Bastelstube kreative Weihnachtsgeschenke gestalten. Tee und Gebäck sorgen dabei für eine gemütliche Einstimmung auf den Heiligen Abend.

[esterhazy.at/veranstaltungen/kinderprogramm/warten-aufs-christkind](http://esterhazy.at/veranstaltungen/kinderprogramm/warten-aufs-christkind)



### Winterwunder Mörbisch

25. 10. 2024–5. 1. 2025

Die Seebühne Mörbisch, bekannt für ihre sommerlichen Seefestspiele, präsentiert sich als winterliches Wunderland. Das Gelände beeindruckt mit einem liebevoll gestalteten Christkindmarkt, der alles bietet, was das Herz in der Vorweihnachtszeit begehrt: Glühwein, Maroni, handgefertigte Dekoartikel und Weihnachtsmusik. Bis 5. Jänner kann das magische Weihnachtsdorf noch besichtigt werden. [www.winterwunder.at](http://www.winterwunder.at)

50 JAHRE  
mehr wien zum leben.  
**wienholding**

Bezahlte Anzeige

# mehr tickets schenken.



## GUTSCHEINE für Weihnachten.

Gutscheine von Wien Ticket, Wiener Stadthalle, Vereinigte Bühnen Wien, Twin City Liner, DDSG Blue Danube, Therme Wien und Donauturm bieten für Jung und Alt die perfekte Geschenkidee. Von Shows, Kabarett, Tanz & Ballett über Konzerte, Musicals, Theater, Oper und Operette bis hin zu Schifffahrten, Thermenbesuchen und der besten Aussicht auf Wien.

Gleich bestellen unter:

[wienholding.at/gutscheine](https://wienholding.at/gutscheine)



# wia xogt

tako se veli / így mondjuk / sar phendo

So sprechen Burgenländerinnen und Burgenländer – von Leo Szemeliker



„Frohe Weihnachten“ – „Srične Božićne svetke“ – „boldog karacsonyi ünnepek“ – „lahtschi Boschtscha“

Weihnachtswünsche in den burgenländischen Landessprachen: Man sieht, wie die Nachbarn einander beeinflusst haben. So übernahm etwa die burgenländische Varietät des Romanes das kroatische „Božić“ als Lehnwort („Boschtsch“) für „Weihnachten“. Die Burgenland-Ungarn wünschen einander „boldog karacsonyi ünnepek“ – wie die burgenländischen Kroaten „srične Božićne svetke“, also „glückliche weihnachtliche Festtage“, wobei „srične“ je nachdem durch „blaženi“ (gesegnete) ersetzt werden kann. Fürs Bewünschen

von kroatischsprachigen Menschenmengen – etwa nach der Christmette – reicht ein „Srične svetke!“ plus Streifblick über die Anwesenden.



„A Xöchts mit Kneidl und an Bougalsolod“ („Geselchtes mit Knödel und Erdäpfelsalat“)

**THERMENAGERIN MANUELA KLAWATSCH** auf die Frage, was man in ihrer Heimatgemeinde der Forchtenstein gern am Heiligen Abend esse. Bougal stammt vom ungarischen Wort für Kartoffel „burgonya“ ab. Die Zapfen der Föhren und Kiefern, woanders die „Bougal“, heißen unter älteren Einwohnerinnen und Einwohnern übrigens „Knoubal“.

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

## RÄTSEL

kleine Insel im Wattenmeer	lateinisch: Götter	Schiff in Gefahr Abk.: Verkehrsbetriebe	Abk.: Anrainer	Kater in der Fabel	kaufm. Vollmacht Abk.: Polyamid	Hautauschlag Abk.: Tele-Arbeit					
Vorweihnachtsattraktion			11	3							
größte Körperdrüse				Glasgefäß	9						
		2		Kopffüßler		Gewittererscheinung					
kurz für Ulrich	Urkundsjurist Ausflüge zu Pferd			8	ugs.: Ratsschläge	Sicherheitsriemen (Mz.)					
Bergkamm			chem. Element	also		6					
Expose	Abk.: im Ruhestand engl.: neu		Baustellensicherung	10		7					
					Fehlerstromschutzschalter	chem.Z.f. Radon Abk.: Rate					
Init. der Vornamen d. Autors Hoffmann	5		Angebote			4					
der Beste am Erdbeil						12					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

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



KOLUMNE

Jakob Perschy

## Perschys Perspektiven

*Geschichten über Grenzen* heißt das von der Landesbibliothek herausgegebene Buch, das hier an anderer Stelle vorgestellt wird. Was ich zum Anlass nehme, mit meinen Literaturtipps, die ja zur Weihnachtszeit besonders *hoagli/haglich*, also mit besonderem Fingerspitzengefühl zu handhaben sind, einmal über unsere Grenzen hinaus zu *spianzn*: Da wäre aus Ungarn zunächst Noémi Kiss, die uns schon schöne Geschichten über den Balaton (so heißt auch ihr im Europaverlag erschienenenes Buch) beschert hat und jetzt mit *Der Nebelmann* ihre Erzählungen von der Donau vorlegt, erschienen bei d-nube books. Gleich drüben in Bratislava lebt der witzig-gescheite Autor Michal Hvorecký, von dem ich Ihnen den Roman *Tahiti Utopia* (Verlag Klett-Cotta) empfehlen, in dem er die mitteleuropäische Geschichte sehr unterhaltsam verklausuliert. Aus Slowenien kommt Tamara Štajner, deren vielschichtigen Roman *Raupenfell* (Verlag Wunderhorn) ich auch unter *gehört, gelesen* einstufen möchte.

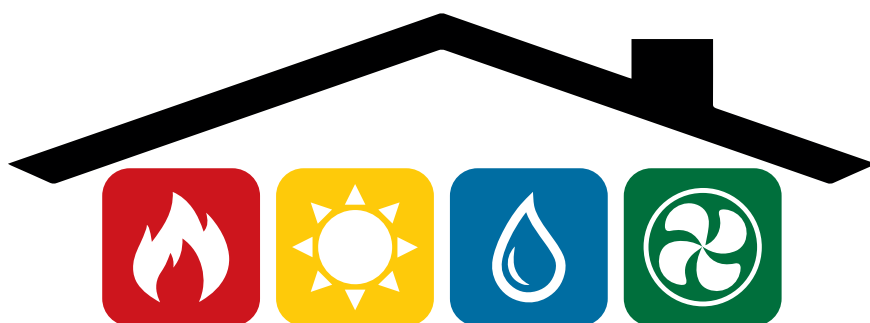
Grundsätzlich hoffe ich, dass zumindest einige aus meiner charmanten und smarten Leser\*innenschaft meine Botschaft *Meah Biachln intan Grissbam! (Erhöhte Anzahl von Druckwerken unter den Christbaum!)* beherzigend aufnehmen.

Jakob Perschy ist Landesbibliothekar und Literat

# Neusiedler Anlagenbau GmbH

- ✓ Rohrleitungsbau
- ✓ Maschinen- & Anlagenbau
- ✓ Industrieanlagenbau
- ✓ Gebäudetechnik

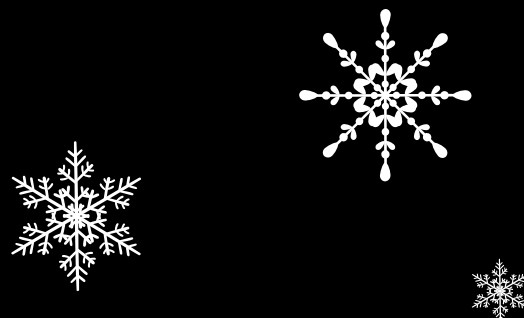
Weiden am See – Wien – Friedberg – Szentgotthard



**Haustechnik**  
**OTTO WÜGER**

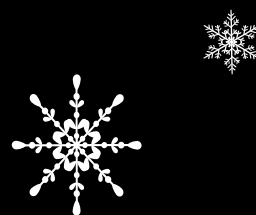
- ✓ Heizung
- ✓ Sanitär
- ✓ Erneuerbare Energie
- ✓ Kältetechnik
- ✓ Klima
- ✓ Wohnbau

Obere Hauptstraße 80 • 7121 Weiden am See  
[www.haustechnik-wueger.at](http://www.haustechnik-wueger.at)



# Öl- und Gaskessel raus, PumpenPeter rein!

Mach dich unabhängig von  
fossilen Brennstoffen.  
**Hol dir jetzt deine neue  
Luftwärmepumpe!**



Bis zu 75%  
Förderung\*



[burgenlandenergie.at](https://www.burgenlandenergie.at)

