

# Mein Burgenland

MEIN MAGAZIN FÜR LEBEN, LAND UND LEUTE



## Das Mörbischer Winterwunder

Von 23. November bis 5. Jänner verwandelt sich die Seebühne in Mörbisch in ein Winterwunderland samt weltweit einzigartiger, imposanter Weihnachtskrippe

**Brustgesundheit**  
im Fokus

**WICHTIGE INFORMATIONEN**  
zu den Themen Brustkrebs,  
Vorsorge und falsche Mythen

Landeshauptmann  
im **Interview**

**DER BURGENLÄNDISCHE WEG**  
setzt Maßstäbe in den Bereichen  
Gesundheits- und Energieversorgung

Wo **Wein** statt Milch  
und Honig fließt

**ERÖFFNUNG HAUS DES WEINES**  
Neuer Treffpunkt für Wein- und  
Genussliebhaber im Martinsschlössl



EINANDER BESSER VERSTEHEN.

# WIR MACHT'S MÖGLICH.

Die ganze  
Story auf:



[wirmaohtamoglich.at](http://wirmaohtamoglich.at)

# Liebe Burgenländerinnen und Burgenländer!



**„Wir stellen weiterhin die bestmögliche ärztliche Versorgung sicher“**

Im Burgenland setzen wir derzeit eine bislang beispiellose Offensive im Spitalsbereich um – mit einer neuen Klinik in Oberwart, einer geplanten weiteren in Gols und zahlreichen zusätzlichen neuen Leistungsangeboten. Klares Ziel ist dabei, spitzenmedizinische Leistungen in Wohnortnähe anzubieten, von der Roboterchirurgie über die Onkologie bis hin zur Neurochirurgie.

Aber es gibt auch überregionale, länderübergreifende Herausforderungen, die gemeinsam gemeistert werden müssen. Wenn nun Burgenländer von Wiener Spitälern abgewiesen werden, kann ich das nicht akzeptieren. Es gibt im Zusammenhang mit „Gastpatienten“ nicht nur eine Finanzierungsvereinbarung, sondern auch klare rechtliche Vorgaben, auf deren Einhaltung wir pochen.

Diskussionen über die Verteilung von Steuermitteln dürfen nicht auf dem Rücken von Patientinnen und Patienten ausgetragen werden, darauf beharre ich. Wir werden weiterhin alles dafür tun, langfristig die bestmögliche ärztliche Versorgung für die Burgenländerinnen und Burgenländer sicherzustellen.

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), Kathrin Miehli. **Verlag, Grafik, Produktion und Akquise:** CRM Medientrend GmbH, Neudorferstraße – Betriebsgebiet 3, 7111 Parndorf. **Grafisches Konzept:** Eva Urthaler. **Druck:** Leykam Druck GmbH & Co KG. **Zustellung:** Österr. Post AG. **Verlagsort:** Eisenstadt. **Herstellungsort:** Neudorf.

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

Offenlegung gemäß § 25 Mediengesetz:

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

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

## Köpfe dieser Ausgabe



S. 11

**Kristina Schweiger-Erkers**

ist eine aus Schweden stammende Burgenländerin und startet mit uns eine neue Rubrik



S. 18

**Gutscheine**

der Ski- und Sportförderaktion „Burgenland bewegt Kids“ sind jetzt gratis einlösbar



S. 22

**Die Geyer-Nittnauses**

bringen in ihrer „Spezerey“ das kulinarisch Beste vom Garten ins Glas



EDITORIAL

Christian Uchann

## Liebe Leserinnen und Leser!

Burgenlands Touristiker haben allen Grund zum Jubeln. Fast im Monatsrhythmus werden Höchstwerte bei der Zahl der Nächtigungen und Ankünfte präsentiert. Setzt sich dieser Trend fort, werden wir am Jahresende auf ein Rekordjahr zurückblicken können. Die Tourismus-Verantwortlichen des Landes – allen voran Burgenland Tourismus-Geschäftsführer Didi Tunkel – könnten sich also bereits jetzt zufrieden zurücklehnen und sich auf die nächste Saison vorbereiten.

Doch da gibt es noch ein ehrgeiziges Ziel, nämlich Burgenland als Ganzjahresdestination zu positionieren. Jetzt könnte man annehmen, dass die Bedingungen dafür alles andere als günstig sind. Das Burgenland verfügt einfach nicht über die Voraussetzungen für den klassischen Skitourismus. Umfragen zeigen jedoch, dass die Interessen der Gäste im Winter zunehmend in anderen Bereichen liegen: Weihnachts- und Adventmärkte, Naturlandschaften, Winterspaziergänge und Kulinarik stehen ganz oben auf der Wunschliste.

Burgenland Tourismus reagiert darauf und präsentiert mit dem „Winterwunder Mörbisch“ ein neues Highlight für die Wintermonate (siehe Bericht dazu auf den Seiten 8 und 9).

Damit gelingt es einmal mehr, das Burgenland um eine Attraktion zu bereichern, die in Österreich einzigartig ist.

Christian Uchann ist Chefredakteur von Mein Burgenland

FOTO DES MONATS



Landesrat Heinrich Dorner gratulierte den Schülern und Lehrern der Volksschule Breitenbrunn zum Gewinn Bester Neueinsteiger bei „Österreich radelt zur Schule“

## Breitenbrunner Kids Nummer 1 „ÖSTERREICH RADELT ZUR SCHULE“

Satte 4.300 Kilometer haben die Schüler und Lehrer aus Breitenbrunn im Rahmen der Aktion „Österreich radelt zur Schule“ zurückgelegt – und konnten damit den Sieg als Neueinsteiger-Schule einfahren. Glückwünsche gab es dafür u. a. von Landesrat Heinrich Dorner. Radfahren wird in Breitenbrunn generell großgeschrieben: Freitags wird im Zuge der Initiative Bicibus Breitenbrunn im Konvoi mit Eltern gemeinsam zur Schule gefahren. Dafür gab es kürzlich auch den VCÖ-Preis 2024.

## Das sagt der Weinbauer

*Da November is a Top-Vorbereitung auf Weihnocht: Bei den Weinsegnungen triffst dein Pforra und vom vün Ganslessen nimmst so vü zua wia vo da Möhspeis im Advent.*





K O L U M N E

Herbert Oschep

## In vino veritas

### STOLZ AUF UNSERE BURGENLÄNDISCHEN WEINAKTIVITÄTEN

Der November ist der Monat des Burgenlandes. Gerade die Winzerinnen und Winzer des Landes können bei den unzähligen Festen und Feiern von Nord bis Süd ihre herausragenden Weine präsentieren. Das sogenannte Martiniloben hat sich in ganz Österreich als exklusive pannonische Marke etabliert. Tausende Gäste aus den anderen Bundesländern und dem benachbarten Ausland pilgern voller vinophiler Freude ins Burgenland, um unsere Rot- und Weißweine im Rahmen der offenen Kellertüren zu verkosten. Diese spürbare Nähe zu unseren Weinkunden, gepaart mit exzellenter Qualität in unseren Weinflaschen, ist eine unschlagbare burgenländische Kombination.

Genau deswegen haben wir in den letzten fünf Jahren viele weintouristische Aktivitäten neu konzipiert und viele bestehende weiterentwickelt. Voller Stolz wurde das erste „Haus des Weines“ in Donnerskirchen eröffnet. Über 500 Besucher konnten wir beim Tag der offenen Tür begrüßen. In Gols, mit über 1.100 Hektar Weinfläche die größte Weinbaugemeinde des Burgenlandes, wird das nächste „Haus des Weines“ entstehen. Gemeinsam mit Bürgermeister Kilian Brandstätter haben wir bereits die Weichen für die nächste weintouristische Attraktion geschaffen. Das Burgenland ist zu Recht sehr stolz auf seine Winzerinnen und Winzer. Sind es doch die Winzerinnen und Winzer, die mit ihrem unermüdlichen Unternehmergeist und Fleiß einen großen Teil dieses neuen burgenländischen Selbstbewusstseins geschaffen haben.

Herbert Oschep ist Obmann von Wein Burgenland

## 3 Fragen an Christian Kolonovits

International erfolgreicher burgenländischer Musikproduzent und Komponist



*Sie dirigieren am 28. November an der Joseph Haydn Privathochschule Burgenland (JHP). Was darf man sich von dem Konzert erwarten?*

Wir werden auf den Spuren des großen Filmmusikkomponisten John Williams wandeln und seine berühmtesten Filmmusik Hits präsentieren. Zusätzlich werden wir einen Ausschnitt aus meiner Filmmusik „Nordwand“ zum Besten geben. Ich freue mich auf diesen speziellen Abend mit dem Orchester der Joseph Haydn Privathochschule, das in seiner ganzen Bandbreite und Vielfalt auftreten wird. Ich arbeite gerne im Burgenland. Hier wird sehr gute Arbeit geleistet.

*Sie haben in ihrer Karriere schon viel Erfahrung und internationale Erfolge gesammelt. Was glauben Sie, können*

*Sie jungen Menschen mit auf ihrem musikalischen Weg mitgeben?*

Die Geheimnisse der Musik gemeinsam zu erforschen, birgt große Verantwortung, derer ich mir bewusst bin. Meine langjährige Erfahrung, Respekt vor dem Werk und die Liebe zur Musik stehen dabei an erster Stelle. Diese Demut und diese Einstellung möchte ich den ambitionierten jungen Student\*innen mit auf ihrem musikalischen Weg geben.

*Welche Projekte haben Sie sonst noch geplant?*

Über ungelegte Eier spreche ich ungern. In Arbeit ist eine Filmmusik, ein Orchesterwerk zum Thema Johann Strauss und die Musik zu den Passionsspielen in Erl. Geplant sind auch einige Popprojekte.

# heute

Das Neueste auf einen Blick



## Baustart für Hallenbad Neusiedl Neu noch heuer

Das Großprojekt „Hallenbad Neusiedl Neu“ schreitet voran: Die Vorarbeiten für die Sanierung und den Ausbau wurden kürzlich finalisiert, alle erforderlichen Unterlagen eingereicht. Somit kann noch heuer mit dem Bau begonnen werden. „Der Standort wird damit nicht nur runderneuert und nachhaltig abgesichert, sondern noch aufgewertet. Damit setzen wir ein weiteres

zentrales Versprechen aus dem Zukunftsplan Burgenland um, kurbeln den Tourismus an und geben der Stadtgemeinde und der gesamten Region wichtige wirtschaftliche Impulse“, betont Landeshauptmann Hans Peter Doskozil. Details zum Großprojekt „Hallenbad Neusiedl Neu“ werden dann beim offiziellen Spatenstich Anfang Dezember präsentiert.

## Worüber das Burgenland ...

### ... SPRICHT

#### 100 Jahre evangelische Superintendenz



1924 wurden die evangelischen

Kirchengemeinden zu einer Superintendenz zusammengelegt. LH Doskozil gratulierte beim Festakt Superintendent Jonischkeit und Superintendentialkuratorin Grabenhofer.

### ... STAUNT

#### Burgenländischer Basketballer in NBA



Zwar hat der Güssinger Guard

Thomas Klepeisz (noch nicht in der amerikanischen Profiliga unterschrieben, aber im Oktober beim Spiel seines Teams Ulm gegen Portland aufsehenerregend gepunktet.

### ... BERICHTET

#### Buch: Geschichten über Grenzen



1989 war ein Jahr der Umbrüche. Zur

Erinnerung präsentiert die Burgenländische Landesbibliothek am 4. 11. um 18 Uhr im KUZ Mattersburg ein Buch (Verlag Edition Lex Liszt 12), das Literatur und Zeitgeschichte verbindet.



K O L U M N E

Saskia Jungnikl-Gossy

## Willkommen zu Hause

### Ein Pendlerleben

Wenn wir ins Burgenland pendeln, halte ich immer Ausschau nach Störchen. Es gibt kaum etwas Schöneres, als diese majestätischen Vögel zu beobachten, wie sie über die weiten Felder gleiten oder in den Wiesen nach Futter suchen. Vielleicht berühren sie eine tiefe Kindheitserinnerung, jedenfalls gehören sie für mich einfach zum Burgenland dazu.

Doch unlängst fiel mir etwas anderes dazu auf: die Rekordzahl von 23.000 Krickenten, die gezählt wurden. Auf den ersten Blick klingt das nach einer Erfolgsgeschichte, aber der Schein trügt. Insgesamt ist die Zahl der Krickenten stark zurückgegangen. Es sind nur noch Bruchstücke der Bestände vergangener Jahre. Die Natur verändert sich. Und der Grund? Der Klimawandel. Dieses Jahr erlebte das Burgenland etwas Einzigartiges: die erste Olivenernte. 133 Kilogramm Oliven wurden geerntet und daraus knapp 20 Liter Olivenöl gepresst. Olivenbäume im Burgenland? Klingt fast surreal, aber das ist die neue Realität. Das Klima verändert sich und bringt mit sich neue Bedingungen, auf die sich Mensch und Natur einstellen müssen. Wir müssen aufpassen, dass das Naturjuwel Burgenland erhalten bleibt. Oliven mögen eine schöne Bereicherung sein, doch was passiert mit den anderen Arten, die sich nicht so einfach anpassen können? Die Störche und Krickenten erinnern mich daran, dass wir diese Veränderungen im Auge behalten müssen. Die Natur zeigt uns, dass sie flexibel ist – aber auch ihre Grenzen hat.

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



Landeshauptmann Hans Peter Doskozil bei der symbolischen Schlüsselübergabe mit Bildungslandesrätin Daniela Winkler, Landesrat Leonhard Schneemann und den verantwortlichen Bürgermeisterinnen und Pädagoginnen

## BRUSTKREBSMONAT OKTOBER

### ... und Brustkrebsvorsorge darüber hinaus

Brustkrebs ist immer noch die häufigste Krebserkrankung bei Frauen in Österreich und in Europa. Im Burgenland wird deshalb besonderer Wert auf Prävention und Betreuung gelegt. Neben einem interessanten Interview mit unserem Spezialisten aus der Klinik



Güssing (Seite 16) gibt es online eine ganze Reihe an Artikeln zum Thema Brustgesundheit.

## VERLEIHUNG DER KULTURPREISE 2024

### im KUZ Mattersburg

Im Rahmen eines Festaktes wurden im Kulturzentrum Mattersburg Mitte Oktober die Preise in den Bereichen Bildende Kunst, Literatur und Musik verliehen. Die genauen Kategorien waren „Kinder- und Jugendbuchwettbewerb des Landes Burgenland 2024“, „Burgenländischer Buchpreis 3 x 7“, „Wettbewerb für zeitgenössische bildende Kunst“ und „Wettbewerb Musik Morgen 24“ betitelt; Ziel ist, künstlerisches Schaffen und kulturelles Engagement vor den Vorhang zu holen.

## Meilenstein für Region: Schulcampus Pannonia eröffnet

Volksschule, Kindergarten, Kinderkrippe und Nachmittagsbetreuung – alles unter einem Dach und gemeindeübergreifend: Das ist der jüngst eröffnete Schulcampus Pannonia in Dürnbach, einem Ortsteil von Schachendorf im Bezirk Oberwart. Schachendorf, Schandorf und Markt Neuhodis haben sich bewusst für eine gemeinsame Bildungs- und Betreuungseinrichtung eingesetzt. „Mit diesem Gebäude ist nicht nur der Grundstein für die Zukunft unserer Kinder, sondern auch ein Meilenstein für die

Region gelegt worden“, so Landeshauptmann Hans Peter Doskozil.

Eine weitere Besonderheit ist der zweisprachige Betrieb – ein klares Bekenntnis zu den Volksgruppen. Seit September werden hier mehr als 100 Kinder betreut. Das Gebäude wurde in Hybridbauweise mit modernsten biologischen und ökologischen Standards errichtet und mit einer PV-Anlage ausgestattet; ausgeführt wurde der Bau von regionalen Firmen. Die Baukosten von rund 6 Mio. Euro wurden etwa zur Hälfte vom Land übernommen.

## Klavier und Gesang: Internationale Erfolge für die Joseph Haydn Privathochschule



Sitzend (v.l.) die erfolgreichen Studenten Lev Davydov, Bryan Simanjuntak, Wufan Cao, Judith Sauer, Mert Seker; stehend (v.l.): GF Franz Steindl, Ralf Heiber, Daniela Winkler, Gerhard Krammer, Stanislaw Tichonow

Die Studenten der JHP waren über die Sommermonate aktiv: Die Pianisten Mert Hakan Seker und Bryan Simanjuntak (Klasse Stanislaw Tichonow) wurden beim Musikwettbewerb „Heirs of Orpheus“ in Albena, Bulgarien, mit dem 1. Preis ausgezeichnet. Lev Davydov hat bei der 2. International Music Competition im Rahmen des „Vienna International Arts Festival“ den 2. Preis gewonnen.

### Mahlerpreis und Operette

Judith Sauer (Sopran, Klasse Elisabeth Pratscher) und Cao Wufan (Klavier, Klasse Ralf Heiber)

haben bei der Lied Academy den Gustav Mahler Festival-Preis bekommen und dürfen nächstes Jahr beim „Mahler Music Festival“ in Iglau in Tschechien auftreten. Auch in der Operettenszene sind die Sänger der JHP begehrt. Mariella Hofbauer sang im Oktober bei den Herbsttagen Blindenmarkt in der Operette „Maske in Blau“ von Fred Raymond die Rolle der Juliska. Sowohl Bildungslandesrätin Daniela Winkler als auch JHP-Geschäftsführer Franz Steindl und Rektor Gerhard Krammer zeigten sich von den Erfolgen beeindruckt.

TEXT: FLORIAN FUCHS



Alle, nicht nur die Kinderlein aus dem berühmten Weihnachtslied, sind eingeladen, zur Seebühne in Mörbisch zu kommen. Mit einer fulminanten Eröffnung am 23. November verwandelt sich das gesamte Areal in ein wahres Winterwunderland. Dieses spielt alle Stückerln, nicht zuletzt mit dem aufsehenerregenden Dreh- und Angelpunkt direkt auf der Seebühne: der in dieser Form weltweit einzigartigen, monumentalen Krippe mit 90 (!) Metern Breite und 18 Metern Höhe.

#### WINTERZAUBER DER SUPERLATIVE

Erstmals wird das mystische Ambiente des (winterlichen) Neusiedler Sees heuer abseits der Seefestspiele zum Veranstaltungsort eines besonders stimmungsvollen Weihnachtsevents. Eine außergewöhnliche Inszenierung verwandelt die gesamte Seebühne in Mörbisch in eine zauberhafte Szenerie, die zum Erkunden einlädt. Strahlender Mittelpunkt ist die vom renommierten Bühnenbildner Manfred Waba entworfene Darstellung der Weihnachtsgeschichte, die allein durch ihre schiere Größe Münder of-

Ab 23. November versprüht das Winterwunder Mörbisch Weihnachtszauber für Groß und Klein



★ *Zur* ★

# KRIPPE

*her kommt*



Bereits beim Ankommen bei der Seebühne versetzt einen das „Winterwunder Mörbisch“ in Weihnachtsstimmung. Um die Ecke setzt die imposanteste Krippe der Welt noch eins drauf

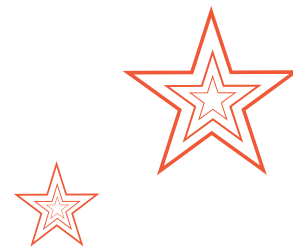
fenstehen lassen wird. Diese weltweit einzigartige Umsetzung wird zusammen mit einer multimedialen Projektions-Show durch „OchoReSetto“ auf magische Weise zum Leben erweckt. Stolzer könnte „Urvater“ Waba nicht sein: „Diese Krippe ist für mich eine Art künstlerisches Lebenswerk, an dem ich seit 20 Jahren plane. Ich wollte damit ein kraftvolles Sinnbild schaffen, das die Menschen verzaubert, sie berührt und ihnen den Weihnachtsgedanken von Liebe, Menschlichkeit und Frieden näherbringt.“

### WEIHNACHTEN ZUM AUFSAUGEN

Rund um diesen Angelpunkt geleitet die Gäste eine stimmungsvolle Lichtshow in das Weihnachtsdorf, das sich rund um die Bühne, beginnend bereits

im Eingangsbereich zur Seebühne, ausbreitet. Dort wartet ein klassischer Adventmarkt mit feinen burgenländischen Spezialitäten, Glühwein und Punsch sowie Kunsthandwerk auf Groß und Klein.

Abgerundet wird das Ganze mit einem abwechslungsreichen Programm für alle Altersgruppen: Die monumentale Krippe selbst wie auch der Weihnachtsmarkt werden mit tollen Shows, Konzerten und Lesungen bespielt. Am Eröffnungs-Samstag geht's um 15 Uhr los, mit Highlights wie der Weltpremiere der Projektions-Show auf die Weihnachtskrippe, einem Weihnachts-Kinderchor, einer Lesung mit Tamara Metelka und Nicholas Ofczarek, einem Konzert der „Edlseer“ und vielem mehr.



„Mit dem Winterwunder Mörbisch setzen wir ein starkes Zeichen für den Wintertourismus in der Region und schaffen ein einzigartiges Erlebnis für Groß und Klein. Die Kombination aus kulturellem Angebot, festlicher Stimmung und regionaler Kulinarik wird die Gäste begeistern“, ist sich Burgenland Tourismus-Geschäftsführer Didi Tunkel sicher.

## Winterwunder Mörbisch

### TERMINE & INFOS:

- 23. November 2024 bis 5. Jänner 2025, jeweils Freitag bis Sonntag von 15 bis 22 Uhr
- auf und vor der Seebühne Mörbisch, Festspielgelände 1, 7072 Mörbisch am See
- über eine Brücke vom Zuschauer-raum aus begehbare, 90 Meter breite und 18 Meter hohe Weihnachtskrippe mit fulminanter Projektionsshow
- großes Weihnachtsdorf mit regionalen Köstlichkeiten, Kunsthandwerk, buntem Kinderprogramm, Chören usw.
- abwechslungsreiches Programm auf der Bühne mit Konzerten, Lesungen etc.
- Generelle Informationen: T 02682/633 84, winterwunder.at
- Tickets: oeticket.com
- Preise:
  - Kinder bis 6 Jahre: gratis, bis 15: 9 €
  - Erwachsene: 19 €
  - Familypackage (2 Erwachsene, 1 Kind): 40 € + 3 € je weiteres Kind
  - Senioren mit Ausweis: 15 €
  - Großgruppen-Rabatte über my burgenland Travel
  - Freier Eintritt mit Burgenland Card

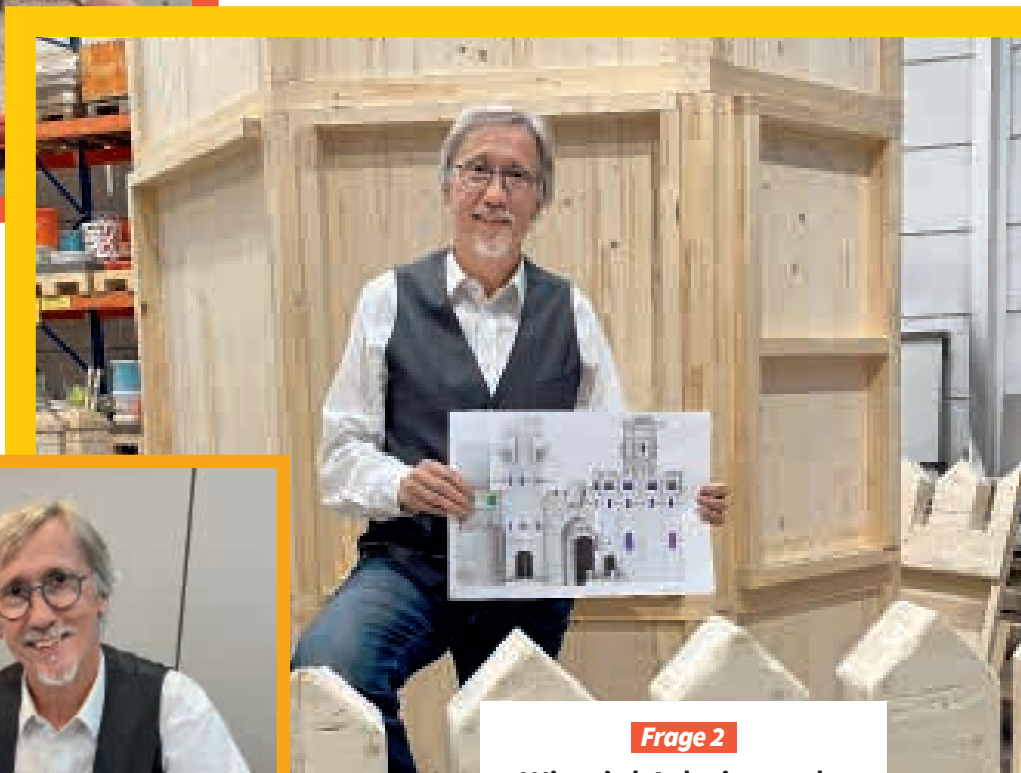
# Ohne Worte

Auf der und rund um die Seebühne Mörbisch entsteht heuer erstmals das „Winterwunder Mörbisch“ – eine magische Weihnachtskulisse samt beeindruckender, überdimensionaler Krippenlandschaft. Das Bühnenbild stammt vom Podersdorfer Manfred Waba, der beim Interview Ohne Worte Einblicke in seine Arbeit für das Winterwunder gewährt



## Frage 1

Was dürfen wir uns von Ihrem Bühnenbild in Mörbisch erwarten?



## Frage 2

Wie viel Arbeit steckt hinter der Umsetzung dieses Mega-Projekts?



## Frage 3

Es war ein langer Weg von der ersten Skizze zur heurigen Umsetzung ...



Typisch für Kristina Schweiger-Erkers' schwedische Heimatregion Dalarna sind diese aus Holz gefertigten Pferde namens Dala. Sie zieren – wie viele andere landestypische Kunstwerke – das Haus der Wahl-Burgenländerin, die ihre Gäste mit schmackhaften selbst gebackenen schwedischen Zimtschnecken verwöhnt



# Gekommen, um zu bleiben

## LÄSSIG LEBEN IM BURGENLAND

Mit der Standortkampagne „Lässig leben – Burgenland eben“ der Landesholding Burgenland-Unternehmensgruppe präsentiert sich das Burgenland als das, was es ist: eine lebenswerte Vorzeigeregion

TEXT: KATHRIN MIEHL

**O**b Gesundheit, leistbares Wohnen und Leben, Wirtschaft oder Tourismus – in all diesen Bereichen ist das jüngste Bundesland Österreichs top aufgestellt und daher ein äußerst attraktiver Ort zum Leben.

Was genau die Menschen bewegt hat, ihren Lebensmittelpunkt hierher zu verlegen, wollen wir Ihnen in dieser Rubrik näherbringen. Zum Auftakt erzählt uns die Schwedin Kristina Schweiger-Erkers ihre Geschichte. Sie kam 1992 wegen der Liebe zu einem Niederösterreicher nach Österreich und hat im Burgenland eine neue Heimat gefunden. Bereut hat sie

diesen Schritt keine Sekunde – ganz im Gegenteil.

Seit 1997 lebt Schweiger-Erkers mit ihrer Familie in Bad Sauerbrunn. Mit Kind und Kegel ging es zunächst in eine Wohnung. „Ich wollte hier nicht wieder weg. Ich habe mich wirklich gleich zu Hause gefühlt“, erinnert sie sich. Das Haus, in dem die Familie nun lebt, hat ihr Mann gebaut. 2002 wurde es bezogen. Die schwedische Heimat blitzt überall hervor: Im Garten wird man auf Schwedisch „välkommen“, also „willkommen“ geheißen. Die Wände zieren beeindruckende schwedische Handwerksarbeiten. Parallelen zwischen alter

und neuer Heimat findet Schweiger-Erkers in der Landschaft, das Ruhige, das Weite. Punkten kann das Burgenland vor allem auch mit der Sonne.

Freunden aus dem Ausland zeigt Schweiger-Erkers gern die Region rund ums Leithagebirge, wo sie selbst auch gerne wandert. Ihr Lieblingsort in Bad Sauerbrunn ist der Aussichtsturm, den sie sportlich hinaufsprinnet, um dann die wunderbare Aussicht zu genießen. Alles in allem sei das Burgenland für sie „ein Glückstrefker“ gewesen.

Haben auch Sie den Schritt gewagt und sind ins Burgenland gezogen oder kennen Sie jemanden, dessen Geschichte unbedingt erzählt gehört? Dann schreiben Sie uns: [redaktion@meinburgenland.at](mailto:redaktion@meinburgenland.at)



Die ganze Geschichte von Kristina Schweiger-Erkers lesen Sie online

# Landeshauptmann Hans Peter Doskozil im Interview: „Wir halten, was wir versprochen haben.“

INTERVIEW: CHRISTIAN UCHANN

*Das fünfte Jahr der amtierenden Landesregierung geht in die Zielgerade. Wie sieht die Leistungsbilanz aus?*

HANS PETER DOSKOZIL: Wir sind mit dem Versprechen angetreten, die Lebenssituation der Burgenländerinnen und Burgenländer zu verbessern, und das ist uns in vielen Bereichen gelungen. Wir haben geschaut, wo der Schuh drückt, und konkrete Antworten gegeben: kostenloser Ganzjahreskindergarten, Ausrollen eines eigenen Mindestlohn-Modells auf bald 4.000 Menschen – aktuell unter Einbeziehung des gesamten Pflegebereichs – und Rekord-Investitionen in die Gesundheitsversorgung. Wir sichern wie kein anderes Bundesland Pflege und Betreuung für die Zukunft und federn die Teuerungen zielgerichtet ab, zum Beispiel mit unserem Wärmepreis- und Wohnkostendeckel. Wir haben das Burgenland in vielen Bereichen zum Vorreiter gemacht und wir können ohne Zweifel mehr als zufrieden damit sein, wie das Burgenland heute dasteht. Übrigens haben wir all das umgesetzt, ohne heuer neue Darlehen aufnehmen zu müssen.

*Erst kürzlich hat Standard & Poor's, eine unabhängige Ratingagentur, die stabile Finanzlage des Burgenlandes erneut bestätigt. Das Burgenland ist auch eines von nur zwei Bundesländern mit positivem Wirtschaftswachs-*



Für den Landeshauptmann ist die Perspektive für die kommenden Jahre klar: nächsten Generationen ein lebenswertes Burgenland übergeben zu können

*tum. Was macht die burgenländische Wirtschaftspolitik aus?*

Es ist sicher eine Mischung aus mehreren Faktoren. Dank florierendem Tourismus, der Investitionen des Landes und attraktiven Förderungen für Unternehmen wächst unsere Wirtschaft stärker als in anderen Bundesländern. Strategische Investitionen in Leitprojekte des Landes – sei es der Klinikneubau in Oberwart, der Ausbau erneuerbarer Energien oder auch die Sonnentherme Lutzmannsburg – stärken den Wirtschaftsstandort und sichern Arbeits-

plätze. Übrigens hat auch das Ausrollen unseres Mindestlohns die Kaufkraft im Burgenland gestärkt und Maßnahmen wie der burgenländische Handwerkerbonus kurbeln die Wirtschaft zusätzlich an.

*Pflege und Gesundheitsversorgung sind Herzenthemata der burgenländischen Landesregierung. Wie bewerten Sie diesbezüglich die aktuelle Situation im Burgenland?*

Wir sind in diesen Bereichen neue Wege gegangen. Sei es mit dem Anstellungsmodell für betreuende An-

gehörige, das europaweit gefragt ist, oder auch mit dem Pflegestützpunktmodell, das wohnortnahe Pflege und Betreuung auch in Zukunft sicherstellt. Die Verpflichtung zur Gemeinnützigkeit sorgt dafür, dass mit Pflege kein Gewinn auf dem Rücken des Personals oder der zu Pflegenden gemacht wird. Im Gesundheitsbereich wird einer Zweiklassenmedizin erfolgreich entgegengewirkt und eine Gesundheitsoffensive ist auf den Weg gebracht, damit bringen wir stetig mehr Spitzenmedizin ins Land, von der die Bevölkerung profitiert – und zwar flächendeckend. Ein Jahrhundertprojekt im Gesundheitsbereich ist der Neubau der Klinik Oberwart, die im Zeitplan und unter dem vorgegebenen Kostenrahmen errichtet werden konnte. Mit der Klinik Gols folgt der nächste Meilenstein, noch im Herbst startet der Architekturwettbewerb.

***Das Burgenland hat sich auch zum Ziel gesetzt, zehn Jahre vor dem Bund, also bis 2030, bilanziell klimaneutral und energieunabhängig zu sein. Ist dieses Ziel realistisch?***

Es ist ambitioniert, aber realistisch. Wir bauen Windkraft und Photovoltaik massiv aus. Zur Energiewende, um bilanziell energie- und klimaneutral zu werden, braucht es aber auch die Bevölkerung, die am Ende profitieren soll. Wir setzen dazu mit sauberer, sicherer und vor allem günstiger Energie auf Anreize statt auf Vorschriften und gemeinsam werden wir das Ziel erreichen. Die erste landesweite Energiegemeinschaft garantiert günstigen Strom zum Fixtarif: Immer, wenn unsere Windrä-



Auch im Bereich Pflege und Gesundheit setzt das Burgenland auf modernste, wohnortnahe Versorgung, wie die neue Klinik Oberwart beweist

der oder PV-Parks Strom produzieren, können die Mitglieder dieser Energiegemeinschaft den Strom um 10 Cent pro kWh netto beziehen, ohne Indexanpassung, garantiert für 20 Jahre. Auch E-Autos können damit preiswert mit grünem Strom betankt werden.

***Welche Herausforderungen sehen Sie auf das Burgenland zukommen?***

Wir nehmen die Sorgen der Bevölkerung ernst, daher ist für mich auch Sicherheit ein essenzielles Thema. Dazu muss man sagen, dass die aktuelle Asylpolitik der Bundesregierung aus meiner Sicht gescheitert ist. Hohe Systemkosten stehen mangelnden rechtsstaatlichen Umsetzungen gegenüber, was negative Auswirkungen auf unser Wertesystem hat. Negative Asylbescheide müssen endlich konsequent und mit entsprechenden Rückführun-

gen vollzogen werden. Der Bund kommt dieser Forderung aber nicht nach, daher haben wir in unserem Verantwortungsbereich gehandelt und die Zahl der Grundversorgungsplätze auf 330 Personen beschränkt. Und auch das ist keine Einbahnstraße: Wer im Burgenland von Grundversorgung profitiert, soll hier gemeinnützige Arbeit verrichten.

***Sind Sie zufrieden mit der bisherigen Regierungsperiode?***

Ich denke, die Fakten sprechen für sich. Mehr als 750 Maßnahmen haben wir in dieser Regierungsperiode umgesetzt, vom Ausbau erneuerbarer Energie und Paketen für leistbares Wohnen über die Biowende, den Ausbau des öffentlichen Verkehrs und Maßnahmen gegen Bodenversiegelung bis hin zur kostenlosen Nachhilfe, Sportartikelgutscheinen und Gratikkindergarten im Bildungsbereich; all das wurde umgesetzt, ohne dass 2024 neue Darlehen aufgenommen werden mussten. Wir stehen für eine Politik, die Versprechen umsetzt, auf dieser Basis haben wir sehr viel weitergebracht. Und wir arbeiten unbeirrt weiter für die Burgenländerinnen und Burgenländer.

## „Wir nehmen die Sorgen der Bevölkerung ernst“

**HANS PETER DOSKOZIL**  
**Landeshauptmann**



Mit viel Hingabe züchtet Angelika Tobler in ihrem Weinkeller in Breitenbrunn Austern-Seitlinge



# Genussvolle Pilze aus dem Weinkeller

Herbstzeit ist Schwammerlzeit. Angelika Tobler erntet ihre gezüchteten Pilze allerdings ganzjährig, und das als Markenbotschafterin mit der „Burgenland-Sonne“

TEXT: KATHRIN MIEHL

**A**uf den Pilz gekommen ist Angelika Tobler schon vor einigen Jahren. Auf der Suche nach etwas, das sich maximal ressourcenschonend erzeugen lässt, ist ihr die Idee für die Pilzzucht in ihrem Weinkeller in Breitenbrunn gekommen. Wo andere sich der Verarbeitung und Lagerung edelster Tropfen widmen, lässt Tobler im idealen feucht-kühlen Klima des Kellers sprichwörtlich die Schwammerln – in ihrem Fall die Austern-Seitlinge – wachsen.

## Kaffeessud & LED im Einsatz

Für eine erfolgreiche Pilzernte sind neben den klimatischen Bedingungen auch Licht und ein idealer Nährboden

wesentlich. Die Beleuchtung erfolgt energiesparend mittels LED-Lampen, den Nährboden liefert Kaffeessud aus verschiedensten Kaffeehäusern.

Die gezüchteten Austern-Seitlinge verarbeitet Tobler mit viel Hingabe u. a. zu schmackhaften Aufstrichen und Pesto. Die Produktpalette ist jedenfalls vielfältig. Produziert wird für jeden Gaumen, auch für den veganen. Je nach Saison überrascht die Markenbotschafterin ihre Kundschaft auch mit Eierschwammerln und Steinpilzen, die pur oder verarbeitet immer freitags über den Verkaufstisch am Neusiedler Bauernmarkt wandern. Geshoppt werden kann aber auch ab Hof, online oder auch im Hofladen in Purbach.

## Werden Sie Markenbotschafter!

Produzieren Sie auch – so wie Angelika Tobler oder etwa auch die Privatbrauerei Gols GmbH – regionale Köstlichkeiten? Dann können Sie es ihnen gleichtun und ebenfalls Markenbotschafter werden. Holen Sie sich mit der „Burgenland-Sonne“ ihr burgenländisches Gütesiegel im Bereich Genuss.

Übrigens: Auch Winzer und Touristiker sind herzlich willkommen!



Alle Infos dazu finden Sie auf [www.meinburgenland.at/marke](http://www.meinburgenland.at/marke)



Der feierlich eröffnete Panoramaweg führt 27 Kilometer quer durch den Welterbe Naturpark Neusiedler See – Leithagebirge

## Neuer Panoramaweg

Ende Oktober wurde im Martinsschlössl in Donnerskirchen der „Panoramaweg im Welterbe Naturpark“ eröffnet. Dieser neue Panoramaweg verläuft insgesamt 27 Kilometer quer durch den Welterbe Naturpark Neusiedler See – Leithagebirge; dabei verbindet er die fünf Naturparkgemeinden Donnerskirchen, Purbach, Breitenbrunn, Winden und Jois. Zusätzlich wurde für den Panoramaweg eine eigene, neue Wanderkarte mit Informationen über die Sehenswürdigkeiten in den Ortschaften und die Besonderheiten des Naturparks entwickelt. Auf zehn Infotafeln entlang des Weges erfahren Besuche außerdem Wissenswertes über die kulturellen Highlights und die Einzigartigkeit der Lebensräume im Gebiet.

Fotos: Landesmedienservice, Wirtschaftssagentur Burgenland/Emmerich Mädl

DIE ZUKUNFTSZAHL

# 3.711

Haltstellen und -punkte (öffentlicher Verkehr und BAST) bieten die VBB, Stand Oktober 2024

# morgen

Die Zukunft im Blick



Preisübergabe an den Gesamtsieger BHM-Tech Produktionsgesellschaft mbH

## Innovationspreis für digitales Hörsystem

Die BHM-Tech Produktionsgesellschaft mbH aus Grafenschachen gewinnt mit ihrer Innovation „Life is easy. contact forte.“ den Innovationspreis Burgenland 2024

TEXT: CHRISTIAN UCHANN

Seit 2002 entwickelt und fertigt BHM – Berl Hörgeräte Manufaktur in Grafenschachen hochwertige Hörsysteme. Den Gesamtsieg beim Innovationspreis Burgenland holte sich BHM für die Entwicklung des digitalen Knochenleitungshörsystems „contact forte“. Das Gerät bietet Menschen jeden Alters – vom Baby bis zum Erwachsenen – eine komfortable und alltagstaugliche Hörlösung. Dank flexibler Tragemöglichkeiten, Bluetooth und biokompatiblen Materialien eignet es sich ideal für den Alltag und Outdoor-Aktivitäten. Mit innovativer Technik und exzellenter

Klangqualität verbessert es die Lebensqualität und fördert die Kommunikation.

Als Gesamtsieger des Innovationspreis Burgenland 2024 erhielt die BHM Produktionsgesellschaft mbH 7.000 Euro Preisgeld – gesponsert von der Burgenland Energie – sowie die Nominierung für den Staatspreis Innovation, die höchste heimische Auszeichnung Österreichs für besonders innovative Leistungen.



Alle weiteren Gewinner sowie eine Bildergalerie von der Innovationspreisverleihung



Oberarzt  
Stefan  
Uranitsch,  
rechts Pa-  
tientinnen  
der Brust-  
gesundheit  
Burgenland



# Brustgesundheit: Vorsorge kann Leben retten

Der Leiter der Brustgesundheit Burgenland in der Klinik Güssing, Oberarzt Stefan Uranitsch, beantwortet im Brustgesundheitsmonat Oktober Fragen zu den Themen Brustkrebs, Vorsorge und falsche Mythen

## **Welche Vorsorgeuntersuchungen bieten Sie an und wie oft sollten diese durchgeführt werden?**

STEFAN URANITSCH: Vorsorgeuntersuchungen werden bei den niedergelassenen Radiologen und im Brustkrebs-Früherkennungsprogramm (BKFP) durchgeführt. Alle Frauen können dieses Programm im Alter zwischen 45 und 74 Jahren nutzen. Bereits ab dem Alter von 40 Jahren ist eine freiwillige Teilnahme möglich, auf Wunsch über das 74. Lebensjahr hinaus. Empfohlen ist die Mammografie bei negativer Familienanamnese alle zwei Jahre. Bei der Brustgesundheit Burgenland in der Klinik Güssing werden auffällige Befunde weiter abgeklärt und die notwendigen Therapien eingeleitet.

## **Warum ist die Früherkennung von Brustkrebs so entscheidend und wie hoch ist die Erfolgsquote der Behandlung bei früher Erkennung?**

Je früher, desto besser, dies gilt für jede Art von Krebs. Beim Brustkrebs haben wir den großen Vorteil einer sehr guten Screening-Methode, die auch schon kleine Tumore in der Bildgebung erkennen kann. Je früher der Tumor erkannt wird, desto größer ist die Chance einer brusterhaltenden Therapie. Die Teilnahme am Früherkennungsprogramm kann Leben retten und ist daher dringend zu empfehlen. Jede achte Frau in Österreich erkrankt an Brustkrebs. Statistisch gesehen werden bei 1.000 Mammographien 30 auffällige Befunde gefunden, welche weiter abgeklärt gehören. Davon werden sechs mit der Diagnose Brustkrebs konfrontiert. Die Teilnahme am Vorsorgeprogramm ist daher jeder Frau dringend anzuraten.

## **Welche Rolle spielt die Selbstuntersuchung der Brust und wie oft sollte sie durchgeführt werden?**

Der Großteil der Brusttumore wird durch die Patientin selbst getastet. Die Selbstuntersuchung sollte bestenfalls einmal im Monat, bei prämenopausalen Frauen nach der Menstruationsblutung durchgeführt werden.

## **Gibt es häufige Mythen über Brustkrebs, die Sie aufklären wollen?**

Gelegentlich gibt es Frauen, die der Meinung sind, dass Brustkrebs Generationen regelmäßig überspringt und daher in ihrer Generation nicht vorkommen kann, da ja die Großmutter erkrankt war. Auch, dass Brustkrebs aufgrund eines Traumas an der Brust entstehen kann, ist eine Mär. Brustkrebs kann jede Generation einer Familie betreffen. Ein Brustkrebs entsteht durch Entartung auf DNA-Ebene und weitere Teilung einer Zelle. Die „Krebszelle“ teilt sich weiter und stirbt nicht ab, wie es sonst mit schadhafte Zellen passiert.

# Ärzteausbildung auf höchstem Niveau

Dr.in Veronika Matzi spricht im Interview über ihre neue Rolle als Ausbilderin, Mentorin und Ansprechperson für Jungärztinnen und -ärzte in der Klinik Oberwart

Die qualitativ hochwertige Ausbildung angehender Medizinerinnen und Mediziner hat im Burgenland einen hohen Stellenwert. Bei der Gesundheit Burgenland setzt man seit September 2024 mit der neuen Leiterin der Ärzteausbildung, Doz.in Dr.in Veronika Matzi, zukunftsweisende Maßstäbe. In den zwölf Abteilungen der Klinik Oberwart haben Jungmediziner die Möglichkeit, ihre gesamte Ausbildung zu absolvieren und ihre Karriere individuell zu gestalten. Die Nachwuchsärzte profitieren von der persönlichen und fachlichen Betreuung und Begleitung durch Dr.in Matzi, die davor stellvertretende Leiterin der Abteilung für Chirurgie in der Privatklinik Villach war.

Veronika Matzi bringt umfassende Erfahrung mit. Ihr Medizinstudium absolvierte sie an der Universität Graz. Ihre bisherige Berufslaufbahn führte sie zwischenzeitlich schon einmal in die Klinik Oberwart, als Leiterin der ZAE (Zentrale ambulante Einheit), bevor sie sich als Ausbildungsleiterin im LKH Leoben Einblicke in die Herausforderungen, denen sich junge Ärztinnen und Ärzte stellen müssen, verschaffte.

In ihrer neuen Funktion möchte sie maßgeblich dazu beitragen, die Qualität der medizinischen Versorgung und der Leistungen weiter zu verbessern. Als Qualitätsbeauftragte für die Ärzteausbildung wird sie den strategischen Ausbau und die Weiterentwicklung forcieren. „Unser Ziel ist, den jungen Ärztinnen und Ärzten

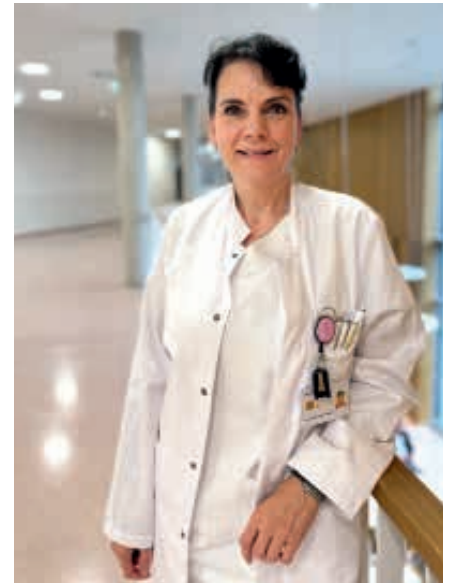
ein fundiertes Fachwissen, aber auch Freude und Leidenschaft im Beruf zu vermitteln und große Ärztinnen und Ärzte aus ihnen zu machen“, so Veronika Matzi.

**Wie kam es dazu, dass Sie die Aufgabe der Leiterin der Ärzteausbildung in der Klinik Oberwart übernommen haben?**

VERONIKA MATZI: Ich bin eine leidenschaftliche Chirurgin, der die Ausbildung der jungen Kolleginnen und Kollegen von Beginn an am Herzen gelegen ist, umso mehr, als ich im Laufe meiner eigenen Ausbildung erlebt habe, wie man manchmal um eine gut angeleitete Ausbildung kämpfen musste und wie sehr es von einzelnen engagierten Kolleginnen und Kollegen abhängig war. Als ich gehört habe, dass die Gesundheit Burgenland der Ausbildung der Jungmediziner so große Bedeutung beimisst, dass sie dafür eine eigene Stelle schafft, war ich sofort begeistert. Da ich vor einigen Jahren schon in der Klinik Oberwart gearbeitet und dort die interdisziplinäre zentrale Notaufnahme geleitet habe, war mir das angenehme und familiäre Arbeitsklima des Hauses bekannt.

**Inwiefern arbeiten Sie mit den anderen Kliniken der Gesundheit Burgenland zusammen?**

Vorerst werden wir die Ausbildung in der Klinik Oberwart optimieren, aber natürlich ist das Ziel, mit allen Kliniken der Gesundheit Burgenland zu kooperieren, sodass es für die jungen Kolleginnen und Kollegen langfristig flächendeckend eine exzellente Ausbildung geben wird.



**Mit welchen Ansätzen wollen Sie die Qualität der Ausbildung verbessern und weiterentwickeln? Können Sie ein paar Beispiele nennen?**

Wichtig sind die Vermittlung von fachlichen und sozialen Kompetenzen sowie die Strukturierung der Ausbildung, sodass bei Eintritt bereits die Ausbildung durchgeplant ist und die Ausbildungsziele regelmäßig überprüft und reevaluiert werden – mit klar strukturierten Rotationsplänen und Lernzielen.

Supervision in der Ausbildung mit direkter Rückmeldung ist ganz wesentlich, ebenso wie regelmäßige Fortbildungen, die wir auch bereits fix installiert haben und die nun wöchentlich stattfinden. Wir wollen interdisziplinäres Lernen und Teamarbeit pflegen sowie Schulungen zu Kommunikation durchführen, etwa Patientengespräche oder Angehörigengespräche, um nur einige Beispiele zu nennen.

Besonders wichtig ist mir aber auch der Aufbau eines Vertrauensverhältnisses mit der Ausbildungsleiterin bzw. dem Ausbildungsleiter, sodass Probleme unkompliziert und zeitnah besprochen werden können und Raum für Kritik gegeben ist.



# „Burgenland bewegt Kids“

Einzigartige Sportförderaktion startet: Sportartikel-Gutschein im Wert von 200 Euro sorgt für Freude bei Sport und Skifahren mit der burgenländischen Sonne

TEXT: KATHRIN MIEHL

Das Land Burgenland hat die neue Ski- und Sportförderaktion „Burgenland bewegt Kids“ für alle Kinder der sechsten Schulstufe ins Leben gerufen. Unabhängig von ihrem Wohnsitz in anderen Bundesländern erhalten alle Schüler:innen einen 200-Euro-Gutschein für Sportartikel, der bis zum 30. April 2025 eingelöst werden kann. Voraussetzung ist lediglich der Hauptwohnsitz im Burgenland.

Landeshauptmann Hans Peter Döskozil erklärt: „Egal, für welche Sportart das Herz schlägt, fehlende Ausrüstung darf kein Hindernis sein. Jedes Kind soll die gleichen Chancen haben, unabhängig vom Einkommen der Eltern. Der neue Gutschein ist Teil der umfassenden Familienförderung im Burgenland und eine wichtige Investition in die Gesundheit unserer Kinder.“

## Highlight: Team-Burgenland-Ski-Set

Mit dem Gutschein kann auch das neue Team-Burgenland-Ski-Set für Kinder im Wert von rund 260 Euro ohne Aufpreis in allen drei burgenländischen INTERSPORT-Filialen erworben werden. Das Set, bestehend aus Skiern, Bindung und Stöcken, eignet sich perfekt für den nächsten Schulsikikurs. Geschwisterkinder der Gutscheinberechtigten können das Set ebenfalls zum gleichen Preis erwerben. Und auch Erwachsene können mit der Burgenland-Sonne die Pisten hinunterwedeln. Das limitierte Ski-Set ist im My-Burgenland-Shop im Outletcenter Parndorf erhältlich.

## Einfache Abwicklung

Die Abwicklung erfolgt über die Schulen im Burgenland, die das ausgefüllte Bestellformular entgegennehmen, das den Kindern ausgehän-

digt wurde. Für Kinder, die in anderen Bundesländern zur Schule gehen, kann der Gutschein per E-Mail beim Verein Marke Burgenland angefordert werden. Hierfür einfach die Kontaktdaten und eine aktuelle Meldebestätigung an [marke@landesholding-burgenland.at](mailto:marke@landesholding-burgenland.at) senden. Für Eltern und Kinder entstehen in beiden Fällen keine Kosten.

Diese Initiative wird von der burgenländischen Landesregierung, der Bildungsdirektion, der Wirtschaftskammer, lokalen Sportartikelhändlern und der Firma INTERSPORT unterstützt und von dem Verein Marke Burgenland umgesetzt.



Weitere Infos  
finden Sie online:  
[www.meinburgenland.at/sportgutschein](http://www.meinburgenland.at/sportgutschein)

# B-SÜDERS SCHÖN WOHNEN IN KOBERSDORF

Attraktive Mietwohnungen und Doppelhäuser am Wiesengrund 23



## Wohnungen:

**Miete ab € 530,-**

(inkl. Betriebskosten und Steuer)

- Finanzierungsbetrag € 19.876,-
- 2- und 3-Zimmer-Wohnungen

## Doppelhäuser:

**Miete ab € 1.205,-**

(inkl. Betriebskosten und Steuer)

- Finanzierungsbetrag € 42.716,-
- 4-Zimmer-Doppelhaushälfte

**Sofort bezugsfertig!**



### INFOS:

B-SÜD Gemeinnützige Wohnungsges.m.b.H.  
Ruster Straße 8a, 7000 Eisenstadt  
Ein Unternehmen der „Wien-Süd“-Gruppe

Petra Artner  
Tel.: 02682 63606-5002  
p.artner@wien-sued.at

**B-Süd**  
www.b-sued.at

WERBUNG

 **BANK  
BURGENLAND**

»Wir gestalten  
gemeinsam  
deine Zukunft.«

 **GRAWE**  
Bankengruppe

bank-burgenland.at

Beeindruckend und verstörend: Erwin Hausensteiner hat bei der Recherche und Gestaltung des Mahnmals mitgearbeitet.



# 217 Namen für die Ewigkeit

Für sein Engagement bei der Aufarbeitung der jüdischen Geschichte von Kobersdorf wurde Erwin Hausensteiner mit dem Simon-Goldberger-Preis des Landes ausgezeichnet

TEXT: MARTIN HOLLWECK

Neben Publikationen widmet sich Erwin Hausensteiner vor allem der Vermittlungsarbeit. Er führt regelmäßig Rundgänge durch das ehemalige jüdische Kobersdorf. „Das Besondere an der Kobersdorfer Synagoge ist ihre Größe. Sie ist wesentlich größer als alle andere Synagogen in der Region“, erzählt Hausensteiner. Die Neugier hat den 84-Jährigen schon immer angetrieben. „Als kleiner Bub habe ich meine Mutter gefragt: ‚Was ist mit den vielen Juden passiert, die hier gelebt haben?‘ Sie gab mir keine Antwort. Das hat meine Neugier noch mehr entfacht.“

Besonders wichtig ist ihm die Erinnerungs- und Gedenkkultur. Ein Beispiel ist das Mahnmal vor der Synagoge, dessen inhaltliche Vorarbeit er leistete. Die Namen von 217 vertriebenen Kobersdorfer Juden stehen als Mahnung auf diesem Denkmal. Dass die Arbeit Hausensteiners Früchte trägt, sieht man an der Kobersdorfer Mittelschu-

le. Diese hat in der Kategorie „Schule“ mit ihrem Projekt „Gemeinsam leben und glauben – Spuren jüdischen Lebens in Wien und Kobersdorf“ einen Preis erhalten.

## Sichtbares Zeichen

Im April des Jahres 2022 erfolgte nach dreijährigen Planungs- und Sanierungsarbeiten die Wiedereröffnung der Synagoge. Die Arbeiten wurden vom Land Burgenland mit 3,5 Millionen Euro finanziert. Die Synagoge wird seither als Kultur-, Wissenschafts- und Bildungszentrum mit einem Schwerpunkt auf jüdische Kultur und Geschichte genutzt.

„Das Gebäude soll ein sichtbares Zeichen dafür sein, dass das Land Burgenland sich seiner jüdischen Wurzeln, seiner jüdischen Traditionen und seiner Verantwortung für die jüdischen Opfer aus der Zeit des NS-Terrors bewusst ist“, erklärt Landeshauptmann Hans Peter Droschitz.

# prost & mahlzeit

Das Rezept des Monats auf einen Blick

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 1 Zwiebel ● 2 EL Maiskeimöl
- ¾ l Rote-Rüben-Saft
- 250 ml Gemüsesuppe/-fond
- ½ l Cremefine zum Kochen
- 2 EL Maizena (ca. 20 g)
- Salz, Pfeffer, eine Prise Muskatnuss

## ZUTATEN KRENNOCKERL

- 60 g Butter ● 90 g Mehl
- 1 Ei ● 2 TL Kren, fein gerieben
- 2 EL Wasser ● Prise Salz

*Rezept vom*  
**Genussgasthof  
 & Hotel Krutzler**  
 in Heiligenbrunn



Ganz im Süden, gleich bei der pittoresken Uhdler-Kellergasse in Heiligenbrunn, findet man den wunderbaren Genussgasthof Krutzler. Küchenchefin Ingrid Krutzler hält dort die pannonische Küche hoch, aber auch die Einflüsse der Nachbarländer. So treffen dort Martini-Ans an Sauerkirschensauce auf Somlauer Nockerl, Dödöle (Erdäpfelsterz) auf Uhdlerpalatschinken und duftendes Kletzenbrot auf Glühwein. Gewürzt mit südburgenländischer Entschleunigung und Gastfreundschaft, schmeckt es umso besser.

[www.hotel-krutzler.at](http://www.hotel-krutzler.at)



## Rote-Rüben-Suppe mit Krennockerl

### ZUBEREITUNG

Für die Krennockerl alle Zutaten zu einer schaumigen Masse rühren. Mit einem Suppenlöffel Nockerl formen und in kochendem Wasser ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen (dauert ca. 7 Minuten).

Für die Suppe Zwiebel schälen, klein schneiden und im Maiskeimöl anschwitzen. Anschließend mit Rote-Rüben-Saft und Gemüsesuppe aufgießen. Cremefine und Maizena vermischen und in die Suppe rühren. Suppe aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit einem Stabmixer aufschlagen und in tiefe Teller gießen.



### ANRICHTEN

Zum Verfeinern und Anrichten: Cremefine, Krennockerl und Gartenkresse.



Produzent  
des Monats



Genuss-Tipp: die Geschenksets der Spezerey sind Gaumenfreude und Augenweide



**Sigrid Weiß** ist Genussbotschafterin des Burgenland Tourismus. Für den Genussblog Burgenland reist sie durch das

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

## Vom Garten ins Delikatessenglas

Obst, Gemüse und Kräuter wie auch Raritäten werden bei der Spezerey in Gols zu kleinen kulinarischen Wunderwerken in Gläsern

TEXT: SIGRID WEISS/GENUSS BURGENLAND

**M**itten im Weinort Gols betreiben Karin und Bernhard Geyer-Nittnaus auf kleinen Flächen den Anbau von aromaintensivem Gemüse, Obst und Kräutern. Die Früchte, die sie ernten, wandern frisch vom Feld ins Glas.

### Lebendiger Boden, aromatische Ernte

Die Produktvielfalt ist bemerkenswert: sortenreine Chilisaucen, Hauszweitschken-Chutney, Ochsenherz-Paradeiser-Ketchup, eingelegte schwarze Nüsse, Jalapeño-Koriander-Sauce sowie Kräuter-Walnuss-Pesto. Jedes Etikett macht klar, dass hier auch Wildsammlung, alte Obstsorten und Gemüseraritäten verarbeitet werden. Karin bringt als Kräuterpädagogin viel Wissen über Aroma und Wirkung der Kräuter ein. Schließlich kann Nahrung auch Medizin sein.

So sind auch immunstärkendes Oxymel und Wermut im Angebot.

Wilder Wermut ist mit handverlesenen pannonischen Steppenkräutern versetzt, er ist zartbitter, voll feiner Düfte und Kräuteraroma.

Die Arbeit der Quereinsteiger beginnt aber nicht in der Küche, sondern am Feld. „Mit statt gegen die Natur“ ist der Leitgedanke, mit dem sie einen lebendigen Boden schaffen und erhalten. Kompost, Nützlinge, Handarbeit, Mulchen und Kräutertees zur Stärkung der Pflanzen, Mischkulturen und Fruchtfolgen sind die Methode in ihrer Demeter-Landwirtschaft. Bei der Auswahl der Pflanzen achten sie auf Artenvielfalt und alte Sorten und schaffen damit auch Lebensraum für Nützlinge. Ideen der Permakultur fließen mit ein, die Delikatessen sind alle biozertifiziert.

### Vom Garten direkt in die Küche

Von der Ernte geht es in die Küche, wo die Geyer-Nittnauses experimentieren, Rezepte entwickeln und die per-

fekte Reife des Sommers haltbar machen. Die schnelle Verarbeitung ist wichtig, denn die meisten Rohstoffe halten nicht lange. Bei der Konservierung ohne Zusatzstoffe halten sich die beiden an schon lange überlieferte Methoden. Was sie an Ölen und Gewürzen zukaufen, besorgen sie bei anderen Bio-Produzenten aus der Region. Als „Geschenke der Schöpfung“ betrachten sie ihre Produkte. Passend dazu hat der Golser Künstler Nikolaus Eberstaller Rubens „Paradies“ in eine Collage mit modernen Elementen verwandelt, die nun die Marke prägt.

Kosten und einkaufen kann man die feinen Gläschen an erster Adresse in Gols. Die Spezerey teilt sich den Kostraum mit dem Weingut von Karins Bruder Bernd Nittnaus. So können Genussmenschen hier nicht nur die Weine, sondern auch die Spezereyen verkosten. Eine tolle Kombination.

### Spezerey-Hofladen

Obere Hauptstraße 34, 7122 Gols



Wein-Burgenland-Obmann Herbert Oschep (2. v. l.) und Weinbaupräsident Andreas Liegenfeld (3. v. l.) überraschten Wirtschaftskammer-Präsident Andreas Wirth (l.) und Landeshauptmann Hans Peter Doskozil (r.) jeweils mit ihrem Geburtsjahrgang

# Neuer Treffpunkt für Weinliebhaber und Touristen

Nach einer zweijährigen Planungs- und Bauphase öffnet das Haus des Weines im Martinsschlössl im Donnerskirchen nun offiziell seine Pforten. Der vinophile Treffpunkt richtet sich an Wein- und Genussliebhaber – vor allem aber auch an weit gereiste Touristen, Tagesausflügler und Radtouristen

TEXT: CHRISTIAN UCHANN

Neben dem bereits seit 2015 bestehenden Veranstaltungsraum und der modernen Gastküche wurde das Freigelände durch eine zusätzliche Beschattung erweitert, sodass die Terrasse nun auch während der Hauptsaison zu jeder Tageszeit genutzt werden kann. Zudem wurde der Außenbereich neu gestaltet und um einen Fahrradpflegeplatz ergänzt, um auch Radtouristen anzusprechen.

## Größtes Weinarchiv des Landes

Besonders beeindruckend sind die Pläne für die Kellerräumlichkeiten, wo das größte Weinarchiv des Burgenlandes entstehen soll und bereits jetzt Weinraritäten aus verschiedenen Jahrgängen zu finden sind. „Wir

haben hier 5.000 Flaschen historischen Weins gelagert und man kann sich Geburtstagsjahrgänge aussuchen“, erklärte der burgenländische Weinbaupräsident Andreas Liegenfeld während der Führung durch das Haus des Weines. Dabei überraschte er Landeshauptmann Hans Peter Doskozil und Wirtschaftskammer-Präsident Andreas Wirth mit Jahrgangswinen aus ihren Geburtsjahren 1970 und 1983, die „zufällig“ im Archiv entdeckt worden seien.

## „Morizz – Brot & Wein“

Als zentraler Treffpunkt des Hauses soll der neue wein-kulinarische Hotspot „Morizz – Brot & Wein“ dienen. „Mit Karl Mutsch konnten wir eine großartige Persönlichkeit als Gastgeber gewinnen. Auch wollen wir diesen

Bereich für zahlreiche Aktivitäten rund um den Wein nutzen, für die kommenden Monate haben wir bereits einige Veranstaltungen geplant“, so Herbert Oschep, Obmann von Weintourismus Burgenland. Am 11. Oktober startet das „Morizz – Wein und Brot“ mit seinem Regelbetrieb.

## DIE NÄCHSTEN VERANSTALTUNGEN IM HAUS DES WEINES

- 11. November: Weinsegnung
- 14. November: President's Tasting – Weinbaupräsident Andreas Liegenfeld präsentiert Weißweighthlights des Jahrgangs 2023
- 28. November: Meet the Winemaker – Weinverkostung
- 1. Dezember: Wei(h)nachtsmarkt mit Weintombola


**PRODUKT DES MONATS**

ausgewählt von Max Stiegl

# Der Birne ihre Bühne

Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm – und die Birne sollte gleich daneben landen. Denn diese ursprünglich aus Asien stammende Frucht steht immer im Schatten des großen Alleskönners Apfel, wobei sie das gar nicht verdient hat

**I**ch weiß, man soll sie nicht vergleichen, aber die Birne hätte sich mindestens so viel Aufmerksamkeit und Präsenz verdient wie der Apfel. Wenn sie gut ist, hat sie eine Cremigkeit, eine komplexe Süße, eine aromatische Tiefe, von der ein Apfel nur träumen kann. Verstehen Sie mich nicht falsch: Äpfel können köstlich sein. So richtig geil wie eine Birne werden sie aber nicht.

Wie auch der Apfel stammt die Birne ursprünglich aus den Wäldern und Bergen Zentralasiens. In der europäischen Antike war sie noch viel beliebter als der Apfel. Die alten Römer und Griechen bevorzugten sie, und auch die Chinesen kultivierten um das 12. Jahrhundert bereits über 40 Birnensorten, wohingegen nur eine Apfelsorte überliefert ist. Noch am Hof von Sonnenkönig Ludwig XIV. gehörte sie zum gefragtesten Obst.

## Ist doch Apfel wie Birne

Auch bei uns wurde die Birne einst viel öfter gegessen. Während der Apfel vor allem gepresst und zu Most vergoren wurde, wurden Birnen nicht nur getrunken, sondern auch zu Kletzen getrocknet und dienten dann den ganzen Winter lang als Snack und Süßungsmittel für allerlei Bäckereien.

Erst als nach der amerikanischen Prohibition neue Apfelsorten auf den Markt drängten, wurde der Speiseapfel zu der allgegenwärtigen, oft alles andere Obst verdrängenden Frucht, als den wir ihn heute kennen und, ja eh, auch lieben.

Die Birne hat diesen Sprung in den Supermarkt irgendwie nicht ganz so erfolgreich geschafft. Die Ursachen sind eher praktischer Natur: Sie lässt sich nicht so gut lagern wie der Apfel und hat oft nur wenige Stunden, in denen sie so richtig gut schmeckt, nicht Wochen oder Monate. Sie reift von innen nach außen, weswegen man ihr nicht immer ansieht, in welchem Zustand sie gerade ist, und oft sind die besten Birnen auch die weichen, die sich nicht gut zu Supermärkten transportieren lassen und

schnell Druckstellen bekommen, wenn neugierige Finger sie angreifen. (Um ihr etwas auf die Sprünge zu helfen und weil Gesundheitstipps immer ziehen, schlage ich daher eine Anpassung und freie Übersetzung der alten englischen Apfelpropaganda vor: Birne essen, Arzt vergessen!)

## Altbewährtes macht Laune

Die besten Birnen kommen oft nicht von modernen Plantagen, sondern von alten Streuobstwiesen oder den knorrigen alten Bäumen, die bis in die 1960er-Jahre so gern entlang von Landstraßen gepflanzt wurden, um ja jeden Meter Land zur Selbstversorgung zu nutzen. Hier findet man noch seltene, fast vergessene, einst typisch burgenländische Sorten wie die kleine, dafür umso köstlichere Dechantsbirne oder die Scheiblbirne, eine typische Most- und Schnapsbirne. Hin und wieder ist auch meine Lieblingssorte dabei, die Alexander Lucas, die im späten 19. Jahrhundert in Frankreich entstand.

In eine reife Alexander Lucas zu beißen, ist für mich immer noch eine der großen Freuden des Herbsts. Wenn ich sie nicht schon frisch aufgegessen habe, mache ich gern folgendes Dessert aus ihr.

## ZUR PERSON

Max Stiegl, 44, lässt sich nicht gern einschränken. Er verkocht alles, was ihm im Burgenland unterkommt: das Gemüse des Seewinkels, das Wildgeflügel des Leithabergs, die Fische des Sees und, wenn es sich ergibt, auch einmal Pferdekopf und Schilfrohr. Das hat ihm unter anderem einen Michelin-Stern und den Titel „Koch des Jahres“ eingebracht.



## Bratbirnen Pavlova

**Für den Teig:** ● 6 Eiklar ● 300 g Zucker ● Prise Salz ● 1 TL Maisstärke **Füllung:** ● 500 g Mascarpone ● 2 EL Zucker ● 4 cl Amaretto ● 500 g Birne ● etwas Zimt ● Zitronensaft ● Birnchips und Eierlikör zum Dekorieren

Backrohr auf 140 °C (Umluft) vorheizen.

Eiklar mit Salz aufschlagen und Zucker langsam einrieseln lassen.

Den Zucker gut ausschlagen, mindestens 15 Minuten, bis er ganz aufgelöst ist. Die Stärke durch ein Sieb langsam einrieseln lassen und unterheben.

Schöne Pavlova-Gupfer mit einem

Löffel auf ein Blech formen oder mit einem Spritzbeutel spritzen, nicht größer als 8 cm Durchmesser. Etwa 30 Minuten backen.

Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, Birne in kleine Würfel schneiden, zugeben und kurz mitbraten. Mit Amaretto ablöschen,

Zimt und Zitronensaft dazugeben und etwas einkochen.

Gut auskühlen lassen und dann die Masse mit Mascarpone verrühren. Pavlova horizontal halbieren, mit Bratbirne-Masse füllen und vor dem Servieren mit Eierlikör übergießen und mit Birnchips garnieren.

Für ein sorgenfreies  
Gartenerlebnis  
Rasenroboter-Service

Lagerhaus Frauenkirchen,  
Horitschon-Mattersburg,  
SüdBurgenland



Wintern  
Sie jetzt Ihren  
Rasenroboter  
ein!

lagerhaus.at

vergangene  
**Best of Events**

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

FOTOS: ALEJANDRA ORTIZ (2), JULIA GRADWOHL, KULTURBETRIEBE BURGENLAND



## Burgenland Pride 2024

Gute Stimmung und viele bunte Fahnen: Bei strahlendem Herbstwetter wurde in Mattersburg ein Zeichen für Toleranz, Vielfalt und Gleichberechtigung gesetzt. Die Parade startete beim Rathaus und zog durch die Stadt.



## Zwei Kulturen – eine Verbindung

Willkommen zurück zu „Buruguay“! Alejandra hat uns in ihrer ersten Kolumne über ihren Weg von Paraguay ins Burgenland erzählt. Zwischen Dirndl-Traditionen und Heimweh, das sie besonders in Momenten mit ihrer kranken Oma spürt, schildert sie dieses Mal, wie das Leben zwischen zwei Kulturen sie prägt. Sie erzählt von der Herzlichkeit der Burgenländer und den kleinen Missverständnissen im Alltag. All das



hat ihr eines gelehrt: Heimat ist nicht unbedingt ein geografischer Ort. Heimat ist dort, wo man sich wohlfühlt.



## 10 Jahre Frauenkunsthandswerkmarkt

Der Frauenkunsthandswerkmarkt „unbeschreiblich weiblich“ fand heuer zum 10. Mal in der Orangerie Eisenstadt statt. Mehr als 70 Ausstellerinnen präsentierten ihre handgefertigten Erzeugnisse. Von Kulinarik über Kerzen und Schmuck bis hin zu Häferln und Schneidbrettern mit launigen Sprüchen – das Angebot war vielfältig.



## Lange Nacht der Museen

Mit 7.493 Besucherinnen und Besuchern gab es bei der „Langen Nacht der Museen“ am 5. Oktober wieder großen Zulauf. Von Nord bis Süd öffneten 37 burgenländische Museen und Galerien zwischen 18 und 24 Uhr ihre Tore. Die Eröffnung fand dieses Jahr im Schloss Esterházy statt, einem der kulturellen Herzstücke der Region.





**DIE BESTEN IDEEN  
FÜR DEINE FREIZEIT**



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

# 50 Jahre für wien

**50 Jahre für  
MEHR WIEN ZUM LEBEN.**

Kultur und Sport, Immobilien, Logistik und Digital:  
Die Wien Holding schafft seit 50 Jahren  
Lebensqualität für unsere Stadt. 365 Tage  
im Jahr zu jeder Zeit an jedem Ort.  
Für alle Wienerinnen und Wiener.

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





# Sorg für morgen.

Unsere Zukunftsvorsorge.

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

#einesorgeweniger

Ihre Sorgen möchten wir haben.

  
**WIENER  
STÄDTISCHE**  
VIENNA INSURANCE GROUP

06.-09.11.

# LATE NIGHT SHOPPING DAYS

IN PARNDORF



© Fotos: Redaktionen, answarm studio

bis  
-80%  
auf den  
Original-  
preis

## Einstimmung auf die Weihnachtszeit

*Entspannt in die Vorweihnachtszeit starten und bereits jetzt die schönsten Geschenke günstig shoppen? Die Late Night Shopping Days im Designer Outlet Parndorf bringen festliche Vorfreude!*

Von 06. bis 09. November warten Rabatte von bis zu 80% auf den Originalpreis bei Top-Marken wie Michael Kors, HUGO, Boss, Gussie, edlines, KARL LAGERFELD und vielen mehr. Bei verlängerten Öffnungszeiten von 9 bis 21 Uhr die neuen Stores von Wellensteyn, WRSTHVR oder Läderach entdecken. Entspanntes Weihnachtsshopping mit tollen Gastro-Highlights und bequemer Anreise – jetzt auch neu mit zusätzlichen Shuttle-Verbindungen aus Budapest und Bratislava.

Parndorf  
Designer Outlet

McArthurGlen

ÖFFNUNGSZEITEN: Mo-Fr: 9.00-21.00 Uhr, Sa: 9.00-18.00 Uhr | [www.designeroutletparndorf.at](http://www.designeroutletparndorf.at)