

Mein Burgenland

MEIN MAGAZIN FÜR LEBEN, LAND UND LEUTE



Die burgenländischen „Seemanager“

Sie beseitigen Schlamm und Schilf und sorgen damit für eine nachhaltige Pflege des Neusiedler Sees

**Landesholding
mit Doppelspitze**

DIE GESCHÄFTSFÜHRER

Hans Peter Rucker und
Gerald Goger im Interview

**Gemeinnützige
Tischlerei**

MÖBEL NACH MASS

kommen von der Selbsthilfe-
Werkstätte in Stadtschlaining

**Pflege und Kampf
gegen die Teuerung**

LANDESHAUPTMANN

Hans Peter Doskozil über wichtige
Vorhaben der Landesregierung



zurückgeblickt
&
vorausgeschaut



**INDIVIDUELL.
NACHHALTIG. BEWÄHRT.**

Oberwarter gemeinnützige Bau-, Wohn und Siedlungsgenossenschaft | 03352/404-51 oder 52 | oberwart@osg.at

Liebe Burgenländerinnen und Burgenländer!



**„Wir werden
den Weg des
Miteinanders
fortsetzen.“**

Probleme müssen partnerschaftlich gelöst werden. Das ist der Anspruch der Landesregierung. Darum haben wir angesichts der finanziell angespannten Lage vieler Gemeinden ein Paket vorgeschlagen, das unsere Kommunen nachhaltig und langfristig entlastet hätte. Konkret wurde eine Aufstockung der Förderung des Landes für das Kindergartenpersonal von derzeit 45 auf 85 Prozent angeboten, wobei die Personalhöhe bei den Gemeinden geblieben wäre. Im Gegenzug sollte der Burgenländische Müllverband von den Gemeinden auf die Landesholding Burgenland übergehen und in öffentlicher Hand abgesichert werden.

Dieses Paket hätte den Gemeinden schon im ersten Jahr rund 38 Millionen Euro gebracht, die durch Personalkostensteigerungen bis 2030 auf über 50 Millionen Euro angestiegen wären. Nicht einmalig, sondern jährlich. Zur Umsetzung hätte es aber einer Zweidrittelmehrheit im Landtag bedurft, die es – trotz konstruktiver Gespräche mit Gemeindevertretern und positiver Rückmeldungen vieler Bürgermeisterinnen und Bürgermeister – nicht geben wird.

Das ist bedauerlich, weil die Gemeinden damit wichtigen Spielraum für nötige Investitionen verlieren. Das Land wird seinen Weg des Miteinanders aber fortsetzen – auch wenn die Chance auf eine neue Form der Partnerschaft in diesem Fall vertan wurde.

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. 5
Elke Müller
ist Kurhaus-Marienkron-Geschäftsführerin und stellt sich einem Kurzinterview



S. 8-9
Erich Gebhardt
erzählt von seinen Vorhaben als Seemanagement-Burgenland-Geschäftsführer



S. 18
Hannes Anton
verrät uns die wichtigsten Aufgaben der Biogenossenschaft Burgenland



EDITORIAL

Christian Uchann

Liebe Leserinnen und Leser!

Das Jahr 2024 beginnt erfreulich – vor allem für die Tourismusregion Südburgenland und die Beschäftigten des Golf- und Thermenresorts Stegersbach. Mit der Übernahme durch die Landesholding ist eine langfristige Absicherung des Thermenstandorts garantiert.

Im Rahmen eines Betriebsbesuchs versicherten Landeshauptmann Hans Peter Doskozil und Landesholding-Burgenland-Geschäftsführer Hans Peter Rucker, dass die Entscheidung für einen zukünftigen Betreiber von seiner Bonität, entsprechenden Konzepten und vor allem einer Arbeitsplatzgarantie abhängt.

Diese Kriterien spielen offenbar für jene Kritikerinnen und Kritiker keine Rolle, die jedes Engagement der öffentlichen Hand bei regionalwirtschaftlich wichtigen Einrichtungen grundsätzlich ablehnen.

Die Voraussetzungen für eine wirtschaftlich erfolgreiche Weiterentwicklung sind jedenfalls hervorragend. Das Allegria Hotel liegt bei Rankings der besten Wellnesshotels Österreichs regelmäßig im Spitzefeld und die Golfschaukel Stegersbach ist Österreichs größtes Golfresort.

Und was wir nicht vergessen sollten, ist das heilende Thermalwasser aus den Stegersbacher Heilquellen, das außerdem für einen Besuch der Therme spricht.

Christian Uchann ist Chefredakteur von Mein Burgenland

FOTO DES MONATS



101. Jägerball UNTER DER PATRONANZ DES BURGENLANDES

Die Prunksäle der Wiener Hofburg und die Spanische Hofreitschule waren Schauplatz des traditionsreichen Jägerballs. Rund 5.000 Gäste, darunter internationale jagdliche Vertreter, Wirtschafts-, Polit- und Societygrößen gaben sich ein Stelldichein. Das Burgenland als Patronanzgeber war unter anderem mit Landeshauptmann-Stellvertreterin Astrid Eisenkopf, Landesrat Leonhard Schneemann, Generalintendant Alfons Haider und Landesjagdkoordinator Hans-Peter Weiss vertreten.

Begeistert zeigte sich das Publikum von den Darbietungen des Quartetts des burgenländischen Landesorchesters und des Folkloreensembles der kroatischen Volksgruppe im Burgenland Kolo Slavuj im Rahmen der Eröffnung.

Das sagt der Weinbauer

*Am Onfong vom
Johr kemmans olle
mit ernare guten
Vorsätze – a Saftkur
soll ja so gsund sei.
Dabei moch i jeden Tog
ane – i wechsel nur
zwischen Rot und Weiß.*



Fotos: Doris Korab-Kucera, Roland Schuller (2), Illustration: Elena Vinogradova



KOLUMNE

Andreas Liegenfeld

Reinen Wein einschenken

KEINE ZUKUNFT OHNE HERKUNFT

Die Weinwelt befindet sich zurzeit in einer Umbruchphase. Sehen die einen in elitären Klassifizierungssystemen ihr Glück, überschütten die anderen mit herkunftslosen Massenweinen die Welt. Der Konsument tut sich bei der Auswahl schwer und wechselt oft auf einfach zu verstehende alkoholische Getränke.

Das Burgenland will das Weintrinken einfacher machen. Mit Herbert Oschep als neuem Obmann der Wein Burgenland wollen wir einen Strategieprozess starten, wo wir eine klare Struktur für alle Weinstile des Burgenlandes – vom klassischen Sortenwein bis zu den besten Lagenweinen und Cuvées – definieren. Klare Botschaften unter der starken Dachmarke BURGENLAND sollen es für den Konsumenten einfacher und sicherer machen. Dort, wo Burgenland draufsteht, muss zu hundert Prozent Burgenland drin sein.

Unsere Winzerinnen und Winzer sind selbstbewusste, gut ausgebildete, weltoffene Menschen, bodenständig und fest verwurzelt in ihrer Heimat, sie tragen viel Verantwortung für Landschaft und Gesellschaft. Im Burgenland soll es auch in Zukunft keine zwei Klassen von Weingütern geben, sondern ein Miteinander und „Gemeinsames-an-einem-Strang-Ziehen“. Egal ob klein oder groß, ob marktbekannt oder Geheimtipp, ob exportorientiert oder Ab-Hof-Verkäufer – schlichtweg für ALLE burgenländischen Winzerinnen und Winzer. Prost!

Wein-Gastkolumne von Andreas Liegenfeld aus Donnerskirchen

3 Fragen an Mag. (FH) Elke Müller, MBA Geschäftsführerin der Kurhaus Marienkron GmbH



Wie würden Sie die Philosophie des Kurhauses Marienkron in ein bis zwei Sätzen beschreiben?

Marienkron verbindet Gesundheit und Genuss, als Impuls für einen gesunden Lebensstil und für die Regeneration von innen heraus. Fasten bzw. eine gesunde Ernährung sind dafür die Basis. Dazu kombinieren wir verschiedenste Anwendungen von Kneipp- über Phyto- bis hin zu physikalischer Medizin – wie etwa Massagen, Wickel, Bäder, Güsse – sowie gezielten Sport und Meditation. Diese Kombination wirkt als Gesundheitsprävention, aber auch als Therapie bei Bluthochdruck, Rheuma, Diabetes und stressbedingten Symptomen.

Haben Sie schon eines der Fastenpakete selbst ausprobiert – und wie waren Ihre Erfahrungen?

Ja natürlich, ein Mal jährlich in Marien-

kron mit Suppenfasten. Das bringt meinen Schlaf wieder in einen gesunden Rhythmus und wirkt wirklich als Energiebooster. Ich bin danach immer viel tatkräftiger. Und unsere neue Variante Gemüse-Sushi-Fasten ergänze ich um drei bis vier Fastentage zusätzlich alle paar Monate. Das ist schmackhaft und mit wesentlich mehr Kalorien eine Fastenvariante, die ich sogar mit meiner Arbeit kombinieren kann.

Wie halten Sie sich gesund?

Ich genieße Essen, da achte ich besonders auf viel frisches Gemüse, wenig Fleisch und wenn, dann bio. Für die Bewegung stehen bei mir Wandern und Yoga am Wochenplan. Ich schaffe bewusst Auszeitmomente, um zu entspannen. Das fördert die Gesundheit, wie ich in Marienkron gelernt habe :-)

heute

Das Neueste auf einen Blick

Zweiter Geschäftsführer Werner Cerutti, Landesholding-Geschäftsführer Hans Peter Rucker, Betriebsratsvorsitzende Karina Weinbacher, Geschäftsführerin Manuela Klawatsch und Landeshauptmann Hans Peter Doskozil (v. l.)



Stärkung für den Tourismus

Die Landesholding Burgenland hat die Golf- und Thermenresort Stegersbach GmbH erworben. Als operative Geschäftsführerin ist ab sofort Manuela Klawatsch im Unternehmen tätig. Unterstützt wird sie vom zweiten Geschäftsführer Werner Cerutti.

„Wir sind aktuell damit beschäftigt, mit mehreren potenziellen Betreibern Gespräche zu führen. Es wurde vereinbart, dass bis 15. Februar entsprechende Konzepte präsentiert

werden“, sagt Landesholding-Burgenland-Geschäftsführer Hans Peter Rucker. Eine Entscheidung über den zukünftigen Betreiber soll bis Ende des ersten Quartals 2024 fallen.

„Mit der Übernahme des Golf- und Thermenresorts Stegersbach werden wir den Standort mit seinen rund 180 Arbeitsplätzen erhalten und mit ihm den Tourismus in der Region weiter stärken“, so Landeshauptmann Hans Peter Doskozil.

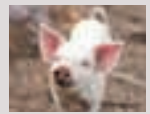
Worüber das Burgenland...

... SICH FREUT
Weniger Unfälle mit Verletzten



Im Jahr 2023 ging laut Polizeiangaben die Zahl der Verkehrsunfälle mit Personenschaden im Burgenland von 846 auf 823 zurück. In Zukunft wird die landeseigene Radarüberwachung verstärkt.

... ERLEICHTERT IST
VfGH kippt Frist für Vollspaltenböden



Aufgrund eines Antrags des Burgenlandes hat der VfGH entschieden, dass die 17-jährige Übergangsfrist bis zum Inkrafttreten des Verbots der Vollspaltenböden in der Schweinehaltung nicht gerechtfertigt ist.

... STOLZ IST
Entlastung für Alleinerziehende



Erfreuliche Botschaft von Landeshauptmann-Stellvertreterin Astrid Eisenkopf: „Die Burgenländische Alleinerziehenden-Förderung wird 2024 fortgesetzt. Förderansuchen: bis spätestens 15. November 2024.“



K O L U M N E

Saskia Jungnikl-Gossy

Willkommen zu Hause

Ein Pendlerleben

Ich gehe in der Stadt viel mehr zu Fuß als auf dem Land. Klingt komisch? Ist es auch. Und dennoch wahr. In der Stadt gehe ich einkaufen, ich gehe zum Friseur, zum Kindergarten, zu den Öffi-Stationen, und das alles erledige ich zu Fuß. Am Land steige ich ins Auto, wenn ich etwas brauche. Nicht aus Faulheit, sondern weil es anders gar nicht geht. Die Nahversorgung ist hier nämlich keine. Irgendwann in den vergangenen Jahrzehnten hat sich das Einkaufen zunehmend in die Peripherie verschoben. Große Einkaufszentren haben sich im Umfeld von Städten und Dörfern breitgemacht und die kleinen Kaufhäuser in den Dörfern mussten zusperrern.

Und auch, wenn das zu Beginn vielleicht nicht jedem so klar war, ist es zu unser aller Nachteil. Das betrifft nicht nur alte Menschen, die nicht mehr so mobil und nun bei ihren Einkäufen auf andere angewiesen sind. Ein Geschäft im Ort ist für jeden leichter zu erreichen, es ist auch ein Treffpunkt und bietet sozialen Austausch für all jene, die hier leben. Es stärkt den Dorfzusammenhalt. Heute liegen die Geschäfte am Ortsrand und statt Geh- oder Radwegen gibt es hier ausschließlich Parkplätze. Das ist nicht nur schade, es ist auch für die Orte ein riesiger Verlust, wenn es um ihre Zentren geht. Die verfallen nämlich. Das Ortsbild prägen leere Auslagen, verfallende Gebäude und ausgeräumte Geschäftslokale. Umso schöner zu sehen, dass es auch wieder Orte gibt, wo umgedacht wird und langsam wieder Nahversorgung entsteht und Zentren belebt werden.

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

Fotos: KBB/Hafenscher, Landesmedienservice (2), Adobe Stock



DER NEUE MEIN-BURGENLAND-FOTOWETTBEWERB

Bist du Team Ball oder Team Gschnas?

Der Jahresbeginn wird im Burgenland elegant und bunt gefeiert. Für unseren aktuellen Fotowettbewerb wollen wir unter dem Motto „elegant am Ball“ vs. „ausgefallen am Gschnas“ euer Highlight aus der aktuellen Veranstaltungssaison sehen. Aus beiden Kategorien wählen wir jeweils das tollste Foto und verschenken 4 x „Butterfly Dance“-Karten – ein Sommerfestival, das garantiert für Schmetterlinge

im Bauch sorgt. Die Top 10 unter den Fotos werden wieder in unserer nächsten Ausgabe abgedruckt.

Mitmachen ist einfach:
QR-Code scannen und Foto hochladen!
Einsendeschluss ist der 25. Februar 2024, 23.59 Uhr. Der oder die Gewinner*in wird zeitnah von der Redaktion*in wird kontaktiert. Wir freuen uns auf eure kreativen Beiträge!

RUCKERS BLICK AUF DIE WIRTSCHAFT

Erfolgsstory

Thermentourismus

Die aktuellen Tourismuszahlen sind Anlass zu großer Freude. Rund 3,14 Millionen Übernachtungen im Jahr 2023 bedeuten statistisch das beste Jahr in der Aufzeichnungsgeschichte des Burgenland Tourismus.

Erfreulich auch der Anstieg der Zahl der Ankünfte im vergangenen Jahr um +10,8 Prozent auf rund 1,14 Millionen. Der positive Trend bei den Nächtigungen zeigt sich gleichermaßen bei inländischen mit +4,8 Prozent als auch bei ausländischen Gästen mit +15,9 Prozent.

Einen wesentlichen Beitrag für diese positive Entwicklung leistet der Thermen-tourismus, nachdem fast ein Drittel der Gäste in den vier Thermengemeinden des Landes verzeichnet werden.

Eine aktuelle Studie des Wirtschaftsforschungsinstituts (WIFO) bestätigt nun erneut die herausragende volkswirtschaftliche Bedeutung des Thermen-tourismus.



Positive Auswirkungen

Demnach führt jeder Euro, den die Gäste in einer Therme ausgeben, zu fast drei Euro Wertschöpfung für die gesamte Volkswirtschaft. Österreichweit hat das WIFO eine Wertschöpfung von 1,2 Milliarden Euro und einen Beschäftigungseffekt von 17.700 Arbeitsplätzen durch den Thermen-tourismus errechnet.

Weiters erbringen die dem Geschäftsfeld zugehörigen Betriebe Einnahmen für die öffentliche Hand von ca. 455 Millionen Euro. Thermen bereichern das touristische Angebot, schaffen Arbeitsplätze und wirken sich auch auf andere Branchen in den Regionen positiv aus.

In Lutzmannsburg und Frauenkirchen haben wir außerdem bewiesen, dass touristische Leitbetriebe in öffentlicher Hand erfolgreich geführt werden können. Deshalb wurde auch die Entscheidung getroffen, die Therme Stegersbach – die Karl Reiter zum Verkauf angeboten hat – zu erwerben. Damit setzen wir die wirtschaftliche Erfolgs-story im Thermen-tourismus fort.

Hans Peter Rucker ist Geschäftsführer der Landesholding Burgenland

„Wir arbeiten hier und jetzt für DIE ZUKUNFT“

TEXT: FLORIAN FUCHS

Etwas konkreter bedeutet das die Durchführung von Arbeiten zur Schlamm- und Schilfbeseitigung. Was er und mittlerweile 10 Männer und Frauen tatsächlich auf, am, unter und mitten im Neusiedler See mit schwerem Gerät so treiben, erklärt Geschäftsführer Erich Gebhardt – kurz zusammengefasst – so: „Wir beseitigen Schlamm und Schilf, wo notwendig. Das sind beim Schlamm natürlich die Gemeinden mit direktem Seezugang, wichtige Hafenanlagen und Schiffkanäle. Beim Schilf geht es vor allem um die Ertüchtigung von Schilfkanälen und Brandschutzschneisen bzw. um überalterte Schilfflächen, wo der klassische Schilfschneider nicht mehr tätig ist.“

„Wow, Papa, ein riesiger Bagger!“

Sieht man die Gerätschaften, die da durch den See schwimmen, aus der Nähe – wie aktuell in Rust und Pordersdorf –, geht es einem (zumindest war es bei unserem Redakteur so, Anm. d. Red.) wie einem Kind auf einer Großbaustelle. Der Mund bleibt kurz offen. Gebhardt erklärt: „Wir arbeiten aktuell mit zwei Groß- und vier kleineren Geräten, alle amphibisch. Zur Entschlammung gibt es große ‚Bagger‘ mit einem Fräskopf, um den abgesetzten Bodenschlamm aufzulockern und den Schlamm anschließend mit einem Schlauch bis zu 3,5 km weit in ein Absetzbecken zu transportieren. Die kleinen Geräte arbeiten den großen zu und kümmern sich um enge

Stellen wie Bootsliegeplätze, wo die ‚großen Geschwister‘ einfach nicht hinkommen.“ Die „Kleinen“ können mit unterschiedlichen Werkzeugen bestückt werden und übernehmen andernorts, so z. B. gerade im Nationalpark in Illmitz, die Schilfschneidarbeiten.

In den erwähnten Absetzbecken, die essenziell für den Einsatz vor Ort sind, passiert genau das, was der Name schon sagt: Nach einer gewissen Zeit setzt sich der Schlamm ab, über einfache Schleusen gelangt das Wasser zurück in den See. An diesem Punkt beginnt die Wiederverwertung.

Winter- und Sommersaison

„Wir haben in enger Abstimmung mit Wasserwirtschaft und Naturschutz genaue Vorgaben, wie lange wir wo arbeiten dürfen; da geht es vor allem um Arten- und Naturschutz. Spätestens im April ist es überall vorbei, dann beginnt unsere ‚Sommerarbeit‘, schmunzelt Gebhardt. Nach genauen Vorgaben und chemischer Überprüfung wird der abgesetzte Schlamm im engsten Umfeld um die Becken in Absprache mit den Bauern zu landwirtschaftlichen Zwecken zur Bodenverbesserung auf Felder ausgebracht. Aktuell werden Möglichkeiten untersucht, um in Zukunft eventuell auch eine Mischung aus Schlamm und Schilf – also allen „Abfallprodukten“ der Arbeit des Seemanagements – dafür zu benutzen. Schilf ist darüber hinaus mehrfach einsetzbar, beispielsweise als Dämmmaterial oder dergleichen.

Masterplan Seemanagement

Zugrunde liegt dieser neuen Initiative zum Schlamm- und Schilfmanagement der Gedanke, „strukturiert und breit abgestimmt die nachhaltige Pflege des Sees durchzuführen“, wie Infrastrukturlandesrat Heinrich Dorner bei der Vorstellung der neuen GmbH betonte. „Früher hat man sich immer nur auf Einzelmaßnahmen beschränkt. Nun gehen wir zielgerichtet an die Sache heran und setzen einen wichtigen Schritt für die gesamte Region.“

Gebhardt, bereits in seinem Vorberufsleben wesentlich an diesen Einzelmaßnahmen beteiligt und mit der dementsprechenden Erfahrung im Gepäck, kann diesen Weg nach den ersten Monaten der Arbeit am See nur bekräftigen: „Nach einem Pilotprojekt zur Auslotung der richtigen Herangehensweise, Technologie und Maschinerie und unserer Gründung im Juli ist es dann im Oktober so richtig losgegangen. In diesem Probebetrieb wurden einmal 40.000 m³ Schlamm aus dem See befördert. Danach wurden mittels Vergabeverfahren unsere eigenen Geräte angeschafft.“

„Das erklärte Ziel liegt künftig bei 100.000 m³ Schlammabeseitigung pro Saison“, sagt Gebhardt. Kleiner Blick in die Zukunft: Für die Schilfbearbeitung werden aktuell bereits zwei weitere Geräte angeschafft, und die Seemanagement Burgenland GmbH wird in Bälde auch eine eigene neue Zentrale in Seenähe beziehen.

Seit Oktober letzten Jahres hat die Seemanagement Burgenland GmbH volle Fahrt aufgenommen. Und hier ist das tatsächlich wörtlich zu nehmen: Denn der Name einer der jüngsten Töchter der Landesholding Burgenland GmbH ist Programm – den See zu managen

DIE ZUKUNFT



Mit den Großgeräten saugt das Seemanagement den Schlamm aus den Buchten

EINIGE WICHTIGE ARBEITEN BISHER:

- ca. 400 m langer Schilfkanal Donnerskirchen
- Entschlammung Hafenanlage Marina Breitenbrunn samt Hafenausfahrt mit einer Gesamtfläche von ca. 26.000 m²
- Entschlammungsmaßnahmen bei der Kanalausfahrt samt Dalbenstraße mit einer Länge von circa einem Kilometer in Oggau
- großflächige Entschlammungsarbeiten in Rust, Gesamtfläche von 25.000 m²
- Pflegemaßnahme eines 800 m langen, nahezu zugewachsenen Schilfkanals in Illmitz in Koordination mit dem Nationalpark



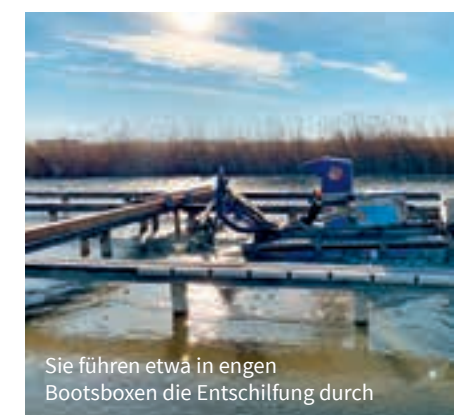
Das Schilf wird entfernt, damit die Kanäle intakt bleiben



Nationalpark – Illmitz: Die Seearbeiten werden von Oktober bis April durchgeführt



Die kleinen Geräte arbeiten den großen zu



Sie führen etwa in engen Bootsboxen die Entschilfung durch



„Wir sind voll im Plan“

Landeshauptmann Hans Peter Doskozil spricht über seine Kehlkopf-Erkrankung, die aktuellen Pläne im Pflege- und Gesundheitsbereich, die Maßnahmen gegen die Teuerung und seine Einschätzung zur Asylsituation

INTERVIEW: CHRISTIAN UCHANN

Wie geht es Ihnen gesundheitlich?

Mir geht es gut. Ich habe bereits die sechste Kehlkopf-OP hinter mir. Vielleicht war es diesmal die letzte, aber vorher-sagen kann man das nicht, weil diese seltene Erkrankung chronisch ist – das heißt, die Verknorpelung kann immer wieder auftreten. Ich bin aber wirklich zutiefst dankbar, dass meine gesundheitliche Situation nicht lebensbedrohlich ist und sie mich in keiner Weise beeinträchtigt.

Wie belastend ist die Krankheit für Ihre Arbeit, Sie müssen doch einige öffentliche Auftritte mit Reden und Ansprachen absolvieren?

Die Krankheit ist für mich nicht neu, die erste Operation am Kehlkopf hatte ich bereits 2018. Ich weiß also, dass die Stimme keine Belastung und kein Hindernis für mich darstellt – auch nicht im Wahlkampf. Ich bin der Situation gewachsen, das habe ich die letzten Jahre bewiesen. Auch viele andere Menschen leben und arbeiten übrigens mit diversen Einschränkungen, ich bin da kein Einzelfall. Und ja, meine Stimme ist rau, das wird so bleiben, aber sie wird auch nicht verloren gehen. Wichtig ist nicht, wie laut ein Politiker ist, sondern dass er seine Versprechen hält und angekündigte Maßnahmen umsetzt.

Kommen wir zu wichtigen Vorhaben der Landesregierung: Ein Schwerpunkt ist der Bereich Pflege, vor allem mit dem Ausbau der Pflegestützpunkte. Wie ist hier der aktuelle Stand?

Nach dem Anstellungsmodell für betreuende Angehörige und der Ausweitung auf Vertrauenspersonen ist das Pflegestützpunktmodell ein weiteres wichtiges Paket, um leistbare und qualitätsvolle Angebote direkt vor der Haustüre garantieren und ausbauen zu können. Den ersten Pilot-Stützpunkt haben wir in Schattendorf vor über einem Jahr in Betrieb genommen, der läuft hervorragend. Die Vergabe für die anderen Stützpunkte ist kurz vor Abschluss. Die nichtstationäre Versorgung soll ja künftig von einem Träger für jede der 28 Regionen übernommen werden, damit wir Ressourcen bündeln und Synergien besser nutzen können. Die Vorteile sollen bei der Bevölkerung ankommen. Nicht für jeden Pflegebedürftigen ist ein Pflegeheim das Richtige, aber nicht jeder kann in den eigenen vier Wänden betreut werden. Hier bieten sich die Pflegestützpunkte an: bedarfsorientiert, wohnortnah und leistbar – in allen Regionen! Die ersten Pflegestützpunkte wurden bereits auf den Weg gebracht, die restlichen sollen noch heuer folgen, insgesamt wird es 71 geben.

Der ehemalige Caritaspräsident Michael Landau wies kürzlich darauf hin, dass bis zum Jahr 2030 in Österreich zwischen 75.000 und 100.000 Pflegekräfte fehlen würden. Wie wappnet sich das Burgenland gegen den drohenden Personalengpass?

Es braucht das Zusammenspiel mehrerer Maßnahmen und dieses Paket muss heute auf den Weg gebracht wer-

den, damit leistbare pflegerische Versorgung in Zukunft sichergestellt ist. Wir setzen seitens des Landes einerseits auf eine Ausbildungsoffensive für Pflegekräfte mit einem österreichweit einzigartigen Anstellungsmodell, andererseits werden für den zusätzlichen Bedarf auch gezielt Kräfte aus dem Ausland geholt. Im Burgenland wird es keinen Pflegenotstand wie in anderen Ländern geben, darauf können sich die Menschen verlassen.

Demnächst soll die stufenweise Inbetriebnahme der neuen Klinik Oberwart erfolgen. Läuft alles nach Plan?

Der Neubau ist abgeschlossen, der Patientenbetrieb soll im Mai starten. Wir sind voll im Plan, sowohl zeitlich als auch finanziell, und das trotz Corona-Pandemie, massiven Teuerungsschüben und zwischenzeitlicher Baustoffknappheit. Während andere Bundesländer solche Projekte fremdfinanzieren und lange abstottern, haben wir die Klinik Oberwart heuer fertig abbezahlt. Was die Gesamtkosten betrifft, können wir zudem deutlich unter der vorgegebenen Obergrenze bleiben. Das ist eine bemerkenswerte Leistung angesichts der Größe des Projekts. Es zeigt auch, dass wir die richtige Entscheidung getroffen haben, indem wir dieses wegweisende Leitprojekt selbst in die Hand genommen haben und es mit unseren Vollprofis in den landeseigenen Firmen, der Gesundheit Burgenland und der Landesimmobilien GmbH sowie mit einer guten Entscheidungsstruktur im Hintergrund punktgenau umsetzen. Die vorliegenden Fakten beweisen: Die öffentliche Hand im Burgenland kann Projektmanagement. Statt Kürzungen bauen wir die wohnortnahe Spitzenmedizin aus. Wir investieren auch in alle anderen Kliniken des Landes und werden in Gols ein weiteres wichtiges Leitprojekt umsetzen – mit dem klaren Ziel, durch unsere Offensivstrategie qualitativ hochwertige medizinische Versorgung für alle Burgenländerinnen und Burgenländer sicherzustellen.

Derzeit sind es immer noch die massiven Teuerungen, die die Menschen beschäftigen, was kann das Burgenland weiterhin zur Entlastung der Bevölkerung beitragen?

Das Burgenland wird seine große Kraftanstrengung zur Entlastung der Bevölkerung von der Teuerung fortsetzen. Das bleibt auch 2024 eines unserer Top-Ziele. Der Wohnkostendeckel, mit dem Mieter gemeinnütziger Bauvereinigungen und Wohnbaudarlebensbezieher entlastet werden, ist bis Ende 2024 angelegt. Den Wärmepreisdeckel haben wir in adaptierter Form bis Ende 2024 verlängert, damit stärken wir der Bevölkerung treffsicher und sozial gestaffelt den Rücken. Die Burgenland Energie ist auch ein wichtiger Partner in dieser Zeit. Bereits 2023 hat es deutliche Erleichterungen für die Kunden der Burgenland Energie gegeben, mehrmals wurden die Energiepreise nach unten reguliert. Bereits jetzt haben wir im Burgenland die nachweislich niedrigsten Preise eines Landesenergieversorgers. Mit Frühjahr dieses Jahres wird es für Strom wieder ein günstiges Fixpreisangebot geben.

Kurz zum Thema Asyl. Die Aufgriffszahlen bzw. die Zahl der Asylanträge sind im Sinken. Hat sich für Sie die Asylsituation beruhigt?

Nein. Österreich liegt in puncto Pro-Kopf-Verteilung der Asylanträge weiter an der europaweiten Spitze, das heißt, Österreich nimmt überproportional viele Menschen auf. Die Rückführungsquote ist gleichzeitig sehr gering. Die Asylbremse des Bundes gibt es nicht, man kann auch von keiner Beruhigung sprechen, denn es werden immer wieder neue Migrationswellen kommen und die Schlepperkriminalität eskaliert nach wie vor. Das beweisen 600 Verhaftungen nur im Burgenland. Es gab Verfolgungsjagden, Schusswechsel, es sind fünf Menschen gestorben und Dutzende wurden schwer verletzt. Das ist für die Bevölkerung, aber auch für das Bundesheer und die Polizei unzumutbar. Ich fordere seit Langem einen strengeren Gesetzesvollzug, was die Eindämmung illegaler Migration betrifft, und einheitliche Verfahren an den EU-Außengrenzen. Dort muss bereits über Asyl entschieden werden und auch klar sein, wie bei positivem Bescheid die Verteilung in der EU und bei negativem Bescheid der Weg zurück in die Heimat erfolgt. Das heißt auch, dass die Rückführung abgelehnter Asylwerber in sichere Drittstaaten endlich in die Gänge kommen muss, da agiert die Bundesregierung viel zu leichtfertig!

Wien plant, eine Abgabe auf Zweitwohnsitze einzuführen. Plant Burgenland ähnliche Maßnahmen?

Nein. Es gäbe da zwar viele Möglichkeiten, ich bin aber dagegen, die Bevölkerung gegeneinander auszuspielen. Lieber werbe ich mit den Vorzügen des Burgenlandes für Zuzug aus anderen Bundesländern, Nebenwohnsitze zu besteuern ist der falsche Weg für mich. Für die Burgenländerinnen und Burgenländer in Wien ist die Zweitwohnsitzabgabe aus meiner Sicht auch nicht fair, denn die Betroffenen lassen schon so genug Geld in Wien. Sie bringen der Stadt einen enormen Mehrwert und schaffen durch Konsum auch Arbeitsplätze, das darf man nicht außer Acht lassen.

Sie sind seit Februar 2019 Landeshauptmann im Burgenland. Wie zufrieden sind Sie mit der Umsetzung Ihrer Vorhaben?

Aus meiner Sicht sollen Politiker an Taten gemessen werden, und daher sind wir stark dahinter, nach dem Motto „gesagt – getan“ zu handeln. Wir haben zu Beginn dieser Regierungsperiode ein Arbeitsprogramm vorgelegt und ein Großteil der darin definierten Vorhaben ist bereits umgesetzt. Zusätzlich zu diesen Punkten aus dem „Zukunftsplan Burgenland“ haben es Umstände wie die COVID-Krise, der Krieg Russlands gegen die Ukraine oder die massiven Teuerungen notwendig gemacht, dass wir außerplanmäßige Initiativen auf den Weg bringen, wie zum Beispiel unsere Anti-Teuerungspakete, die treffsicher und sozial gestaffelt wirken. Das oberste Ziel ist, dass unsere Maßnahmen Vorteile für die breite Bevölkerung bringen und es den Menschen im Land gut geht. Daran sollten wir gemessen werden.

MÖBEL NACH MASS

In der Selbsthilfe-Werkstätte in Stadtschlaining werden Möbel gefertigt – von Menschen mit und ohne Einschränkungen

TEXT: BENJAMIN HEIDINGER



Helfer Markus Hutter beim Bearbeiten einer Kastenfront

Was haben der Eingangsbereich der Klinik Güssing, die neuen Räumlichkeiten der Schule für allgemeine Gesundheits- und Krankenpflege und die Küchen für die Mitarbeiter der Bezirkshauptmannschaften gemeinsam? Die Möblierung stammt von der Selbsthilfe-Werkstätten-Betriebs GmbH aus Stadtschlaining,

kurz SHW genannt. Die SHW ist ein Tischlereibetrieb, wird als gemeinnützige Behindertenwerkstätte geführt und ist seit Anfang dieses Jahres Teil der Sozialen Dienste Burgenland. Zurzeit sind über die SHW 16 Mitarbeiter beschäftigt, davon verfügen sieben über eine Erwerbsminderung. Einer davon ist Tischler-Helfer Markus Hutter, dem wir beim Bearbeiten

einer Kastenfront über die Schulter blicken durften.

Hochwertige Produkte für Kliniken und Co.

Die SHW fertigt hochwertige Produkte aus den Bereichen Bautischlerei, Möbeltischlerei und Objekteinrichtungen. Die Anfertigungen erfolgen dabei nach Maß. „Zu unseren Kunden zählen öffentliche Einrichtungen wie etwa die Kliniken der Gesundheit Burgenland. Wir bekommen aber auch Aufträge von privaten Kunden“, erklärt uns Tischler Johann Stangl bei unserem Besuch in der Werkstätte. Das Team der SHW hat langjährige Erfahrung in der Einrichtung von Krankenhäusern und Pflegeheimen. Das Portfolio reicht dabei von Aufnahmepulten über Patientenzimmer und Aufenthaltsräume bis hin zu Ambulanzbereichen. Möbel-Innenausbauten werden ebenfalls angeboten, dazu gehören Küchen, Möblierungen aus dem Wohnbereich sowie Decken- und Wandverkleidungen. Das letzte größere Projekt, das vor Kurzem abgeschlossen worden war, war die Möblierung für den neuen Eingangsbereich der Klinik Güssing.



Tischler Johann Stangl

Ohne Worte

Beim Presse-Award 2023 wurde er zum erfolgreichsten Auslandsösterreicher des Jahres gewählt. Als Finanzvorstand und Vizepräsident von Pizza Hut Global Digital & Technology zählt Jürgen Schrödl zu den weltweit erfolgreichsten Managern in seiner Branche. Er lebt mit seinem Mann Aaron in Dallas/Texas, besucht aber regelmäßig seine Familie und Freunde in Stoob



Fotos: Schrödl

Frage 1

Was verbindet dich mit deiner Heimat?

Frage 2

Was ist besser im Burgenland als in Amerika?

Frage 3

Was haben Texas und das Burgenland gemeinsam?



„Wir sind der größte Auftraggeber der heimischen Wirtschaft“

Interview mit Hans Peter Rucker und Gerald Goger, die seit Beginn des Jahres die Doppelspitze der Landesholding Burgenland bilden

INTERVIEW: CHRISTIAN UCHANN

Warum braucht die Landesholding Burgenland zwei Geschäftsführer?

HANS PETER RUCKER: Die Landesholding ist in den vergangenen Jahren stark gewachsen und hat sich entsprechend weiterentwickelt. Mit 80 Unternehmen und einer Bilanzsumme von insgesamt 2,8 Milliarden Euro ist sie die größte Unternehmensgruppe des Landes. Damit werden auch die Aufgaben vielfältiger. Daher war es sinnvoll, dass man diese auf zwei Geschäftsführer aufteilt.

Wie sind die Zuständigkeitsbereiche nun aufgeteilt?

GERALD GOGER: Hans Peter Rucker ist Sprecher der Geschäftsführung und deckt deren wirtschaftlichen Teil ab – also alles, was mit Finanzen zu tun hat, darunter etwa Buchhaltung und Controlling. Meine Bereiche umfassen das Projekt- und Schnittstellenmanagement, das Immobilienmanagement, die IT, die Nachhaltigkeit sowie das Personal.

Die Gesellschaften der Unternehmensgruppe sind thematisch in zehn Säulen gegliedert. Wie schaut hier die Aufteilung aus?

HANS PETER RUCKER:

Der 56-jährige Hans Peter Rucker gilt als ausgewiesener Wirtschafts- und Finanzexperte. Er war 25 Jahre in leitender Funktion im Banken- und Finanzsektor tätig, bevor er im Jahr 2016 zum Geschäftsführer der Landesholding Burgenland bestellt wurde. In dieser Funktion gelang es ihm, effiziente und klare Strukturen innerhalb der Unternehmensgruppe zu schaffen, die eine professionelle und wirtschaftlich verantwortungsvolle Umsetzung von Zukunftsprojekten des Landes garantieren. Rucker ist außerdem Aufsichtsratsvorsitzender in der Wirtschaftsagentur Burgenland und der Tourismus- und Beherbergungsbetriebe Burgenland GmbH sowie Mitglied des Aufsichtsrats in der Burgenländischen Krankenanstalten-Gesellschaft m.b.H sowie der Krankenhaus der Barmherzigen Brüder Eisenstadt GmbH. Ehrenamtlich ist er Obmann der Mutter Teresa Vereinigung, die im Bezirk Jennersdorf zwei Pflegeheime betreibt.

GOGER: Ich betreue zukünftig die Bereiche Immobilien, Verkehrsbetriebe Burgenland, Sport Burgenland, Pflege und Soziales sowie Kultur.

RUCKER: In meine Säulenverantwortung fallen die Energie, die Wirtschaft, die Bildung, der Tourismus sowie die Gesundheit.

Was sind die Kernaufgaben der Landesholding?

RUCKER: Grundsätzlich wollen wir an der Weiterentwicklung des Burgenlandes aktiv mitarbeiten. Wir nehmen für das Land Burgenland die Eigentümerrolle für die Tochtergesellschaften wahr. Wir schauen, dass diese effizient geführt werden, und steuern die Unternehmen finanziell sowie auch übergeordnete Projekte.

Damit sich die einzelnen Unternehmen auf ihr Kerngeschäft konzentrieren können, erbringt die Landesholding Burgenland Leistungen, die vom Großteil der Tochterunternehmen benötigt werden. Diese Shared Services umfassen etwa das Beschaffungswesen, die Buchhaltung, das Personalmanagement, die Rechtsberatung sowie die Kommunikation.

Wie schaut die wirtschaftliche Situation der Landesholding aus?

RUCKER: Wir haben wirtschaftlich eine sehr stabile Basis in der Landesholding Unternehmensgruppe und zufriedenstellende wirtschaftliche Kennzahlen. Die Entwicklung passt.

Wird die Landesholding weiter wachsen?

GOGER: Im Bereich der Landesimmobilien haben wir in den vergangenen Jahren Tochtergesellschaften gegründet, die ganz bestimmte Aufgaben wahrnehmen. Mit der Projektentwicklung Burgenland haben wir einen wertvollen Dienstleister für die Gemeinden im kommunalen Hochbau geschaffen. Die Real Estate Burgenland ist in der frei finanzierten Projektentwicklung tätig. Und wir haben die SOWO Burgenland gegründet, deren Kerngeschäft die Pflegestützpunkte des Landes, leistbares Wohnungseigentum sowie Alten-, Wohn- und Pflegeheime umfassen.



Landesholding Burgenland-Geschäftsführung: Hans Peter Rucker (l.) und Gerald Goger

Wir können nicht ausschließen, dass noch das eine oder andere Unternehmen dazukommt, aber das ergibt sich aus der Aufgabenstellung.

RUCKER: Wir gründen nicht deshalb Unternehmen, damit wir besonders groß werden. Vielmehr greifen wir sinnvolle Aufgabenstellungen zum Wohle der Burgenländerinnen und Burgenländer auf und bieten dafür in den jeweiligen Unternehmen Lösungen an.

Wie wirken sich eigentlich die aktuellen Problemfelder – wie etwa die hohen Bau- und Energiepreise oder die Zinssituation – bei den Bauprojekten aus. Ist es deshalb zu Verzögerungen gekommen?

GOGER: Wir haben bis dato kein einziges Projekt aufgrund der Finanzierungssituation nach hinten verschieben müssen. Alle großen Projekte sind am Laufen – wie etwa die Sanierung des Kulturzentrums Güssing, die Konzeption des Kulturzentrums Neusiedl am See, das Volksgruppenhaus in Oberwart oder der Umbau des Lisztzentrums in Raiding. Das wird alles programmgemäß durchgeführt.

RUCKER: Gerade in einer schwierigen konjunkturellen Situation, die wir aktuell in der Bauwirtschaft vorfinden,

ist wichtig, dass die öffentliche Hand weiter investiert und es nicht zu einem Aufschub der Projekte kommt. Wir sind kein Konkurrenzunternehmen für die heimische Wirtschaft. Im Gegenteil: Die Immobiliensäule der Landesholding Burgenland ist einer der größten Auftraggeber für die heimische Bauwirtschaft.

UNIV.-PROF. DIPL.-ING. DR. TECHN. GERALD GOGER:

Gerald Goger (52 Jahre) hat seine familiären Wurzeln in Markt Allhau und ist seit 2019 Geschäftsführer der Beteiligungs- und Liegenschaftsgesellschaft des Landes (BELIG), die 2020 in Landesimmobilien Burgenland GmbH (LIB) umbenannt wurde. Goger ist Aufsichtsratsvorsitzender der Verkehrsbetriebe Burgenland GmbH und Aufsichtsrat in der Sport Burgenland GmbH. Als Universitätsprofessor am Institut für Baubetrieb und Bauwirtschaft der TU Wien ist er seit dem 30. 6. 2023 karenziert, darüber hinaus ist er als allgemein beeideter und gerichtlich zertifizierter Sachverständiger für Kalkulation, Vergabewesen, Verdingungswesen, Bauabwicklung, Bauabrechnung sowie für Tunnel- und Stollenbau am Handelsgericht Wien eingetragen.



Drei Tage Gesundheitscheck für die ältere Generation

Die Burgenländischen Gesundheitstage werden auf die Altersgruppe 70 plus ausgeweitet

TEXT: CHRISTIAN UCHANN

Im Herbst 2022 startete eine in Österreich einzigartige Maßnahme zur Gesundheitsvorsorge: Burgenländerinnen und Burgenländer im Alter von 40 bis 65 Jahre wurden zu einem dreitägigen Gesundheitsprogramm im REDUCE Gesundheitsresort in Bad Tatzmannsdorf eingeladen. Knapp tausend Personen haben diese Gesundheitstage bislang in Anspruch genommen. „Jetzt gehen wir noch einen Schritt weiter und weiten die Gesundheitstage auf die Über-70-Jährigen aus. Denn die Erhaltung der Gesundheit bis ins hohe Alter ist essenziell für ein funktionierendes Gesundheits- und Pflegesystem“, sagt Landeshauptmann Hans Peter Doskozil. Damit werden ab sofort jedes

Jahr all jene Burgenländerinnen und Burgenländer ab 70 Jahren eingeladen, die ihren runden oder halbrunden Geburtstag (70er, 75er, 80er, 85er, 90er etc.) feiern.

Das Programm im REDUCE Gesundheitsresort

Das Programm der Gesundheitstage 70 PLUS ist speziell auf die ältere Generation zugeschnitten. Der dreitägige Aufenthalt im REDUCE Gesundheitsresort umfasst nach einem ärztlichen Therapiefreigabe-Gespräch eine Herzraten-Variabilitätsmessung (Kurzzeit), einen Sturztest, funktionelles Kraft-Senso-Training, mobilisierende Wassergymnastik, Entspannungstraining sowie Workshops zu Ernährung, Bewegung, mentalem

Wohlbefinden und ganzheitlich gesundem Altern. Die Kosten dafür übernimmt größtenteils das Land Burgenland, bei einem Selbstbehalt von 200 Euro pro Person.

Fit und vital im Alter

Für Kurarzt Dr. med. Franz Niederl ist die Initiative aus medizinischer Sicht absolut zu begrüßen. „Eigenverantwortung für seine Gesundheitsvorsorge zu übernehmen, ist für ältere Menschen insofern wichtig, weil das Risiko für bestimmte Krankheiten im Alter steigt“, meint der Kurarzt.

REDUCE Gesundheitsresort-Geschäftsführer Mag. Andreas Leitner: „Wir freuen uns darüber, dass nun auch die Personengruppe ab 70 Jahren an diesem Vorzeigeprojekt partizipiert. Jeder Impuls, der eine gesunde Lebensführung fördert, ist notwendig, um auch im Alter möglichst fit und vital zu bleiben.“

Alle Infos rund um die Gesundheitstage 70 PLUS: www.burgenland.at/themen/gesundheit/meine-gesundheitstage-70-plus

Foto: Adobe Stock



Logopäd*innen helfen unter anderem bei Sprechstörungen

Zwei neue Studiengänge

Nach dem Ausbau des Studienangebots im Bereich der Gesundheits- und Krankenpflege von 50 auf 75 jährliche Studienplätze im Vorjahr stockt das Burgenland nun um 30 weitere Anfänger*innenstudienplätze im Gesundheitsbereich auf. Am Studienstandort Pinkafeld der FH Burgenland werden ab Herbst 2024 die Bachelorstudiengänge Logopädie sowie Ergotherapie mit jeweils 15 Plätzen angeboten.

Das Studium dauert drei Jahre. Studiengebühren fallen keine an. Die zukünftigen Absolventinnen und Absolventen sind dringend nachgefragt. *Eine Anmeldung ist unter www.fh-burgenland.at bereits möglich*

DIE ZUKUNFTSZAHL

3,1 Mio.

Im Jahr 2023 verzeichnete der Burgenland Tourismus einen historischen Rekordwert von 3,14 Millionen Nächtigungen

Fotos: Shutterstock, Landesmedienservice

morgen

Die Zukunft im Blick



Michael Gerbavits, Geschäftsführer der Wirtschaftsagentur Burgenland, Stephan Sharma, Vorstandsvorsitzender der Burgenland Energie, Harald und Ingrid Wenzl von der LSC-Wenzl GmbH, Landeshauptmann Hans Peter Doskozil und der Golser Bürgermeister LAbg. Kilian Brandstätter

Erster E-LKW im Burgenland

Das Golser Unternehmen LSC-Wenzl GmbH hat als erster burgenländischer Betrieb einen Elektro-Lkw angeschafft und ist damit ein Pionier im Transportgewerbe

Um die Klimawende zu schaffen, müsse man die Bevölkerung, aber auch die Wirtschaft mitnehmen, betonte Landeshauptmann Hans Peter Doskozil: „Es braucht innovative Firmen, die mit uns an diesem Strang ziehen. Die Firma Wenzl mit ihren Partnern zeigt vor, wie es funktionieren kann.“

Kooperation mit Lidl

Das 1964 gegründete Familienunternehmen hat 150 Mitarbeiter*innen und verwendet für Transporte insgesamt 120 Lkw sowie 50 Auflieger und Anhänger. Die erste Elektro-Zugmaschine wurde in einem gemeinsamen Projekt mit dem Handelsunternehmen Lidl angekauft.

330 Kilometer Reichweite

Die Nutzung von emissionsfreien Lkw wurde in der Nachhaltigkeitsstrategie der Firma Lidl verankert. Die E-Sattelzugmaschine der Marke Volvo, Type FM, ist mit einer Batterieleistung von 540 Kw/h ausgestattet, die eine Reichweite von 330 Kilometern bei bis zu 44 Tonnen Nutzlast ermöglicht. Der Motor hat eine Gesamtleistung von maximal 666 PS. Im Betrieb ist das Fahrzeug um rund zehn Dezibel leiser als ein vergleichbarer Lkw mit Dieselmotor. Der E-Lkw soll bis zu 20 Stunden pro Tag Waren ausliefern. Aufgeladen werden kann der Lkw mit dem Grünstrom der Photovoltaikanlagen auf den Filialen von Lidl.

Von null auf 250 Tonnen Bio-Lebensmittel pro Jahr

Die Bio-Offensive des Landes trägt im wahrsten Sinne des Wortes Früchte. Die 2021 gegründete Biogenossenschaft Burgenland zählt inzwischen 24 Mitglieder und 30 Partnerbetriebe und bietet Bio-Produkte von höchster Qualität. Demnächst auch in Eisenstadt

TEXT: MARTIN HOLLWECK



„Gesund ist er und schmeckt auch gut.“ Hannes Anton, Geschäftsführer der Biogenossenschaft Burgenland, steht in der Lobäckerstraße 6 in Eisenstadt und verkostet einen burgenländischen Bio-Apfel. An diesem Standort betreibt die Genossenschaft ab Ende Februar einen Selbstbedienungs-Hofladen, der täglich Privatkunden von 6 bis 21 Uhr mit frischen Bio-Lebensmitteln versorgt.

„Mit unserem ersten Hofladen sind wir noch näher beim Endkunden. In den Kernzeiten wird es als besonderen Service eine Bedienung geben“, erklärt Anton das Konzept.

Logistik als Herausforderung

„Die größte Herausforderung sind Logistik und die Disposition. Das Burgenland zieht sich in die Länge, und wir haben saisonal eine Konzentration mit Bio-Gemüse im Landesnorden im Seewinkel, auf der anderen Seite sind der Landessüden und die Mitte sehr gut in

den Bereichen Bio-Fleisch, Geflügel, Eier, Getreide und Öle aufgestellt. Mit dem jetzigen Volumen werden täglich 1.000 Kilo transportiert“, berichtet Anton. Dass die Qualität der Produkte besonders ist, beweisen die Preise und Auszeichnungen, die von Produzenten der Genossenschaft gewonnen wurden. Bei einem internationalen Wettbewerb für die Bio-Produkte Leberkäse, Extrawurst, Käsewurst und Bauernschinken wurden vier Goldmedaillen ins Burgenland geholt.

ORF-Campus als Stammkunde

Mit den hochwertigen Bio-Produkten aus dem Burgenland und den angrenzenden Bundesländern werden vor allem Einrichtungen der Gemeinschaftspflege versorgt. Auch Hotels, Wirtshäuser, Restaurants, Kindergärten und Heurige schätzen den Service der Genossenschaft. Zu den zufriedenen Stammkunden zählt die Mitarbeiter-Großküche am Medien-campus des ORF Wien. „Mittler-

weile schätzen uns die Produzenten und Verarbeiter, aber auch die Abnehmer als einen sehr verlässlichen, fairen Partner. Wir bringen gesunde Bio-Lebensmittel in die Küchen, helfen einerseits unseren Bio-Produzenten, ihre Lebensmittel zu fairen Preisen und ohne Mehraufwand zu verkaufen. Auf der anderen Seite leisten wir einen wichtigen Beitrag zur gesünderen Ernährung, vom Kindergartenkind bis zum Bewohner einer Pflegeeinrichtung konsumieren alle die gesünderen Lebensmittel. Und die burgenländischen Bio-Äpfel sind eine Klasse für sich“, so Anton schmunzelnd.

BIOGENOSSENSCHAFT

Im Zuge der Bio-Offensive des Landes Burgenland wurde die Vermarktungsplattform Biogenossenschaft Burgenland eGen 2021 gegründet. Aufgabe der Genossenschaft ist, das Bio-Angebot zu bündeln und die Belieferung der Großküchen und Gastronomiebetriebe zu gewährleisten. Den Bio-Produzenten erschließt die Genossenschaft neue Absatzmärkte mit einer fairen Preisgestaltung. Inzwischen zählt die Genossenschaft 24 Mitglieder und über 30 weitere Partnerbetriebe. Zum Kundenkreis zählen bereits mehr als 60 zufriedene Abnehmer, vom Bio-Heurigen bis zu den Spitälern der Gesundheit Burgenland. 2023 wurden über die Genossenschaft 250 Tonnen an verarbeiteten Bio-Lebensmitteln ausgeliefert, eine beachtliche Wertschöpfung, die im Burgenland bleibt. www.bioland-burgenland.at



SICHTBAR MACHEN.

Erinnerungslandschaft – Orte und Zeichen des Gedenkens an die Opfer des Nationalsozialismus im Burgenland, edition lex liszt 12; www.lexliszt12.at

Die Gedenklandschaft des Burgenlandes

Die Zahl der Erinnerungszeichen, die der Opfer des Nationalsozialismus gedenken, wächst

TEXT: CHRISTIAN UCHANN

Im April 2022 fand nach Abschluss umfangreicher und sorgfältiger Umbauarbeiten die Eröffnung der ehemaligen Synagoge Koberndorf statt. Landeshauptmann Hans Peter Doskozil betonte damals, dass das Land Burgenland damit – so wie auch bei der restaurierten Synagoge Stadtschlaining – Akte einer „verantwortungsbewussten Erinnerungskultur“ setze.

Bekennnis zum jüdischen Erbe

„Das Burgenland bekennt sich zu seinem jüdischen Erbe und seinen jüdischen Wurzeln, die vom Nazi-Terror ausgerissen wurden – sie machen einen wesentlichen Bestandteil unserer Identität aus, die von kultureller und religiöser Vielfalt geprägt ist. Wir haben uns daher auch ganz bewusst dazu bekannt, die ehemaligen Synagogen behutsam wieder instand zu setzen und kulturell zu nutzen – weil sie sichtbare Zeichen dafür sind, dass sich das Burgenland seiner jüdischen Traditionen und

seiner Verantwortung für die Opfer der NS-Zeit bewusst ist.“

Opfermythos

Es sind positive Beispiele einer öffentlichen Erinnerungskultur, die nicht immer selbstverständlich war, wie der renommierte burgenländische Historiker Herbert Brettl im Einleitungstext seines 2023 erschienenen Buchs „Sichtbar machen“ erzählt.

Die österreichische Erinnerungskultur an die Opfer des Nationalsozialismus orientierte sich in den Nachkriegsjahren am „Opfermythos“. Die Erinnerungskultur beschränkte sich demnach vor allem auf Gedenken an die gefallenen Soldaten sowie Erinnerungszeichen für Widerstandskämpferinnen und Widerstandskämpfer.

Neuer Umgang mit NS-Vergangenheit

Zu einem erkennbaren Wandel in der Erinnerungskultur kam es erst ab den 1990er-Jahren. Im Burgenland ging dieser neue Umgang mit

der NS-Vergangenheit vor allem von Lehrkräften und privaten Initiativen aus, wie etwa dem Verein RE.F.U.G.I.U.S., Rechnitzer Flüchtlings- und Gedenkinitiative, dem Verein „Initiative Erinnerung Frauenkirchen“ oder der „Güssinger Historischen Gesellschaft“.

Rund 200 Erinnerungszeichen im Burgenland

Im Buch „Sichtbar machen“ finden sich rund 200 Erinnerungszeichen zu Verfolgung und Widerstand im Nationalsozialismus und zur Befreiung von der NS-Diktatur, die in rund 80 Gemeinden des Landes als Gedenktafeln, Grabstellen, Gedenksteine, Denkmäler oder Kunstwerke die Schicksale der Opfer aufzeigen.

Es ist eine vielversprechende Entwicklung der Erinnerungskultur. Herbert Brettl weist in seinem empfehlenswerten Buch aber auch darauf hin, dass die Gedenklandschaft des Burgenlandes noch zahlreiche „weiße Flecken“ aufweist.

Alles muss raus!

Großer Lagerabverkauf

LAGERABVERKAUF
Viele Restposten & Einzelstücke zu sensationellen Preisen!
In allen burgenländischen Lagerhaus Filialen!

Besuchen Sie einen unserer **29 Haus & Gartenmärkte** im Burgenland!

UNSER X LAGERHAUS
Die Kraft fürs Land

Lagerhaus Burgenland



Der Erste seiner Art

Burgenlands erster Landeshauptmann erzählt eine schillernde Geschichte. Eine, die sogar den redeflüssigen Stammtisch bezaubert

KOLUMNE: WOLFGANG WEISGRAM



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

Unlängst ist der Wirt ins Politisieren gekommen. Das passiert ihm immer wieder. Aber doch nie auf jene Art, vor der wir uns alle fürchten. Dem Wirt geht es mehr um die Tiefe der Jahre. Er ist ein leidenschaftlicher Historiker. Und als es ihn vor Kurzem ins Eisenstädter Landhaus verschlagen hat – weiß der Kuckuck, was er dort zu suchen gehabt hat – entdeckte er die Galerie gewesener Landeshauptmänner im Wandelgang vorm großen Sitzungssaal. An dem einen Ende fand er Hans Niessl, den Wohlbekannten. Am anderen aber einen, den sogar der Wirt nicht gekannt hat. „Robert Davy mit Namen.“

„Um genau zu sein, lieber Wirt“, sprang der blaurote Methusalem in den Redefluss, „Robert Henry Louis Davy.“ Er war nicht einfach so erster burgenländischer Landeshauptmann. Er war, gewissermaßen, erst der Schöpfer dieses westpannonischen Landstrichs als Teil Österreichs. Mit ruhiger Juristenhand hat Davy das Burgenland aus Ungarn herausgeführt. Er selber kam 1867 – es war das Jahr des österreichisch-ungarischen Ausgleichs und somit Geburtsjahr der k. u. k. Monarchie – als Sohn eines schottischen Eisenbahningenieurs und einer jüdischen Berliner Mutter in Königsberg zur Welt, dem heute russischen Kaliningrad.

Der alte Kaiser kaperte ihn 1891 von den Preußen. Er schickte ihn als Verwaltungsjurist in die böhmisch-schlesische Landesregierung nach Troppau, dem heute tschechi-

schen Opava. Schon drei Jahre später aber war Davy im Innenministerium in Wien, wurde dort 1904 Sektionschef, 1909 Ministerialrat. Ab 1911 leitete er die Kommission zur Förderung der Verwaltungsreform. „Die war so erfolgreich“, erklärte, ein bisschen hämisch, der Ältere der beiden Jakobiner, „dass sie noch heute tagt.“

Einen solchen Verwaltungsjuristen ließ auch die republikanische Regierung nicht in Pension gehen. Sie machte Davy zum Landesverwalter des erst im Werden begriffenen Burgenlandes. In Sauerbrunn – noch war ja von Eisenstadt mehr als Kismarton, Kleinmartin die Rede – bezog er nach dem Anschluss Quartier. Im März 1922 zog er sich zurück, zwei Jahr später starb er.

„Ha!“, rief der blaurote Methusalem, bevor der wegen seiner G'scheitheit Siebener Genannte das Wort ergreifen konnte, „das ist aber längst noch nicht alles.“ Über seine Mutter, Floretta Marie Bensemman, war er auch ein Cousin von Walther Bensemman. „Der hat sich nicht nur mit der Gründung der bis heute so renommierten Zeitschrift Kicker um den deutschen und europäischen Fußball verdient gemacht.“

„Sein Enkel aber“, so der jüngere Jakobiner, „hieß – mag sein, dem Kickergründer zu Ehren – Walter.“ Der spätere Regisseur, TV-Produzent und Schauspieler verlor im zweiten Weltkrieg sein rechtes Bein. Was Walter Davy aber nicht daran hinderte, als Dezernatsleiter Paul Schremser ins allgemeine Gedächtnis einzugehen, der dem Major Kottan auf Krücken so eindrucksvoll trocken zur Hand ging.

Illustrationen: Designed by macrovector/FreePik, Roseneder

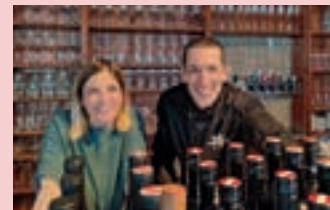
prost & mahlzeit

Das Rezept des Monats auf einen Blick

ZUTATEN

- 1 Kranz Meiringers Blunz'n
- 1 Oktopus
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Karotte
- ¼ Sellerieknolle
- ½ Stange Lauch
- 10 g Petersilie
- 3 EL Olivenöl
- 200 ml Weißwein
- 1½ L Wasser
- Schluck Wermut
- 1 Lorbeerblatt
- 5 Wacholderbeeren
- 1 Gewürznelke
- 10 Pfefferkörner
- 10 Koriandersamen

Rezept von
**Stadtgasthaus
Nyikospark in
Neusiedl am See**



Judith Tösch-Urschitz und Küchenchef Martin Wresnig

Eine wunderbar gemütliche, dunkel getäfelte Gaststube erwartet einen im Nyikospark in Neusiedl am See. Das traditionsreiche Gasthaus, ein ehemaliges Offizierskasino, wurde um einen hellen Wintergarten erweitert, im Sommer spenden alte Nussbäume wohlthuenden Schatten. Die Familie Tösch serviert dort eine gutbürgerliche Wirtshausküche, allerdings mit einem modernen, kreativen Twist. Regionale Lebensmittel und viele Fischgerichte setzen Akzente. Das kulinarische Intermezzo von der prämierten Blunze der ortsansässigen Fleischerei Meiringer mit mediterranem Oktopus ist ein echter Gaumenkitzel!
www.nyikospark.at



Oktopus trifft Meiringers Blunz'n

ZUBEREITUNG OKTOPUS

Zwiebel, Knoblauch, Karotte und Sellerie schälen und würfeln, Lauch schneiden, Petersilie grob hacken. Oktopus unter fließendem Wasser abspülen. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, das Gemüse, Zwiebeln und Knoblauch kurz anschwitzen, mit dem Wasser auffüllen, Weißwein und Wermut hinzufügen und zum Kochen bringen. Die Gewürze dazugeben.

Oktopus in den stark kochenden Sud geben und ca. 1½ Stunden zugedeckt bei leichter Hitze sanft köcheln. Mit einem Lochschöpfer den Schaum abschöpfen. Garprobe machen, er sollte weich sein. Oktopus auf einem Teller überkühlen lassen, den Schnabel entfernen, indem man innerhalb der Tentakel herum-schneidet. Den Kopf in Ringe schneiden, die Haut der Tentakel abziehen.

MEDITERRANE MARINADE

- 200 ml Feinkristallzucker
- 200 ml Wasser für den Zuckersirup
- 50 g getrocknete Paradeiser
- 50 g feine Kapern
- 50 g schwarze Oliven ohne Kern
- 3 Zitronen

Zitronen filetieren, aus dem Rest mit einer Kartoffelpresse den Saft ausdrücken. Alle Zutaten sehr fein hacken. Für den Zuckersirup Wasser und Zucker etwas verkochen lassen, darin die gehackten Zitronenfilets aufkochen, den Zitronensaft dazuleeren und über die gehackten Paradeiser, Kapern und Oliven leeren. 1 EL Meersalz und einen Schuss Olivenöl dazugeben.

ZUBEREITUNG & FINALISIERUNG

Die Haut von der Blunz'n entfernen, in fingerdicke Scheiben schneiden. In einer heißen Pfanne zuerst die Blunz'n anbraten, umdrehen, dann die Oktopustentakel dazugeben. Bei mittlerer Hitze am Herd knusprig braten.

Die Blunz'n zuerst am Teller anrichten, dann großzügig die Marinade zum Oktopus in die Pfanne gießen, eventuell etwas gehackte Petersilie dazu, schwenken und über der Blunz'n anrichten. Mit kleinen Salatblättern oder Wildkräutern garniert servieren. Dazu passen pannoni-scher Safranreis und Kernölmayonnaise.

Alle Rezepte gibt es online auf www.genussburgenland.at



PRODUKT DES MONATS

ausgewählt von Max Stiegl

Flaumig wie eine frittierte Wolke

Der Faschingskrapfen galt lange Zeit als edles Luxusprodukt und war nicht immer mit erfrischender Marmelade gefüllt. Das Burgenland hatte jedenfalls großen Anteil am Krapfen-Weltruhm der Stadt Wien

Wenn die Schweine geschlachtet wurden, waren einst die Schmalztöpfe endlich wieder voll, und es war genug Fett vorhanden, um darin Krapfen zu backen. Das Krapfenessen war eine Art zweites, tierisches Erntedankfest, ein Feiern des Lebens, ein Leben des Genusses – und daher eine hohe Festtagspeise.

Genuss im Karneval

Bis heute werden Krapfen im Burgenland zu wichtigen Anlässen wie Weihnachten, Hochzeiten und Leichenschmäusen serviert. Besonders wichtig – spirituell wie leiblich – war dieser schweinische Genuss im Karneval, den Wochen vor der Fastenzeit, in der dann 40 Tage lang tierische Produkte verboten waren.

Das Burgenland kennt zahlreiche Krapfen-Varianten. Einige sind uralt, wie etwa die Schorkrapfen, die nicht mit Germteig gemacht werden, sondern mit einer Art frittiertem Nudelteig. Andere werden aus Blätterteig gemacht, etwa die legendären burgenländischen Schmerkrapfen, für die statt Butter das besonders weiche Bauchfett des Schweins im Teig verwendet wird.

Der König der süßen Krapfen aber ist der Faschingskrapfen: Flaumig wie eine frittierte Wolke, zart süß, mit einem Herz aus erfrischend säuerlicher Marillenmarmelade. Frisch und noch warm aus dem Fett gehört er zu den größten Genüssen dieser Welt. Seine umwerfende Köstlichkeit gibt uns noch eine vage Idee davon, was für ein edles Luxusprodukt er lange war.

Die allermeiste Zeit ihrer sehr langen Geschichte wurden Krapfen nämlich mit Sauerteig gebacken, nicht mit Hefe, und aus Mehl, das alles andere als weiß war. Die Bauern konnten sich lange kaum Weizenmehl leisten, schon gar kein weißes. Krapfen waren daher deutlich weniger flaumig, flacher und geschmacksintensiver. Sie waren nicht gefüllt, sondern wurden höchstens in süße Saucen aus eingekochten Früch-

ten gedippt, etwa Powidl oder Apfelbutter. Zucker war bis weit ins 19. Jahrhundert viel zu teuer.

Weizenmehl aus dem Burgenland

Der moderne Faschingskrapfen, wie wir ihn heute kennen, soll in Wien entstanden sein, das Burgenland hat aber wesentlich zu Wiens Krapfen-Weltruhm beigetragen. Ohne das fantastische Weizenmehl, das aus der pannonischen Tiefebene kam (und bis heute kommt), wäre der Wiener Faschingskrapfen nämlich unmöglich gewesen.

Bis heute verdankt Wien einige seiner besten Krapfen Burgenländern: Die Bäckerfamilie Ströck aus Kittsee gewinnt regelmäßig Krapfenverkostungen, und in der Wiener Dependance der Familie Meinklang aus Pamhagen gibt's den vielleicht letzten echten Schmalzkrapfen der Stadt.

Im Burgenland selbst gibt es unglaublich viele großartige Krapfenbäckerinnen und Krapfenbäcker, aber erstaunlich viele Krapfenfans sind sich einig: Die allerbesten im Land werden in der Konditorei Kaplan am Kurpark in Bad Tatzmannsdorf gebacken. Christian Kaplan, der Konditormeister, war so nett und hat mir sein Rezept verraten. Vorab: Eines der wichtigsten Geheimnisse für herrliche Krapfen sind ganz frische Eier!

ZUR PERSON

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



Faschingskrapfen wie in der Konditorei Kaplan

Für den Teig: • 500 g Mehl W480 • 50 g Kristallzucker • 30 g Vanillezucker • 8 g Zitronenzesten • 42 g Germ • 4 Eier • 3 Dotter • 4 cl Inländer-Rum 38 % • 65 ml Vollmilch, Raumtemperatur • 70 g Butter, klein würfelig geschnitten • 10 g Salz • **Marmelade à 25 g:** 600 g Marillenmarmelade • 10 g Inländer-Rum 38 %

Mehl, Zucker, und Zesten mit dem Germ in der Küchenmaschine vermischen. Die flüssigen Zutaten zugeben und gut verkneten. Wenn der Teig fertig geknetet ist, die kalte Butter zugeben, ganz zum Schluss das Salz zugeben.

Den Teig abdecken und rasten lassen. In Portionen à 70 g teilen. Aufgehen lassen, bis das Volumen des Teigs sich etwa verdoppelt hat. Frittierfett in einer großen Pfanne oder in einer Friteuse auf 165 °C erhitzen. Am besten mit einem Küchenthermometer kontrollieren.

Backen, bis sie auf einer Seite goldbraun sind, dann vorsichtig wenden und auf der anderen Seite fertig backen. Aus dem Fett heben und gut abtropfen lassen. Wenn sie ein wenig ausgekühlt sind, jeweils mit 25 g Marillenmarmelade füllen.

Fotos: Pertramer, Lena Staal



KiMa Organics Premiumpilze
Willersdorferstraße 22
7432 Oberschützen



Sigrid Weiß ist Genussbotschafterin der Genuss Burgenland. Für den Genussblog Burgenland reist sie durch das ganze Bundesland

mit der Mission, alle Aktivitäten rund um burgenländische Genussprodukte zu bündeln. Vom Fischfang im Norden bis zum Honigproduzenten im Süden fängt Sigi Weiß alles ein, was gut aussieht, schmeckt, duftet und sich einfach gut anfühlt. Für Mein Burgenland bringt sie in jeder Ausgabe abwechslungsreiche Genüsse des Landes zu Papier.

KiMa Organics – die Wunderwelt der Pilze

Fantastische Formen, prachtvolle Farben, intensiver Geschmack und noch viel mehr faszinierende Geheimnisse birgt die Welt der Pilze.

TEXT: SIGRID WEISS/GENUSS BURGENLAND

Ein junges Duo, Philipp Maitz und Daniel Kirnbauer, bringt uns diese Aromen in die Küche. Das südburgenländische Oberschützen ist der Schauplatz der Pilzzucht KiMa Organics.

Formen, Farben, Aromen

Im Südburgenland kennt man die Burschen vom Bauernmarkt in Oberwart, wo sie ihre Pilze jeden Samstag verkaufen. Was sofort fasziniert, ist die Fülle an Pilzsorten, die hier angeboten wird. Diese Sorten sieht man im Supermarkt sicher nie – und Philipp Maitz und Daniel Kirnbauer, wissen über die Vorzüge ihrer Pilze bestens Bescheid.

Am KiMa Organics Standl finden Foodies und Feinschmecker:innen hellgraue Black Pearl Pilze, orangefarbene Buchenschüpplinge, strahlend weiße Igelstachelbart-Pilze, samtig-graue Austernpilze und Shiitake-Pil-

ze, die in der asiatischen Küche gerne verwendet werden. Im alten Hof des Großvaters, den ein wunderschöner Arkadengang ziert, kann man den Arbeitsweg vom Pilzsubstrat zum essfertigen Speisepilz nachvollziehen. Von den Sägespänen über das sterile Labor bis zu den verschiedenen klimatisierten Fruchträumen.

Delikatesse und Heilpilz

Der Stachelbart-Pilz mutet wie eine Mischung aus Gehirn und flauschigem Igel an, und gilt nicht nur als besondere Gaumenfreude, sondern auch als wirksamer medizinischer Pilz. Er soll sehr förderlich für das Gehirn, die Konzentration und Erinnerungsvermögen sein. Zudem schmeckt der Igelstachelbart auch ganz exquisit, eine zarte Mischung aus Huhn und Hummer. Auch in der veganen Ernährung kommt er gerne als Seafood Ersatz in die Pfanne. Selten, außergewöhnlich und aromatisch – und in einer Qualität, die den

KiMa Organics Pilzzüchtern eine besondere kulinarische Auszeichnung beschert hat. Das Steirereck, Österreichs bestes Restaurant, hat die gesamte Igelstachelbart-Ernte für sich reserviert. Im Steirereck kommt die Pilzrarität mit weißem Trüffel kombiniert auf den Teller.

Der Erfolg gibt ihnen recht, ein spannendes Produkt entwickelt zu haben. Neben dem Steirereck zählen auch das Restaurant in der AVITA Therme und das vegetarische Lokal LiLa's Food in Oberwart zu ihren Abnehmerinnen. Casual Fine Dining und Haubenküchen sind ihre Hauptzielgruppe, und Bestellungen lassen nach dem ersten Probepaket meist nicht lange auf sich warten.

Das beste Rezept, um den Geschmack der verschiedenen Pilzsorten kennenzulernen, ist, sie einfach in Butter oder Olivenöl anzubraten. Ein gutes Bauernbrot dazu – so schmeckt's.

Fotos: Genuss Burgenland/Sigrid Weiss, Birgit Machtinger

H.M.I. Neusiedler Anlagenbau GmbH

Weiden am See - Wien - Friedberg - Szentgotthard

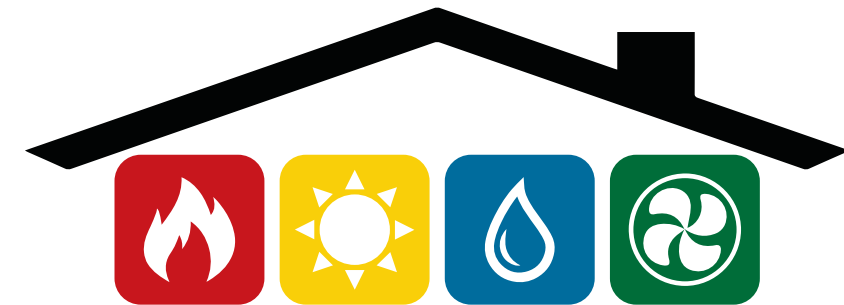
WIR SIND IHR PARTNER FÜR:

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

Zentrale:
Tel: +43 2167 20836

Obere Hauptstraße 80
office@hmi-a.at

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



Haustechnik OTTO WÜGER

Ihr kompetenter Partner in den Bereichen:

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

Obere Hauptstraße 80
7121 Weiden am See
Telefon: 02167 / 20 836

E-Mail: office@haustechnik-wueger.at
Web: www.haustechnik-wueger.at

Haustechnik Wüger GmbH

vergangene
Best of Events

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

FOTOS: CHRISTOPH NOVAK, ALEXANDRA GLUDOVATZ, BURGENLÄNDISCHER FEUERWEHRVERBAND



Burgenland Extrem

Bereits zum 13. Mal fand die „24 Stunden Burgenland Extrem Tour“ statt. Neben den Bewerben über 120, 80 und 60 Kilometer, bewältigten auch heuer wieder die „Golden Walker“ sowie Schülerinnen und Schüler die 30 Kilometer-Strecke. Ein toller Erfolg war auch die Premiere von „Walky“ für die Volksschülerinnen und Volksschüler.



Brandschutzübung im Schilfgürtel

Rund 300 Feuerwehrfrauen und -männer sowie weitere rund 100 Einsatzkräfte der Behörden, vom Rotem Kreuz und der Polizei, beteiligten sich an der Brandschutzübung im Schilfgürtel bei Jois.



John Petschinger in der Landesgalerie

Im 25. Januar 2024 öffnete die Landesgalerie Burgenland ihre Türen für die Ausstellung „FERTILIZED“ des Künstlers John Petschinger. Geboren 1994 in Oberwart, hat Petschinger mit seinen farbtensiven, abstrakten Werken bereits nationale und internationale Anerkennung gefunden.



**schau
vorbei.at**

- AUSFLUGSZIELE
- EVENTKALENDER
- GEWINNSPIELE

- AUSFLUGSZIELE
- NATUR & TIERE

St. Martins Therme & Lodge

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

www.stmartins.at

Das schau-Erlebnis ist jetzt noch besser und auch digitaler:

Herzlich willkommen bei schauvorbei.at – dem Webportal für die Freizeitgestaltung in Österreichs Ostregion. Unser Ziel ist, unseren Nutzern dabei zu helfen, ihre Freizeit optimal zu planen und zu gestalten. Ob Ausflugsziele, Events, Lokaltipps, Gewinnspiele und Benefits im kostenlosen schau-Club oder inspirierende Storys: Wir bieten eine Vielfalt an Informationen und Anregungen, um das Beste aus der Freizeit zu machen.

**schau
vorbei.at** in aller Kürze:



EVENTKALENDER

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



AUSFLUGSZIELE

Die besten Ausflugsziele im Osten Österreichs: Mit Schwerpunkt auf Wien, Niederösterreich und Burgenland bieten wir unseren Nutzern eine breite Palette an Aktivitäten und Ideen für den nächsten Ausflug.



MAGAZIN

Inspirierende Storys: Unser Online-Magazin enthält interessante Berichte und Reportagen über die schönsten Möglichkeiten der Freizeitgestaltung.



TOP-100-LOKALE

Lokaltipps von A la Carte: Die Top-100-Restaurants, zusammengestellt von Österreichs führendem Magazin für Ess- und Trinkkultur. Ausgewählte Empfehlungen für Restaurants – getestet und bewertet von den A la Carte-Profis.



GEWINNSPIELE

Als Mitglied in unserer kostenlosen Vorteilscommunity „schau Club“ wird das Erlebnis auf das nächste Level gehoben, denn hier warten Gewinnspiele, Gutscheine und mehr.



E-PAPER

Hochwertiger Lesegenuss: Im Online-Kiosk finden Nutzer zahlreiche Digital-Editionen von Titeln wie schau, schau ins Burgenland, schau Familie, Gute Reise, A la Carte sowie Messe & Event.

FOTO: ANDREAS HOFER PHOTOGRAPHY



Daphnes Garten – ein Gesamtkunstwerk mit Botschaft

Gewaltig! Ein Ereignis! Die Kritiken für die Oper „Daphnes Garten“ vom burgenländischen „Landestheater der Autor*innen“ sind euphorisch

Die arrivierte Kulturjournalistin Tina Perisutti sieht darin gar ein Gesamtkunstwerk. Das Konzept und die bedachtsame Inszenierung stammen vom südburgenländischen Autor und Regisseur Peter Wagner, das Libretto von der Autorin Katharina Tiwald, die Musik von Erling Wold.

Korruption als Hauptthema

Im Mittelpunkt der Oper steht das Attentat auf die maltesische Investigativjournalistin Daphne Caruna Galizia. „Daphnes Garten“ behandelt am

Beispiel der mutigen Journalistin, die ihren Einsatz für die Wahrheit mit dem Leben bezahlte, ein Phänomen, das gerade in unseren Tagen höchste Aufmerksamkeit erfährt: Korruption.

Erste Produktion des Landestheaters der Autor*innen

Umgesetzt wird die Aufführung von der Theaterinitiative Burgenland. Diese wurde 2014 gegründet und agiert in enger Zusammenarbeit mit dem OHO (Offenes Haus Oberwart). 2023 erweiterte die Theaterinitiative ihre Produktionstätigkeit mit der Entwicklung eines „Landestheaters der Autor*innen“. „Daphnes Garten“ ist die erste Produktion des „Landestheaters der Autor*innen“. Das Projekt wird von der burgenländischen Landesregierung unterstützt und ist vorerst auf drei Jahre ausgelegt.

Weitere Termine:

7. 2. 2024, KUZ Eisenstadt, 19.30 Uhr
16./17./18. 2. 2024,
OFF Theater Wien, 19.30 Uhr
Infos: www.thib.at

LÖSUNG FÜR DAS RÄTSEL AUS MEIN BURGENLAND 2023 AUSGABE 10:

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

FROHES FEST

BK-Sr-24096

Events in Kürze

Mitmach-Führungen für Kinder

ganzjährig
Landesmuseum Burgenland

Die Kasperlkiste:

Das Faschingsabenteuer

11. 2. 2024, 16 Uhr
Podersdorf am See

Michael Buchinger live

23. 2. 2024, 20 Uhr
Csello Cselley Mühle Oslip

Winter im Nationalpark

17. 2. 2024, 14 Uhr
Illmitz

Schultaschenmesse Matterburg

7.-9. 2. 2024
Bauernmühle Mattersburg

Bauernmarkt Güssing

9., 16., 23. 2. 2024
Güssing

All We Need is Love! Gschnas

9. 2. 2024, 20 Uhr
Jazzpub Wiesen

Foto: Jenni Vaass

50 JAHRE
mehr wien zum leben.
wienholding

mehr musicals mehr unterhaltung.

ROCK ME AMADEUS
täglich außer montags

Ronacher

PHANTOM DER OPER
ab 15. März 2024

Raimund Theater

Die VBW bietet Musiktheater der Extraklasse.

Historische Häuser, imposante Kostüme, außergewöhnliche Bühnenbilder und Musical-Hits mit Ohrwumpotenzial: Das alles und noch viel mehr bieten die Aufführungen der Vereinigten Bühnen Wien. Das Wien Holding-Unternehmen bringt die besten Musicalproduktionen auf die Bühnen des Raimund Theater und Ronacher. Tickets unter www.wien-ticket.at.

www.wienholding.at



wia xogt

tako se veli / így mondjuk / sar phendo

So sprechen Burgenländerinnen und Burgenländer – von Leo Szemeliker

„Da Kanäu is vui, die Dochrinna geht jo a iwa, dou is da Kanäu vui, dea nimmt nix.“

„Der Kanal ist voll, die Dachrinne geht ebenfalls über, hier ist der Kanal voll, der nimmt nichts auf.“

„Reinste Poesie“ war für **THOMAS HOFER** (45), Autor und Werbetexter mit Wurzeln in Wiesen und im Mattersburger Ortsteil Walbersdorf sowie Publikumspreisträger des ORF-Burgenland-Literaturwettbewerbs „Textfunken“ 2023, die Lagefeststellung des „Woiwaschdoafa“ Dorfwirts Josef „Pepi“ Schwentenwein, als man zuletzt in dessen Gaststube wegen Starkregens so richtig festsaß.

„Na svädbi su makaruli bili, nigdar ne prostukvasi. Nuki se je prostukvas pekao.“

„Auf Hochzeiten gab es Makarul, niemals aber Prostukvas. Das hat man danach gebacken.“

Der 85-jährige Stinatzter **JOHANN „IVAC“ KIRISITS** (Hausname: Kolarov) über zwei Spezialitäten der Küche seines im Bezirk Güssing gelegenen Heimatorts: Makarul (Nuss- oder Mohnstrudel) und Prostukvas (Germteig-Topfenstrudel). Aufgezeichnet von Theresa Grandits für das Archiv Stinatz (arhivstinjaki.at), gesehen auf: noviglas.online

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

RÄTSEL

öffentl. Aufenthaltsraum	früher als erwartet	Hafen Athens Abk.: Polyurethan	4	Hochschulen (Kw.) Vorsilbe	Abk.: Bluetooth Low Energy Vorn. des Hillinger Futterpflanze	italienische Maispeise
Zeit der Narren	Viehhüter	Turnerabteilung		9		trägerloses Miederoberteil
Vorn. des Kabarettisten Stipsits				österr. Ziegelfabrik	Init. des österr. Humoristen Eckel	1
	6	Resultat	Adliger		3	
... - Museum in Moschen-dorf Abk.: Hofrat		kurz: für das	5		großer kasachischer See	
Gebirgszug in Nordafrika	11			3./4. Fall von „wir“	Filmlichtempfindlichkeit	
		Abk.: Sekunde	8	brauner Farbstoff Nestgelege		2
französisch: Insel	Stadt in der italienischen Toskana			7	oriental. Herrschertitel	
Kfz.Kz.f. Eisenstadt Umgebung	Holzverarbeiter		10			Init. des Künstlers Rainer
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11			

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



K O L U M N E

Jakob Perschy

Perschys Perspektiven

Am Aschermittwoch endet der Fasching. Aber wann beginnt er? Am 11. 11. um 11 Uhr 11? Das ist ein bissi blöd. Dann wären die ganze Advent- und Weihnachtszeit ein Teil der Narretei. Der Hl. Abend als Karnevalsevent, das geht nicht. Einer vergessenen Tradition zufolge hatte einer der Drei Heiligen Könige seinen Hofnarren mit im Gefolge, sozusagen den ersten Karnevalsprinzen, und daher beginnt der Fasching gleich nach dem 6.1. Klingt lustig und lieb. Was aber ist am 11.11.? Für uns zunächst einmal Martini. Und dass der Fasching da aufgeweckt wird, das geht. Er gerät dadurch zwar ins Bewusstsein, ins Sein jedoch erst später. Und die Ballsaison dauert eh meist länger als der Fasching. Was Ball betrifft, da unterscheidet unsere Mundart genau. Das Sportutensil heißt der Boi, Boim, Boin oder (sehr altartig) Boling. Die Tanzveranstaltung heißt Ball oder Baü, aber auf jeden Fall das. So kann man die beiden Begriffe nie verwechseln: Fuaßbaü geht nicht und Feiaweahboling auch nicht.

Diesmaliger Buchtipp: Christoph Frühwirth wohnt in Purbach und hat seinen fröhlich-gruseligen Krimi „Bruder Benedikt und die schöne Leich“ auch dort spielen lassen. Erschienen im Servus Verlag.

Jakob Perschy ist Landesbibliothekar und Literat

Foto: ZVG

Sorgenfalten?



Unsere Zukunftsvorsorge.

Online auf wienertaedtsche.at, telefonisch und natürlich auch persönlich.

#einesorgeweniger
Ihre Sorgen möchten wir haben.

WIENER STÄDTISCHE
VIENNA INSURANCE GROUP



X CLUB

DREH DAS LEBEN LAUTER!

**JETZT GRATIS JUGENDKONTO ERÖFFNEN
UND JBL GO 3 ECO LAUTSPRECHER HOLEN!**

WIR MACHT'S MÖGLICH.



raiffeisenclub.at/bgld

Ab 10 Jahren, in allen teilnehmenden burgenländischen Raiffeisenbanken, solange der Vorrat reicht.