

Mein Burgenland

MEIN MAGAZIN FÜR LEBEN, LAND UND LEUTE



Mehr als nur von Anach B

Zufriedene Fahrgäste bestätigen den Erfolg des massiven Ausbaus der Verkehrsbetriebe Burgenland

Lässig leben
im Burgenland
POSITIV-KÄMPAGNE
soll das Burgenland im Wettbewerb der Regionen stärken

Fit und vital auch
im hohen Alter
GESUNDHEITSTAGE 70 PLUS
als einzigartiges Vorzeigeprojekt
speziell für die ältere Generation

Betreuung im
eigenen Heim
ANSTELLUNGSMODELL
für betreuende Angehörige hat
sich als Erfolgsmodell erwiesen



BE.funkt

Telefonieren & Internet

mit der Burgenland Energie

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

www.befunkt.at

**Jetzt mit
60 Euro
Gutschein***



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

Liebe Burgenländerinnen und Burgenländer!



„Das Burgenland bietet ein starkes Auffangnetz bei Hochwasserkatastrophen“

Die Hochwasser-Ereignisse haben uns alle betroffen gemacht und gezeigt, dass der Schutz unserer Bevölkerung vor Naturkatastrophen eine zentrale politische Aufgabe ist – und bleiben wird. Der Katastrophenschutz wird deshalb im Burgenland auch in Zukunft oberste Priorität haben. Wir sorgen organisatorisch und finanziell vor, um der Bevölkerung im Falle von Naturkatastrophen ein starkes Auffangnetz zu bieten. So läuft das im Vorjahr gestartete Investitionsprogramm für den Katastrophenschutz, mit dem vor allem der Ankauf spezieller Geräte und Fahrzeuge wie Wechsellader der Freiwilligen Feuerwehren finanziert wird, bis 2027 weiter. Diese 20 Millionen Euro kommen zusätzlich zu den regulären Förderungen für die Feuerwehr-Infrastruktur dazu.

Außerdem wird die Bauabteilung des Landes auf den Katastrophenschutz ausgerichtet, um im Ernstfall mit geschulten Mitarbeitern und Spezialgeräten rasch Hilfe leisten zu können.

Auch bei der finanziellen Unterstützung für Hochwasseropfer gehen wir konsequent voran. Die Entschädigung von Hochwasserschäden wird großzügig fortgeführt – für Private werden Schäden bis zu 150.000 Euro ersetzt. Wir gehen hier deutlich weiter als andere Bundesländer. Das kann und wird das Burgenland aber nicht bei jedem Hochwasser leisten können. Die Bundesregierung muss deshalb endlich eine gesetzliche Katastrophenschutz-Versicherung auf den Tisch legen, um langfristig eine flächendeckende und gerechte Lösung zu gewährleisten.

Ihr

Hans Peter Doskozil
Landeshauptmann Burgenland

IMPRESSUM

Mein Burgenland.

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

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

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

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

Offenlegung gemäß § 25 Mediengesetz:

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

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

Köpfe dieser Ausgabe



S. 16

Anna-Sophie Prünner & Andreas Tschida

gehören zum Organisationsteam der Burgenland Pride und beantworten drei Fragen ohne Worte



S. 20

Neue Abteilung

für Onkologie, Hämatologie und Palliativmedizin startete in der Klinik Oberwart



S. 24

Das Mangalitzaschwein

gehört zu den „alten Schweinerassen“ und gedeiht in Rust in freier Natur



EDITORIAL

Christian Uchann

Liebe Leserinnen und Leser!

In den vergangenen Jahren hat das Burgenland eine beeindruckende Entwicklung im öffentlichen Verkehr erlebt, die mit der Neuorganisation und Ausweitung der Busverbindungen sowie der Einführung des Burgenländischen Anruf-Sammeltaxis (BAST) ein neues Zeitalter eingeläutet hat. Pendlerinnen und Pendler, die zuvor keinen direkten Schienenanschluss hatten, profitieren nun von einem flexiblen und kostengünstigen Angebot, das ihnen den Umstieg auf den öffentlichen Verkehr erleichtert. Die Kombination aus Buslinien und dem BAST ermöglicht es, auch ländliche Regionen optimal zu erschließen und schafft eine attraktive Alternative zum Auto.

Der Erfolg dieser Maßnahmen lässt sich an den Fahrgastzahlen ablesen: Bis zu 400 Personen nutzen täglich das BAST, und insgesamt waren im Jahr 2024 bereits rund 665.000 Fahrgäste mit den Linien der Verkehrsbetriebe Burgenland unterwegs. Die Buslinie B14, die besonders viel Zuspruch erfährt, bringt wöchentlich rund 3.000 Fahrgäste auf direktem Weg von Oberwart nach Eisenstadt.

Wir lassen in dieser Ausgabe aber nicht nur Zahlen sprechen, sondern stellvertretend für die vielen zufriedenen VBB-Fahrgäste drei Pendler aus dem Südburgenland (S. 10-11). Ich wünsche Ihnen viel Lesevergnügen mit dieser Mein Burgenland-Ausgabe!

Christian Uchann ist Chefredakteur von Mein Burgenland

FOTO DES MONATS



Aufgeschoben ist nicht aufgehoben

11. BURGENLÄNDISCHER FRAUENLAUF

Hatte das Wetter der 11. Ausgabe des Frauenlaufs am 14. September noch einen Strich durch die Rechnung gemacht, machte es beim Ersatztermin am 22. September so einiges wieder gut: Bei strahlendem Sonnenschein und läuferisch milden Temperaturen gingen mehr als 550 motivierte Läuferinnen und Nordic Walkerinnen in Steinbrunn an den Start. Gelaufen wurde von vielen Teilnehmerinnen, u. a. von LH-Stellvertreterin Astrid Eisenkopf, zugunsten der Krebshilfe Burgenland in Rosa.

Das sagt der Weinbauer

*I mog jo den Herbst.
Weinlese, Kiawis
schnitzen und Martini-
gansl san genau meins.
Und im Herbst färbt sich as
Burgenland wie sei Fahne:
rot-golden. Auf des freu i
mi bsonders.*





K O L U M N E

Herbert Oschep

In vino veritas

STOLZER BURGENLÄNDISCHER JAHRGANG

Die Weinlese 2024 im Burgenland ist de facto abgeschlossen. Mengenmäßig sprechen wir von einer unterdurchschnittlichen Ernte, die Qualität jedoch wird mit Sicherheit Freude bei den österreichischen und internationalen Weinkonsumenten auslösen. Gute Qualität fällt jedoch nicht einfach so vom Himmel. Die burgenländischen Winzerinnen und Winzer haben in einem sehr herausfordernden Jahr bewiesen, dass sie auch unter schwierigsten Bedingungen sehr hohe Qualität erzeugen können. Diese burgenländischen Vorzüge, bewusster und sanfter Umgang mit der Natur, hohes vinophiles Handwerk und täglicher Einsatz in den Weingärten, sind das ausschließliche Fundament für unseren Erfolg.

Das Burgenland ist zwar das jüngste Bundesland, aber es ist auch ein sehr selbstbewusster und erfolgreicher Teil Österreichs. Die Winzerinnen und Winzer tragen einen großen Anteil zum Aufstieg unseres Landes bei. Viele Millionen Weinflaschen des Burgenlandes werden jedes Jahr exportiert. Insofern sind diese Weine perfekte Markenbotschafter für das Burgenland. So kann und wird das Burgenland in Zukunft zu den wichtigsten weintouristischen Regionen Europas werden.

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

Herbert Oschep ist Obmann von Wein Burgenland

3 Fragen an Primar Univ.-Prof. Mag. Dr. Martin Pichler

Leiter der Abteilung für Onkologie, Hämatologie und Palliativmedizin an der Klinik Oberwart



Was waren die Gründe dafür, dass Sie den Job an der Klinik Oberwart angenommen haben?

Die Aufgabe, im Süd- und Mittelburgenland eine erste und alleinige Spezial-Abteilung für Krebsmedizin auf- und auszubauen, der Eindruck, dass im Burgenland von Seiten der Gesundheit Burgenland und dem Land Burgenland nachhaltig in eine qualitativ hochwertige medizinische Versorgung investiert wird und Basisversorgung mit Spitzenmedizin wohnortnah kombiniert werden soll, waren einige der Beweggründe, diesen Job anzunehmen.

Ihr Eindruck vom burgenländischen Gesundheitswesen?

In den ersten Wochen bin ich von einigen vorhandenen Strukturen sehr positiv überrascht worden. So ist beispielsweise die Pflege im Bereich der Inneren Medizin und der Onkologie sehr gut ausgebildet,

hoch motiviert und Veränderungen gegenüber sehr offen eingestellt. Auch die onkologisch tätigen Kollegen und bisherigen Strukturen können hier in einigen Bereichen sogar als besser organisiert als an so mancher Universitätsklinik getroffen werden. Die Wege für Veränderungen sind meistens kurz und werden sehr gut angenommen. Punktuell gibt es immer in allen Systemen Optimierungsmöglichkeiten, daran werde ich mit meinem Team in Zukunft arbeiten.

Wie entspannen Sie sich in der Freizeit?

Ich versuche, möglichst viel Zeit mit meiner Familie zu verbringen, und freue mich, meine Frau und meine Kinder bei ihren Herausforderungen unterstützen zu können. Wir reisen gerne, unter anderem fahren wir seit etwa 20 Jahren regelmäßig in die Gegend um Rust (meine Favoriten unter den dortigen Winzern verrate ich Ihnen aber nicht!).

heute

Das Neueste auf einen Blick

Landeshauptmann
Hans Peter Doskozil
im Gespräch mit
GMF-Geschäftsführer
Thomas Meier



Betreiber für Allegria Resort

Das Allegria Resort Stegersbach, bestehend aus der Therme Stegersbach, dem Allegria Hotel und dem dazugehörigen Golfplatz, steht vor einer neuen Ära. Mit der Übernahme der Betriebsführung durch die international tätige GMF (Gesellschaft für Entwicklung und Management von Freizeitsystemen mbH & Co. KG) ab 1. Oktober 2024 startet ein umfassender Entwicklungsprozess, der die regionale Verankerung und das Profil des Thermenstandortes weiter stärkt. „Mit dem neuen Betreiber, der viel Kompetenz in der

Betriebsführung von Thermen-, Wellness- und Hotelanlagen mitbringt, ist die erfolgreiche Weiterentwicklung des touristischen Leitbetriebs im Südburgenland garantiert“, zeigt sich Landeshauptmann Hans Peter Doskozil erfreut.

GMF ist ein seit über 35 Jahren international agierendes Dienstleistungsunternehmen, welches aktuell mehr als 20 Freizeitbäder, Thermen, Spa-, Wellness-, Fitness-, Resort- und Hotelanlagen im In- und Ausland betreibt und mehr als sechs Millionen Gäste jährlich begrüßt.

Worüber das Burgenland ...

... STAUNT

Polizisten als fleißige Radler



Die Polizeiinspektion St. Margarethen ist der beste

Betrieb bei der Aktion „Burgenland radelt zur Arbeit“. Fünf von zehn Mitarbeitern sind aktiv dabei und bereits rund 2.900 Kilometer mit dem Rad gefahren.

... SICH FREUT

Start der neuen BFV Frauen-Landesliga



Sechs Teams nehmen an der neuen

Frauen-Landesliga teil: Bad Sauerbrunn, Draßburg, GST Frauenkirchen, SC Neusiedl/See 1919, die Spg. FC Deutschkreutz und die Spg. SV Waha Sankt Margarethen.

... JUBELT

15.000 Besucher auf Burg Güssing



Bei der Jubiläumsausstellung „Der

Pelikan über Güssing. 500 Jahre Familie Batthyány auf der Burg“ konnte kürzlich bereits die 15.000-ste Besucherin begrüßt werden.
www.burguessing.at



K O L U M N E

Saskia Jungnikl-Gossy

Willkommen zu Hause

Ein Pendlerleben

Vor einigen Wochen ging es wettertechnisch im Osten Österreichs rund. Sturm, Schnee und unablässiger Regen für wenigstens drei Tage. Ich hoffe, Sie sind gut durch diese Zeit im September gekommen. Ich war mit meiner Familie in Wien, wir haben die unwirklichen Bilder vom so hohen Donaukanal gesehen, von den Evakuierungen im 14. Bezirk gehört. Und ich war mit einem Teil meiner Aufmerksamkeit ständig im Burgenland. Die Region im Süden, wo ich zu Hause bin, war ja erst kurz zuvor von zum Teil existenzbedrohenden Unwettern betroffen. Ich habe telefoniert, Nachrichten gesehen, die Neuigkeiten im Auge behalten. Kurzzeitig war sogar die A2 gesperrt. Es gibt ein Video, das eine Überflutung der Stelle bei Guntramsdorf zeigt – eine Stelle, die ich in meinem Leben viele Hunderte Male gefahren bin. Wenn man zwischen zwei Orten pendelt, ist das Herz immer auch an jenem Ort, der gerade fern ist. Man hat zwei Orte, die einen glücklich machen, und zwei, um die man sich sorgt. Und einmal mehr hab ich voller Dankbarkeit an jene gedacht, die sich bei diesem Wind und Wetter nach draußen wagen, um anderen zu helfen: Die Feuerwehren im ganzen Land, die Bundesheer-Rekruten, die bis heute mit Aufräumarbeiten beschäftigt sind. Sie sind es, die einem in solchen Tagen zeigen, was richtig ist. Und all die Menschen, die, ungleich ihrer Differenzen, Seite an Seite miteinander arbeiten und einander helfen. Man wünschte, es wäre das ganze Jahr über so.

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

Europäischer Dorferneuerungspreis in Gold für die **Gemeinde Neutal**

In Stadtschlaing, das vor zwei Jahren den Sieg errang, wurde kürzlich der Europäische Dorferneuerungspreis 2024 vergeben. Eine 20-köpfige internationale Jury hatte im Juli die Gemeinde Kostelní Lhota in Tschechien zum Sieger gekürt. Die mittelburgenländische Gemeinde Neutal wurde mit dem Dorferneuerungspreis in der Kategorie „Gold“ ausgezeichnet.

Visionäres Denken und Handeln

Die Gemeinde Neutal mit ihren rund 1.120 Einwohnerinnen und Einwohnern habe sich „in beeindruckender Art und Weise vom ehemaligen Bauerndorf über ein Pendler- und Mauerndorf bis heute zur modernen Technologie- und Tourismusgemeinde entwickelt. Diese Entwicklung hat die Gemeinde einem visionären Denken und Handeln sowie einer umfas-



Die Preisverleihung erfolgte im festlichen Rahmen von Burg Schlaining

senden Bürgerinnen- und Bürgerbeteiligung unter dem Motto ‚Mit den Menschen für die Menschen‘ zu verdanken“, begründete die Jury die „Goldene“ für den mittelburgenländischen Ort.

In Neutal wurde das Ortszentrum neu gestaltet und eine neue, multifunktionale Sport- und Kulturhalle ohne zusätzliche Bodenversiegelung sowie mit natürlichen Materialien errichtet.

RUCKERS BLICK AUF DIE WIRTSCHAFT

Warum Marketing für unsere Kliniken?

Anfang Mai startete der Patientenbetrieb in der neuen Klinik Oberwart. Den Burgenländerinnen und Burgenländern steht damit eine Gesundheitseinrichtung mit modernsten medizinischen Systemen, hochqualifiziertem Personal und einem breiten Leistungsspektrum zur Verfügung.

Gemeinsam mit den Kliniken in Güssing, Oberpullendorf und Kittsee sowie dem Krankenhaus der Barmherzigen Brüder in Eisenstadt, das in den kommenden Jahren weiter ausgebaut und modernisiert wird, garantiert das Burgenland eine wohnortnahe und qualitativ hochwertige medizinische Versorgung für die Bevölkerung.

Damit sind die Voraussetzungen geschaffen, um burgenländische „Gastpatienten“ verstärkt im eigenen Bundesland zu versorgen. Nun wird es aber umso mehr notwendig sein, dieses Leistungsangebot professionell zu vermarkten, und die Bevölkerung darüber zu informie-



ren. Das verbessert nicht nur die medizinische Versorgung für die Menschen im Burgenland, sondern hat auch einen wirtschaftlichen Aspekt.

Leistungsorientierte Finanzierung

Dazu muss man wissen, dass die Krankenanstaltenfinanzierung in Österreich ein leistungsorientiertes Finanzierungssystem ist. Langfristig sind die auf Basis des Finanzausgleichs zur Verfügung gestellten Mittel abhängig von den erbrachten Leistungen.

Deshalb werden wir auch im Burgenland offensiv die Qualität der angebotenen Spitalsleistungen bewerben und unsere Kliniken als attraktive Wahl für potenzielle Patientinnen und Patienten positionieren. Damit steigern wir die Wettbewerbsfähigkeit, stärken das Image und unterstützen die „finanzielle Gesundheit“ der Krankenhäuser.

Hans Peter Rucker ist Geschäftsführer der Landesholding Burgenland

POSITIV-K

für das Burgenland

TEXT: CHRISTIAN UCHANN

Das Burgenland bietet eine einzigartige Kombination aus erstklassigen Lebensbedingungen, leistbaren Wohnmöglichkeiten und vielfältigen Jobperspektiven. „Mit der ‚Lässig leben‘-Kampagne wollen wir die zahlreichen Vorzüge des Burgenlandes als attraktiven Wohn- und Arbeitsort aufzeigen und die Menschen aus anderen Teilen Österreichs auch dazu ermutigen, sich hier niederzulassen“, bringt Aufsichtsratsvorsitzender Landeshauptmann Hans Peter Doskozil die Zielsetzung auf den Punkt.

Mit dieser Positiv-Kampagne soll das Burgenland im Wettbewerb der Regionen gestärkt werden. „Es geht vor allem darum, wer die besten Bedingungen schafft, um Fachkräfte, Hauptwohnsitzer und damit auch Steuergeld und Wirtschaftskraft für sich zu gewinnen“, so Doskozil.

Werbung außerhalb des Bundeslandes

Die Landesholding Burgenland und ihre Tochterunternehmen haben in den vergangenen Jahren massiv dazu beigetragen, dass das Burgenland einen enormen Entwicklungsschub erfahren hat. Die Standortmarke Burgenland mit dem Sonnen-Logo steht für diese Erfolgsgeschichte. „Nach dem durchgeführten Branding innerhalb der Landesholding Burgenland-Unternehmensgruppe haben wir seit einigen Wochen die Standortmarke Burgenland auch für private Betriebe in den Bereichen Genuss, Wein und Tourismus geöffnet. Als nächsten Schritt wollen wir mit der ‚Lässig leben‘-Kampagne unsere Leistungen und Vorzüge auch außerhalb des Bundeslandes bekannter machen“, sagt Landesholding Burgenland-Geschäftsführer Hans Peter Rucker.

Mit der Standortkampagne „Lässig leben – Burgenland eben“ der Landesholding Burgenland-Unternehmensgruppe werden die Stärken der Region – insbesondere in den Bereichen Gesundheit, leistbares Wohnen und Leben, Wirtschaft und Tourismus – in den Fokus gerückt

Attraktiver Lebensraum

Burgenland hat in den vergangenen Jahren neue Maßstäbe für leistbares Wohnen und attraktiven Lebensraum gesetzt, die in der „Lässig leben“-Kampagne der Landesimmobilien Burgenland zum Ausdruck gebracht werden. „Durch zahlreiche Projekte schaffen wir moderne Infrastrukturen und investieren gezielt in die Zukunft des Burgenlandes. Damit unterstützen wir auch die regionale Bauwirtschaft. Vom Bau von Pflegestützpunkten und kommunalen Bauprojekten bis hin zu Kultur- und Sportstätten sowie dem Seemanagement – die Landesimmobilien Burgenland gestalten einen attraktiven Lebensraum für die Burgenländerinnen und Burgenländer“, sagt Landesimmobilien Burgenland-Geschäftsführerin Jutta Benedek.

Attraktiv für Unternehmen und Arbeitskräfte

Das Burgenland hat sich zunehmend als attraktiver Wirtschaftsstandort etabliert, der sowohl Unternehmen als auch Arbeitskräfte anzieht. „Durch gezielte Investitionen und Förderungen unterstützt die Wirtschaftsagentur Burgenland Unternehmen dabei, sich hier anzusiedeln und zu expandieren. Besonders in den Bereichen Technologie, Erneuerbare Energien und Tourismus hat sich das Burgenland als Standort mit hohem Potenzial etabliert“, sagt Michael Gerbavitsits, Geschäftsführer der Wirtschafts-

KAMPAGNE



PRÄSENTATION DER „LÄSSIG LEBEN“-KAMPAGNE: Landesimmobilien Burgenland-Geschäftsführerin Jutta Benedek, Wirtschaftsagentur Burgenland-Geschäftsführer Michael Gerbavits, Aufsichtsratsvorsitzender Landeshauptmann Hans Peter Doskozil, Landesholding Burgenland-Geschäftsführer Hans Peter Rucker, Gesundheit Burgenland-Geschäftsführer Franz Öller und Burgenland Tourismus Geschäftsführer Didi Tunkel (v. l.)

agentur Burgenland. Mit der „Lässig leben“-Kampagne sollen Unternehmen und Arbeitskräfte eingeladen werden, die Vorteile des Burgenlandes zu entdecken und Teil der wachsenden Wirtschaftsgemeinschaft zu werden.

Regional gut versorgt mit innovativen Gesundheitsdienstleistungen

Zur Lebensqualität im Burgenland trägt vor allem die wohnortnahe Gesundheitsversorgung mit Kliniken an vom Land garantierten fünf Standorten bei. Franz Öller, kaufmännischer Geschäftsführer der Gesundheit Burgenland, sagt dazu: „Die regionale Versorgung zu stärken und auszubauen entspricht unserer Offensivstrategie. Wir können überall Spitzenmedizin anbieten – etwa große Operationen, für die man früher nach Wien oder Graz ausweichen musste. Gleichzeitig bieten wir für den ärztlichen

Bereich und für alle Gesundheitsberufe die besten Gehälter. Der Gesundheitsbereich im Burgenland ist ein Vorreiter im Österreich-Vergleich. Das Motto ‚Gut versorgt leben‘ ist unser Beitrag dazu, die Lebensqualität im Burgenland insgesamt weiter zu verbessern.“

Attraktive Arbeitsplätze im Tourismus

Eine eindrucksvolle Entwicklung kann auch der Tourismus im Burgenland vorweisen, der zu einer wichtigen wirtschaftlichen Säule des Landes zählt. „Die burgenländischen Tourismusbetriebe bieten über 7.000 Vollzeitbeschäftigten einen sicheren und zukunftsgerichteten Arbeitsplatz. Die Entwicklung des Handlungsfelds ‚Arbeitsmarkt Tourismus‘ stellt einen wesentlichen Teil der Landes-Tourismusstrategie 2030 dar. Aus diesem Grund haben wir unter anderem im letzten Jahr auch die Burgenland Mitarbeiter Card für alle Mitarbeiter im Tourismus eingeführt, um hier Mehrwerte und Attraktivität zu schaffen. Um neue Fachkräfte auf den burgenländischen Tourismus aufmerksam zu machen und sie dafür zu begeistern, im Burgenland zu arbeiten, wo andere ihren Urlaub verbringen, sind wir Teil der ‚Lässig leben‘-Kampagne“, so Didi Tunkel abschließend.



Polizeibeamter Martin K.
steigt gut gelaunt und
entspannt aus „seiner“
Linie B14

„Praktisch, bequem und freundlich“

Der massive Ausbau der Busverbindungen im gesamten Land und der Start des BAST-Sammeltaxis im Südburgenland vor einem Jahr bedeuten einen Meilenstein für den burgenländischen Öffi-Verkehr. Zufriedene Fahrgäste berichten

TEXT: FLORIAN FUCHS

Die Zahlen (siehe S. 11 unten) – und auch die Fahrgäste – bestätigen, dass der groß angelegte Masterplan für den öffentlichen Verkehr im Burgenland aufgeht. Heuer waren bereits 665.000 Fahrgäste mit den Linien der Verkehrsbetriebe Burgenland (VBB) unterwegs, es gibt mittlerweile 40 Verbindungen zwischen Oberwart und Wien – bereits ab 3.45 Uhr früh.

Dazu kommen neue Buslinien zwischen den Bezirksvororten, regelmäßige Nord-Süd-Verbindungen sowie Anbindungen aus dem Süd- und Mittelburgenland nach Eisenstadt. Eine Besonderheit hierbei ist das vor einem Jahr eingeführte BAST – das Burgenländische Anruf-

Sammeltaxi, das von Beginn an die Erreichbarkeit der südlichsten Bezirke stärkt. „Wir haben mit dem BAST ein völlig neues System im Bereich der Mobilität etabliert, das innerhalb kurzer Zeit gegriffen hat und von Woche zu Woche mehr und mehr Zuspruch erhält“, so Verkehrslandesrat Heinrich Dorner. Mittlerweile benutzen BAST bis zu 400 Personen täglich, mit der Linie B14 zwischen Oberwart und Eisenstadt fahren bis zu 3.000 Personen pro Woche.

Doch das alles war erst der Anfang: Denn mit 1. Juli erfolgte im Bezirk Mattersburg der Startschuss für das BAST – nun gibt es rund 2.900 Haltepunkte –, und im Herbst folgen Bezirke im Nordburgenland.

Martin K., Polizeibeamter | Linie B14

Welche Linien fahren Sie auf Ihrem (Arbeits-)Weg?

Martin K.: Ich fahre um 05:06 Uhr mit der Linie B14 Eilkurs von Oberwart nach Eisenstadt, Haltestelle Polizeidirektion. Dort komme ich um 06:36 Uhr an. Je nach Dienstplan fahre ich meist um 17:06 Uhr mit derselben Linie nach Hause und komme um 18:46 Uhr in Oberwart Internat/BAfEp an.

Sind Sie bereits vor dem massiven Ausbau öffentlich gefahren?

Vorher bin ich jahrelang mit dem Auto gefahren, da es keinen für meinen Dienstplan kompatiblen Fahrplan gab.

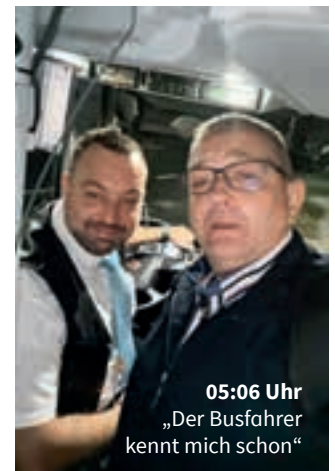
Wie zufrieden sind Sie mit diesem aktuellen Angebot?

Grundsätzlich bin ich mit dem Angebot sehr zufrieden. Natürlich hat sich die Fahrzeit in meinem Fall verlängert, aber speziell in den Wintermonaten kommt mir das Angebot sehr entgegen. Natürlich würde man sich eine kürzere Fahrzeit wünschen, aber dadurch, dass es so viele Haltestellen gibt und das Angebot immer besser angenommen wird, ist das wahrscheinlich nicht möglich.

Was macht Ihre Fahrten mit den VBB angenehm?

Natürlich würde ich manchmal

gerne mit dem Auto fahren, da man viel schneller zu Hause und auch flexibler ist. Aber nach meiner eigenen Kosten-Nutzen-Rechnung und dem Fakt, dass mein Arbeitsplatz in Eisenstadt ist, ist das die angenehmste Art, in den Dienst zu kommen. Und der finanzielle Effekt ist auch ausschlaggebend. In der Früh ist es sehr ruhig im Bus, da kann man dahindösen und kommt meist entspannt an. Beim Nachhausefahren trifft man immer jemanden zum Plaudern und so vergeht die Zeit. Es ist auch so, dass die FahrerInnen und auch die Fahrgäste meist dieselben sind – so lernt man



05:06 Uhr
„Der Busfahrer kennt mich schon“

sich kennen und kommt ins Gespräch. Wirklich ALLE FahrerInnen sind ausgesprochen freundlich.

Josef W., Softwareentwickler | Linien B3, B1

Welche Linien fahren Sie auf Ihrem (Arbeits-)Weg?

Ich pendle zwei bis drei Mal pro Woche zwischen Ollersdorf und Graz: Linie B3 Stegersbach-Rudersdorf, Einstiegsstelle Stegersbach, Steinbach Süd, Umstieg in Rudersdorf zur Linie B1 Richtung Graz, Ausstiegstelle Graz – Dietrichsteinplatz. Gewöhnlich fahre ich morgens mit dem B3 um 6:24 Uhr, dann komme ich in Graz je nach Verkehrslage zwischen 7:30 Uhr und 7:50 Uhr an.

Sind Sie bereits vor dem massiven Ausbau öffentlich gefahren?

Ja, damals noch mit unterschiedlichen anderen Buslinien.

Wie zufrieden sind Sie mit diesem aktuellen Angebot?

Ich bin sehr zufrieden. Manchmal würde ich mir einen Bus um 7:24 Uhr wünschen, aber am Nachmittag von Graz nach Stegersbach passen die Zeiten für mich sehr gut.

Was macht Ihre Fahrten mit den VBB angenehm?

Erstens möchte ich meinen ökologischen Fußabdruck klein



Josef W. fährt auch mit E-Scooter oder BAST zum Bus

halten. Auch ist das Pendeln mit öffentlichen Verkehrsmitteln sehr entspannend für mich; die Busse sind wirklich sehr modern und bequem, sie kommen immer pünktlich, ich hatte bisher wirklich noch NIE einen ausgefallenen Bus. Die Fahrer sind auch sehr zuvorkommend, helfen mir auch beim Verstauen meines E-Scooters.

Nutzen Sie das Anruf-Sammeltaxi BAST?

Ja, wenn ich aufgrund von Schlechtwetter nicht mit meinem E-Scooter zur Haltestelle fahren kann. Bisher war das nur einmal der Fall – und das hat bestens funktioniert, werde ich also öfter machen.

Rudolf E., Polizeibeamter | Linie B14

Welche Linien fahren Sie auf Ihrem (Arbeits-)Weg?

Hauptsächlich fahre ich mit meinem PKW nach Oberwart zur P&R-Anlage und steige dort in den B14 Richtung Eisenstadt. Gelegentlich verzichte ich komplett auf mein privates Fahrzeug und fahre mit der B16-Linie von meinem Heimatort Jabling nach Oberwart und fahre von dort (Hauptplatz) mit dem B14.

Sind Sie bereits vor dem massiven Ausbau öffentlich gefahren?

Vor den Angeboten durch die Verkehrsbetriebe Burgenland bin ich ausschließlich mit dem

privaten PKW von Jabling nach Eisenstadt gefahren.

Wie zufrieden sind Sie mit diesem aktuellen Angebot?

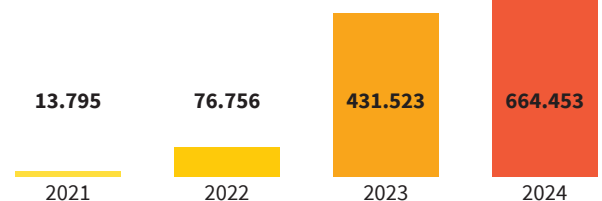
Derzeit bin ich mit den aktuellen Angeboten der VBB zufrieden.

Was macht Ihre Fahrten mit den VBB angenehm?

Ich fahre deshalb öffentlich, da es bequemer ist. Die etwas längere Fahrzeit hält sich in Grenzen, da ich mit jenen Linien fahre, die ab Steinberg-Dörfel auf der S 31 direkt nach Eisenstadt fahren. Die meisten Busse sind sehr komfortabel, das macht die Fahrt angenehm. BAST habe ich bisher noch nicht in Anspruch genommen.

FAHRGASTZAHLEN SEIT 2021

der Verkehrsbetriebe Burgenland (bis KW 35)



„Die Gesundheitstage haben mich super motiviert“

2022 startete im REDUCE Gesundheitsresort Bad Tatzmannsdorf das Pilotprojekt „Burgenländische Gesundheitstage“. Seit heuer wird dieser dreitägige Aufenthalt zur Gesundheitsvorsorge auch der Altersgruppe 70 plus zugänglich gemacht. Ein Angebot, das im REDUCE Gesundheitsresort und im Retreat & Health Resort Marienkron angeboten wird

TEXT: CHRISTIAN UCHANN

Bewegungsprogramm im REDUCE Gesundheitsresort Bad Tatzmannsdorf



ANDREAS LEITNER, GESCHÄFTSFÜHRER REDUCE GESUNDHEITSRESORT: „Achtsam mit sich selbst und seiner Gesundheit umzugehen, macht sich in jedem Lebensalter bezahlt. Jeder von uns möchte möglichst lange körperlich fit bleiben und auch im hohen Alter das Leben in vollen Zügen genießen. Dass wir selbst dabei den größten Beitrag dafür leisten können und das täglich, das muss uns allen bewusst werden.“



Bad Tatzmannsdorf ist der einzige Ort Österreichs, wo Menschen Kraft aus gleich drei Heilmitteln schöpfen können. Auch die Teilnehmerinnen und Teilnehmer der Gesundheitstage 70 PLUS kommen in diesen Genuss. So ist das erholsame Bad in prickelnder Kohlensäure, Thermengenuss oder sanfte Bewegung im wohlig warmen Thermalwasser die optimale Ergänzung zu den Bewegungseinheiten. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer absolvieren ein gut aufeinander abgestimmtes

Programm, wobei ein ganzheitliches Verständnis von Gesundheit und Vitalität im Mittelpunkt steht.

„Eine schöne Erfahrung“

Die Rückmeldungen und Erfahrungsberichte sind durchwegs positiv. „Das Thermalwasser fand ich als Ergänzung zum Programm optimal. Vor allem die Bewegung im warmen Wasser hat dem Körper sehr gutgetan. Insgesamt waren die Gesundheitstage für mich eine sehr schöne Erfahrung“, meint etwa Karl Kaplan.



Anna Pinetz mit der Diätologin und Ernährungswissenschaftlerin Anna Lesnjakovic in Marienkron



„Freue mich schon auf das nächste Mal“

Franz Szabo konnte viel aus den Gesundheitstagen mitnehmen: „Mir hat das Programm sehr gut gefallen. Vor allem konnte ich von den praktischen Anleitungen für die tägliche Bewegung und Gymnastik profitieren. Ich freue mich schon auf ein nächstes Mal.“

Begeistert zeigte sich auch Barbara Jahn: „Mich haben die Gesundheitstage super motiviert. Wirklich toll fand ich die Genuss-schulung mit der Diätologin, wo wir tolle Rezepte für daheim mitnehmen konnten. Mittlerweile habe ich davon bereits vieles auch nachgekocht.“

Ein „Verwöhnprogramm“

Viel Positives wussten auch die Teilnehmerinnen und Teilnehmer von ihren Gesundheitstagen im Retreat & Health Resort Marienkron zu berichten. Für Brigitte M. war es ein „besonderer Impuls“. Durch das umfangreiche Wissen der Therapeutinnen und Therapeuten gab es für sie viel Neues zu entdecken, das ihr weiterhilft, fit zu bleiben. Besonders positiv blieben ihr der Mobilitätscheck beim Physiotherapeuten und seine individuellen Anmerkungen sowie vor allem das Essen in Erinnerung. „Diese intensiven Gemüsesuppen und das vegetarische Frühstücksbuffet mit Frühstücksbrei und zahlreichen Käsesorten habe ich sehr genossen. Am Freitag gab es einen Fischtag, das war sehr fein. Eigentlich war das ein ergänzendes Verwöhnprogramm zum Gesundheitsaufenthalt dazu“, meinte Brigitte M. Die Dehnübungen zur Stärkung ihrer Hüfte, die ihr der Physiotherapeut gezeigt hat, gehören nun zu ihrem täglichen Bewegungsprogramm zu Hause.

Individuelles Therapieprogramm

Frau Pinetz schätzte in Marienkron vor allem die Morgengymnastik sowie die ärztliche Beratung: „Die Ärztin hat sich viel Zeit für mich genommen. Ich habe daraus ein individuelles Therapieprogramm erhalten, das mir sehr gut getan hat. Auf mein Rheuma wurde besonders eingegangen.“

Die Morgengymnastik und der tägliche Spaziergang sind nun Fixprogramm in ihrem Alltag. Vom vegetarischen Essen in Marienkron war Frau Pinetz so angetan, dass sie nun auch im Alltag bewusst darauf achtet: „Ich esse schon noch Fleisch. Aber in den Vorträgen habe ich gelernt, den Teller mit mehr Gemüse zu füllen und damit für mich in Bezug auf Rheuma eine Entlastung zu schaffen.“

www.reduce.at, www.marienkron.at

ELKE MÜLLER, GESCHÄFTSFÜHRERIN KURHAUS MARIENKRON:

„Als kleines Team schaffen wir in Marienkron individuelle Momente des Wohlbefindens. Das fängt beim Ambiente der Zimmer und im Therapiebereich an und setzt sich natürlich vor allem im Restaurant fort. Gerade dort möchte ich besondere Genussmomente schaffen. Nur so möchte man nach dem Aufenthalt in Marienkron den gesunden Lebensstil weiterführen.“

BURGENLÄNDISCHE GESUNDHEITSTAGE 70 PLUS

Die Burgenländischen Gesundheitstage 70 PLUS sind eine in dieser Form österreichweit einzigartige Maßnahme der Gesundheitsvorsorge für die ältere Generation – Anreiz zur Vorsorgeuntersuchung und wertvolle Auszeit zugleich, speziell zugeschnitten auf die ältere Generation: ein dreitägiger Aufenthalt – wahlweise im REDUCE Gesundheitsresort in Bad Tatzmannsdorf oder im Retreat & Health Resort Marienkron – mit einem



speziell zusammengestellten Körperdiagnostik-, Bewegungs- und Workshop-Programm. Eingeladen werden ab sofort jedes Jahr all jene Burgenländer*innen ab 70 Jahren, die ihren runden oder halbrunden Geburtstag (70er, 75er, 80er, 85er, 90er etc.) feiern.

Frau Maier (l.) mit Tamara Hadjwasiri,
Pflege- und Sozialberaterin der
Sozialen Dienste Burgenland



„Wir würden uns auch wünschen, dass es uns gut geht“

Fast 600 Personen haben sich seit dem Start des burgenländischen Anstellungsmodells im Jahr 2019 als Betreuungspersonen anstellen lassen. Knapp ein Drittel der aktuell Angestellten betreuen ihre pflegebedürftigen Kinder, so wie Frau Maier* aus Neusiedl am See

TEXT: BENJAMIN HEIDINGER

Seit über zwei Jahren ist sie als betreuende Angehörige für ihre Tochter Katja* angestellt. Die Betreuung ihrer Tochter begann allerdings schon viel früher. Katja ist mittlerweile 22 Jahre alt und kam mit einer Form des Angelman-Syndroms, einer seltenen genetisch bedingten Erkrankung, auf die Welt. Frau Maier erzählt: „Als klar war, dass unsere Tochter eine Behinderung haben wird, haben wir bereits sehr früh damit begonnen, mit ihr viele Therapien zu machen, wie etwa Logo-, Ergo- und Physiotherapien.“

Ständige Unterstützung notwendig

Ein eigenständiges Leben ist für Katja nicht möglich. Beim Gehen, Essen und Trinken braucht sie beispielsweise Unterstützung. „Sie kann nicht sprechen, hat aber ein sehr gutes Sprachverständnis. Katja ist ein sehr lustiges und fröhliches Kind und lacht eigentlich ständig. Das hilft mir auch, und mir fallen einige Dinge dadurch leichter“, so Frau Maier. Gemeinsame Therapien und Rehas gehören zum Alltag dazu. Viele kleine und große Herausforderungen stehen jeden Tag an, aber Frau Maier hat dazu eine sehr schöne Ansicht: „Jeder von uns hätte mit einer Behinderung auf die Welt kommen können. Dann würden wir uns auch wünschen, dass es uns gut geht und wir entsprechend gepflegt und betreut werden.“

Mehr Zeit für die wichtigen Dinge

Vor ungefähr zwei Jahren kam dann der Moment im Leben von Frau Maier, wo sie gemerkt hat, dass sie mehr Zeit für ihre Familie braucht: „Ich habe 33 Jahre in einem Labor gearbeitet, am Schluss für 20 Stunden im Umweltmanagement. Das war schon immer sehr viel auf einmal. Wir

haben ja auch noch eine zweite Tochter, die auch ihre Bedürfnisse hat und für die ich auch da sein muss.“

Durch Internetrecherche ist sie dann auf das Anstellungsmodell gestoßen. „In einem Erstgespräch haben wir die Voraussetzungen geklärt. Nach dem Einreichen der erforderlichen Dokumente habe ich dann die Zusage bekommen“, erklärt Frau Maier. Darauf folgte ein Einführungstag, bei dem weitere organisatorische Details erklärt wurden, und Frau Maier absolvierte einen Grundausbildungskurs im Umfang von 100 Stunden. Die größte Auswirkung des Anstellungsmodells beschreibt Frau Maier so: „Es ist vor allem viel ruhiger geworden in unserer Familie. Es muss nicht alles schnell gemacht werden, und das ist wichtig, denn Katja braucht einfach viel Zeit bei manchen Dingen.“ Das Anstellungsmodell sei für Personen mit pflegebedürftigen Kindern auf jeden Fall eine Überlegung wert, so Frau Maier abschließend.

*Namen von der Redaktion geändert

Info

Sie möchten mehr über das Anstellungsmodell wissen oder haben Fragen zum Pflegeangebot in Ihrer Region?

Wir nehmen uns Zeit und stehen für Ihre Fragen gerne zur Verfügung. Vereinbaren Sie einen Termin zur unverbindlichen und kostenlosen Beratung bei Ihrer Bezirksstelle oder bei Ihnen zu Hause unter:

Tel. 05 09 44 1111

office.psb@soziale-dienste-burgenland.at



Ohne Worte

Am 12. Oktober geht die verschobene, mittlerweile dritte Burgenland Pride in Mattersburg über die Bühne. Zwei Starkmacher*innen der ersten Stunde – Ur-Organisatorin Anna-Sophie Prünner und Andreas Tschida vom Verein SoHo Burgenland – haben beim diesmaligen Interview Ohne Worte trotz Regenwetter bunte Farbe unter anderem auf unsere Seite gebracht

Frage 1

Wo wird die heurige Burgenland Pride stattfinden?



Frage 2

Wie funktioniert die Zusammenarbeit aller Stellen in der Organisation?

Frage 3

Was ist die Message der Pride (im Burgenland)?





Kein Bundesland bekommt für die Ärzteausbildung bessere Noten als das Burgenland

Bestnoten für Ärzteausbildung

Von Rang drei auf Platz eins in einem Jahr – die von der Österreichischen Ärztekammer (ÖAK) durchgeführte Turnusärzte-Evaluierung bestätigt den Kurs, den das Land Burgenland gemeinsam mit den burgenländischen Klinikbetreibern eingeschlagen hat: Investitionen in die einzelnen Standorte, Ausbau der medizinischen Leistungen und attraktive Rahmenbedingungen für das Personal.

Sechs Mal Platz 1

Abgefragt wurden sieben Kategorien: Globalbeurteilung der Ausbildungsstätte, Fachkompetenz, Lernkultur, Führungskultur, Entscheidungskultur, Betriebskultur und evidenzbasierte Medizin. In sechs Kategorien landete das Burgenland auf Rang eins, ein Mal auf Platz zwei.

74 %

Mit 74 Prozent der Kindergartenplätze, die vollzeitauglich sind, bestätigt das Burgenland seine führende Rolle in der Kinderbetreuung.

DIE ZUKUNFTSZAHL

morgen

Die Zukunft im Blick



SIND MIT DER ENTWICKLUNG DER JHP SEHR ZUFRIEDEN: Geschäftsführer Franz Steindl und Rektor Gerhard Krammer, Gesangsdozentin Elisabeth Pratscher und Trompetenstudent Michael Bierbaum aus Schattendorf



Full House im Studiengang Department Informationstechnologie an der FH Burgenland

Studienstart im Burgenland

Die Joseph Haydn Privathochschule (JHP) und die FH Burgenland starten voller Energie in das neue Studienjahr. Beide Hochschulen verzeichnen regen Zulauf

Das Konzept des Landes Burgenland, das ehemalige Haydn Konservatorium in eine privatrechtliche Hochschule überzuführen, ist voll aufgegangen. Das Interesse an der JHP ist enorm. Die Zahlen sprechen für sich. Geschäftsführer Franz Steindl: „Für das Studienjahr 2024/2025 hatten wir 244 Anmeldungen. Aufgrund unserer begrenzten Studentenzahl von 270 können wir nur einen Teil davon aufnehmen.“ Rektor Gerhard Krammer ergänzt: „Das Niveau der Bewerberinnen und Bewerber ist beeindruckend, die internationale Streuung ebenso.“

Ähnlich ist die Situation bei den Professuren. Für die neun ausgeschriebenen Lehrstellen gab es jeweils zwischen zehn und 40 Bewerber*innen. 15 Gastlektor*innen wurden aufgenommen, d.h. es gibt insgesamt 24 neue Lehrstellen. „Mit Glasharmonika und Jazz-Violine bieten wir etwa neue Studienschwerpunkte, die es so nur bei uns gibt“, erklärt Rektor Krammer.

Vielfältiges Studienangebot an der FH Burgenland

Anfang September starteten 1.101 Studierende in den angebotenen 15 Bachelor- und 13 Masterstudiengängen aus den Departments Energie & Umwelt, Gesundheit & Soziales, Informationstechnologie und Wirtschaft an der FH Burgenland in Eisenstadt und Pinkafeld. Zwei Drittel der Studienbeginner*innen haben sich für ein berufsbegleitend organisiertes Studium entschieden. Studiert wird hier an den Wochenenden, also Freitagnachmittag und Samstag vor Ort sowie online.

Spannend die Internationalisierung: Student*innen aus 50 Nationen studieren an der FH Burgenland.

„Wir haben uns im Hochschulbereich österreichweit in den letzten Jahren einen sehr guten Ruf erarbeitet. Unser vielfältiges Studienangebot, der hohe Praxisbezug im Studium und das persönliche Umfeld an der Hochschule überzeugen die jungen Menschen“, freut sich FH Geschäftsführer Georg Pehm.



Winzer
Dieter Hareter



Winzerin
Lisa Reichardt



burgenland

STARKE LEISTUNGEN FÜR EINE STARKE MARKE

Von einer starken Marke Burgenland profitieren wir alle. Alle teilnehmenden Markenbotschafter*innen stehen mit der rot-goldenen Sonne für geprüfte Qualität aus dem Burgenland.

Die „Burgenland-Sonne“ über den Weingärten

Die Hauptlesezeit hat bereits Anfang September begonnen und damit auch die spannendste Zeit des Jahres für die rund 2.440 Winzerinnen und Winzer des Landes. Vielen von ihnen sind bereits Markenbotschafter der Standortmarke Burgenland

TEXT: KERSTIN KREMSER

Seit Juni besteht für private Betriebe in den Bereichen Genuss, Wein und Tourismus die Möglichkeit, die „Burgenland Sonne“ als Qualitätsauszeichnung zu erhalten. Sie hat sich zu einer Standortmarke entwickelt und spiegelt die gemeinsame Identität des Burgenlandes wider. Winzerbetriebe wie die Weingüter Reichardt und Liegenfeld aus Donnerskirchen, das Weingut Reumann aus Deutschkreutz und das Weingut Hareter aus Weiden am See sind Markenbotschafter, die das Sonnen-Logo tragen. Sie setzen Maßstäbe im Weinbau und stehen mit ihren Weinen für das Versprechen der Standortmarke: Mehr Qualität für mein Leben.

Erntezeit ist Familienzeit

Bereits zwei bis drei Wochen früher als üblich sind die ersten Leserinnen und Leser in den Weingärten unterwegs. Familien kommen zusammen, um die Trauben mit viel Sorgfalt zu ernten. Für die Markenbotschafter des Burgenlandes ist die Weinlese nicht nur eine jährliche Pflicht, sondern eine Herzensangelegenheit, die ihre Leidenschaft für den Weinbau widerspiegelt.

Von der Sonne geküsst: Ein Jahrgang mit Potenzial

Lisa Reichardt und ihre Familie starteten die diesjährigen Weinernte unter besonderen Bedingungen: „Die Lese war dieses Jahr ungewöhnlich früh, wir starteten am 27. August bei sehr sommerlichen Außentemperaturen, was die Arbeit herausfordernd machte. Durch den trockenen Sommer weisen die Trauben dieses Jahr weniger Saft, dafür aber eine beeindruckende Konzentration auf – ein Jahrgang mit außergewöhnlichem Potenzial. Wir freuen uns schon jetzt, euch unsere ersten Jungweine bei der Donnerskirchner Weintaufe präsentieren zu dürfen.“ Die Winzerinnen und Winzer sind es gewohnt, den Launen der Natur mit Erfahrung und Fingerspitzengefühl zu begegnen.



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

„Wer erbt das Jankerl?“

Neues Theaterstück über die Kommunikationskultur der Gutshofknechte im Burgenland

TEXT: MARTIN HOLLWECK



Tagelöhnerinnen am Neuhof-Tadten 1939 (aus dem Buch „Von Albrechtsfeld bis Ziegelhof – Die Meierhöfe im Bezirk Neusiedl am See“ von Herbert Brettl)

„Károlys Forschungen – Eine burgenländische Entgrenzung“

AUFFÜHRUNGSTERMINE

OBERWART, OHO

- Do., 26. September 2024, 19.30 Uhr, Premiere
- Fr., 27. September 2024, 19.30 Uhr
- Sa., 28. September 2024, 19.30 Uhr
- So., 29. September 2024, 11 Uhr, Matinee

GÜSSING, STADTSAAL

- Fr., 4. Oktober 2024, 19.30 Uhr
- Sa., 5. Oktober 2024, 19.30 Uhr

FRAUENKIRCHEN, WEINGUT UMATHUM

- Fr., 10. Jänner 2025, ab 17 Uhr, öffentliche Wiederaufnahmeprobe
- Sa., 11. Jänner 2025, 19.30 Uhr
- So., 12. Jänner 2025, 17 Uhr

EISENSTADT, KUZ

- Do., 16. Jänner 2025, 19.30 Uhr

GROSSWARASDORF, KUGA

- Fr., 28. Februar 2024, 19.30 Uhr

Karten und Infos: www.thib.at und www.oho.at, Tel. 03352/385 55

Die Erfahrungen des Anthropologen Károly Gaál auf burgenländischen Gutshöfen in den 1960er-Jahren und die Kommunikationspraktiken der dort lebenden Menschen, festgehalten in seinem Buch „Wer erbt das Jankerl?“, sind Inhalt der aktuellen Theaterproduktion der Theaterinitiative Burgenland – Landestheater der Autor*innen.

Wie bei allen Stücken der Theaterinitiative ist auch „Károlys Forschungen – Eine burgenländische Entgrenzung“ eine Uraufführung. „Es geht um ein in der burgenländischen Geschichte etwas stiefmütterlich behandeltes Phänomen, nämlich jenem der Gutshöfe und Gutshofknechte“, erzählt Peter Wagner, Intendant der Theaterinitiative Burgenland.

Musik und Märchen

Die abendliche Unterhaltung am Gutshof, wo die Vortragskunst von Musik, Märchen und Alltagsgeschichten in einer Art Wettbewerb kulminiert, bildet das poetische und emotionale Zentrum des Stücks. Text und Inszenierung stammen von der burgenländischen Autorin und Regisseurin Katrin Hammerl.

Begleitet wird die Inszenierung von einer historischen Ausstellung zum Themenkreis Meier- und Gutshöfe im Burgenland. Bei der Ausstellung wird aus Originaltexten der Historikerin Steiger-Moser und des Historikers Herbert Brettl sowie aus dem Buch des Forschers Károly Gaál zitiert. Die Ausstellung beinhaltet viele interessante historische Fotografien zum Thema.

Foto: Sammlung Brettl

Die kennen sich aus im Lagerhaus.

#BeimBauenUndSanierenDenProfisVertrauen

Jetzt Förderung sichern

UNSER
X LAGERHAUS

Planen Sie rechtzeitig voraus mit Lagerhaus.

Egal, ob bauen, renovieren oder sanieren: Mit Lagerhaus haben Sie immer einen starken Partner an Ihrer Seite.

Lagerhaus Frauenkirchen, Horitschon-Mattersburg, SüdBurgenland

lagerhaus.at



Landeshauptmann
Hans Peter Doskozil,
Martin Pichler,
Jakob Rudzki (v. l.)

Erste eigene Abteilung für Krebsmedizin

Anfang September hat die neu geschaffene Abteilung für Onkologie, Hämatologie und Palliativmedizin in der Klinik Oberwart ihren Betrieb aufgenommen

Die fachlichen Schwerpunkte der neuen Abteilung liegen in den Bereichen Internistische Onkologie (Tumorerkrankungen von Organen), Hämatologie (Erkrankungen des Blutes) und Palliativmedizin (Begleitung und unterstützende Maßnahmen zur Verbesserung der Lebensqualität bei unheilbaren Krankheiten). Sie umfasst zwanzig Betten auf der Onkologie, acht Betten auf der Palliativstation sowie zehn ambulante Behandlungsplätze.

Spitzenmedizin in Wohnortnähe

„Mit der neuen Abteilung für innovative Krebsdiagnostik und Krebstherapien werden vielen Krebspatientinnen und -patienten anstrengende Wege in die Krankenhäuser nach Wien oder Graz erspart, wir bieten Spitzenmedizin in Wohnortnähe“, so Landeshauptmann Doskozil, Aufsichtsratsvorsitzender der Gesundheit Burgenland.

Koryphäe auf dem Gebiet der Onkologie

Als neuen Abteilungsvorstand konnte die Gesundheit Burgenland den gebürtigen Grazer Martin Pichler gewinnen. Pichler war seit Jänner 2023 an der II. Medizinischen Klinik für Häma-

tologie und Onkologie der Universitätsklinik Augsburg als berufener Universitätsprofessor und Onkologe tätig, eine international anerkannte Koryphäe auf dem Gebiet der Onkologie, wie der Landeshauptmann betont: „Mit Professor Pichler verpflichten wir einen weiteren Spitzenmediziner im Land und folgen unserem Auftrag, die Gesundheitsversorgung für die Burgenländerinnen und Burgenländer auf das höchstmögliche Niveau zu heben.“

Modernste Standards

Martin Pichler: „Ich freue mich auf die spannende berufliche Herausforderung, gemeinsam mit dem Team in der Klinik Oberwart eine neue Abteilung aufzubauen, in der wir onkologische, hämatologische und palliativmedizinische Therapien nach den modernsten Standards weiter ausbauen werden.“

Mit Oberarzt Jakob Rudzki wird ein ausgewiesener Hämato-Onkologe und CAR T Zell-Experte mit 15 Jahren Facharzterfahrung an der Universitätsklinik Innsbruck seine hohe Expertise in der neuen Abteilung für Onkologie, Hämatologie und Palliativmedizin in der Klinik Oberwart einbringen.

prost & mahlzeit

Das Rezept des Monats auf einen Blick

ZUTATEN

- 250 g Sauerkraut • 1,5 EL Schweineschmalz oder Öl
- 75 g Speck • 100 g Zwiebeln
- 30 g Paprikapulver • 1,7 l Rindsuppe • 25 g Mehl • Salz
- 1 Messerspitze Kümmel
- Lorbeerblätter • Knoblauch

Rezept vom Schwabenhof in Hagensdorf



Was 1938 als Dorfgasthaus begann, ist heute ein modernes Landhotel mit Wirtshaus und Wohlfühlgarten, geführt als Familienbetrieb in dritter Generation. Und genauso lange produzieren Katalin und Heinz Lusser auch ihren eigenen Wein und sind im stolzen Besitz eines historischen Kellerstöckls – schließlich befindet sich der Schwabenhof im legendären Uhdlerland.

Auf der Karte findet man Erdäpfelstrudel nach Großmutter's Rezept, eine würzige Krautsuppe und hervorragende Wildspezialitäten – besondere Gerichte, die man nicht überall findet. Hier wird sehr gerne burgenländisch aufgekocht, hin und wieder auch ungarisch.

www.schwabenhof.at



Pannonische Krautsuppe

ZUBEREITUNG

In einem Topf das Schmalz erhitzen, darin fein gehackten Speck sowie fein gehackte Zwiebeln und Knoblauch glasig anlaufen lassen. Nach kurzer Zeit geschnittenes Sauerkraut mitdünsten, dann abseits der Herdplatte Paprikapulver einrühren und mit wenig Mehl bestreuen. Mit etwas Suppe aufgießen, den Kümmel dazugeben. Kraut wieder auf die Herdplatte zurückstellen und ca. 30 Minuten bei geschlossenem

Deckel unter gelegentlichem Rühren dünsten. Anschließend mit der restlichen Rindsuppe aufgießen und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz abschmecken. Nach Belieben Selchfleisch oder Schinken hinzufügen, weitere 5–10 Minuten auf kleiner Flamme kochen lassen.

ANRICHTEN

Die Suppe mit einem Klecks Sauerrahm heiß servieren.


PRODUKT DES MONATS

ausgewählt von Max Stiegl

Betörend süß und ein bisschen schwülstig

Im alten Griechenland galt die Quitte als Symbol für Liebe und Fruchtbarkeit. Die außergewöhnlich aromatische Frucht wird heute vor allem zu feiner Marmelade oder Gelee verarbeitet

Die Quitte ist eine durch und durch sinnliche Frucht: Ihre wollüstig-dralle Form soll Rubens zu einigen der berühmtesten Hinterteile der Kunstgeschichte inspiriert haben, der zarte Flaum, der sie überzieht, macht Quittenstreicheln zu einem erstaunlichen haptischen Erlebnis. Und dann ist da der Duft: betörend süß und ein bisschen schwülstig, wie eine fruchtige Version von Rosenblüten an einem lauen Sommerabend. Manch eine(r) findet ihn so gut, dass er (oder sie) die Quitte gar nicht verkochen will, weil sie die Küche gar so herrlich parfümiert.

Fruchtiges Blütenaroma

Glücklicherweise schmeckt die Quitte fast so gut, wie sie riecht: Zum fruchtigen Blütenaroma mischen sich noch ein wenig Zitrone, etwas Apfel, Birne und manchmal eine Idee Mineralität wie bei den weißen Weinen vom Leithaberg. Ihre wunderbar herbe Süße macht sie nicht nur zu einem guten Dessert, sondern auch zum perfekten sündigen Begleiter von zart geschmortem Fleisch.

Kein Wunder, dass die Griechen sie zur heiligen Frucht der Aphrodite, der Liebesgöttin, erklärten und sie lange vor dem Apfel in Europa kultiviert wurde.

Auch der mythische goldene Apfel des Paris, der den trojanischen Krieg auslöste, soll ursprünglich eine Quitte gewesen sein, und manch obstkundiger Bibelforscher meint, dass es einst eine Quitte und kein Apfel war, die Eva sich vom Baum der Erkenntnis pflückte.

Sanft garen

Dass Quitten bei uns nicht öfter gegessen wird, liegt vielleicht daran, dass die Früchte bei den meisten Sorten roh steinhart und ungenießbar sind – kein gutes Verkaufsargument in einer Zeit, in der die Fertiggerichte im Supermarkt immer mehr werden und selbst Reis schon vorgegart verkauft wird. Erst sanft gegart, wird die Quitte cremig weich, ihr blassgelbes Fleisch verfärbt sich intensiv rosa, eine Farbe, die viel besser zu ihrem sinnlichen Aroma passt.

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.

Süßer Genuss

In Europa wird sie meist süß genossen: Schon die alten Griechen buken sie mit Gewürzen in Milch und Honig, die Engländer toppen sie nach dem Schmoren gern mit heißer Vanillesauce oder backen sie zu Kuchen und Tartes, genauso wie Äpfel. In Spanien und Portugal wird sie seit vielen Jahrhunderten ausgekocht und aus den Säften ein knallrotes Gelee gemacht – unser Wort Marmelade leitet sich daher vom portugiesischen Wort für Quitte, Marmelo, ab. Das gestampfte Fruchtfleisch wird zu Quittenbrot getrocknet, das auf keiner Käseplatte fehlen darf.

Die größten Quittenliebhaber sind aber wahrscheinlich im Nahen und Mittleren Osten und in Nordafrika zu Hause. Auch dort wird die Quitte gelegentlich als Nachspeise serviert (vor allem in der Türkei), viel öfter aber landet sie in würzigen Gerichten wie den fleischigen Tajines Marokkos oder iranischen Eintöpfen.

Im Gut Purbach lassen wir uns gern davon inspirieren und paaren sie zum Beispiel mit einem anderen, bei uns ebenfalls ungewöhnlichen Genuss: dem Kaninchen. Dieses einst als Armeleuteessen verschriene Tier ist eine eigene Geschichte wert – und wird dank Quitte zu einem echten Festmahl. Unbedingt probieren!



Geschmortes Kaninchen mit Quitten

Zubereitung: ● 1 Kaninchen ● Olivenöl ● 1 EL Butter ● 1 Stange Sellerie, fein gewürfelt ● 1 Knoblauchzehe, geschält ● 150 ml Weißwein ● frischer Rosmarin ● Salz, Pfeffer ● 500 g frische Tomaten, geschält ● 2 Quitten, geschält, entkernt und in grobe Stücke geschnitten ● 2 EL Quittengelee (optional) ● 1 TL Mehl ● ein Spritzer Essig ● Petersilie, frisch gehackt, zum Garnieren

Das Kaninchen grob zerlegen. Einen breiten Schmortopf (die Fleischstücke sollten nebeneinander Platz haben) erhitzen und Öl und Butter darin heiß werden lassen. Kaninchenteile auf allen Seiten etwas Farbe nehmen lassen, dann Stangensellerie und Knoblauch zugeben. Den Deckel fest auflegen und bei schwacher Hitze schmoren lassen. Das Fleisch von Zeit zu Zeit wenden und den Deckel gleich wieder auflegen. Nach ca. 30 Minuten die Quittenstücke zugeben (alte Quittensorten benötigen mitunter etwas länger, Anm.).

Nach einer guten Stunde wird das Kaninchen ordentlich Flüssigkeit abgegeben haben. Nun den Deckel abnehmen und die Flüssigkeit bei mittlerer Hitze verdampfen

lassen. Die Fleischstücke nochmals wenden. Sobald die Flüssigkeit eingekocht ist, Weißwein, fein geschnittenen Rosmarin, Salz und Pfeffer zugeben. Den Wein etwas verdampfen lassen, dann die zerkleinerten Tomaten zugeben.

Fleisch und Quittenstücke aus dem Topf nehmen. Sud, Gemüse, Quittengelee und 1 TL Mehl pürieren. Diese Sauce wieder in den Topf geben, aufkochen und etwas eindicken lassen. Mit einem Spritzer Essig abschmecken. Die Kaninchenteile hineinlegen und gut durchwärmen lassen. Auf Tellern anrichten und mit Petersilie und den geschmorten Quitten garnieren.



Produzent
des Monats

(Sau-)Glücklich wie die sprichwörtliche Made im Speck sind die Mangalitzaschweine in der freien Natur



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 Glück alter Schweinerassen

Dass eine Handvoll ambitionierter Bauern im Burgenland wieder alte Schweinerassen halten, ist gleich doppeltes Glück. Die Schweine führen ein Leben in der freien Natur. Dafür beglücken sie uns mit schweinish guten Sachen

TEXT: SIGRID WEISS/GENUSS BURGENLAND

Sonnige Weiden, schlammige Suhlen, Schatten spendende Bäume und natürlich reichlich Futter – so sieht wohl das perfekte Schweineleben aus. Was wie ein Bauernhof aus dem Kinderbuch klingt, kann man in der pannonischen Tiefebene wieder öfters finden.

Der größte Unterschied zum Zuchtschwein ist, dass die Mangalitzaschweine das ganze Jahr im Freien leben können. Das beschert ihnen ein gutes Leben. Und ein gutes Leben für die Schweine geht Hand in Hand mit einem gesunden Lebensmittel für die Menschen. Die Bewegung, die frische Luft, das biologisch angebaute Grünfutter und die Sonne machen sie robust und widerstandsfähig. Daher kann man die alten Schweinerassen ohne Fütterung von Medikamenten großziehen. Die Bewegung und das langsame Wachstum machen sich später in dunklem, fein marmoriertem Fleisch bemerkbar, das ein sehr gutes Fettsäureprofil hat.

Die Renaissance der Speckschwarte

Der zweite große Unterschied zwischen modernen Zuchtschweinen und Mangalitzaschweinen ist die Speckschicht. Nicht nur am Bauch, auch am Rücken bauen sie eine mächtige Fettschicht auf, die weitaus dicker als der Fleischanteil ist.

Wenn die Fütterung gut ist, ist diese Speckschicht reinweiß und wird zu einer raren Delikatesse verarbeitet. Himmlisch zart schmelzender Lardo, ein Speck ohne Fleischanteil.

Auch bei Richard Triebaumer in Rust ist der reinweiße Lardo, der mit Steinsalz, Thymian, Rosmarin und Chili aromatisiert einige Monate heranreift, der kulinarische Star im Hofladen. Am besten schneidet man ihn gut gekühlt hauchdünn auf und lässt ihn sich auf der Zunge zergehen.

Himmlischer Lardo

Der himmlische Geschmack des Lardo hängt unmittelbar mit der irdischen Existenz seiner Mangalitzaschweine zusammen.

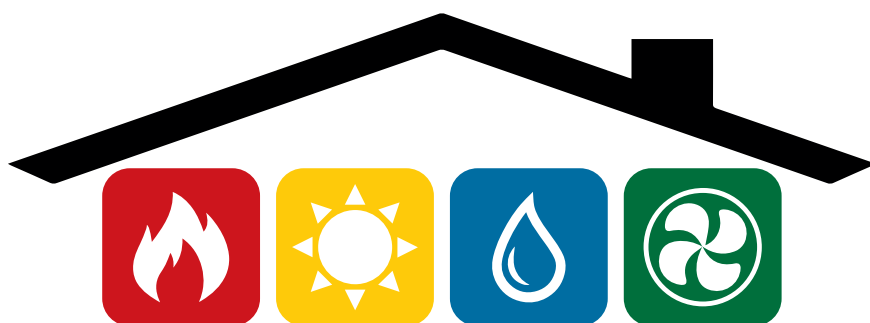
Schwäbisch-Hällischen Schweine zusammen. Sie leben auf Weiden zwischen Weingärten und Neusiedler See, die Schlammuhlen machen ihnen nicht nur richtig Spaß, die getrocknete Schlammkruste schützt auch vor der pannonischen Sonne und Insekten. Die Quitten und andere Früchte landen in den Bäuchen der Schweine, wenn Richard Triebaumer nicht schnell genug ist, sie als Marmelade o.Ä. abzufüllen oder zu Schnaps zu brennen. Der kompostierte Schweinemist düngt die Felder und Gemüsegärten, auf denen Chilis, Paprika, Paradeiser, Kürbisse und Kräuter gedeihen. Im Frühjahr werden Klee und Luzerne von den eigenen Feldern gefüttert, dazu etwas Getreide.

Neben dem Lardo findet man im Hofladen auch diversen Speck, Salami aus magerem Hirsch, Graurind oder Wasserbüffel und Mangalitzaschmalz, Leberaufstrich, Paprika-Limetten-Schmalz, Mangalitzablunzen im Glas oder Chili-Würstel. www.triebaumerrichard.at

Neusiedler Anlagenbau GmbH

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

Weiden am See – Wien – Friedberg – Szentgotthard



Haustechnik
OTTO WÜGER

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

Obere Hauptstraße 80 • 7121 Weiden am See
www.haustechnik-wueger.at

Best of *vergangene* Events

Ein Rückblick auf drei ausgewählte Veranstaltungen. QR-Code scannen und Bildergalerien anschauen! www.meinburgenland.at

FOTOS: KARIN KREUZER, VIKTOR FERTSAK, FH BURGENLAND, PACHER



Burgenländischer Frauenlauf 2024

550 Läuferinnen und Nordic Walkerinnen waren heuer beim 11. Burgenländischen Frauenlauf in Steinbrunn dabei. Im Vordergrund stehen das gemeinsame Interesse und die Freude an Fitness und Bewegung – unabhängig vom Alter.



Freude am Abenteuer

Denise ist gebürtige Oberösterreicherin und seit über zwei Jahren in Rohrbach bei Mattersburg zu Hause. Auf ihren Social-Media-Kanälen *denni.outside* nimmt sie ihre Follower regelmäßig mit auf Entdeckungsreisen. In ihrer Kolumne erzählt sie uns, wie sie ihre Abenteuerlust an ihre beiden Kinder (vier und drei Jahre alt) weitergibt. Ob durch ein „Heute machen wir was Cooles!“ oder einen



einfachen Schritt vor die Haustüre – sie zeigt, wie jede Entdeckung den Kindern Selbstvertrauen und Lebensfreude schenkt.

Lies mehr dazu:



30 Jahre Sonnentherme Lutzmannsburg

Am 17. September 2024, exakt 30 Jahre nach ihrer Eröffnung, erlebte die Sonnentherme einen besonderen Höhepunkt ihrer Erfolgsgeschichte. Im Rahmen eines festlichen Galaabends versammelten sich zahlreiche Wegbegleiter, um auf die eindrucksvolle Entwicklung der Therme zurückzublicken.



FH-Sponsionen

Im Rahmen von sechs feierlichen Sponsionen auf Schloss Esterházy, die über zwei Tage verteilt stattfanden, erhielten die frischgebackenen Akademikerinnen und Akademiker ihre Abschlussurkunden. Die Absolventen stammen aus verschiedenen Bachelor- und Masterstudiengängen sowie Hochschullehrgängen zur akademischen Weiterbildung.





DIE BESTEN IDEEN FÜR DEINE FREIZEIT

GETTY IMAGES

AUSFLUGSZIELE
EVENTKALENDER
GEWINNSPIELE
STORIES

schauvorbei.at



Museen & Liszt Festival

Zahlreiche Museen und Galerien öffnen auch heuer wieder ihre Türen für kulturinteressierte NachtschwärmerInnen. Und das Liszt Festival sorgt im Oktober für unvergessliche Erlebnisse für MusikliebhaberInnen

TEXT: KERSTIN KREMSER

in Kürze

Kastanienfest

Maroni, Sturm und andere regionale Herbst-Schmankerl machen das Fest so besonders

13. 10., Burg Forchtenstein,
www.esterhazy.at/burg-forchtenstein

Gernot Kulis

HOLD THE LINE – Best of 20 Jahre Ö3-Callboy

16. 10., Eisenstadt,
www.kultur-burgenland.at

Kino im Schloss

The Peanut Butter Falcon
23. 10., Schloss Esterházy,
www.esterhazy.at

Spooky Halloween Days in der Sonnentherme

Spooky Halloween mit Geisterbahn und Kinderkarussell
19. 10., Lutzmansburg,
www.sonnentherme.at



Lange Nacht der Museen

5. 10.
Bereits zum 24. Mal können Besucherinnen und Besucher in ganz Österreich mit nur einem Ticket eine Vielzahl an Museen und Galerien besuchen. Von 18 bis 24 Uhr öffnen zahlreiche Kulturinstitutionen, darunter renommierte Museen, kleine kuriose Orte und viele neue Locations, ihre Türen und laden zur Entdeckung ein. Neben vielseitigen Ausstellungen erwarten die Besucher zahlreiche spannende Events und Sonderveranstaltungen.
langenacht.orf.at



Liszt Festival

11. 10–20. 10.
Das Liszt Festival Raiding lädt von 11. bis 20. Oktober wieder zu musikalischem Hochgenuss am Geburtsort Franz Liszts. Zu hören und erleben sind die grandiose Pianistin und „Artist in Residence“ Kateryna Titova, Weltklasse-Ensembles wie das Paganini Ensemble Wien, Philharmonix, Philharmonic Five und wunderbare Orchester wie die Wiener Akademie und das Wiener Kammer Orchester. Zu Gast sind auch die grandiose Pianistin und Liszt Spezialistin Saskia Giorgini (Bild), das junge, atemberaubend spielende Klavierduo Ania und Sophie Druml sowie der großartige Wiener Kammerchor gemeinsam mit Schauspielstar Cornelius Obonya.
www.lisztfestival.at

LÖSUNG FÜR DAS RÄTSEL AUS MEIN BURGENLAND 2024 AUSGABE 7:

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

BK-Sr-24737

SOMMERAUSKLANG



Halloween im Familypark

25. 10–3. 11.
Zu Halloween verwandelt sich der Familypark in eine gruselige Erlebniswelt. Besucherinnen und Besucher können den Park bis in die späten Abendstunden erkunden und sich von einem abwechslungsreichen Rahmenprogramm verzaubern lassen. Im großen Zirkuszelt warten erstklassige Shows, die für Unterhaltung sorgen, während das Haunted House eine Extraportion Gänsehaut garantiert. Dazu kommen spektakuläre Lichtinstallationen und Überraschungen an jeder Ecke, die den Besuch zu einem unvergesslichen Erlebnis machen.
www.familypark.at

50 JAHRE
mehr wien zum leben.
wienholding

50 Jahre 50 Preise



**Jetzt mitmachen
und gewinnen!**

Die Wien Holding wird 50 und feiert das mit einem großen Gewinnspiel.

Musickarten, Führungen, Schifffahrten oder E-Scooter: Beim Jubiläumsgewinnspiel der Wien Holding wird jede Woche ein neuer Preis verlost.

www.wienholding.at



wia xogt

tako se veli / így mondjuk / sar phendo

So sprechen Burgenländerinnen und Burgenländer – von Leo Szemeliker



„Mit Goad geh i, mit Goad trid i, ihn himmlischen Voda bid i, dass a ma verleiht, va die Eíngl drei. Da erschti, der mi fiat, da zweiti, der mi behiat, da dritti, der ma Leib und Söl behiat, damit nix ma nix Böses angediaht.“

(„Mit Gott gehe ich, mit Gott trete ich, den himmlischen Vater bitte ich, dass er mir drei Engel verleiht. Der erste, der mich führt, der zweite, der mich behütet, der dritte, der mir Leib und Seele behütet, damit mir nichts Böses passiert.“)

Dieses Morgengebet von EVA ROTH (1902–

1995) aus Tadten (Bezirk Neusiedl am See) hat uns ihre Enkelin zugeschickt. Sie bete es bis heute gern, sodass sie sich oft an ihre Großmutter erinnere.



„Afs laari Neüst kemma.“ („Niemanden antreffen.“)

Regierungsrat HERBERT TSCHÜRTZ, Bürgermeister außer Dienst in Loipersbach im Burgenland (Lépesfalva) mit einem ornithologischen Sprachbild aus dem einstigen Soproner Stadtdorf – obwohl eigentlich im benachbarten Rohrbach bei Mattersburg (Fraknónádasd) die „Gausbäär“ („Gansbären“) wohnen.

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

Preisnachlässe	einer der Erzengel	nord-amerikan. Staatenbund	Herbstfrucht	Land im Wasser (Mz.)	Blumenrabatt	nicht völlig	kurz für Isabella
Strecke im öffentlichen Nahverkehr					chem.Z.f. Titan		
	3	Amtsgehilfe	Herbstbote (Wetter)				9
bibl. Prophet		Furcht		5	Abk: integrierte Schaltung		
röm. 101					Vorsitzender		
Rudel	1		10	Halsschmuck	span: los! auf! hurra!		
		Fluss in Stmk. und Bgld.	Vereine			4	Miete
das Universum	hoch und weit hervorstehen			2	plötzlicher Windstoß	Ballwiederholung b. Tennis	
Hausplan			6	Init. der ÖSV-Läuferin, Truppe	Sundain-sel röm.: vier		
Veranstaltungen in der Übergangszeit	7	Versteigerungen				8	

BK-S-24869

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

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



K O L U M N E

Jakob Perschy

Perschys Perspektiven

Oktober. Das bedeutet gleichnamige Feste (die aber meist schon im Vormonat anheben), bunte Blätter, Welttierschutztag, Nationalfeiertag (nein, *Tag der Fahne* heißt der schon seit 1964 nicht mehr) und zu guter/schlechter Letzt auch Halloween. Und außerdem sind die Nächte schon wieder deutlich länger als die Tage. Wie schnell das geht und wie lang das jetzt dauern wird, bis zum nächsten März. Das verleitet, unterstützt vom Heizkosteneinsparungswillen, dazu, mehr Zeit im Bett zu verbringen. Im Bett *umgrawanzn*, wie es unvergleichlich schön in altburgenländischer Mundart heißt. Von den vielen Möglichkeiten, sich im Bett die Zeit zu vertreiben, geht der vorliegenden Kolumne nur das *Lesen* was an – und der Bücherstapel auf dem Nachtkastl.

Auf dem meinigen liegt da derzeit ganz oben auf: *Heimsuchung*, so heißt der neue Erzählband von Sanja Abramović, das erste Buch der 1982 in Kroatien geborenen und seit 1991 im Burgenland beheimateten Autorin, erschienen in der Edition Lex Liszt 12. Die Heimsuchungen, von denen hier erzählt wird, behandeln die kleinen und großen Unausweichlichkeiten, die das Dasein für uns bereit hält, alltäglich, ungewöhnlich, schicksalhaft, episodenhaft. Und so, wie das von Sanja Abramović erzählt wird, ist es außergewöhnlich lesenswert.

Jakob Perschy ist Landesbibliothekar und Literat

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



UNTERNEHMER:INNEN AUF DEM WEG NACH OBEN.

WIR MACHT'S MÖGLICH.

Hier die
ganze Story:



wirmachtsmoeglich.at

Die
»Wir gestalten
gemeinsam
deine Zukunft«
Bank.