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

02/2024

Mein Burgenland

MEIN MAGAZIN FÜR LEBEN, LAND UND LEUTE

Burgenland radelt in den Frühling

Am 20. März startet die Aktion „Burgenland radelt“, am 16. März finden im ganzen Land Rad-Highlights statt

Land investiert in **Stadtschlaining**

7,5 MILLIONEN EURO FÜR
weitere bauliche Maßnahmen rund um die Burg Schlaining

Hochschulen im Burgenland

GEMEINSAMER INFOTAG
der Pädagogischen Hochschule und der Fachhochschule am 16. März

Schafkäse in Bio-Qualität

DIE BIO-SCHAFZUCHT
Hautzinger in Tadten bietet Produkte in höchster Qualität

Burgenland Energie

JETZT ONLINE WECHSELN

Neuer günstiger Stromtarif

für alle Privatkund:innen*

Scanne mich

Optima12 Unabhängig+ 3.0

burgenlandenergie.at

* Gültig ab 1. April 2024. Wechsel für Bestandskund:innen trotz Bindung möglich.

Liebe Burgenländerinnen und Burgenländer!

„Wir setzen die Gesundheitsoffensive fort.“

Mit dem Gesundheitsberufepaket 2024 haben wir eine weitere Maßnahme im Rahmen unserer Gesundheitsoffensive umgesetzt. Wir bezahlen künftig österreichweit die höchsten Gehälter für die nicht-ärztlichen Gesundheitsberufe in den burgenländischen Krankenanstalten und schaffen um zehn Prozent mehr Pflegestellen.

Damit attraktivieren wir nicht nur die Pflegeberufe für junge Arbeitskräfte und Fachkräfte im Burgenland, sondern setzen auch ein deutliches Zeichen der Wertschätzung für die Menschen, die das burgenländische Gesundheitswesen verlässlich aufrechterhalten.
Diese Gesundheitsoffensive werden wir mit aller Kraft fortsetzen. Statt über Kürzungen im Gesundheitsbereich zu diskutieren, bauen wir die wohnortnahe medizinische Versorgung im Burgenland weiter aus.

Ein nächster Meilenstein ist die Fertigstellung der neuen Klinik Oberwart. Ab Mai dieses Jahres erfolgt die Inbetriebnahme dieses Jahrhundertprojekts im burgenländischen Spitalswesen – unter anderem mit einer eigenen Abteilung für Onkologie.
Damit setzen wir einen weiteren wichtigen Schritt auf dem Weg zur besten Gesundheitsversorgung für alle Burgenländerinnen und Burgenländer.

Ihr

Hans Peter Doskozil
Landeshauptmann Burgenland

Köpfe dieser Ausgabe

S. 14
Franz Öller
ist seit 1. 12. 2023 kaufmännischer Geschäftsführer der Gesundheit Burgenland

S. 16
Melanie Piskernik,
Geschäftsführerin der „SOWO Burgenland“, stellt sich dem Interview ohne Worte

S. 19
Peter Skubic
war ein international bekannter Schmuckkünstler. Er starb im 89. Lebensjahr

IMPRESSUM

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

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

Fotos: ZVG, R. Gombas, Landesholding Burgenland, Jürgen Rapp; Cover: Tanja Hofer

EDITORIAL

Christian Uchann

Liebe Leserinnen und Leser!

In den vergangenen Wochen standen zwei Burgen im Fokus der medialen Aufmerksamkeit.

Intendant Andreas Vitásek präsentierte sein Programm für den Kultur Sommer Güssing 2024, der vor allem die Burg Güssing als stimmungsvollen Aufführungsort vorsieht. Dieses als „Spielzeit light“ anzukündigen, kann man nur als maßlos untertrieben bezeichnen, sind doch Schwergewichte der heimischen Kabarettszene auf der Burg zu Gast. Nachdem auch die Spiele der österreichischen Nationalelf sowie alle Begegnungen ab dem Viertelfinale der Fußball-Europameisterschaft übertragen werden, ist eine „volle“ Burg in diesem Sommer garantiert.

Viele Besucherinnen und Besucher kann man in diesem Jahr auch auf der Burg Schlaining erwarten. Nach der Generalsanierung der Burg und der erfolgreichen Jubiläumsausstellung werden nun weitere bauliche, kulturelle und touristische Maßnahmen umgesetzt. Bereits im Mai dieses Jahres dürfen wir uns auf neue Ausstellungsflächen und ein Museum der Burggeschichte freuen. Doch damit nicht genug. In weiterer Folge wird sich die Burgarena als moderner Open-Air-Veranstaltungsort mit bis zu 600 Plätzen präsentieren.

Insgesamt also genug Gründe für den Besuch von zwei eindrucksvollen Burgen des Landes.

Christian Uchann ist Chefredakteur von Mein Burgenland

Hotspot

BURG SCHLAINING

Nach der erfolgreichen Jubiläumsausstellung laufen aktuell die Arbeiten rund um die Neugestaltung der Ausstellungsflächen auf der Friedensburg Schlaining, wie etwa die Errichtung eines Burgmuseums im Keller der Burg. Die Eröffnung der neu gestalteten Flächen und des neuen Burgmuseums ist für Mai dieses Jahres geplant.
Außerdem darf man sich unter anderem auf eine modernisierte Burgarena, ein neues Besucherzentrum, einen sanierten Burggraben mit Erlebnispfad und eine Teambuilding-Area freuen.

Das sagt der Weinbauer

Im März is jo Weltfrauentag – und samma si ehrlich: Wenn ma eana scho net des Wossa reichn kenna, dann schenk ma eana heit zumindest den Wein ein

Fotos: ZVG, Landesholding Burgenland, JHP, Illustration: Elena Vinogradova

3 Fragen an Gerhard Krammer, Rektor der Joseph Haydn Privathochschule

Im März 2023 wurde das damalige Haydn Kons zur Joseph Haydn Privathochschule für Musik akkreditiert. Wo sehen sie die JHP in fünf Jahren?
Wir sind im Oktober '23 bereits erfolgreich mit dem Studienbetrieb gestartet, an die 30 Bachelorabschlüsse wurden bereits im ersten Semester abgelegt. Wir wollen für das musikalische Leben im Burgenland ausbilden, also LehrerInnen für unsere Musikschulen, aber auch engagierte Mitwirkende und Führungspersönlichkeiten in den Musikvereinen und Chören. Ein wichtiges Ziel wird auch die Möglichkeit eines Landesorchesters sein, sodass wir im Land eine Laufbahn durchgängig von den Jüngsten über den Elementar- und Schulbereich bis zur Hochschule und dann in ein Berufsfeld, das im Burgenland ausgeübt werden kann, anbieten können. Dabei wird natürlich die Exzellenz in der Ausbildung und in der internationalen Vernetzung eine wichtige Rolle spielen.

Was sind die Aufgaben eines Rektors? In welche Richtung möchten Sie Prioritäten setzen?
Gemeinsam mit Geschäftsführer Franz Steindl bin ich Stimme und Gesicht unseres Hauses, stellvertretend für die Studierenden, Lehrenden und MitarbeiterInnen in der Organisation. Ich darf unsere Positionen im österreichweiten Verbund mit den anderen acht Musikunis und -hochschulen vertreten. Die JHP soll ein internationales Zentrum für die Haydn- und Lisztforschung werden. Dem Aufbau des Wissenschaftsbereichs möchte ich mich besonders widmen.

Neben Haydn und Liszt: Welche Musik hört Gerhard Krammer privat gerne?
Hier muss ich schon anmerken, dass es noch etwas Schöneres gibt, als Musik zu hören, und das ist, Musik selber zu machen. Zum Glück kann man dabei auch selbst Musik hören. Das hängt natürlich auch immer von der Stimmung ab, denn Musik ohne Emotion ist weitgehend schwer machbar. Da treffen dann schon mal Bach, Boulez und Schumann auf Norah Jones, Lili Boulanger und Yes. Und zwischendurch kommt auch immer mal ein Stück „Krammer" vor.

KOLUMNE

Christian Zechmeister

In Vino Veritas

GEMEINSAM UNTERWEGS …

Mit dem März beginnt für die heimischen Winzerinnen und Winzer wiederum die Zeit der Präsentationen und der Messen. Mit im Gepäck haben sie auch bereits die ersten Weine des absolut großartigen 2023er-Jahrgangs, den es bei den großen Wein Burgenland Präsentationen in Wien, Linz und Zürich sowie auf den großen internationalen Weinmessen für viele Weinliebhaber, aber auch Experten, erstmalig zum Verkosten gibt. Eines vorweg: Bereits die frischen, fruchtigen Weißweine des Jahrgangs 2023 machen ungemein Freude! Hier kommt noch etwas Großes auf uns zu!

Jeder Betrieb ist in dieser hektischen Zeit natürlich bedacht, seine Weine perfekt in Szene zu setzen, um Händler, Sommeliers und Kunden gleichermaßen zu überzeugen. Nicht vergessen darf man in diesem Zusammenhang aber auch die Leistung, die unsere Winzerinnen und Winzer für unser wunderschönes Burgenland erbringen. Mit jedem Gespräch machen sie Werbung und präsentieren die Vielfalt unserer Weinstile. Zudem trägt jede Flasche Qualitätsweins aus unserem Bundesland die Herkunftsbezeichnung „BURGENLAND" am Etikett und ist somit Botschafter unserer Heimat.

Darüber hinaus wird natürlich auch bei Kolleginnen und Kollegen verkostet und gefachsimpelt. Eine immens intensive und kräfteraubende, aber auch schöne Zeit. Denn man bekommt von den Gästen auch so viel zurück: ein Lächeln, ein Kompliment, eine Bestellung. Und dies gibt wiederum Energie für kommende Projekte!

Christian Zechmeister ist Geschäftsführer von Weintourismus Burgenland und renommierter Wein-Experte

heute

Das Neueste auf einen Blick

Bgm. Maximilian Köllner (Gemeinde Illmitz), Nationalpark-Direktor Johannes Ehrenfeldner, BM. Leonore Gewessler, LH-Stv. Astrid Eisenkopf und LH Hans Peter Doskozil

Der **Nationalpark** wächst

Der Nationalpark Neusiedler See – Seewinkel wird um 140 Hektar erweitert. „Das ist die größte Flächenerweiterung seit über zwanzig Jahren. In Summe werden rund 350 Einzelverträge für die Vergrößerung des Nationalparks notwendig sein, die zum Teil von mehreren Grundbesitzern unterzeichnet werden müssen“, erklärt Landeshauptmann-Stellvertreterin Astrid Eisenkopf. „Die Bereitschaft der über 100 Grundbesitzerinnen und Grundbesitzer, zusätzliche Flächen zur Verfügung zu stellen, zeigt die große Bedeutung des Nationalparks für die Region und ihre Bewohnerinnen und Bewohner“, meint Landeshauptmann Hans Peter Doskozil.

Erfreut zeigte sich auch Klimaschutzministerin Leonore Gewessler: „Es ist ein wirklich großartiger Tag der Freude für unsere Natur und für die Artenvielfalt.

Worüber das Burgenland …

… ERLEICHTERT IST

Strom und Gas werden billiger

Burgenland Energie senkt ab 1. April die Energiepreise – mit dem neuen Energietarif Optima 12 Unabhängig+ 3.0 auf 14,9 Cent pro Kilowattstunde beim Strom und 5,7 Cent pro Kilowattstunde beim Gas.

… SICH FREUT

Neuerungen bei Behindertenhilfe

Soziallandesrat Schneemann: „Mit Umsetzung der Harmonisierung der Persönlichen Assistenz verbessern wir für Menschen mit Behinderungen die gleichberechtigte Teilhabe am gesellschaftlichen Leben.“

… LACHEN WIRD

Kabarettstars auf der Burg Güssing

Der Kultur Sommer Güssing steht heuer ganz im Zeichen des Kabaretts und der Satire. Intendant Andreas Vitásek kündigte gemeinsam mit LH Hans Peter Doskozil das Who’s who der heimischen Kabarettszene an.

KOLUMNE

Saskia Jungnikl-Gossy

Willkommen zu Hause

Ein Pendlerleben

Fangen spielen. Ein Spiel, das uns seit der Kindheit begleitet, für das man nichts braucht und das da wie dort funktioniert. Egal, ob in der Stadt oder auf dem Land. Mein Sohn jedenfalls liebt es gerade. In der Stadt laufen wir durch die Straßen und lernen so neue Viertel und Gassen kennen. Manchmal hilft es dabei, einen Weg schneller hinter sich zu bringen, der sich mit einem Kleinkind eher dahinzieht. Am Wochenende waren wir auf dem Land und haben dort Fangen gespielt. Diesmal mit der Familie rund um die Güssinger Fischteiche. Gerade auf dem Land hat das Fangenspielen seinen Reiz. Die weiten Felder und Wiesen bieten Platz für endlose Verfolgungsjagden, die Luft ist frisch und alles fühlt sich viel freier an, wenn einem keine Betonbauten die Sicht und den Weg versperren. Es ist ein ganz anderes Gefühl als in der Stadt, aber genauso schön. Es kommt eben nicht auf den Ort an, sondern darauf, mit wem man zusammen ist.

Dabei ist schade zu sehen, dass viele Menschen heutzutage diese einfache Freude des Fangenspielens vergessen haben. Man gibt Kindern eine Konsole, technische Geräte, und dabei kann die gemeinsame Zeit viel simpler genutzt werden und lässt einen viel mehr sehen als in der digitalen Welt. Im Fall der Fischteiche nicht nur den wunderbaren Ausblick auf die Burg Güssing, sondern auch auf die Pflanzen- und Tierwelt. Da kam am Ende dann sogar ein Schwan angesegelt und ließ sich von uns mit Gras füttern. Das sind die Erinnerungen, die eine gemeinsame Zeit wertvoll machen.

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: Landesmedienservice, Adobe Stock, Pamela Russmann

Summer School in der **Klinik Oberwart**

Im vierten Jahr des Bestehens wird die Summer School der Gesundheit Burgenland erstmals auch in der neuen Klinik Oberwart abgehalten werden. Diese geht Anfang Mai 2024 planmäßig in den Patientenbetrieb.

Zielgruppe der Summer School sind Studierende der Humanmedizin. Drei Tage lang können sie das Besondere an einer Karriere in der Gesundheit Burgenland erleben. Unter dem Motto „Wo Spitzenmedizin auf burgenländische Herzlichkeit trifft“ können sie sich in einer familiären Atmosphäre über die medizinische Ausbildung informieren, Fachvorträge hören und an Workshops teilnehmen.

Von 3. bis 5. Juli 2024 sind Studierende vom 4. bis zum 6. Semester nach Oberwart und Bad Tatzmannsdorf zur Junior Summer School eingeladen, von 11. bis 13. September Studierende ab dem 8. Semester zur Senior Summer School der Gesundheit Burgenland.

Die Plätze sind limitiert. Die Kosten für die Teilnahme inklusive Nächtigung sowie die Verpflegung im Reduce Hotel Vital in Bad Tatzmannsdorf übernimmt die Gesundheit Burgenland, lediglich die Anreise ist selbstständig zu organisieren.

EXPERTE | WIRTSCHAFT

Wirtschaftliche Stabilisierung

Die aktuelle wirtschaftliche Situation ist herausfordernd. Wir haben zwar die Corona-Pandemie hinter uns. Der Konjunkturausblick für 2024 ist aber weiterhin verhalten.

Die Inflation ist in Österreich noch immer viel zu hoch, sodass die notwendigen Zinssenkungen wohl noch auf sich warten lassen. Das bringt viele Branchen unter Druck.

Es ist unter Volkswirtschaftsexperten unbestritten, dass Investitionen in einer schwierigen wirtschaftlichen Situation stimulierend auf die Wirtschaft wirken. Zuletzt hat der Chef des Instituts für Höhere Studien (IHS), Holger Bonin, zeitnahe öffentliche Investitionen im Hochbau wie auch Infrastrukturprojekte im Rahmen der Energiewende gefordert. Wir von der Landesholding Burgenland tun genau das. Als einer der wichtigsten Auftraggeber im Land investieren wir auch heuer in der Unternehmensgruppe einen dreistelligen Millionenbetrag genau in diesen Bereichen. Wir tragen damit wesentlich zur wirtschaftlichen Stabilisierung und Weiterentwicklung im Burgenland bei.

Hans Peter Rucker ist Geschäftsführer der Landesholding Burgenland

SONGCHALLENGE 2024

Anmeldungen noch bis 17. März 2024 möglich

Jugendlandesrätin Daniela Winkler und das Landesjugendreferat laden auch heuer zum Musikwettbewerb, bei dem Eigenkompositionen eingereicht werden können. Für die fünf von einer unabhängigen Jury am besten bewerteten Beiträge winken ein Gesamtpreisgeld von fast 15.000 Euro und ein Auftritt auf der Seebühne des 88,6 Seaside Festivals im Rahmen des See Openings. Anmeldeschluss ist der 17. März 2024.

Nähere Auskünfte finden sich auf www.songchallenge.at

WETTBEWERBE & STIPENDIEN

130.000 Euro für Kultur- und Wissenschaftsbewerbe

Auch 2024 fördert das Land Burgenland – zusätzlich zur klassischen Kultur- und Wissenschaftsförderung – Kunst und Wissenschaft mit einer Reihe von Wettbewerben und Stipendien in einer Gesamthöhe von mehr als 130.000 Euro. In acht verschiedenen Sparten stehen heuer insgesamt neun unterschiedliche Wettbewerbe zur Ausschreibung.
Im Bereich Kunst und Kultur gibt es sowohl bereits etablierte als auch neue Ausschreibungen, wie etwa Arbeitsstipendien, vor allem aber auch ein heuer erstmals ausgeschriebener Kinder- und Jugendbuchwettbewerb. Auf dem Gebiet der Wissenschaft sollen bewährte Wettbewerbe, wie etwa der renommierte Fred-Sinowatz-Wissenschaftspreis, den wissenschaftlichen Diskurs und die Entwicklung von Forschungsprojekten fördern.

Infos zu Ausschreibungen und Wettbewerben im Kulturbereich

Infos zu Ausschreibungen und Wettbewerben im Wissenschaftsbereich

Fotos: Adobe Stock, K. Zeiner, Landesholding Burgenland

Auf die RADLN, fertig, los!

Neben der Verbesserung der Radinfrastruktur soll den Burgenländerinnen und Burgenländern Lust aufs Radfahren gemacht werden. Ein Beitrag dazu ist die schon bekannte und beliebte Mitmachaktion „Burgenland radelt“.

„Burgenland radelt“ startet am 20. März
Von 20. März bis 30. September 2024 findet ein weiteres Mal die große Radfahr-Challenge „Burgenland radelt“ statt. Unter dem Motto „Jede Radfahrt zählt“ können wieder Radkilometer gesammelt werden. Ob zum Einkaufen, in die Arbeit oder zur Schule – jede Radfahrt lohnt sich.

Mitmachen ist einfach
Die Registrierung ist online auf www.burgenland.radelt.at oder in der neuen „Österreich radelt-App“ möglich. Für Personen ohne Internetzugang gibt es die Möglichkeit, die Kilometer in einem Fahrtenbuch zu erfassen. Das Fahrtenbuch gibt es in der Mobilitätszentrale Burgenland (Fanny-Elßler-Gasse 6, 7000 Eisenstadt). Unter 02682/21070 kann es auch telefonisch bestellt werden.

Radeln & gewinnen!
Teilnehmende, die es schaffen, bis 30. September mindestens 100 Kilometer zu radeln, können tolle Preise gewinnen. Es gibt bundesweite und burgenlandweite Verlosungen. Im Burgenland werden rund 50 Preise verlost. Hauptpreise sind ein Aufenthalt im Reduce Hotel Vital Bad Tatzmannsdorf, ein ÖBB-Reisegutschein sowie ein Fahrrad von Radwelt MichiKnopf.

Gemeinden, Betriebe und Vereine
Gemeinden, Betriebe und Vereine, die mitmachen wollen, können sich online auf www.burgenland.radelt.at/veranstalter registrieren bzw. sich bei Fragen zur Anmeldung an die Mobilitätszentrale Burgenland wenden. Im Herbst werden die besten Gemeinden, Betriebe und Vereine ausgezeichnet. Zur Unterstützung der Veranstalter findet am 20. März ein bundesweites Webinar statt.

Dorfevents
Zum Start von „Burgenland radelt“ finden zwischen 23. März und 21. April in 13 Gesunden Dörfern Anradel-Events statt. Die Mobilitätszentrale Burgenland unterstützt die Dörfer bei der Durchführung der Events mit Goodies, Preisen für ein Gewinnspiel, Foldern sowie Vorlagen für Plakate und/oder Hauswurfsendungen.

Teilnehmende Gemeinden sind Siegendorf, Zagersdorf, Draßburg, Forchtenstein, Königsdorf, Oberpullendorf, Markt St. Martin, Oberloisdorf, Ollersdorf, Ritzing, Stoob, Eberau und Rudersdorf.

Burgenland radelt zur Schule
Am 20. März startet auch die Aktion „Burgenland radelt zur Schule“. Alle Schulen (Volksschulen, Unterstufen, Oberstufen) können teilnehmen und am Schulweg und in der Freizeit Radkilometer sammeln. Auch eigene Lehrerteams sind möglich. Unter allen Klassen, die es schaffen, gemeinsam mindestens 500 Kilometer zu radeln, wird der Klassenpreis verlost: 500 Euro für die Klassenkassa.

Radfahren geht immer – ob im Winter oder im Sommer. Das haben die Burgenländerinnen und Burgenländer bei der Aktion „Winterradeln“ bewiesen. 405 Teilnehmende sind 2022/23 über 126.000 Kilometer geradelt. Eine lange Verschnaufpause gibt es nicht, denn auch im Frühling motivieren Events und Aktionen zum Radeln

Das Rad als klimaschonendes Alltagsverkehrsmittel wird im Burgenland immer beliebter

Die Biker von Masters of Dirt beeindrucken bei der Bike-Show am 16. März in Podersdorf mit spektakulären Stunts

Anradeln von Nord bis Süd

Auch der Burgenland Tourismus lädt im März zum Anradeln mit vielen tollen Radfesten im ganzen Land ein. Am 16. März wird heuer im ganzen Land „angeradelt“: An mehreren Locations wird am 16. März der Saisonauftakt in Szene gesetzt. In Podersdorf mit viel Action und einer Masters of Dirt-Demo-Show, und auf den Burgenland Trails in Lockenhaus kommen Mountainbike-Fans auf ihre Kosten. Die familienfreundliche Sonnenland Draisinentour wird in Oberpullendorf starten und in Markt St. Martin enden. In Bad Tatzmannsdorf wird es ein Familien-Anradeln am Bahntrassen-Radweg geben.

Und am 6. April können Klein und Groß unter dem Motto „Familienradeln“ den Rundweg um die Rohrbacher Teichwiesen radeln.

Mehr Infos unter www.burgenland.info

Fotos: Tanja Hofer, Stockito.com

„Dieser Ort atmet Geschichte“

Schlaining im Südburgenland avanciert immer mehr zum kulturtouristischen Hotspot der Region. 150.000 Besucherinnen und Besucher in den vergangenen drei Jahren beweisen die Strahlkraft der magischen Ritterburg. Um diese Kraft weiter auszubauen, investiert das Land Burgenland knapp 7,5 Millionen Euro für zukünftige Maßnahmen

TEXT: **MARTIN HOLLWECK**

„Dieser Ort atmet Geschichte, das spürt man.“ Standortleiter Norbert Darabos steht am Wehrgang der Burg Schlaining und blickt in die wunderschöne Landschaft des Südburgenlandes. Er koordinierte die Sonderausstellung „100 Jahre Burgenland“ und die Maßnahmen für die zukünftige Entwicklung. „Die Herausforderung ist: Wir machen aus einer Ausstellung vier“, erzählt Darabos. Nachdem die „100 Jahre Burgenland“-Ausstellung so erfolgreich angelaufen ist und um ein Jahr verlängert wurde, wird jetzt intensiv an den zukünftigen Aktivitäten gearbeitet. Neben dem Haus der Geschichte, der Friedensausstellung und einer wechselnden Sonderausstellung soll es auch ein Burgmuseum geben. „Die Besuchenden wollen mehr über die Burg erfahren. Das ist eine der wichtigsten Erkenntnisse“, berichtet Darabos.

Herzensangelegenheit

Für Landeshauptmann Hans Peter Doskozil ist die Entwicklung der Burg und der gesamten Region eine Her-

Fotos: Martin Hollweck

ES TUT SICH WAS AUF BURG SCHLAINING:
Standortleiter Norbert Darabos am Wehrgang der Burg

Infos: www.friedensburg.at

Die Burgarena wird modernisiert und auf 600 Sitzplätze aufgestockt

STILVOLLE KELLERGEWÖLBE: Das neu geschaffene Museum der Burggeschichte soll im Mai eröffnet werden

zensangelegenheit. „Ziele der nächsten Investitionsphase sollen die Steigerung der Nächtigungen, die Akquirierung neuer Kundensegmente, beispielsweise im Bereich Sport- und Freizeittourismus, die Optimierung der Veranstaltungsinfrastruktur und die Attraktivierung von Sonderausstellungen sein“, so der Landeshauptmann.

Von der Wehrburg zur Friedensburg
Es tut sich was in Schlaining! Unter dem Motto „Von der Wehrburg zur Friedensburg“ wird der inhaltliche Bogen vom Ursprung und der Errichtung der Burg bis zur heutigen Nutzung als Ausstellungszentrum und Sitz des Austrian Center for Peace (ACP) gespannt.

Die Pläne
Museum der Geschichte des Burgenlandes: Es wird eine inhaltliche und räumliche Verdichtung der Jubiläumsausstellung vorgenommen. Wissenschaftlich werden ergänzende Schwerpunkte gesetzt.

Burgenland aktuell
In einer sehr kompakten Form wird jährlich ein aktuelles Thema präsentiert und diskutiert.

Wechselausstellung
Im zweiten Obergeschoß der Burg ist eine Raumflucht für Wechselausstellungen vorgesehen. Hier werden historische, zeitgeschichtliche, politische und gesellschaftliche Themen mit Bezug auf das Burgenland präsentiert. Die erste Schau widmet sich der Zeit des nationalsozialistischen Terrors im Burgenland.

Interaktive Ausstellung zum Thema Frieden und Demokratie
Hier wird einer breiten Öffentlichkeit die Erfolgsgeschichte des Friedenszentrums, das seit seiner Gründung 1982 seinen Sitz auf der Burg Schlaining hat und von hier aus intentional agiert, nähergebracht.

Museum der Burggeschichte
Dieser Teil ist wichtig für die inhaltliche Gesamtheit des Standorts. Im Rahmen der Errichtung des Museums wird im neu geschaffenen Ausstellungsbereich im Keller und auf dem gesamten Areal der Burg die Baugeschichte sowie die Geschichte der Bewohner*innen der Burg, wie Andreas Baumkircher und Carolus Clusisus, ausführlich dargestellt. Die Eröffnung der neu gestalteten Flächen und des neuen Burgmuseums ist für Mai 2024 geplant.

Weitere Vorhaben
Die Burgarena wird saniert und auf 600 Plätze aufgestockt und der bestehende Ticketing- und Shopbereich vom Innenbereich der Burg in das leer stehende Objekte unmittelbar neben der Burgbrücke verlegt. Eine Teambilding Area und Bike-Trails sowie 3D-Bogenschießen sollen das stimmige Angebot abrunden.

(HOCHSCHUL-)BILDUNG IM BURGENLAND

Gemeinsamer Infotag der Fachhochschule und der Pädagogischen Hochschule. Am Samstag, dem 16. März 2024, öffnen die Fachhochschule Burgenland und die Private Pädagogische Hochschule Burgenland ihre Türen für Studieninteressierte

TEXT: **MARTIN HOLLWECK**

Unter dem Motto „Wir bringen Studium & Information“ zusammen lädt die FH Burgenland am Samstag, 16. März, zum Infotag nach Eisenstadt und Pinkafeld. Von 9 bis 14 Uhr können sich Interessierte über ihr Wunschstudium informieren. Studiengangsleiter*innen stellen ihre Bachelor-, Master- und PhD-Studiengänge vor. Für Fragen stehen Expert*innen und Studierende zur Verfügung. Live-Eindrücke der Studienzentren in Eisenstadt und Pinkafeld bietet eine Campus-Tour. Neu ab Herbst sind die Bachelorstudiengänge Logotherapie, Ergotherapie und Wirtschaftsinformatik.

Fokus Lehrerausbildung

Gemeinsam begeistern, Lehrer*in werden! So lautet das Motto beim Infotag der PPH Burgenland am 16. März. Von 9 bis 14 Uhr bietet sich die Gelegenheit, das vielfältige Studienangebot kennenzulernen, sich mit Studierenden und Lehrenden auszutauschen, hilfreiche Tipps für das Aufnahmeverfahren zu erhalten und im Rahmen eines persönlichen Treffens die familiäre Atmosphäre an der PPH Burgenland zu erleben.

Website PPH: www.ph-burgenland.at

Starthilfe fürs Medizinstudium

Burgenländische Maturantinnen und Maturanten erhalten in den Osterferien bzw. an schulfreien Tagen wieder kostenlose Unterstützung für ihre Vorbereitung auf den Aufnahmetest zum Medizinstudium. Die Kurse finden an den Studienzentren der FH Burgenland statt. Auch heuer sind die Vorbereitungskurse, die das Land in Kooperation mit der Fachhochschule Burgenland anbietet, kostenlos.

Anmeldung: bis 18. März 2024 unter medat@fh-burgenland.at
Infos: www.fh-burgenland.at

Fotos: FH Burgenland, PPH Burgenland

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:

AUSFLUGSZIELE

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

MAGAZIN

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

EVENTKALENDER

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

TOP-100-LOKALE

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

GEWINNSPIELE

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

E-PAPER

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

FOTO: ANDREAS HOFER PHOTOGRAPHY

„Das Burgenland ist Vorreiter im Gesundheitswesen“

Franz Öller, kaufmännischer Geschäftsführer der Gesundheit Burgenland, spricht im Interview über das dynamische Gesundheitswesen im Burgenland, die Maßnahmen gegen den Fachkräftemangel und seine persönliche Verbindung zum Burgenland

INTERVIEW: **CHRISTIAN UCHANN**

Sie sind seit 1. Dezember 2023 im Amt. Ihr bisheriger Eindruck?
Generell muss ich sagen, dass sich das Gesundheitswesen im Burgenland sehr dynamisch entwickelt. Für die politischen Verantwortungsträger ist wesentlich, regionale und gut ausdifferenzierte Versorgungsstrukturen in den unterschiedlichsten Fachbereichen zu haben und zu etablieren. Das war auch einer der Gründe, warum ich ins Burgenland gewechselt bin.

Wie funktioniert die Zusammenarbeit mit ihrem Geschäftsführer-Kollegen Stephan Kriwanek?
Wir ergänzen uns sehr gut. Er mit seiner Expertise im medizinischen, ich im gesundheitsökonomischen Bereich. Beides ist wichtig für eine nachhaltige Weiterentwicklung eines Gesundheitsbetriebs.

Wie ist der aktuelle Stand bei der neuen Klinik Oberwart?
Wir sind sowohl zeitlich als auch finanziell im Plan und sehen der Inbetriebnahme Anfang Mai sehr positiv entgegen.

Eine öfter von Landeshauptmann Hans Peter Doskozil genannte Zielsetzung ist die „Rückholung“ der Gastpatienten ins Burgenland. Ihre Einschätzung dazu?

ZUR PERSON

Mag. Franz Öller, MBA MPH, Jahrgang 1974 und aus Graz stammend, studierte Betriebswirtschaft in Graz, Public Health in Manchester und errang einen MBA in New Jersey/USA. Nach seinen Studien war er unter anderem bei der Wirtschafts- und Steuerberatung BDO als Berater mit Schwerpunkt Public Health tätig. 2012 wurde er im Kardinal-Schwarzenberg-Klinikum in Schwarzach im Pongau Assistent der Geschäftsleitung. 2015 wechselte Franz Öller in die Geschäftsführung der Tauernkliniken GmbH, dort blieb er bis Juli 2023. Bis unmittelbar vor seinem Wechsel ins Burgenland war er auch Geschäftsführer deren Holding, der Gesundheit Innergebirg GmbH. Er ist weiters Lehrbeauftragter zu eHealth-Projektmanagement an der FH Joanneum Graz. Mag. Öller ist verheiratet und hat zwei Töchter.

Wir werden den Burgenländerinnen und Burgenländern klar kommunizieren, an welchen Standorten wir welche Leistungen anbieten. Ich denke, dass wir hier auf einem guten Weg sind – und dieser Weg lautet: mehr regionale Versorgung. Mit diesem guten und ausdifferenzierten Leistungsangebot werden wir auch diese politische Zielsetzung schaffen.

Vor Kurzem wurde ein sehr attraktives Gehaltspaket für die nicht-ärztlichen Gesundheitsberufe in den burgenländischen Krankenanstalten präsentiert – vor allem eine Maßnahme gegen den Fachkräftemangel?
Es gibt zwei Faktoren, die für Mitarbeiter im Gesundheitswesen wichtig sind. Einerseits die Gehaltssituation sowohl im ärztlichen als auch im pflegerischen Bereich. Hier sind wir im Burgenland Vorreiter. Die andere Thematik sind die Rahmenbedingungen, wie etwa Wohnmöglichkeiten, Kinderbetreuung, flexible Arbeitszeitmodelle sowie Teilzeitbeschäftigung. Die Medizin wird bekanntlich weiblicher.

Foto: R. Gombas

Der erfahrene Gesundheitsmanager Franz Öller (Foto) bildet mit dem Arzt Stephan Kriwanek die Doppelspitze der Gesundheit Burgenland, der burgenländischen Krankenanstalten-Gesellschaft

Sie haben bei Ihrer Bestellung die pionierhafte Rolle des Burgenlandes gelobt. Sind Sie bislang in Ihrer Einschätzung bestätigt worden?
Man muss es der Politik hoch anrechnen, dass sie so intensiv in die medizinische Versorgung der Bevölkerung investiert. Man hat hier erkannt, dass nicht nur Sparmaßnahmen und Kostendämpfungen die Allheilmittel sind, sondern vor allem die Fragen: Wie versorge ich die Bevölkerung und welche Strukturen verwende ich für die Versorgung? Das ist in den anderen Bundesländern so nicht erkennbar wie hier. Deshalb nimmt das Burgenland im Gesundheitswesen eine Vorreiterrolle ein.

Zum Abschluss eine persönliche Frage: Ihre bisherige Verbindung zum Burgenland?
Ich habe früher mit meiner Familie Thermenurlaube im Burgenland gemacht, in Bad Tatzmannsdorf und Lutzmannsburg. Ich freue mich jedenfalls, die Menschen im Burgenland besser kennenzulernen, so wie auch die vielfältige Kultur im Land.

Gesundheitsberufepaket 2024

EINIGE MASSNAHMEN IM DETAIL

- **10 Prozent mehr Pflegestellen** in den landesfinanzierten Kliniken (bis Herbst 2024)
- **Erhöhung der Monatsgehälter** aller nicht-ärztlichen Gesundheitsberufe um bis zu 420 Euro monatlich (brutto, 14 Mal pro Jahr) – analog zur „Marktzulage“ im Ärztepaket 2023, die Weiterführung des Zweckzuschusses für Pflegeberufe ist inkludiert
- **Erhöhung der Zulagen für Führungskräfte** (Stationen, Bereiche) in den Gesundheitsberufen um bis zu 300 Euro monatlich (brutto, 14 Mal pro Jahr; Stellvertreter: 150 Euro) – Bonus für die Übernahme von Verantwortung
- **Extra-Gehaltszulage** in Höhe von 120 Euro (Brutto, 14 Mal pro Jahr) für jene Angehörige der **Assistenzberufe**, die mindestens **dreißig Jahre Erfahrung** im Beruf haben
- **Neue Berufsgruppe Stationsassistenz** wird nach dem erfolgreichen Probebetrieb in der Klinik Oberwart fix ins Landesbedienstetengesetz aufgenommen – Entlastung der Pflegeberufe bei hauswirtschaftlichen Tätigkeiten und Betreuungsleistungen
- **Errichtung von Betriebskindergärten** an allen Spitalsstandorten – beginnend mit Klinik Oberwart

Frage 1

Was ist deine Stärke?

Ohne Worte

Unternehmen in der Baubranche sind oft männerdominiert. Im Burgenland ist das nicht so. **Melanie Piskernik** ist die neue Geschäftsführerin der SOWO – So Wohnt Burgenland GmbH. Gemeinsam mit ihrem Team optimiert sie die Pflegeinfrastruktur für eine wohnortnahe Versorgung. Unter dem Motto „Eigentum zum Errichtungspreis“ wird in Pinkafeld das erste Pilotprojekt im landeseigenen Wohnbau fertiggestellt

Fotos: Nina Haider, Christian Uchanna

Frage 2

Was ist dir bei der Arbeit wichtig?

Frage 3

Was ist dein Ausgleich?

morgen

Die Zukunft im Blick

LR Heinrich Dorner zeigt sich über die positive BAST-Bilanz erfreut

BAST wird ausgeweitet

Nach bereits sechs Monaten Betrieb des Burgenländischen Anruf-Sammeltaxis (BAST) im Mittel- und Südburgenland ziehen die Verkehrsbetriebe Burgenland eine positive Bilanz. Sie verzeichnen fast 19.000 beförderte Fahrgäste und mittlerweile durchschnittlich 250 Fahrten pro Tag.

Ab 1. Juli 2024 wird das BAST auf den Bezirk Mattersburg ausgeweitet. Auch in den bestehenden BAST-Gebieten kann sich die Bevölkerung ab 1. Juli über Neuerungen freuen. Die Bedienzeiten werden von aktuell Montag bis Freitag auf Samstag und Sonntag erweitert.

Im Laufe des Jahres wird auch die Planung für das BAST in den Bezirken Eisenstadt, Eisenstadt-Umgebung und Neusiedl am See aufgenommen. Der Betriebsstart soll am 1. Jänner 2025 erfolgen und die burgenlandweite Abdeckung mit einem flächendeckenden Mobilitätssystem garantieren.

DIE ZUKUNFTSZAHL

8.200

2.227 Kinder haben mehr als **8.200** kostenfreie Nachhilfestunden, die vom Land angeboten wurden, in Anspruch genommen

Der geplante Bachelorstudiengang bildet Informatikerinnen und Informatiker aus, die ein tiefes Verständnis für Prozesse und Abläufe in Unternehmen haben

Neuer **Bachelorstudiengang**

Ab Herbst 2024 bietet die FH Burgenland am Standort Eisenstadt einen neuen Bachelorstudiengang für Wirtschaftsinformatik an

Absolventinnen und Absolventen des neuen Studiums sollen die digitale und ökologische Transformation vorantreiben können. Ihre Job- und Karriereaussichten sind bestens.

Jobgarantie

„Wir freuen uns sehr über die Möglichkeit, nun auch im Burgenland die begehrte Ausbildung zur Wirtschaftsinformatikerin bzw. zum Wirtschaftsinformatiker anbieten zu können“, betont der Leiter des Departments Informationstechnologie der FH Burgenland, Christian Büll: „Der neue Studiengang bringt den Absolventinnen und Absolventen quasi eine Jobgarantie und beste Aussichten für das Berufsleben und ergänzt unser bestehendes Set an praxisorientierten Angeboten im Bereich der Informationstechnologie optimal.“

Sechs Semester

Das Studium wird – vorbehaltlich der Genehmigung durch die AQ Austria – sechs Semester dauern, schließt mit dem akademischen Grad Bachelor of Science in Engineering (BSc) ab und ist berufsbegleitend, also mit Präsenzterminen Freitagnachmittag und Samstag, etwa vierzehntägig konzipiert. Gelehrt wird am Studienstandort Eisenstadt. Es fallen keine Studiengebühren an.

Nähere Informationen und die Möglichkeit zur Anmeldung wird es demnächst auf der Website der FH Burgenland geben: www.fh-burgenland.at

Fotos: Landesmedienservice, FH Burgenland

Siegerfoto

Verena aus Nikitsch: eine berauschende Motto-Ballnacht beim KUGA-Ball in Großwarasdorf mit meiner Gang :)

Mein Burgenland Fotowettbewerb

„Elegant am Ball“ versus **„ausgefallen am Gschnas“** waren die Themen für den aktuellen „Mein Burgenland“-Fotowettbewerb. Das Siegerfoto kommt von Verena aus Nikitsch und zeigt die gute Stimmung beim KUGA-Ball in Großwarasdorf. Dafür gibt es zwei Karten für das Butterfly Dance-Festival. Wir gratulieren! Mein Burgenland bedankt sich für die zahlreichen Einsendungen

Anja aus Eisenstadt: Gala 30 Jahre Esterházy Stiftung im Haydnsaal – ein wunderschöner Abend mit netten Menschen und dem perfekten Vintage-Kleid

Desirée aus Weiden am See/ Faschingsumzug in Frauenkirchen: „Als große Harry-Potter-Fans haben wir uns einen langjährigen Traum erfüllt – ein Mal in die Rollen unserer Stars zu schlüpfen“

Sigrid aus Neckenmarkt/ Vor dem Gschnas in Neckenmarkt zu Hause bei Sigrid. Wichtiger Hinweis: Die Haare sind echt

Sandra aus Güttenbach: viel Spaß beim Kostümieren

Fotos: ZVG

Der Weltstar aus Gamischdorf

Der Schmuckkünstler Peter Skubic ist Anfang Februar im 89. Lebensjahr gestorben. Der gebürtige Serbe lebte seit 1989 in Gamischdorf bei St. Michael (Bezirk Güssing). Seine Schmuckstücke sind in den bedeutendsten Museen und Sammlungen der Welt zu finden

TEXT: **MARTIN HOLLWECK**

Foto: Jürgen Rapp

Es ist die Neugierde, was passiert, was noch geht. Darum mache ich die Sache weiter“, erklärte Peter Skubic anlässlich seines 80. Geburtstags vor neun Jahren. Die Neugierde als Antriebskraft hat ihn zu vielen beeindruckenden Werken inspiriert.

Internationale Anerkennung fand Skubic mit seinen filigranen Schmuckstücken, Ringen, Broschen und Anhängern mit anmutigen Tentakeln aus Stahldraht. Auf der Suche nach immer neuen Ausdrucksformen fertigte der Metallkünstler aber auch Skulpturen und Rauminstallationen an.

Schmuck als geistige Disziplin

Für Skubic war „Schmuck eine geistige Disziplin“. Sein Werk ist in den Kontext der österreichischen Kunstszene seit den 1960er-Jahren zu stellen. Damals entstanden Skubic’ erste freie Goldschmiedearbeiten, und schon bald zählte er zu den international beachteten Erneuerern des Metiers.

Über seine Lehrtätigkeit als Professor in Köln und zahlreiche Gastprofessuren besaß Skubic einen bedeutenden Einfluss auch in der jungen Gestalterszene. Widerborstigkeit und Radikalität bis zur körperlichen Verletzung gehörten zu seinen zentralen Gestaltungsprinzipien.

Der Künstler Peter Skubic verstand das Schmuckmachen als Abenteuer, Körperaktion, schöpferische Befreiungstat und Grenzüberschreitung. In seinem Genre war er eine Ausnahmeerscheinung

Faszination Spiegel

In seinen letzten Werken beschäftigte sich Skubic vor allem mit Spiegeln. „Spiegel sind nicht sichtbar. Spiegel reflektieren die Umgebung. Und das fasziniert mich – auch diese Mystik der Spiegel. Wenn man die Sachen anschaut, entstehen imaginäre Räume, in die man visuell hineingehen kann. Das ist das Leben dieser Arbeiten“, erklärte der Künstler.

Pannonisch benamsen

Pannonische Ortsnamen zirpen oft wie Vögel. Entsprechend ornithologisch sind manchmal die dazugehörigen Assoziationen

KOLUMNE: **WOLFGANG WEISGRAM**

Unlängst erzählte die Wirtin, dass und warum sie Preßburg besucht habe. Sie hob an mit diesen Worten: „Unlängst war ich in Bratislava.“ Noch bevor sie beginnen konnte, die Vorzüge dieser schönen Stadt zu preisen, fragte sie der jüngere der zwei Jakobiner, warum sie denn stets Bratislava sage, wenn sie doch eh von Preßburg rede. Sie verstand die Frage nicht. Aber das war dann schon ein Teil der Antwort. Und so wurde, wieder einmal, ein fester Gesprächsfaden geknüpft zwischen Schank und Tisch. Wie es sich eben gehört in der Tratschecke des Wirtshauses.

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

Die Benamsung pannonischer Städte ist immer wieder ein besonderer Tratschinhalt. Nicht nur, dass die pannonische Vielsprachigkeit zwischen Apetlon und Apatin wunderbare Blüten hervorgebracht hat. Zu manchen Zeiten war die Verwendung des einen oder anderen Namens fast wie ein Bekenntnis. Wer, zum Beispiel nur, Preßburg sagte statt Bratislava, galt taxfrei als Revanchist. Agram zu sagen und nicht Zagreb galt bis hinauf nach Laibach als jugoslawische Fahnenfrage. „Dagegen sind unsere heutigen Korrektheitsvorschriften fast ein Lercherlschas“, hob der ältere Jakobiner die Beobachtung auf ein beinahe ornithologisches Niveau.

„Am schönsten“, mischte sich nun der blaurote Methusalem ein, bevor der wegen seiner G’scheitheit Siebener Genannte das tun hätte können, „lässt sich dies an Preßburg zeigen. An Bratislava, wie die Wirtin zu sagen beliebt.“ Also an Pozsony, wie der Ödenburger Feri meint, der hin und wieder vorbeischaut. Immerhin war dieses Pozsony einst Hauptstadt des Ungarlandes. Die Slowaken hießen sie unverdrossen und bedenkenlos: Prešporok.

Erst als nach dem Ersten Weltkrieg die Verhältnisse so ins Heutige durcheinander gerieten, brauchte die Stadt, die dem als „Vierburgenland“ heraufdämmernden Burgenland als vierte „Burg“ dienen sollte und um die Tschechen und Ungarn stritten, einen ganz anderen Namen. Im Februar 1919 taufte man auf tschechoslowakischer Seite Prešporok um auf Bratislav. Da war aber erst recht kein Fried’. Denn die Endsilbe „-av“ klang den Slowaken ein bisserl zu tschechisch. Und also wurde im März 1919 der neue Name – Bratislava – verkündet; im Amtsblatt, das freilich immer noch unter Prešporok firmierte.

Von Kriegsende bis in diesen März trug die schöne Stadt kurzzeitig noch einen weiteren Namen. „Um den ist’s wirklich ewig schad“, meinte der Blaurote. Denn Bratislava, Pozsony, Preßburg hieß damals Wilsonovo mesto, Wilsonstadt; benannt nach dem US-Präsidenten Woodrow Wilson. Der hatte den Völkern das Selbstbestimmungsrecht versprochen. Das war ein etwas naives, jedenfalls voreiliges Versprechen. Aber immerhin eines, das bis heute hilft, den Gesprächsfaden immer wieder fest zu knüpfen zwischen Schank und Tisch.

Illustrationen: Designed by macrovector/Freepik, Roseneder

prost&mahlzeit

Das Rezept des Monats auf einen Blick

Rezept vom
Gasthaus Zum fröhlichen Arbeiter
aus Apetlon

Das Rezept für Balasn findet man nur noch in handgeschriebenen Kochbüchern, und das nur in ein paar Dörfern im Herzen des Seewinkels. Es sind herrlich mürbe Teigtaschen mit einer süßen Mischung aus geriebenen Winteräpfeln, Zucker, Zimt und Rum, die in Schmalz oder Pflanzenöl herausgebacken werden. Ein Mädchen, das die Balasn nicht schön „raftln“ konnte, durfte in alten Zeiten erst gar nicht heiraten.
Im Gasthaus Zum fröhlichen Arbeiter in Apetlon wird ein solches handgeschriebenes Rezept gehütet. Hannes Tschida hält die kulinarischen Traditionen des Burgenlandes hoch, sei es die Jagd, der Sautanz oder alte Spezialitäten wie Schmerstrudel. Herrlich gemütlich ist es dort auch, die Weinauswahl beachtlich. Der Falstaff hat das Lokal von Hannes Tschida zum besten Landgasthaus 2023 gekürt.
www.froehlicherarbeiter.at

Balasn – süßes Geheimnis des Seewinkels

ZUTATEN für ca. 65 Stück

Für den Teig
- ½ l Milch
- 1 kg Mehl
- 250 g Butter
- 9 Dotter
- 2 EL Staubzucker
- 2 EL Rum
- Salz

Für die Fülle
- 3 kg Äpfel, geraspelt
- Zucker, Zimt
- Zitronen

ZUBEREITUNG
Für den Teig Mehl und Butter abbröseln. Fingerwarme Milch, Dotter, Rum, Staubzucker und eine Prise Salz verrühren und dazugeben. Mit dem Kochlöffel oder der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten.
Für die Fülle die Äpfel raspeln und mit Zimt und Zitrone verfeinern.
Den Teig teilen und zu Rollen formen. In kleine Stücke teilen, zu Kugeln rollen und diese zu runden Teigflecken auswalken. In die Mitte ca. 1 TL Äpfel geben und einen zweiten Teigfleck drauflegen. Mit den Fingern (siehe Foto) „rafteln“. In heißem Schmalz oder Öl ausbacken, bis die Ränder knusprig sind, danach mit Staubzucker bestreuen.

ANRICHTEN
Im Gasthaus Zum fröhlichen Arbeiter serviert man eine Süßwein-Zabaione dazu.

Fotos: Gasthaus Zum fröhlichen Arbeiter/Familie Tschida, Sigrid Weiss/Genuss Burgenland

PRODUKT DES MONATS

ausgewählt von Max Stiegl

Kerbel: frühlingshaft grün und jugendlich frisch

Nichts schmeckt so nach Frühling wie frische, wilde Kräuter. Bereits seit ein paar Wochen gedeiht der wilde Kerbel – ein wunderbares Kraut mit einzigartigem Geschmack

Das erste Grün, das aus der Erde stößt, vibriert nur so vor gerade erwachten Aromen. Wer es genießt, der fühlt auf der Zunge all die wundersame Kraft, mit der die noch winzige Pflanze in den kommenden Monaten zu blühender Größe getrieben wird.

Einst waren frische Wildpflanzen ein wichtiger Teil der bäuerlichen Kost. Vor allem im Frühling, wenn die Bauern schon sehr lange kein frisches Gemüse oder Obst mehr gesehen hatten, aber schon Kraft für die Feldarbeit brauchten, versorgten sie sich mit den ersten frischen Vitaminen, Bitter- und Mineralstoffen. Zartbitterer junger Löwenzahn und knackige Vogelmiere, krautige Schafgarbe und nach Gurken duftender Borretsch wurden in Salate gemischt, mit etwas Schmalz eingemacht, oder fein geschnitten in heiße Suppen gerührt.

Wildkräuter sammeln macht Spaß

Heute sind wir in der glücklichen Lage, den ganzen Winter über frisches Grün- (und Rot- und Blau-) Zeug genießen zu können – und Wildkräuter einfach deshalb zu sammeln, weil es großen Spaß macht und sie so unwiderstehlich gut schmecken. Und es ist höchste Zeit, sich auf den Weg zu machen!

Eine der ersten Kräuterpflanzen des jungen Jahres, die sich meist schon im späten Winter blicken lässt, ist der wilde Kerbel. Er hat einen ganz wunderbaren, eigenen Geschmack: eine Portion Anis, ein Hauch Kümmel, eine Idee Lakritze, gleichzeitig frühlingshaft-grün, jugendlich frisch – eine noble, verspielt-raffinierte Variante des ruppigen Estragon.

Seit ein paar Wochen wuchert er in und um Purbach wortwörtlich wie Unkraut, besonders gern an feuchtsonnnigen Hängen und unter noch blattlosem Gebüsch. Er ist so reichlich vorhanden, dass Sie mit ein paar Handgriffen mehr als genug für mehrere Mahlzeiten gesammelt haben. In feuchte Küchenrolle gewickelt und/oder in ein Plastiksackerl gepackt, hält er sich im Kühlschrank problemlos mehrere Tage.

Für Suppen und Saucen

Wir verwenden ihn im Gut Purbach besonders gerne für Suppen und Saucen, etwa für eine klassische Sauce Gribiche. Er harmoniert ganz wunderbar mit anderen traditionellen Frühlingsdelikatessen wie Morcheln oder frischen Eiern. Damit sein herrliches Aroma erhalten bleibt, darf er nicht zu sehr erhitzt werden, sondern sollte immer erst kurz vorm Servieren in die Speise gemischt oder darübergestreut werden.

ACHTUNG: Wenn Sie Kerbel einmal begegnet sind und gekostet haben, ist sein Aussehen und Geruch unverkennbar. Weil er aber einigen giftigen Pflanzen ähnelt, gilt wie immer: Sammeln und essen Sie nur, was Sie sicher kennen, und fragen Sie im Zweifelsfall unbedingt jemanden, der sich auskennt!

ZUR PERSON

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

Fotos: Pertramer, Stine Christiansen

Pochierter Lauch
mit Kerbelsauce Gribiche

Für den Teig: ● 5-6 Stangen Lauch, zugeputzt ● 2 Teelöffel Dijonsenf ● 1 Esslöffel Rotweinessig ● 175 ml neutrales Öl ● 1 Esslöffel Kapern, abgetropft und grob gehackt ● 4 Cornichons, fein gehackt ● Eine Handvoll Kerbel, fein gehackt ● 3 Eier, hart gekocht, geschält und gewürfelt ● Salz und Pfeffer

Für die Sauce Senf, Essig, Salz und Pfeffer gut verquirlen. Das Öl in einem dünnen Strahl einrühren, ähnlich wie bei der Zubereitung einer Mayonnaise. Die Kapern, die Kräuter und die gehackten Eier unterrühren (sollte sich die Sauce trennen, einen Esslöffel kochendes Wasser unterrühren).
In einer Pfanne Salzwasser zum Kochen bringen, Lauchstangen bei schwacher Hitze rund 15 Minuten darin köcheln. Garprobe: Eine über die Gabel gelegte Stange sollte sich leicht biegen, aber nicht knicken, denn dann wäre sie zerkocht. Lauch in einem Sieb abtropfen lassen, die Stangen sollen ganz bleiben.

Lauch auf den Teller legen und mit etwas Zitronensaft und Olivenöl beträufeln. Mit der Sauce Gribiche anrichten, mit extra Kerbel garnieren und servieren.

Die Lämmer sind da

Ein aufgeregtes Treiben herrscht gerade in der Bio-Schafzucht Hautzinger in Tadten, denn im Stall wuseln ein paar Hundert kleine Lämmer herum. Sobald diese groß genug sind, wird die Schafmilch der Muttertiere zu herrlichem Joghurt, Topfen und Schafkäse in Bio-Qualität verarbeitet

TEXT: **SIGRID WEISS/GENUSS BURGENLAND**

Nicht umsonst gelten Lämmer als Frühlingsboten – Ende Jänner werden sie geboren und rund um die Osterzeit sind sie kräftige, äußerst lebendige Jungtiere, die von der Lebenskraft der Natur zeugen. Hier in Tadten meint es das Schicksal gut mit ihnen. Bei Christa und Wolfgang Hautzinger leben sie im Winter in einem großzügigen, offenen, sonnigen Stall, in einer Herde, wie es dem Naturell der Schafe entspricht. Auslauf gibt es hier genug. Border Collie Ida lässt seine Herde nicht aus den Augen und auch die Hühner finden es im Stall der Schafe spannender als in ihrem eigenen. So sieht ein tierwohlgerechtes Leben aus.

So sieht ein gutes Schafsleben aus

Die Hautzingers haben sich der Philosophie einer biologischen Kreislaufwirtschaft verschrieben. Das bedeutet viel Arbeit: Das biozertifizierte Futter für die Tiere wird selbst angebaut, Luzerne und Heu stammen aus dem Nationalpark Neusiedler See – Seewinkel. Im Winter bekommen die Milchschafe noch eine kräftige Mischung aus Mais, Gerste und Triticale gefüttert. Und im Sommer geht es auf die Weiden. Die Produkte werden persönlich am Hof erzeugt und in Direktvermarktung vertrieben – im Hofladen, auf Märkten, in Greißlereien und an Gastronomen, die ehrliche, regionale Lebensmittel schätzen. Treue Kunden bringen die Gläser gerne selbst zurück.

Fotos: Genuss Burgenland/Sigrid Weiß, Birgit Machtinger

Die Hingabe der Familie Hautzinger schmeckt man in jedem der vielen Produkte

Geht's den Tieren gut, geht's allen gut – ganz in diesem Sinne funktioniert die biologische Kreislaufwirtschaft der Bio-Schafzucht Hautzinger in Tadten

Rohmilch, Schafkäse, Lammwürstel & Co

Sobald die Lämmer groß genug sind, kann sich Christa Hautzinger der Joghurt- und Käseproduktion widmen. Die Milchschafe – eine eigene Kreuzung aus französischen Lacaune-Schafen und Ostfriesischen Milchschafen – geben nun bis November Milch. Von der Melkstation wird die Rohmilch direkt nebenan in die Käserei gepumpt und direkt verarbeitet; täglich frisch, versteht sich. Im Hofladen und auf den Märkten bekommt man daher Rohmilch, Topfen und Schafjoghurt. Vom Schafkäse gibt es einige Auswahl: frischer Käse mit Bärlauch, Basilikum oder getrockneten Paradeisern verfeinert, Schafmilch-Camembert, Räucherkäse und den Schaferino, der sich wie Pecorino zum Reiben eignet.

So nahe am Naturprodukt, der Rohmilch der Schafe, ist die Käserei eine spannende Sache. Denn je nachdem, wie das Futter auf der Weide ist, und mit dem Fortschreiten des Sommers verändert sich die Milch, sie wird weniger, dafür fetter und gehaltvoller und verändert auch Konsistenz und Geschmack des Rohmilchkäses. „Der Herbstkäse ist der beste, er ist cremiger, weicher", findet Christa Hautzinger.

Nach einem sonnigen Sommer auf der Weide wird auch das Fleisch verwertet. Eine logische Konsequenz aus der Milchwirtschaft. Denn ohne Lämmer gäben auch Milchschafe keine Milch – und die Herde vermehrt sich jedes Frühjahr rasant. Ein bis drei Lämmer wirft ein Mutterschaf, zu viele, um die Größe der Herde konstant zu halten. Deshalb wird in der Bio-Schafzucht Hautzinger auch selbst geschlachtet, möglichst stressfrei und ohne lange Transportwege. Frisches Lammfleisch gibt es ab dem Sommer auf Vorbestellung oder tiefgekühlt. Außerdem werden am Hof herrlich würzige Lammfleisch- und Lammleberaufstriche hergestellt. Die Fleischerei Karlo in Pamhagen macht dazu noch Lamm-Hartwürste für die Hautzingers. So entstehen auch haltbare Produkte, die im Winter verkauft werden können.

Wo bekommt man den Bio-Schafkäse?

Der Hofladen – ab März wieder täglich geöffnet – der Hautzingers in Tadten im Seewinkel ist vielleicht ein wenig abgelegen, deswegen kommen sie ihren Kunden entgegen. Man findet ihren Stand regelmäßig am Bauernmarkt in Neusiedl am See und in Parndorf am Markt der Erde. Dazu findet man Hautzingers Bio-Schafprodukte auch in vielen Greißlereien, wie etwa dem Weinwerk in Neusiedl am See. Auch viele Heurige und Gastwirte servieren Hautzingers Schafkäse.

www.schafzucht-hautzinger.at

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.

Hans Peter Doskozil wurde von Bundespräsident Alexander Van der Bellen als Landeshauptmann angelobt

Fünf Jahre Landeshauptmann Doskozil

Seit 28. Februar 2019 amtiert Hans Peter Doskozil als Landeshauptmann. Viele Reformprojekte der letzten fünf Jahre tragen seine Handschrift. Mein Burgenland hat Doskozil über seine bisherige Amtszeit befragt

Gestalteten sich die letzten fünf Jahre für Sie wie erwartet?
Seit meiner Amtsübernahme gab es keinen „Regelbetrieb" – auf die Corona-Pandemie folgten Energie- und Teuerungskrise. Im Burgenland haben wir rasch und zielgerichtet auf diese Entwicklungen reagiert und setzen das bundesweit größte Anti-Teuerungspaket um.

Welche Bilanz ziehen Sie über die letzten fünf Jahre?
Trotz der großen internationalen Herausforderungen ist es gelungen, das Regierungsprogramm, den „Zukunftsplan Burgenland", bereits ein Jahr vor Ende der Regierungsperiode fast vollständig umzusetzen. Das Burgenland gilt in vielen Bereichen als Vorreiter.

Oft ist die Rede vom „burgenländischen Weg". Was darf man sich darunter vorstellen?
Beispielhaft ist die Gesundheitsoffensive, in deren Rahmen wir, gegen den Trend, keine Krankenhäuser schließen, sondern neue bauen. Wir haben eine Garantie für fünf Spitäler abgegeben und investieren in Spitzenmedizin. Die Menschen verdienen eine wohnortnahe, leistbare und hochwertige medizinische Versorgung – unabhängig von ihrem Vermögen. Das Krankenhaus Oberwart wird im Mai eröffnet und mit dem laufenden Landesbudget abfinanziert sein. So etwas kann gelingen, wenn man bestehende Systeme hinterfragt und neue Wege beschreitet.

Wo geht das Burgenland noch eigene Wege?
Etwa mit dem Mindestlohn: Wenn Menschen, die 40 Stunden die Woche arbeiten, kein lebenswertes Dasein mehr fristen können, dann läuft etwas falsch. Auch der Gratiskindergarten, die Bio-Wende und die Etablierung eines neuen Pflegekonzepts, das beispielsweise betreuenden Angehörigen und Vertrauenspersonen eine Anstellung ermöglicht, sind entscheidende Initiativen, wenn es darum geht, heute Verantwortung für die nachfolgenden Generationen zu übernehmen.

Womit beschäftigen Sie sich im Moment?
Die Entlastung der Bevölkerung von der in Österreich noch immer zu hohen Inflation und eine faire Energiepreispolitik bleiben weiterhin meine Priorität. Hier sind der Wohnkosten- und der Wärmepreisdeckel nur zwei von vielen treffsicheren Maßnahmen. In den nächsten Monaten wollen wir unsere Initiativen für leistbares Wohnen vorantreiben. Außerdem arbeiten wir gemeinsam mit der Wirtschaftskammer aktuell an zusätzlichen Impulsen für die Wirtschaft, insbesondere die Bauwirtschaft.

Im Bereich der Pflege sollen noch heuer alle 28 geplanten Pflegestützpunkte im gesamten Land umgesetzt werden. Wohnortnahe Betreuung ist wohl eines der aktuell drängendsten Themen in ländlichen Gebieten.

Foto: Landesmedienservice

Tage der offenen Kliniktür

4.–6. April und 11.–13. April 2024, 9 bis 17 Uhr

Herzlich Willkommen!

Noch vor dem Start des Patientenbetriebs können Sie einen Blick hinter die Kulissen der modernsten Klinik des Burgenlandes werfen und sich das Versorgungsangebot von unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern aus erster Hand erklären lassen – Operationssäle, Intensivstation, Tageskliniken, Ambulanzen und Patientenzimmer bis zu Technik, Küche, Kapelle und Cafeteria. Außerdem: OP-Roboter zum Ausprobieren, begehbare Herz- und Darmmodelle, Notarztauto, Rettungshubschrauber, Gewinnspiel, Kinderprogramm.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Klinik Oberwart | gesundheit burgenland

Klinik Oberwart, 7400 Oberwart, Dornburggasse 90

gesundheit-burgenland.at

Ab ins Museum und nach Raiding

Am 8. März beginnt eine außergewöhnliche Sonderausstellung im Landesmuseum. Im März startet auch die diesjährige Festivalsaison in Raiding – mit alter und junger Musik.

TEXT: **FLORIAN FUCHS**

in Kürze

Auf schaurigen Spuren durchs Museum
1. 3. 2024, 18 Uhr,
5. 4. 2024, 18 Uhr,
Landesmuseum Burgenland
(Teilnahme nur gegen Voranmeldung)

Radmesse Radsport Waldherr
14.–17. 3. 2024,
Podersdorf am See

Hofmarkt und Familienfest am Bio-Landgut Esterhazy
16. & 17. 3.,
Donnerskirchen

Weinwanderweg Gols
16. 3., 30. 3.,
Gols

Konstantin Wecker
17. 3. 2024,
KUZ Eisenstadt

Konzert mit Paul Gulda und Bogdan Laketic
15. 3. 2024,
Haus der Begegnung,
Eisenstadt

BAROCK JAZZ TAGE

15. bis 17. März 2024

Das Liszt Festival Raiding startet mit den Barock Jazz Tagen im März in die diesjährige Festival-Saison. Das Barucco Originalklangorchester bringt am 15. 3. die „Wassermusik“ in all ihrer barocken Pracht zum Glänzen. Das radio.string.quartet widmet sich am 16. 3. gemeinsam mit dem Meistergeiger Kirill Kobantschenko der Violinsonate in g-Moll von J. S. Bach und verschmilzt dieses Meisterwerk zu ganz eigenen Klängen, Formen und Ideen. Das Austria String Trio vereint am 17. 3. drei international erfolgreiche Ausnahmemusiker. Mit ihrem Mix aus Barock, Pop und Jazz beschreiten sie in jeder Hinsicht aufregende neue Wege.

R.I.P. – Kulturen des Abschiedes und des Erinnerns

8. 3. bis 17. 11. 2024,
Landesmuseum Burgenland

Die Ausstellung gibt Einblick in die Bereiche des Abschiedes, der Bestattung, der Jenseitsvorstellungen und in das Erinnern und Gedenken. Sie zeigt den Bedeutungswandel der Pietät – den Umgang mit dem Sterben, dem Tod und dem Erinnern im burgenländischen Raum von der Urgeschichte bis in die heutige Zeit.

Fotos: Jana Madzigon, KBB

LÖSUNG FÜR DAS RÄTSEL AUS MEIN BURGENLAND 2024 AUSGABE 1:

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

BK-Sr-24202

KRAPFENZEIT

50 JAHRE
mehr wien zum leben.
wienholding
mehr
neugier
wecken.
Jüdisches Museum Wien
MOZART HAUS VIENNA
mit WIEN MUSEUM MOZARTWOHNUNG
HdM DAS KLANGMUSEUM
KUNST HAUS WIEN
MUSEUM HUNDERTWASSER
MUSEEN erforschen –
Kultur hautnah erleben.
Die vier Museen der Wien Holding – das Mozarthaus Vienna, das Kunst Haus Wien, das Jüdische Museum Wien und das Haus der Musik – machen Kunst und Kultur auf eine ganz besondere Weise erlebbar. Tickets erhältlich bei www.wien-ticket.at oder direkt bei den Museen.
www.wienholding.at
SEIT wienholding 50 JAHREN
GGK MULLENLOWE

wia xogt

tako se veli / így mondjuk / sar phendo

So sprechen Burgenländerinnen und Burgenländer – von Leo Szemeliker

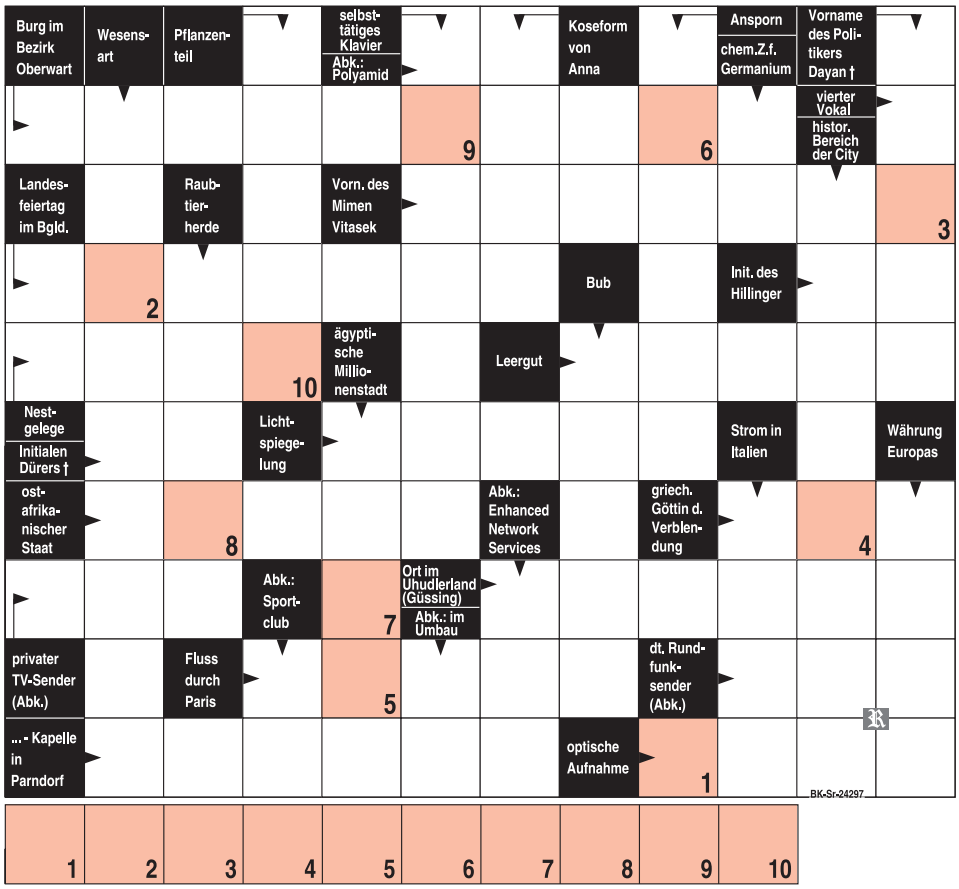
„De woar wieda furt bis Jureget.“
(„Sie war wieder aus bis zum Morgen.“)
Bundesrätin **SANDRA GERDENITSCH** (50) erinnert sich an eine früher oft gehörte Feststellung ihrer Resi-Oma aus Horitschon (Haracsony, Bezirk Oberpullendorf), die lautmalerisch auf den ungarischen Gruß „jó reggelt“ („Guten Morgen“) referiert.

„Da b’te hrdja zela!“
(„Dass dich der Rost holt!“)
Berufsschullehrer-Quereinsteiger **ROMAN FRÖHLICH** (41) zitiert seinen Großvater Mirko Berlakovich, ehemals Direktor der zweisprachigen Hauptschule in Großwarasdorf/Veliki Borištof (Bezirk Oberpullendorf) und Autor einer burgenlandkroatischen Grammatik, der so reagierte, wenn ihm bei Reparaturarbeiten eine Kleinigkeit misslang.

„Mei liabste Möh’speis’ is ma a Stickl G’söcht’s.“
(„Meine Lieblings-Mehlspeise ist eine Portion Geselchtes.“)
MANFRED MURCZEK (62), Architektur-Journalist (altbauneu.at) aus der früheren Industrie- und heutigen Tourismusgemeinde Neufeld an der Leitha (Bezirk Eisenstadt), mit einem Wort seiner Großmutter Helene zur Fastenzeit.

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

RÄTSEL



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

KOLUMNE

Jakob Perschy

Perschys Perspektiven

Da ich mit dem Dr. Weisgram in steter Korrespondenz stehe, wusste ich, dass er sich in dieser Ausgabe unseres feinen Blättchens mit „pannonischer Benamsung“ befassen wird, und konnte der Versuchung nicht widerstehen, mich thematisch da anzuhängen. Also: Im Burgenland haben alle Ortschaften auch ungarische Namen, klarerweise, weil 1.000 Jahre Königreich Ungarn.

Manchmal ist der ungarische Name der ältere, manchmal der deutsche. Bei schon vorhandenen deutschen Namen wurden ungarische Namen oft konstruiert, durch Übersetzung oder auch durch lautliche Angleichung. So wurde aus Krensdorf, wörtlich übersetzt, Tormafalu, aus Dörfl jedoch Dérföld und aus Trausdorf (damals Trauersdorf) wurde Darászfalu. Dérföld heißt „Raureiffeld“ und Darászfalu „Wespendorf“. Nun ist in Trausdorf die Wespe und in Dörfl der Raureif nicht häufiger anzutreffen als anderswo, aber lautlich erinnerten die ungarischen Namen zumindest ein bissl an die deutschen. Mein ehemaliger Chef, Dr. Johann Seedoch, hat zu diesem Thema das treffliche Buch „Die Gemeindenamen des Burgenlandes im Wandel der Zeit“ (Burgenländische Forschungen, Band 100) verfasst, und das ist auch mein diesmaliger Literaturtipp.

Jakob Perschy ist Landesbibliothekar und Literat

Foto: ZVG

burgenland
die sonnenseite österreichs

3.300 KM RADWEGE UND 40 KM SINGLETRAILS:

ABLENKUNG.

ANRADELN AM
16.03.
AB 11.00 UHR!

Mehr auf **burgenland.info**

11.-16. MÄRZ

FASHION SHOPPING WEEK

IM DESIGNER OUTLET PARNDORF

Bis zu **minus 70% Extra-Rabatt** auf den Outletpreis

© Fotos: McArthurGlen, neonwave / Dávid Bártfay

Abend-Shopping bis 21 Uhr

Beliebte Markenstores wie **Armani, Aigner, Karl Lagerfeld, Guess** oder der **neue Spyder-Store** bei extralangen Öffnungszeiten Mo-Fr von 9 bis 21 Uhr. Von Sport-, Lifestyle- oder Fashionmarken bis hin zu Schönem für daheim ist alles da - bis minus 70 % auf den Outletpreis. Perspektivenwechsel gefällig? Dann hoch hinaus mit dem Riesenrad - der perfekte Start in die neue Modesaison!

ÖFFNUNGSZEITEN (Fashion Shopping Week):
Mo-Fr: 9.00-21.00 Uhr, Sa: 9.00-18.00 Uhr

Parndorf Designer Outlet ™

www.designeroutletparndorf.at

McArthurGlen