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

08/2026

Mein Burgenland

MEIN MAGAZIN FÜR LEBEN, LAND UND LEUTE



Allen schmeckt's im Burgenland!

Vom Feld auf den Teller: Wie funktioniert das eigentlich? Die Gästehäuser und Küchen Burgenland zeigen, was dahintersteckt **S. 8**

Für die **Generationen** von **morgen**

Ceramico, Haus der Volksgruppen und Campus Pinkafeld **S. 10**

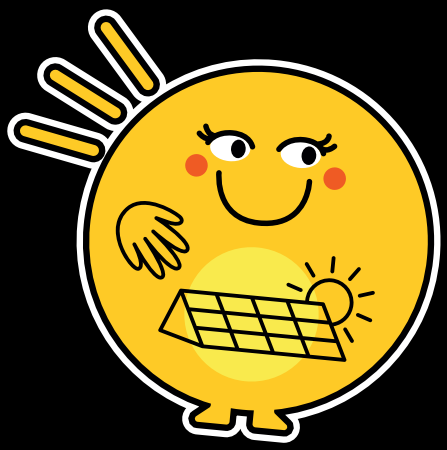
Brustgesundheit in **Güssing**

Wie Breast Care Nurses durch die Brustkrebstherapie begleiten **S. 20**

Dem **Trüffel** auf der **Spur**

Mit Hündin Pepper im Purbacher Wald **S. 23**

Burgenland Energie



PV + Speicher = KlimaKlaus



Jetzt 888 Euro Gutschein sichern!*



www.burgenlandenergie.at

Jetzt Photovoltaikanlage ab 6 kWp inklusive Speicher kaufen und 888 Euro Klimagerät-Gutschein sichern!*

* Aktion der BE Solution GmbH: Kund:innen, die im Aktionszeitraum bis zum 30.10.2026 eine Photovoltaikanlage ab 6 kWp inklusive Stromspeicher bei der BE Solution GmbH verbindlich bestellen, erhalten einen Bonus in Höhe von 888 Euro für den Kauf eines KlimaKlaus-Klimagerätes. Dieser Bonus ist nur bei der BE Solution GmbH bei einer gesonderten, verbindlichen Bestellung eines KlimaKlaus-Klimagerätes bis zum 30.11.2026 einlösbar und wird vom Bruttopreis des Klimagerätes abgezogen. Der Bonus ist nicht in bar ablösbar, nicht übertragbar und nicht mit anderen Aktionen oder Rabatten kombinierbar. Nähere Infos zu Produkten und Preisen der letzten 30 Tage befinden sich auf www.burgenlandenergie.at. Wird die Bestellung der Photovoltaikanlage und/oder des Stromspeichers nachträglich storniert, entfällt der Anspruch auf den Bonus für das Klimagerät. Ein bereits gewährter Bonus wird in diesem Fall in voller Höhe dem/der Kund:in für das Klimagerät nachverrechnet. BE Solution GmbH behält sich eine vorzeitige Beendigung der Aktion vor. Es gelten die Aktionsbedingungen der BE Solution GmbH.
Alle angeführten Preise inkl. 20% USt.

Liebe Burgenländerinnen und Burgenländer!



„Das Maggie's Centre wird Andrea Kdolsky gewidmet!“

Allein im Burgenland werden jedes Jahr Hunderte Frauen mit der Diagnose Brustkrebs konfrontiert. Genau deshalb haben wir mit dem Brustgesundheitszentrum der Klinik Güssing einen Ort geschaffen, der dieser Erkrankung mit allem begegnet, was moderne Medizin leisten kann – von der Diagnose über die Therapie bis zur Nachsorge. Dabei sind es die Breast Care Nurses, die Betroffene nicht nur fachlich, sondern auch menschlich begleiten. Jede Frau, der dort geholfen werden kann, ist eine Bestätigung dafür, wie wertvoll diese spezialisierte Versorgung für das Burgenland ist.

Dem Oktober, der im Zeichen der Brustgesundheit steht, ging eine traurige Nachricht voraus: Die ehemalige Gesundheitsministerin Andrea Kdolsky hat am 30. September den Kampf gegen ihre Krebserkrankung verloren. Sie war eine außergewöhnliche Persönlichkeit und ein Mensch, den ich sehr geschätzt habe. Besonders verbunden hat uns das Maggie's Centre, das in Oberwart entstehen wird. Andrea hat den Aufbau dieses Zentrums, das Menschen nach einer Krebsdiagnose psychologische und emotionale Unterstützung bieten wird, mit großem persönlichem Einsatz vorangetrieben. Aus eigener Erfahrung wusste sie, wie wichtig es ist, Menschen mit einer schweren Erkrankung nicht allein zu lassen.

Für ihren Einsatz und ihr Engagement für das Burgenland werde ich ihr immer dankbar sein. Das Maggie's Centre wird ihren Namen tragen.

Ihr



Hans Peter Doskozil
Landeshauptmann Burgenland

Köpfe dieser Ausgabe



S. 5
Hana Dellemann
spricht über die Zukunft und Stärken der Landesholding Burgenland



S. 14
Christof Spörk
ist Kabarettist, Musiker und hat im Südburgenland seine Wahlheimat gefunden



S. 15
Nicole Trimmel
ist ehemalige Kickbox-Weltmeisterin und betreibt ihr eigenes Trainings-Studio

IMPRESSUM

Mein Burgenland.
Medieninhaber und Herausgeber: Amt der Burgenländischen Landesregierung, Landespressedienst, Europaplatz 1, A-7000 Eisenstadt; Landesholding Burgenland GmbH, Marktstraße 3, A-7000 Eisenstadt.
Redaktion: Matthias Schrom (Chefredakteur), Alexandra Gludovatz (Stv. Chefredakteurin), Guido Gluschitsch, Lisa Gojakovich, Benjamin Heidinger, Martin Hollweck, Matea Nikolic, Iris Schachinger-Koller, Franziska Schima.
Verlag, Grafik, Produktion und Akquise: CRM Medientrend GmbH, Neudorferstraße – Betriebsgebiet 3, 7111 Parndorf, Norbert Jakob Schmid Verlagsges.m.b.H. **Grafisches Konzept**: Eva Urthaler.
Druck: Leykam Druck GmbH & Co KG. **Zustellung:** Österr. Post AG. **Verlagsort:** Eisenstadt. **Herstellungsort:** Neudörfl.
Das gesamte Impressum ist online einsehbar unter: www.meinburgenland.at/impressum

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

Fotos: ZVG, Andreas Hafenscher Photography, Landesholding Burgenland/Matea Nikolic/Franziska Fürst; Cover: Landesholding Burgenland/Matea Nikolic



EDITORIAL

Liebe Leserinnen und Leser!

Die Zukunft liegt vor allem in den Händen der nächsten Generation. Umso wichtiger ist es, jungen Menschen schon heute die besten Möglichkeiten mit auf den Weg zu geben. Dazu gehören Orte, an denen sie lernen, ihre Talente entdecken und sich auf ihre berufliche Zukunft vorbereiten können. Gleich drei große Zukunftsprojekte wurden in den vergangenen Wochen eröffnet. Am neuen Campus Pinkafeld werden Fachkräfte ausgebildet, die wir unter anderem im Gesundheitsbereich dringend brauchen. In Stoob wird traditionelles Handwerk an die nächste Generation weitergegeben. Und das neue Haus der Volksgruppen in Oberwart schafft Raum, um Sprache, Kultur und Traditionen weiterzutragen. Drei ganz unterschiedliche Projekte, die eines gemeinsam haben: Sie investieren in die Menschen und damit in die Zukunft unseres Landes.

Wie viele Menschen es braucht, bis ein gutes Mittagessen bei unseren Kindern auf dem Tisch steht, zeigt unsere Coverstory. Wir haben eine Mahlzeit vom Bauernhof über die Großküche bis ins Klassenzimmer begleitet. Dahinter steckt viel mehr, als man auf den ersten Blick vermuten würde: heimische Landwirtschaft, engagierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und sehr viel Organisation. Eine Geschichte, die zeigt, wie viel Gutes entstehen kann, wenn viele Hände zusammenarbeiten.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Lesen!

Alexandra Gludovatz ist stellvertretende Chefredakteurin von Mein Burgenland

FOTO DES MONATS



Burgenlands beste Weine ausgezeichnet

Ein Abend ganz im Zeichen des burgenländischen Weins! In der Csello Mühle in Oslip wurden bei der fünften Verleihung der „Rot-Goldenen Traube“ die besten Weine des Landes ausgezeichnet. Und die Konkurrenz war heuer so groß wie nie zuvor: 186 Winzerinnen und Winzer reichten mehr als 800 Weine ein. Elf Siegerweine durften sich schließlich über die begehrte Auszeichnung freuen. Neben den edlen Tropfen wurden auch herausragende weintouristische Konzepte und die beliebtesten Heurigen des Landes prämiert.

Zur Bildergalerie:

Das sagt der Weinbauer

Zu Martini sogn's immer, des Gansl is da Star am Tisch. I siach des anders. Des Gansl is jo nur die Beilog zum Wein!



Fotos: wearegiving, Josef Steiger, Illustration: Elena Vinogradova



Wein Burgenland-Obmann Herbert Oschep mit Weinkönigin Maria Liegenfeld bei der Verleihung der „Rot-Goldenen Traube“



IN VINO VERITAS

Starke Marke Burgenland

Wenn im Burgenland die Korken knallen, hat das einen verdammt guten Grund. Die Verleihung der „Rot-Goldenen Traube“ in der Csello Mühle in Oslip bewies einmal mehr: Im Zweifel schlägt Qualität die Quantität immer. Die Stimmung in Oslip war sensationell – eine vibrierende Mischung aus Stolz, Genuss und kollegialer Wertschätzung. Längst ist die Gala zum unverzichtbaren Herzstück der Marke Burgenland avanciert. Heuer brach das Event alle Rekorde: 186 Winzerinnen und Winzer reichten über 800 Weine ein. Das bedeutete nicht nur einen historischen Teilnehmerrekord, sondern machte das Spektakel zur größten Blindverkostung Österreichs.

Wein ist eine der tragenden Säulen der burgenländischen Identität. Er formt die Landschaft, die Kultur und das Lebensgefühl. Das Event bezeugt eindrucksvoll das neue Selbstbewusstsein des Burgenlandes: Man versteht sich heute als moderne Genussregion von internationalem Format, die sich nicht mehr verstecken muss.

Dass dieses Konzept aufgeht, zeigt auch der immense wirtschaftliche Erfolg: Mittlerweile generiert das Event einen Werbewert von über zwei Millionen Euro – ein unbezahlbarer Scheinwerfer für die Winzer. Im Finale entschieden 160 prominente Gala-Gäste mittels Blindverkostung über den Sieg. Ohne Etikettenschwindel, absolut ehrlich und pur. Hier zählt nur die Exzellenz im Glas. Ein kräftiges Lebenszeichen für den heimischen Weinbau. Prost auf das Burgenland und seine Siegerinnen und Sieger!

Herbert Oschep ist Geschäftsführer vom Weintourismus Burgenland

3 Fragen an Hana Dellemann,

Vorsitzende der Geschäftsführung Landesholding Burgenland



Frau Dellemann, was macht die Landesholding für das Burgenland besonders?

Die Bandbreite ihrer Leistungen: Die Gruppe sichert wohnortnahe Gesundheitsversorgung und Pflege, sorgt für flächendeckende Busverbindungen und treibt mit Windkraft, Photovoltaik und Speichern die Energieunabhängigkeit voran. Sie ermöglicht Bildung, fördert Wirtschaft und Tourismus – vom Radfahren im Frühling bis zur Halloween-Erlebniswelt in Schlaining –, bringt Musicals auf die Seebühne Mörbisch, unterstützt den Breiten- und Leistungssport und entwickelt Immobilien. Dahinter stehen rund 7.800 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in etwa 80 Unternehmen und zehn Säulen.

Was zeichnet die Menschen aus, die diese vielfältigen Leistungen möglich machen?

Ein Konzern, der so viele Lebensbereiche abdeckt, braucht gut ausgebildete, engagierte und lernbereite Menschen. Deshalb investieren wir in Aus- und Weiterbildung: Aktuell bildet die Gruppe 93 Lehrlinge aus. Das Talent- und Leadership-Programm entwickelt angehende wie erfahrene Führungskräfte weiter und vernetzt sie säulenübergreifend. In drei Durchgängen wurden bislang 60 burgenländische Talente begleitet.

Wo sehen Sie das größte Potenzial für die Zukunft?

In einer stärkeren Zusammenarbeit der Unternehmen. Bei Einkauf, IT und gemeinsamen digitalen Prozessen können wir Wissen bündeln, Abläufe vereinfachen und Ressourcen effizienter einsetzen. Die Landesholding soll mehr sein als die Summe ihrer Unternehmen. Entscheidend ist, dass Verbesserungen bei den Menschen ankommen und ihre Lebensqualität erhöhen.

heute

Das Neueste auf einen Blick



SCHULTERBLICK

Highway to Höll

Wenn sie im Radio versprechen, gleich die beste Musik von überhaupt zu spielen, schalte ich um. Weil dann kommt Roxette. Oder Abba. Oder wenn es das Schicksal ganz böse meint, Neil Diamond. Das geht gar nicht. Nicht im Auto. Doch dann das: Drüben, auf dem anderen Sender schreit mir eine Frau entgegen. Nennt sich Oper. Eine Musikart, die ich nicht im Ansatz verstehe.

Die Playlist, die mich jetzt retten könnte, liegt in meinem Telefon, daheim am Kuchltisch. Selber singen ist auch keine Option, nicht einmal, wenn ich allein im Auto bin. Also dreh ich das Radio ausnahmsweise einfach einmal ab.

Langsam ziehen burgenländische Ortschaften vorbei. Dazwischen fliegen Wälder und Äcker vorüber. Eigentlich ist die Fahrt nach Höll bei Oberwart, die ich gerade mache, sehr eindrucksvoll, merke ich, wo ich weniger abgelenkt bin.

Klackert da ein Radlager? Das sind gleich ein paar Hunderter, wenn da was ist. Hör ich da was vom Getriebe? Bitte nicht, das geht gleich ordentlich ins Geld. Und das Klopfen? Hörst du das? Was ist das? Was kostet das wieder?

Der Termin in der Werkstatt war dann unangenehm, aber nicht teuer. Nach einer genauen Untersuchung des Fahrzeugs gab mir der Mechaniker einen Tipp mit. Ich soll das Autoradio einschalten, wenn ich fahre und nicht aus jedem Säuseln des Fahrtwindes einen Totalschaden herbeifantasieren.

Jetzt schreit also beim Fahren wieder eine Frau mit mir. Wenn nicht vom Beifahrersitz, dann aus dem Radio.

Guido Gluschitsch beobachtet seit Jahren das Mobilitätsverhalten der Menschen im Burgenland – einst als Journalist, Renn- und Stuntfahrer, heute als Sprecher der Verkehrsbetriebe Burgenland.

Mein Burgenland gibt es jetzt auch zum **Hören**!



Spannende Persönlichkeiten, unterhaltsame Gespräche und Geschichten aus dem Burgenland: Die Welt von „Mein Burgenland“ gibt es ab sofort auch als Podcast! Im Zweiwochentakt bittet Kabarettist Michi Steiger interessante Gäste vors Mikrofon und plaudert mit ihnen über das Leben, ihre Erfahrungen und alles, was das Burgenland bewegt. Dazu gibt’s Geschichten und Neuigkeiten aus Kultur, Kulinarik, Sport und vielem mehr. Ob unterwegs, beim Sport oder gemütlich auf der Couch: „Mein Burgenland“ gibt’s überall zu hören, wo es Podcasts gibt!

Jetzt auf Spotify hören:

Worüber das Burgenland …

… FROH IST

Starke Knochen, starke Vorsorge



Die Klinik Güssing hat Anfang Oktober die erste Osteoporose-Ambulanz des Burgenlands eröffnet. Die neue Anlaufstelle hilft dabei, Knochenschwund frühzeitig zu erkennen und gezielt zu behandeln.

… STAUNT

Tennis-Nachwuchs wird gestärkt



Ein neues Förderkonzept soll junge Tennistalente im Burgenland beim Weg an die Spitze unterstützen. Geplant sind Trainingsstützpunkte in allen Bezirken, mit Schwerpunkt im Kinder- und Jugendbereich.

… LIEST

Jüdisches Erbe neu entdecken



Wie jüdisches Leben das Burgenland geprägt hat, zeigt das Buch „Jüdisches Burgenland“ von Margaretha Kopeinig. Die Autorin führt zu den sieben ehemaligen jüdischen Gemeinden des Landes.

Fotos: Landesholding Burgenland/Franziska Fürst, Landesmedienservice Burgenland (2), Gesundheit Burgenland Maria Hollunder

Harro Pirch: Das **Burgenland** in Bildern

Manchmal braucht es keinen Reiseführer, um eine Landschaft wiederzuerkennen. Ein Blick auf ein Bild genügt.



Bildergalerie von der Eröffnung

Bei Harro Pirch sind es die langen Streifen der Felder, die sanften Hügel, das besondere Licht des Mittelburgenlandes – eine unverwechselbare Handschrift.

Anlässlich seines 85. Geburtstags widmet die Landesgalerie Burgenland in Eisenstadt dem Künstler die Retrospektive „Harro Pirch. Eine Annäherung in Bildern“. Sie zeigt sechs Jahrzehnte seines Schaffens.

Der gebürtige Steirer hat im Burgenland vor mehr als fünf Jahrzehnten seine Heimat gefunden. Bei der Ausstellungseröffnung würdigte Landeshauptmann Hans Peter Doskozil nicht nur Pirchs tiefe Verbundenheit mit dem Land, sondern auch die besondere Wertschätzung, die er dem Künstler als Mensch entgegenbringt.

Die Ausstellung ist bis 15. November in der Landesgalerie zu sehen

Thilo Behrmann (re) bei den US Open Juniors



Thilo Behrmann auf **Platz 3** der **Tenniswelt**

Mit seinem Einzug ins Halbfinale der US Open sicherte sich Thilo Behrmann Anfang September Platz drei der ITF-Juniorenweltrangliste. Bei den US Open feierte Behrmann vier Siege in Folge und musste sich erst im Halbfinale der Nummer eins der Weltrangliste geschlagen geben.

Der Erfolg des 18-jährigen Wahlburgenländers ergänzt seine beeindruckende Grand-Slam-Bilanz 2026, in der er bereits bei den Australian Open und French Open starke Leistungen zeigte.

Mitte September krönte sich Behrmann auf dem Gelände der Thiem Academy Burgenland in Oberpullendorf zum U18-Europameister im Einzel und sicherte sich gemeinsam mit Florian Zimmer auch den Titel im Doppel.

Aktuell ist Behrmann in China, wo er die nächsten Turniere spielt.

Fotos: Kultur Betriebe Burgenland/ Andreas Hafenscher, Thiem Academy Burgenland

TEXT: **IRIS SCHACHINGER-KOLLER, FRANZISKA SCHIMA**

Eine REGION. Viele MENSCHEN. Ein MITTAGESSEN.

Hinter jedem Mittagessen der Gästehäuser und Küchen Burgenland GmbH stehen engagierte Menschen, Qualität und regionale Wertschöpfung. Wir begleiten eine Mahlzeit auf ihrem Weg durch das Burgenland – vom landwirtschaftlichen Betrieb über die Großküche und die Auslieferung bis zu den Kindern in Volksschule und Kindergarten

Es ist kurz vor Mittag. In der Volksschule werden die Tische gedeckt, die Kinder nehmen ihre Plätze ein. Dann ist es so weit. Große Augen, hungrige Blicke, klirrendes Besteck, das in ungeduldigen Händen liegt. Kaum stehen die Teller auf den Tischen, wird auch schon losgelegt. Was dabei kaum jemand sieht: Bis das Essen serviert wird, haben viele Hände mitgearbeitet. Es ist Teil einer regionalen Versorgungskette, die weit über die Schultüren hinausreicht. Dahinter steht die Gästehäuser und Küchen Burgenland GmbH (GHKB), die verschiedene Einrichtungen der Gemeinden mit frischen Mahlzeiten versorgt.

Die Reise unserer Mahlzeit beginnt auf dem Bauernhof – auf dem Feld, mit dem Korn. Am Biohof Unger in Oberschützen werden Getreide und Soja selbst angebaut und später an die eigenen Bioschweine verfüttert. „Wir sind ein nachhaltiger Kreislaufbetrieb. Wir produzieren unsere Futtermittel eigentlich alle selbst und haben uns für Bioqualität entschieden, weil wir einen gewissen Standard voraussetzen möchten. Das beginnt schon bei den Böden“, erklärt Landwirt Hans Unger. Dass er sich für die biologische Wirtschaftsweise entschieden hat, hat auch persönliche Gründe. „Erst wenn du Kinder hast, denkst du darüber nach, dass du ihnen selbst hochwertiges und gesundes Essen auf den Tisch stellen möchtest.“

Große Mengen, kleine Gäste

Vom Bauernhof geht es weiter in die Großküche nach Oberwart. Hier kommen die Rohstoffe zusammen und werden von einem perfekt abgestimmten Team zu frischen Mahlzeiten zubereitet. „Wer bei uns isst, soll wissen, woher die Zutaten kommen. Ein Bioanteil von mindestens 70 Prozent ist für uns die Basis für gesunde, ehrliche Küche“, betonen die GHKB-Geschäftsführer Oliver Snurer und Klaus Glavanics.

Ein eingespieltes Team

Kevin Koglmann, der die Großküche leitet, kommt ursprünglich aus der Haubengastronomie. Die Gemeinschaftsverpflegung bringt neue Herausforderungen mit sich: „Es sind ganz andere Mengen. Man muss viel mehr rechnen, organisieren und planen.“ Umso wichtiger ist für ihn das Team, auf das er sich verlassen kann. Gleichzeitig muss auf die individuellen Bedürfnisse der Kinder eingegangen werden. „Wir stehen vor der Herausforderung, dass Allergien und Unverträglichkeiten zunehmen. Da müssen wir wirklich darauf achten, dass jedes Kind das Essen bekommt, das es auch verträgt“, betont Kevin. Trotz der großen Mengen wird möglichst viel selbst hergestellt: Auf Kon-

Fotos: Landesholding Burgenland

Am Ende der Reise kommt das Mittagessen dort an, wo es zählt: bei den Kindern



Am Biohof Unger beginnt die Reise eines Mittagessens mit dem Korn



Die VBB bringen die Mahlzeiten sicher und zuverlässig ans Ziel

servierungsstoffe und Fertigprodukte wird weitgehend verzichtet. Selbst Eis und Kuchen werden in der eigenen Küche zubereitet. Dabei müssen Lagerung, Hygiene und Frische jederzeit gewährleistet sein. Was vorbereitet werden kann, wird geplant – gleichzeitig muss die Küche flexibel bleiben.

Damit das Essen frisch und sicher bei den Kindern ankommt, braucht es auch einen verlässlichen Transport. Dafür sorgen die Verkehrsbetriebe Burgenland (VBB). Ausgeliefert wird burgenlandweit vorwiegend mit Elektroautos. Dabei werden die Mahlzeiten in speziellen Warmhalteboxen transportiert und ein großes Team sorgt dafür, dass alles pünktlich ankommt.

Von der Region auf den Kinderteller

In der Volksschule in Unterkohlstätten ist es so weit: Emma bekommt ihr Mittagessen warm auf den Tisch. Was für sie zum ganz normalen Schulalltag gehört, ist das Ergebnis vieler Hände, viel Sorgfalt und einer guten Portion Liebe.

Qualität entsteht nicht von selbst – sie beginnt bei den Zutaten und wächst durch präzise Verarbeitung und das Engagement der Menschen, die verlässlich zusammenarbeiten. So ist ein Mittagessen nicht einfach ein Mittagessen – es sichert Arbeitsplätze und stärkt die Region. Denn eine gute Mahlzeit beginnt lange bevor sie auf dem Teller landet – und wirkt weit über ihn hinaus.

Hier wird auf Zukunft gebaut

Was haben eine Hochschule, eine Keramikschule und ein Haus der Volksgruppen gemeinsam? Die Landesimmobilien Burgenland (LIB) haben drei große Zukunftsprojekte verwirklicht, bei denen es um weit mehr als nur neue Gebäude geht. Es geht um Menschen, die hier lernen, Traditionen lebendig halten und die Zukunft des Burgenlandes mitgestalten

TEXT: **ALEXANDRA GLUDOVATZ**

CAMPUS PINKAFELD: Lernen für die Zukunft

Wer heute im Burgenland studiert, soll morgen auch hier seine berufliche Zukunft finden können. Dafür wurden in Pinkafeld beste Voraussetzungen geschaffen. Rund 15.000 Quadratmeter Platz zum Lernen, Forschen und Austauschen bietet der neue Campus der Hochschule Burgenland, der am 8. Oktober feierlich eröffnet wurde. Im Mittelpunkt stehen die Zukunftsthemen Gesundheit, Energie und Nachhaltigkeit.



Der neue Campus Pinkafeld bildet gemeinsam mit der Klinik Oberwart eine wichtige Ausbildungs- und Gesundheitsachse im Südburgenland

Gesundheitsachse Südburgenland

Besonders spannend ist dabei der Blick über die Campusgrenzen hinaus. Denn gemeinsam mit der Klinik Oberwart und der Gesundheits- und Krankenpflegeschule, die 2027 nach Pinkafeld übersiedeln soll, wächst hier eine wichtige Gesundheitsachse für das Südburgenland heran. Die Idee dahinter: Junge Menschen sollen dort ausgebildet werden, wo ihre Fähigkeiten später gebraucht werden. Auch die Medizinische Privatuniversität Burgenland soll künftig ihren Studienbetrieb am Campus aufnehmen.

Der Campus macht's vor

Dass dabei nicht nur an morgen, sondern auch an übermorgen gedacht wurde, zeigt das Gebäude selbst. 183 geothermische Tiefensonden und eine Photovoltaikanlage sorgen dafür, dass der Campus über das Jahr gesehen energieunabhängig ist. Was die Studierenden hier über nachhaltige Energieversorgung lernen, wird also direkt vor ihrer Haustür umgesetzt.

CERAMICO CAMPUS STOOB:

Altes Handwerk, neue Möglichkeiten



Am neuen Ceramico Campus wird das Wissen um das Keramikhandwerk an die nächste Generation weitergegeben

Töpfern, Formen, Gestalten: In Stoob hat das Arbeiten mit Ton eine lange Geschichte. Und die soll noch viele Kapitel bekommen. Mit dem neuen Ceramico Campus, der Anfang Oktober feierlich eröffnet wurde, hat Österreichs einzige Keramikfachschule ein modernes Zuhause erhalten.

Unsere Fachkräfte von morgen

Bis zu 200 Schülerinnen und Schüler finden hier künftig beste Bedingungen, um ein Handwerk zu erlernen, das viel Fingerspitzengefühl, Kreativität und Können verlangt. Dabei geht es längst nicht nur um traditionelle Keramik. Auch in den Bereichen Ofenbau sowie Fliesen- und Plattenlegen werden hier Fachkräfte von morgen ausgebildet. Dazu kommen Möglichkeiten zur Weiterbildung für Berufstätige und Quereinsteigerinnen und Quereinsteiger.

Nachhaltigkeit im Mittelpunkt

Dass sich Tradition und Zukunft bestens verbinden lassen, zeigt auch die Bauweise. Schon das 2023 fertiggestellte Internat wurde als großer Holzbau errichtet. Beim Neubau der Keramikschule kamen weitere 432 Kubikmeter Holz zum Einsatz. So wird am Ceramico Campus nicht nur ein Stück burgenländischer Handwerksgeschichte bewahrt, sondern auch auf einen verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen gesetzt.

HAUS DER VOLKSGRUPPEN:

Vielfalt hat ein neues Zuhause



Raum für die nächsten Generationen: Das Haus der Volksgruppen in Oberwart bietet Platz, um Sprachen, Traditionen und kulturelles Wissen lebendig zu halten.

Die kulturelle Vielfalt im Burgenland hat in Oberwart einen neuen Ort der Begegnung bekommen. Mit der Eröffnung des Hauses der Volksgruppen Ende September wurde ein Projekt Wirklichkeit, das Menschen zusammenbringen und das Miteinander stärken soll.

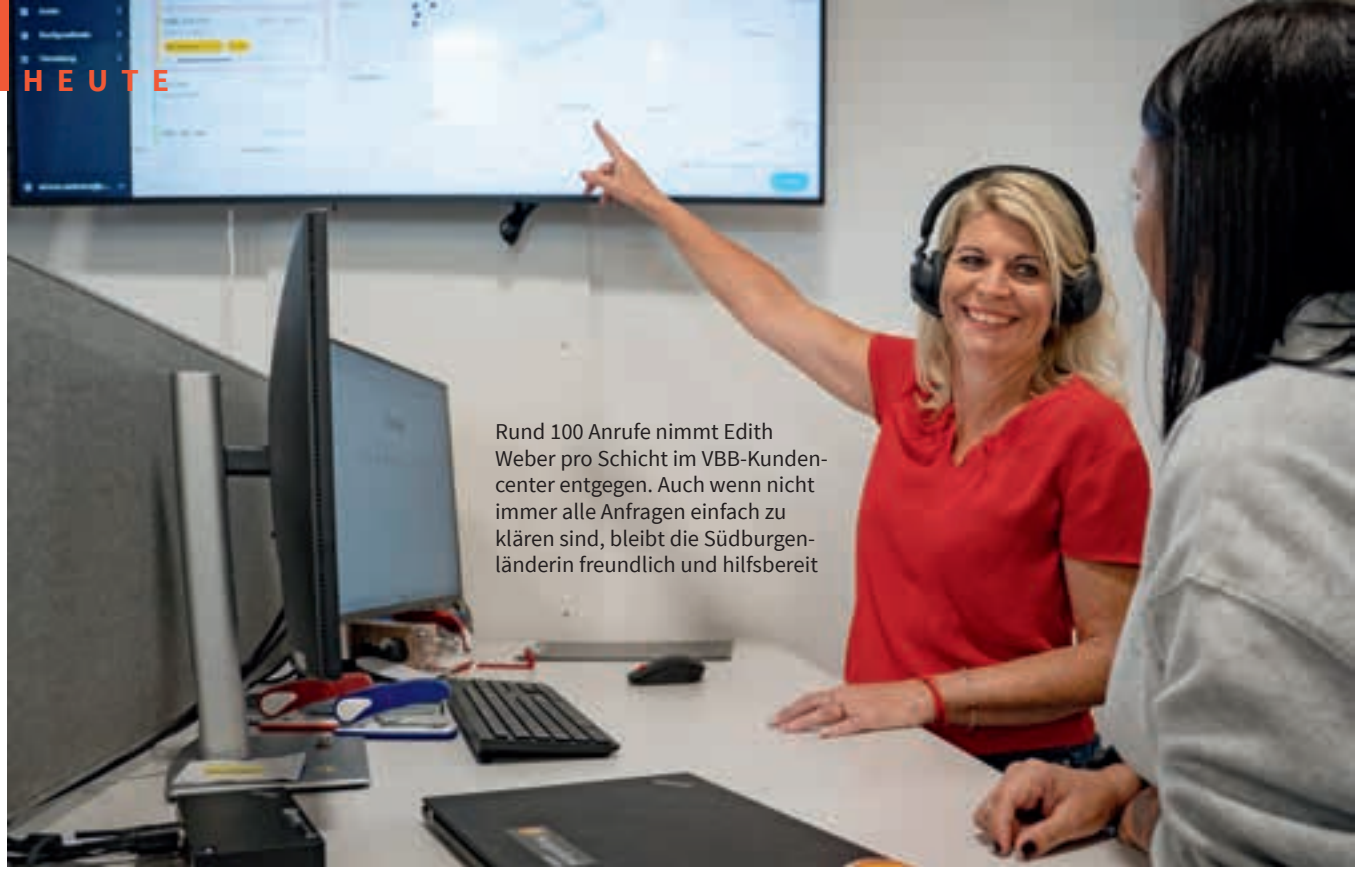
Raum für Miteinander

Dabei hat jede Organisation ihre eigenen Räumlichkeiten, gleichzeitig gibt es viel Platz für das Miteinander. Seminar- und Gemeinschaftsräume, eine Bibliothek, ein Schnitt- und Proberaum sowie ein Veranstaltungssaal bieten viele Möglichkeiten, um Kultur zu leben, Sprachen weiterzugeben und gemeinsam Neues auf die Beine zu stellen. Mit einem öffentlich zugänglichen Bistro, Veranstaltungsräumen, Gästezimmern und 20 Starterwohnungen ist hier ein lebendiger Ort entstanden, der auch über die Volksgruppenorganisationen hinaus Menschen zusammenbringt.

Bestehendes bewahren

Auch beim Bau wurde darauf geachtet, Bestehendes zu erhalten und Ressourcen zu schonen. So blieben etwa die drei markanten Türme des ehemaligen Internats stehen und wurden saniert, während andere Gebäudeteile erneuert wurden. Wo neu gebaut wurde, kam unter anderem Holz zum Einsatz. Auf den Dächern werden Photovoltaikanlagen zur Stromerzeugung genutzt, andere Dachflächen und Teile der Fassaden sind begrünt.

Fotos: Thomas Gobauer / Ceramico Campus, Landesholding Burgenland / Matea Nikolic, DI Dr. Helmut Pierer, Architect and Photographer



Rund 100 Anrufe nimmt Edith Weber pro Schicht im VBB-Kundencenter entgegen. Auch wenn nicht immer alle Anfragen einfach zu klären sind, bleibt die Südburgenländerin freundlich und hilfsbereit

Wir lassen niemanden stehen

Im Kundencenter der Verkehrsbetriebe Burgenland haben alle nur ein Ziel: zu helfen. Und wenn es gilt, aus wütenden Fahrgästen zufriedene zu machen, dann wird auch das erledigt

TEXT: **GUIDO GLUSCHITSCH**

Frau K. ist aufgebracht und grantig, als sie die Hotline der Verkehrsbetriebe Burgenland (VBB) wählt. Daraus macht sie auch kein Geheimnis, als dort nach dem ersten Klingeln eine Dame antwortet. „Mein BAST ist verspätet und jetzt werde ich meinen Anschluss verpassen“, schimpft sie ins Telefon. Edith Weber, die den Anruf in der Kundenzentrale der VBB entgegennimmt, bleibt ruhig, beginnt aber sofort am Computer zu arbeiten. „Lassen Sie mich einmal nachsehen“, bittet sie, um das Problem in einem ersten Schritt zu fassen – und dann hoffentlich zu lösen.

Frau K. hat ihr BAST, das Burgenländische Anruf-Sammeltaxi, über die BAST-App gebucht. Und zwar so, dass sie am Zielbahnhof nur drei Minuten Umstiegszeit hat. Ist das BAST wirklich verspätet, bleibt sie am Bahnhof stehen. Edith bittet Frau K., am Telefon zu warten, und ruft den Lenker des gebuchten BAST an. Der steht im Stau vor einer eben erst eröffneten Baustelle und kann auch nicht mehr machen, als sich zu beeilen. „Bitte fahr vorsichtig“, beendet Edith das Gespräch mit ihm und widmet sich wieder der Dame.

„Machen Sie sich bitte keine Sorgen, Frau K., Sie werden den Anschluss erwischen.“ Frau K. ist nicht überzeugt. „Wenn nicht, muss mich das BAST nach Wien führen.“ Edith erklärt, dass das nicht gehen werde, aber auch gar nicht notwendig sei. Sie entschuldigt sich für die Unannehmlichkeiten und verspricht, die Sache im Auge zu behalten.

Es ist der 58. Anruf, den Edith heute entgegengenommen hat. Mehr als hundert werden es noch werden. Davor waren BAST-Bestellungen, Fahrplanauskünfte, Ticketanfragen für die ÖBB-Seniorenkarte und Anrufe wegen verlorener Gegenstände. Letztere kommen alle in die VBB und werden digital katalogisiert, Wertgegenstände regelmäßig ans Fundbüro in Oberwart übergeben.

Edith Weber ist seit vier Jahren Kundenbetreuerin bei den VBB. Davor war sie 34 Jahre lang Friseurin. „Ich hab schon damals gern und viel mit den Menschen geredet“, sagt sie. Das Erlernen der Technik hat sie anfangs gefordert. Nicht so der Schichtdienst. „Der passt mir sogar ganz gut“, sagt die Südburgenländerin lächelnd. „Ich arbeite an vier Tagen und habe dafür dann drei Tage frei.“

Die Dienstpläne macht Simone Stefanics. Sie leitet die Abteilung Kundensupport seit fast fünf Jahren und hat sie aufgebaut. Was mit zwei Mitarbeitern angefangen hat, ist heute eine Abteilung mit 21 Personen, die 365 Tage im Jahr rund um die Uhr für

Fotos: Landesholding Burgenland, VBB



Simone Stefanics baute den Kundensupport der Verkehrsbetriebe Burgenland auf und leitet die Abteilung heute erfolgreich



die Anliegen der Fahrgäste da ist. „Der Kundensupport ist mein Baby", sagt Simone, „das mich Schweiß, Blut und viele Tränen gekostet hat."

Wie erfolgreich sie dabei war, zeigen nicht nur die vielen erledigten Anfragen. In einem Bereich, in dem oft der erste Frust der Kundinnen und Kunden abgeladen wird, ist Fluktuation sonst keine Seltenheit. Ganz anders in den VBB. Simone sieht die Verantwortung dafür aber nicht nur bei sich, sondern auch in der operativen Führung des Unternehmens: „Unsere Vorgesetzten sind uns eine enorme Unterstützung, weil auch sie mit den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern auf Augenhöhe kommunizieren."

Edith arbeitet mittlerweile schon am nächsten Anruf. Nebenbei hat sie die Route des BAST von Frau K. überarbeitet. Gar nicht so einfach, weil das Fahrzeug inzwischen mit sieben Personen besetzt ist und alle termingerecht ankommen müssen. Aber in zwölf Minuten wird Frau K. wieder anrufen. Sie wird sich für den harschen Ton entschuldigen und sich mehrmals bedanken, dass sie ihren Anschluss zeitgerecht erwischt hat. „Wir lassen niemanden stehen", wird Edith nach dem Telefonat sagen und sich erleichtert in die Lehne fallen lassen.



ALLEGRIA
RESORT STEGERSBACH
THERME · HOTEL · GOLF

Silvesterzauber

GEMEINSAM DEN JAHRESWECHSEL FEIERN

Entspannende Wellnessmomente, festliche Kulinarik und eine unvergessliche Silvesternacht machen den Jahreswechsel zu einem besonderen Erlebnis.

genau meins ...

Hier geht's zur Pauschale

*Je nach Verfügbarkeit und tagesaktueller Rate.

p.P. ab 1.011,– (ab 4 Nächten)*

Allegria Resort Stegersbach
Golfstraße 1 · 7551 Stegersbach
reservierung@allegria-resort.at



Vor gut 15 Jahren führte ein Urlaub Christof Spörk und seine Familie ins Südburgenland. Aus Urlaub wurde Heimat



Die Global Kryner hat er wiedervereint. Bei seinen Ziegen gestaltet sich das gelegentlich schwieriger

Ein Stück Kindheit im Südburgenland

LÄSSIG LEBEN IM BURGENLAND

„Ich muss noch meine Ziege einfangen! Die ist ausgebüchst!“, höre ich Christof Spörk rufen, als ich mich mit dem Auto seinem Anwesen nähere. In seinem Dreikanthof im südlichsten Zipfel des Burgenlandes grünt und wuselt es

TEXT: **MATEA NIKOLIC**

Ich werde vom jüngsten Zuwachs, dem Hauskätzchen, begrüßt, während Spörk und seine Frau mit Futter hinter der Ausreißerin herschleichen. Erst dann geht’s zum Bioweinbau Oberkofler nach Weichselbaum, wo wir unser Interview führen. Seine Finger sind noch erdig. „Von der Gartenarbeit und vom Ziegen suchen“, lacht er.

Christof Spörk ist Musiker, Kabarettist und gebürtiger Steirer. 2003 gründete er die Global Kryner. 2005 ging es zum Song Contest nach Kiew, es folgten Konzerte bis nach Mexiko, 2013 war Schluss. Nach 13 Jahren sind sie zurück. Warum? „Es macht einfach unglaublich viel Spaß. Und außerdem bin ich jetzt auch in einem Lebensalter über 50, wo man draufkommt: So wahnsinnig viele Möglichkeiten hat man im Leben nicht.“ Warum also nicht noch einmal? Den Sound erklärt er mit Slavko Avsenik, der die südalpine Volksmusik weiterentwickelt hat: „Wir machen im Grunde nichts anderes, nur 50 Jahre später.“

Dass nicht immer alles nach Plan läuft, weiß Christof Spörk nur zu gut. Bei einem Auftritt in der Schweiz vergaß er einmal, das Blatt auf sein Klarinettenmundstück zu setzen. Statt „Like a Virgin“ gab’s einen ungeplanten Abgang Richtung Garderobe. Woher ich das weiß? Intensive Recherchen in den dunkelsten Winkeln der österreichischen Musikszene. Spörk lacht. Er sei halt „ein bisschen ein Schussel“, gesteht er, doch „das meiste, was wir als peinlich empfinden, ist eigentlich lustig.“ Das Publikum merke, dass „der Moment gerade echt ist“.

Echt soll auch sein neues, musikgefülltes Kabarettprogramm sein. In „Maximo Lieder“ singt der studierte Politikwissenschafter gegen gesellschaftliche Missstände an, hinterfragt politische Entwicklungen und nimmt sich dabei kein Blatt vor den Mund. Denn nur Pointen abzuliefern, ist Spörk zu wenig: „Wenn Kabarett nur mehr Pointendichte ist, dann ist es für mich nicht mehr die Kunstform, die ich so spannend finde.”

Und wie verschlägt es einen Steirer mit kubanischer Frau und vier Kindern ausgerechnet ins Südburgenland? „Vor gut 15 Jahren haben wir hier Urlaub gemacht.“ Es war April, alles blühte. Die Familie blieb. Christof Spörk erinnert sich: „Ich glaube, ein Stück weit habe ich meine Kindheit hier gefunden.“ Aufgewachsen ist er in einem Schlosshof in der Steiermark. Die Arkaden seines heutigen Zuhauses erinnern ihn daran. „Wir leben ein urbanes Leben im Ländlichen.“ Mit allen Vorzügen. Und gelegentlicher Ziegensuche.

Fotos: Landesholding Burgenland/Matea Nikolic

Ohne Worte

Die Burgenländerin Nicole Trimmel weiß als ehemalige Kickbox-Weltmeisterin, was es heißt, sich durchzubeißen. Heute gibt sie ihre Erfahrungen als Trainerin in ihrem eigenen Studio in Donnerskirchen weiter



Frage 1

Was ist deine größte Stärke?



Frage 2

Wie tankst du Energie?



Frage 3

Selbst trainieren oder coachen?

Jetzt unsere neue Podcast-Folge mit Nicole anhören!

Fotos: Landesholding Burgenland/Franziska Fürst

morgen

Die Zukunft im Blick



KBB-Geschäftsführerin Claudia Priber, Landeshauptmann Hans Peter Doskozil, Thomas Brezina und Bildungslandesrätin Daniela Winkler freuten sich über die gelungene Eröffnung von STAUNINO

Demokratie lernen

Im Alten Kino Mörbisch wird Lernen zum Erlebnis. Mit „STAUNINO“ eröffnete ein österreichweit einzigartiges immersives Klassenzimmer, das Kinder und Erwachsene gleichermaßen begeistert. Den Auftakt macht „Demokratino“, entwickelt von Erfolgsautor Thomas Brezina. Mithilfe von 360-Grad-Projektionen, Licht und Ton tauchen die Besucherinnen und Besucher in eine fantastische Welt ein, in der sie spielerisch erleben, wie Demokratie und Mitbestimmung funktionieren. Weitere Erlebniswelten sind bereits in Planung. Das Beste daran: Schulklassen können „Demokratino“ noch bis Jahresende kostenlos besuchen. Auch für Begleitpersonen ist der Eintritt frei.

DIE ZUKUNFTSZAHL

360°

Rundum-Erlebnis statt Frontalunterricht im STAUNINO Mörbisch



Die größte Weihnachtskrippe der Welt ist auch heuer wieder das Herzstück des Winterwunders Mörbisch, das mit zahlreichen Neuheiten aufwartet

Wo **Herzen** zu **leuchten** beginnen

Neue Lichterwelten, interaktive Erlebnisse und eine spektakuläre Show: Das Winterwunder Mörbisch überrascht bei seiner dritten Auflage mit zahlreichen Neuheiten

Wenn das Winterwunder Mörbisch am 20. November zum dritten Mal seine Pforten öffnet, dürfen sich Besucherinnen und Besucher auf einiges Neues freuen. Die größte Weihnachtskrippe der Welt wird heuer mit einer neuen Projektionsshow aus Licht, Musik und Farben zum Leben erweckt. Auch abseits der Seebühne warten neue Attraktionen: Ein 900 Quadratmeter großes Lichterlabyrinth führt Gäste durch das Areal, während bei der interaktiven Kugelbahn „LUMINA“ Licht, Klang und Bewegung miteinander verschmelzen. Weitere Highlights sind 400 leuchtende Kugeln im Kinderbecken und neue Fotospots. Das beliebte Adventdorf mit regionaler Kulinarik und Kunsthandwerk bleibt natürlich erhalten. Bis 30. Dezember verwandelt sich das Seebad an ausgewählten Tagen wieder in eine funkelnde Weihnachtswelt.

Alle Infos unter winterwunder.at/moerbisch

Fotos: Landesmedienservice Burgenland/Gregor Hafner, Burgenland Tourismus/Stefan Csáky

gesundheit

Tipps & Trends auf einen Blick



NACHGEFRAGT BEI DGKP Gabriele Miklos

Gabriele Miklos
stv. Pflegedirektorin der Klinik Oberwart und zertifizierte Demenz-Nurse

WIE KOMMUNIZIERT MAN GUT MIT DEMENZKRANKEN?

Wie Gespräche funktionieren können und was bei Aggressionen zu beachten ist.

Bei einer Demenzerkrankung verändert sich die Art und Weise, wie Betroffene Gesagtes verstehen und aufnehmen können. Deshalb ist es wichtig, die Kommunikation an das jeweilige Stadium der Demenz anzupassen. Man sollte darauf achten, dass die betroffene Person nicht überfordert wird und ihr Sicherheit und Orientierung vermittelt wird. Demenzkranke benötigen ausreichend Zeit, um Antworten auf Fragen zu geben.
Ist die Demenz fortgeschritten, ist es hilfreich, geschlossene Fragen zu verwenden. Das sind Fragen, die man mit „Ja“ und „Nein“ beantworten kann. Mehr ist in einem schweren Stadium oft nicht mehr möglich. Geduld ist dabei sehr, sehr wichtig!
Wenn Demenzkranke aggressiv reagieren oder Verletzendes sagen, meinen sie es oft gar nicht so, sie können sich jedoch nicht anders äußern. Aggressives Verhalten kann durch Überforderung, Schmerzen, Hunger oder Durst auslöst werden. In diesem Fall empfiehlt es sich, einen Schritt zurückzugehen und ruhig zu bleiben, tief durchzuatmen und die Stimme zu senken.

Mehr Gesundheit im Alltag



ERST FRÜHSTÜCK. DANN DIE WELT.

Mails, Nachrichten und Social Media können zehn Minuten warten. Frühstücken Sie einmal ohne Handy – und lassen Sie Ihr Gehirn in Ruhe aufwachen, bevor es mit Informationen gefüttert wird.



PINK IST MEHR ALS EINE FARBE.

Der Oktober steht im Zeichen der Brustkrebs-Awareness: Nehmen Sie sich einmal im Monat Zeit, Ihre Brust selbst abzutasten und auf Veränderungen zu achten. Knoten, Einziehungen, Hautveränderungen oder ungewöhnlicher Ausfluss gehören ärztlich abgeklärt – auch wenn sie nicht automatisch Brustkrebs bedeuten.



SONNE TANKEN AUCH OHNE SOMMER.

Gerade im Herbst tut es gut, Tageslicht einzufangen. Ein kurzer Spaziergang am Vormittag bringt Licht in den Tag – und hilft, die innere Uhr im Takt zu halten. Die frische Luft und ein bisschen Bewegung können außerdem die Stimmung heben und neue Energie schenken.



ANDERES HÄFERL – NEUER DREH.

Neue Dinge bringen Bewegung in festgefahrene Routinen – dafür muss es nicht gleich ein Fallschirmsprung sein. Ein anderer Weg, ein neues Frühstück oder einfach das Kaffeehäferl wechseln: Kleine Veränderungen können neue Impulse geben.

Fotos: Gesundheit Burgenland, Adobe Stock (4)

Linderung für das unsichtbare Leid

„Reiß dich zusammen“ oder „Du musst einfach den Hintern hochbekommen“ – solche Sätze bekommen ME/CFS-Erkrankte zu hören, weil die Erkrankung von außen nur schwer zu erkennen ist. In der Klinik Oberwart werden Betroffene ernst genommen. Eine neue Ambulanz bietet in Kooperation mit dem Reduce Gesundheitsresort Bad Tatzmannsdorf ein sechswöchiges Therapieprogramm an

TEXT: **MARTIN ZIMMERMANN**



Dr.in Veronika Matzi und Dr.in Elisabeth Schober (Ärztliche Leiterin Reduce Gesundheitsresort Bad Tatzmannsdorf) setzen auf einen neuen Therapieansatz.

ME/CFS steht für Myalgische Enzephalomyelitis/Chronisches Fatigue-Syndrom – und so kompliziert der Name ist, so kompliziert ist auch die Diagnose. Denn die Erkrankung ist nicht eindeutig nachweisbar, es gibt keine speziellen Werte im Blut, die das Vorliegen von ME/CFS bestätigen würden. Eine Diagnose wird daher anhand von unterschiedlichen Symptomen erstellt. Einige davon – Erschöpfung, Schmerzen, Schlafstörungen, Verstärkung der Beschwerden nach Belastung – sind Muss-Kriterien, dazu kommen weitere Einschränkungen, etwa in neurologischer oder immunologischer Hinsicht. Der Schweregrad variiert ebenfalls sehr stark: Leicht Betroffene können noch das Haus verlassen oder sind arbeitsfähig, schwer Erkrankte liegen in abgedunkelten Zimmern und ziehen sich komplett aus dem sozialen Leben zurück.

Vielversprechende Erfahrung mit Kombi-Therapie

Dr.in Veronika Matzi, ärztliche Direktorin der Klinik Oberwart: „Wir verfolgen einen neuen Ansatz, bei dem die orthomolekulare Substitutionstherapie in Kombination mit einer individualisierten Bewegungstherapie eine wesentliche Rolle spielt. Die Erfahrungen damit sind sehr vielversprechend. Ganz besonders wichtig sind auch die Einbindung und Aufklärung der Angehörigen.“ Das Team rund um Ambulanzleiter Dr. Engelbert Jeindl entscheidet, wer für das Therapieprogramm in Bad Tatzmannsdorf infrage kommt. Dafür müssen bestimmte Voraussetzungen erfüllt sein, beispielsweise müssen die Betroffenen noch selbstständig gehen können.

Positives Feedback der Pilotgruppe

Ein Therapiezyklus im Gesundheitsresort dauert sechs Wochen. Im Fokus der Behandlung steht ein multiprofessioneller und ganzheitlicher Zugang. Ein Team aus Ärztinnen und Ärzten, Psychologinnen und Psychologen sowie Physiotherapeutinnen und -therapeuten kümmert sich um die Bedürfnisse der Betroffenen. Eine Pilotgruppe hat den Zyklus bereits absolviert: „Das Feedback der Teilnehmerinnen und Teilnehmer war positiv. Alle haben von einer subjektiven Verbesserung ihres Zustands berichtet“, so Matzi. Da es in Österreich noch keine flächendeckende Versorgung gibt, ist der Andrang sehr groß. Schätzungen zufolge leiden 80.000 Menschen bundesweit an ME/CFS, die Dunkelziffer dürfte aber höher sein. Mit der Ambulanz in der Klinik Oberwart nimmt das Burgenland hier eine Vorreiterrolle ein.

ME/CFS-AMBULANZ IN DER KLINIK OBERWART

- Jede Woche Dienstag von 14 bis 18 Uhr geöffnet
- Terminvereinbarungen: Tel. 05 79 79-37170 oder kontakt.mecfs@gesundheit-burgenland.at

Foto: Gesundheit Burgenland



Seine Liebsten will man gut aufgehoben wissen. Das zentrale Bettenmanagement soll dabei helfen

Mehr Sicherheit bei der Suche nach einem Pflegeplatz

Eine digitale Plattform soll zukünftig die Suche nach einem Platz in Pflegeeinrichtungen erleichtern

TEXT: **BENJAMIN HEIDINGER**

Wenn Angehörige plötzlich professionelle Pflege benötigen, steht man oft vor einer großen Herausforderung. Neben der Sorge um einen geliebten Menschen muss rasch eine passende Einrichtung gefunden werden. Das Land Burgenland plant deshalb ein zentrales Bettenmanagement, das die Suche erleichtern und die Vergabe von Plätzen in Pflegewohnhäusern transparenter gestalten soll. Herzstück der Reform ist eine digitale Plattform, die landesweit freie Pflegebetten in Echtzeit erfassen soll. Damit wird ein Überblick über verfügbare Plätze ermöglicht. Bisher entschieden die jeweiligen Heimbetreiber und Trägerorganisationen über die Belegung ihrer Einrichtungen. Für Familien bedeutete das häufig, mehrere Einrichtungen einzeln kontaktieren zu müssen, ohne eine zentrale Übersicht zu haben.

Fachliche Kriterien und persönliche Wünsche

Künftig soll die Vergabe unter Einbindung des Landes nach nachvollziehbaren fachlichen und qualitativen Kriterien erfolgen. Dazu zählen beispielsweise der konkrete Pflegebedarf, die notwendige Versorgung und die Eignung der Einrichtung. Die zuständige Fachabteilung des Landes wird dann jeden Fall individuell prüfen und gemeinsam mit den Betroffenen und ihren Angehörigen den passenden Platz auswählen. Die persönlichen Wünsche bleiben dabei ein wesentlicher Bestandteil der Entscheidung. Ob die Nähe zum bisherigen Wohnort, die Erreichbarkeit für Angehörige oder ein bestimmtes Betreuungsangebot: Diese Bedürfnisse sollen unmittelbar in die Vergabe einfließen. Das Ziel ist, möglichst rasch einen geeigneten und wohnortnahen Pflegeplatz zu finden. Mit der Reform soll den Familien mehr Verlässlichkeit gegeben und eine faire, am individuellen Bedarf orientierte Vergabe sichergestellt werden.

Foto: Adobe Stock

Seite an Seite

Breast Care Nurses begleiten durch die Brustkrebstherapie

Ein Befund, ein Gespräch, eine Diagnose, die das Leben verändert. Wenn Brustkrebs festgestellt wird, beginnt für Betroffene und ihre Familien eine herausfordernde Zeit. Im Brustgesundheitszentrum der Klinik Güssing sind die Breast Care Nurses in dieser Zeit wichtige Begleiterinnen

TEXT: **BARBARA ZSIVKOVITS**



Sarah Resner-Radakovits, Stationsleiterin Lisa Hallemann und Katharina Steif (v. l.) mit den Herzkissen, die hilfreich sind nach einer Brust-OP



In der Klinik Güssing befindet sich das Brustgesundheitszentrum

Der Brustgesundheitsmonat Oktober rückt Brustkrebs, Vorsorge und Früherkennung besonders ins Bewusstsein. In Güssing zeigt sich aber das ganze Jahr über, was umfassende Brustgesundheit bedeutet. „Hinter jeder Erkrankung steht ein Mensch, eine Freundin, eine Schwester, eine Mutter, eine Ehefrau“ ist ein zentraler Gedanke für die beiden Breast Care Nurses in Güssing, Katharina Steif und Sarah Resner-Radakovits. Hinter jedem Befund steht ein persönliches Leben, eine Familie, ein Alltag, der sich plötzlich verändert. Breast Care Nurses sind speziell ausgebildete Pflegefachkräfte, die Patientinnen mit Brustkrebs fachlich und menschlich begleiten, beraten und unterstützen. Gerade während der Therapie wollen sie für die Patientinnen eine Stütze sein, zuhören, Fragen beantworten und Sicherheit geben.

Zertifiziertes Vollzentrum für Brustgesundheit

Dass diese ganzheitliche Begleitung einen hohen Stellenwert hat, zeigt die aktuelle Entwicklung. Seit Sommer 2026 ist das Brustgesundheitszentrum der Klinik Güssing als eigenständiges Vollzentrum zertifiziert. Das bedeutet, dass die hohen Anforderungen an Diagnostik, Behandlung und Nachsorge erfüllt werden und kein übergeordnetes Zentrum für die Versorgung notwendig ist. Für die Patientinnen bedeutet das: Von der Abklärung über die Diagnose und individuell abgestimmte Therapie bis zur Nachbetreuung gibt es ein umfassendes medizinisches Angebot wie bildgebende Diagnostik, Operationen, onkologische Therapien wie die Chemotherapie, psychoonkologische Unterstützung, Physiotherapie und Diätologie sowie die Nachsorge. Die Breast Care Nurses übernehmen in der Begleitung eine besondere Rolle. „Die Diagnose ist nicht nur für die Patientin ein Schock, sondern für die ganze Familie. Da braucht es Empathie und einen sensiblen Umgang“, erzählen die beiden. Wenn eine Patientin psychisch besonders belastet ist, werden auch die Psychologinnen des Brustgesundheitszentrums hinzugezogen.

Und dann gibt es jene Momente, die auch für die beiden Pflegeexpertinnen persönlich besonders schön sind: wenn eine Patientin die Therapie geschafft hat und es wieder bergauf geht. „Wenn wir sehen, dass jemand genesen ist und die Behandlung gut überstanden hat, dann freut uns das natürlich auch persönlich.“

Auch Männer können an Brustkrebs erkranken, wenn auch deutlich seltener.

Allgemein gilt: Veränderungen ernst nehmen und ärztlich abklären lassen. Frauen sollten ab 45 Jahren alle zwei Jahre zur Mammographie gehen – denn Vorsorge kann Leben retten.

Mehr übers Brustgesundheitszentrum

Fotos: Gesundheit Burgenland

VOR 95 JAHREN:

Als ein Zeppelin über Eisenstadt schwebte

Eisenstadt, 12. Juli 1931. Kurz nach sieben Uhr früh richteten sich in Eisenstadt zahlreiche Blicke zum Himmel. Über der Stadt erschien das imposante Luftschiff „Graf Zeppelin“

TEXT: **MARTIN HOLLWECK**



Das Foto vom Eisenstädter Dom aus zeigt das Luftschiff, auf der Straße winken Kinder



Ein Fallschirm als Dankeschön für burgenländischen Wein: zu sehen im Rahmen der Ausstellung „Burgenland ab 1921“ auf Burg Schlaining

Die Überfahrt von LZ 127 im Juli 1931 war kein Zufall: Zeppelin-Kommandant Dr. Hugo Eckener ließ das Luftschiff zu Ehren Joseph Haydns eigens eine Runde über Eisenstadt drehen.

Die Historikerin Dr. Brigitte Krizsanits hat jenen spektakulären Flug detailliert recherchiert: „Zeitzeugen erinnerten sich Jahrzehnte später noch beeindruckt an diesen Morgen. Der Moment war so außergewöhnlich, dass er sich tief ins Gedächtnis eingeprägt hat.“

Ziel jener Reise am 12. Juli 1931 war Wien. Gestartet wurde um 00:04 mit 25 Fahrgästen, 400 Kilogramm Handgepäck und ebenso viel Proviant an Bord in Friedrichshafen. Auch 61 Kilogramm Post hatte das Luftschiff geladen. Um 1.57 Uhr fuhr die LZ 127 über München und um 3.55 Uhr über Linz. Aufgrund des starken Rückenwinds, der die Fahrt beschleunigte, war das Luftschiff um halb sechs zum ersten Mal über Wien zu sehen. Da die Landung erst für 8.30 Uhr vorgesehen war, zog es eine Schleife um die Bundeshauptstadt und drehte dann über Pressburg und Eisenstadt seine Runde zurück nach Wien. Um 8 Uhr erreichte es planmäßig den Luftraum der Bundeshauptstadt, in Wien-Aspern warteten über 100.000 Menschen auf die Landung. Für die Menschen damals war der Anblick des riesigen, silbrig glänzenden Luftschiffs ein außergewöhnliches Ereignis.

Weinspende als Dank

Die Fahrt des Zeppelins über das Burgenland war eine kleine Sensation und die Burgenländer bedankten sich in landestypischer Manier. Bei der Landung in Wien wurde eine Kiste mit Ruster und Eisenberger Wein übergeben. „Als Dank dafür warf die Besatzung dann einen Fallschirm in den Landesfarben ab – allerdings über Baden, da der Zeppelin auf der Rückfahrt das Burgenland nicht mehr überquerte“, berichtet Dr. Krizsanits. Den Fallschirm gibt es immer noch, er ist auf der Friedensburg Schlaining im Rahmen der Ausstellung „Burgenland ab 1921“ zu besichtigen.

Fotos: Burgenländisches Landesarchiv, Krizsanits

prost&mahlzeit

Das Rezept des Monats auf einen Blick

Rezept für
Frische Trüffelpaste



ZUTATEN

- 100 g Weizenmehl Tipo 00
- 1 Ei • Olivenöl • 1/8 l Obers
- 1 Schalotte • 1 Knoblauchzehe
- Salz • Parmesan gerieben
- Trüffel

ZUBEREITUNG

Für die Trüffelpasta macht Alexandra Braunstein die Pasta am liebsten frisch. Pro Person verknetet sie ein Ei mit 100 g Weizenmehl und etwas Olivenöl. Den Teig lässt sie zumindest zwei Stunden im Kühlschrank rasten, bevor sie ihn ausrollt, fast wie eine Palatschinke zusammendreht und dann die Nudeln in Streifen runterschneidet. In einer Pfanne erhitzt sie etwas Olivenöl, lässt die fein gehackten Schalotte und eine angedrückte Knoblauchzeche leicht anbraten. Die Knoblauchzehe entfernt sie dann wieder, bevor sie Obers dazugibt und dezent abschmeckt. Die frische Pasta braucht lediglich zwei, drei Minuten, im kochenden Salzwasser, bis sie fertig ist. Die bissfesten Nudeln hebt Alexandra in die Pfanne hinüber, mischt die Pasta durch und verfeinert mit Parmesan und eventuell Trüffelpesto. „Die Pasta darf nun nicht mehr kochen, sonst verliert der Trüffel das Aroma und der Käse klumpt", erklärt sie beim Anrichten, während sie kräftig Trüffel über die Pasta reibt.



Restaurant Braunstein und Trüffelhund Pepper in Purbach

Wie eine dünne, lange Schlange auf Speed fetzt die signalfarbene Leine hinter Pepper durch den Wald im Leithagebirge. Gleich hinter Purbach, den Hügel rauf, hat Alexandra Braunstein das vier Jahre alte Lockenknäul ausgelassen. Pepper ist eine italienische Wasserhündin – Lagotto Romagnolo nennt man die Rasse auch. Und Pepper kann Trüffel finden.

„Zwei Jahre dauerte die Ausbildung zum Trüffelsuchhund", erzählt Alexandra Braunstein, die mit ihrem Mann Paul das Restaurant Braunstein in Purbach führt. Nicht nur mit ihren Trüffelgerichten hat sich Alexandra Braunstein einen Namen in der Gastroszene gemacht. Und die Gäste freuen sich, wenn die charmante Köchin für ein Plauscherl an die Bar kommt.

Dort erzählt sie dann etwa, dass es justament in der Steiermark war, dass Pepper zum ersten Mal einen Trüffel gefunden hat. „Kalkige Böden mit Mischwald, Haselnuss und Eicheln sind das ideale Gebiet, um Trüffel zu suchen", erklärt Alexandra. Und genau das hat sie hinter dem Restaurant im Leithagebirge.

Rund zwei Kilo Trüffel hat Pepper im Vorjahr gefunden. Heuer wird es weniger sein. „Der trockene Sommer bot keine idealen Bedingungen für eine reiche Trüffelernte." Und dann passiert es doch. Die signalfarbene Leine bleibt ruhig liegen. Pepper bellt und beginnt zu graben. Jetzt muss Alexandra schnell sein, Pepper den Trüffel rasch abnehmen, wenn sie heute nicht a ledige Pasta mit Obers servieren will.

Fotos: Landesholding Burgenland/Matea Nikolic



Die burgenländische Weinkultur lädt im Herbst zum Verkosten, Genießen und geselligen Beisammensein ein

Genussmomente

Martiniloben und Weinkultur am Neusiedler See

Der Herbst im Burgenland ist eine Zeit, in der Tradition und Brauchtum eine bedeutende Rolle spielen. In den Weingärten und Weinkellern herrscht zu dieser Jahreszeit Hochbetrieb. Von der Lese über die Vinifikation bis hin zur Verkostung der ersten Jungweine: Die burgenländische Weinkultur ist in dieser Zeit überall spürbar

TEXT: **ELISABETH MARTNA-HAFNER**

Höhepunkt ist dabei das traditionelle Martiniloben, das vor allem in den Gemeinden rund um den Neusiedler See gefeiert wird. Der 11. November markiert dabei den Landesfeiertag. Zwei Wochenenden rund um Martini stehen Geselligkeit, Kulinarik und kulturelles Erbe im Mittelpunkt. Denn der Winzerbrauch von damals wird bis heute fortgeführt: Beim Martiniloben wird der junge Wein zum ersten Mal verkostet. Offene Kellertüren, herbstliche Spezialitäten wie das traditionelle Gansl oder Nusskipferl und zahlreiche Veranstaltungen im ganzen Land feiern die pannonische Kulinarik.

Weine mit Herkunft

Neben den saisontypischen Jungweinen können aber auch andere edle Tropfen aus der Region verkostet werden. Wer zu Gast beim Martiniloben im Nordburgenland ist, findet sich mitten im Weinbaugebiet Neusiedlersee DAC wieder. Zwischen Weingärten, Wiesen, der einzigartigen Landschaft im Nationalpark Neusiedler See – Seewinkel und endloser Weite entstehen authentische Weine mit unverwechselbarem Charakter. Ob klassisch ausgebaut oder als Reserve: Die Weine sind geprägt von ihrer Herkunft und überzeugen mit unverkennbarer Typizität. Sie stehen für die lange Weinbaugeschichte, den hohen Qualitätsan-

Fotos: Burgenland Tourismus/Birgit Machtinger (2), Burgenland Tourismus/Maria Hollunder



Wenn sich die Weingärten bunt färben, beginnt im Burgenland eine ganz besondere Zeit des Genusses



Beim traditionellen Martiniloben öffnen die Winzerinnen und Winzer ihre Keller und präsentieren den jungen Wein

spruch der Winzerinnen und Winzer und ihr Handwerk.

Mit dem Zweigelt und dem Süßwein hat die Herkunftsregion Neusiedlersee DAC zwei starke Vertreter in der nationalen wie internationalen Weinszene. Rund 150 Mitgliedsbetriebe machen die Region durch Wissen, Leidenschaft und Feingefühl erlebbar. Auch abseits der kulinarischen Herbstveranstaltungen können die Weine in Form von Verkostungen, Betriebsführungen und Weinwanderungen von der Traube bis ins Glas verfolgt werden.

Wo der Zweigelt zu Hause ist

Der Zweigelt zählt zu den bekanntesten und beliebtesten Rotweinsorten Österreichs. Das liegt unter anderem an seiner Vielseitigkeit. Beim Zweigelt zählt vor allem eines: die Lage. Wärme, die unmittelbare Nähe zum Neusiedler See und ausgeglichene Tag-Nacht-Unterschiede schaffen beste Bedingungen für die Rotweinsorte. Seit 2012 kennzeichnet Neusiedlersee DAC die besondere Gebietstypizität ausgewählter Weine aus der Region.

Edelsüß aus dem Seewinkel

Im Jahr 2020 wurde der Neusiedlersee-DAC-Status auf eine weitere Besonderheit der Region ausgeweitet: weiße, fruchtsüße Weine sowie edelsüße Prädikatsweine. Darunter fallen Spätlesen, Auslesen, Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen. Auch für den Süßwein stimmt das Mikroklima in der Region Neusiedlersee. Eine selten vorkommende Edelfäule – die Botrytis cinerea – entsteht durch das Zusammenspiel aus Luftfeuchtigkeit und klimatischer Beständigkeit. Sie sorgt für den intensiv süßen Geschmack der Süßweine der Herkunftsregion Neusiedlersee.

MY BURGENLAND SHOP TIPP

Eine Auswahl an Neusiedlersee-DAC-Weinen finden Sie im my burgenland Onlineshop.

my burgenland shop



vergangene

Best of Events

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

FOTOS: **CERAMICO CAMPUS/THOMAS GOBAUER, KARIN KREUZER, GREGOR HAFNER, LANDESHOLDING BURGENLAND/ IRIS SCHACHINGER-KOLLER, HILLINGER/BIRGIT EHRENREICH**



Ceramico Campus in Stoob eröffnet

Ein neues Kapitel für das Keramikhandwerk! Am 4. Oktober wurde der Ceramico Campus in Stoob feierlich eröffnet. Bis zu 200 Schülerinnen und Schüler können hier künftig ihr Handwerk erlernen. Neben der einzigartigen Keramikfachschule bietet der Campus auch Raum für Forschung, Entwicklung und Weiterbildung.



Auf die Plätze, Frauen, los!

Über 600 Frauen und Mädchen machten den 13. Burgenländischen Frauenlauf in Frauenkirchen zu einem besonderen Gemeinschaftserlebnis. Rund um die St. Martins Therme & Lodge standen Bewegung, gegenseitige Motivation und Zusammenhalt im Mittelpunkt. Für jede Teilnehmerin gingen außerdem zwei Euro an die Krebshilfe Burgenland. So wurde gemeinsam nicht nur für die Fitness, sondern auch für den guten Zweck gelaufen.



Ein starkes Zeichen in Pink

Gemeinsam Mut machen, Erinnerungen teilen und ein Zeichen der Solidarität setzen: Beim Pink Ribbon Get Together von Agnes Ottrubay in Trausdorf kamen zahlreiche Frauen zusammen, um auf Brustkrebs und die Bedeutung der Vorsorge aufmerksam zu machen. In persönlicher Atmosphäre bot der Nachmittag Raum für berührende Gespräche, Hoffnung und Zusammenhalt.



Laufpremiere mit Seeblick

Knapp 850 Laufbegeisterte gingen am 27. September beim ersten Neusiedler See Marathon in Illmitz an den Start. Ob über die volle Marathondistanz oder beim Halbmarathon – die Strecke führte mitten durch die einzigartige Landschaft des Nationalparks Neusiedler See–Seewinkel.



Pink Ribbon Secco Brunch am Weingut Leo Hillinger

Ganz in Pink präsentierte sich das Weingut Leo Hillinger am 17. Oktober. Gemeinsam mit über 200 Gästen feierte die Familie Hillinger beim zweiten Pink Ribbon Secco Brunch ihre langjährige Partnerschaft mit der Österreichischen Krebshilfe. Und das mit einem erfreulichen Ergebnis: Insgesamt 13.790 Euro wurden heuer für die Pink Ribbon Aktion gespendet.

DMB.

Jedem Kind den besten Start



ZUKUNFTS-VORSORGE
ab 30 Euro im Monat

Der beste Start beginnt hier:
QR-Code scannen und persönliche Beratung vereinbaren.

Ihre Sorgen möchten wir haben.

WIENER STÄDTISCHE
VIENNA INSURANCE GROUP

Kultur im Burgenland – Mit Humor durch den November

Der November ist im Burgenland nicht nur grau. Hier kommt auch in der dunklen Jahreszeit der Humor nicht zu kurz. Wenn draußen die Blätter fallen, hebt sich drinnen der Vorhang: Konzerte, Theater, Ausstellungen und Kulturgenuss warten darauf, entdeckt zu werden. „Kultur ist der Wein, der die Flasche des Lebens füllt", meinte Robert Musil. Im Burgenland gibt es beides: guten Wein und anregende Kultur

TEXT: **MARTIN HOLLWECK**

in Kürze

Lilian Klebow & Gernot Haas – O Pannenbaum
5./6.11.2026 Kulturzentrum Mattersburg
3.12.2026 Kulturzentrum Oberschützen

Andreas Ferner – „Bro-Fessor, checkst du!?"
6.11.2026 Csello Oslip

Böck liest Wein
12.11.2026, Weinwerk Burgenland, Neusiedl

Comedy Hirten – Immer wieder Österreich
13.11.2026, KUZ Güssing

Heinz Marecek und Erwin Steinhauer – Was lachen Sie?
13.11.2026, Csello Oslip

Eva Maria Marold – Frauen und Kinder zuerst
17.11.2026, KUZ Eisenstadt

Floyd Division – The Austrian Pink Floyd Show
21.11.2026, KUGA Großwarasdorf

LÖSUNG FÜR DAS SUDOKU AUS MEIN BURGENLAND 2026 AUSGABE 7:

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



KLANGherbst – Schlaining Im Fokus: Hochmair und jüdische Kultur

Von 5. bis 8. November 2026 steht die Friedensburg Schlaining wieder ganz im Zeichen des KLANGherbstes. Unter dem Titel „Zwischen Tönen und Tradition: Jüdische Kultur im Fokus" verbindet das Festival Musik, Erinnerung und Gegenwart. Den Auftakt gestaltet „Jedermann" Philipp Hochmair gemeinsam mit dem Streichquartett Sonare Linz.
www.klangfestivalschlaining.at



Schick Sisters und die Mayerin | Doppelkonzert

14.11.2026, Kulturzentrum Oberschützen
Musik, die Herzen berührt – und dabei alle Sprachen spricht. Das ist das Motto für den Abend mit den Schick Sisters und der Mayerin. Die Schick Sisters, drei Schwestern, drei Stimmen, ein Thema: die Liebe. Die Mayerin steht für Mut, Liebe und die Botschaft, dass Frauen ihren Wert kennen und leben. Ein Abend voller kraftvoller Stimmen – ein Doppelkonzert, das noch lange nachklingt.
www.kultur-burgenland.at



Nincshof – Bühnenstück nach Johanna Sebauer

Kultur Kongress Zentrum Eisenstadt
6.11.2026, 19.30 Uhr
Ein kleines Dorf an der österreichisch-ungarischen Grenze hat einen ungewöhnlichen Plan: Es will vergessen werden. Diese Geschichte kommt nun auf die Bühne. Die Kulturzentren Burgenland bringen „Nincshof" nach dem gleichnamigen Roman von Johanna Sebauer als Eigenproduktion heraus. Das Theaterstück „Nincshof" ist die erste eigene Theaterproduktion der Kulturzentren Burgenland und der Leitung von Christoph Krutzler.
www.kultur-burgenland.at



Es ist, was es ist! – Ausstellung der KG talstation

Vernissage 20.11.2026, 19 Uhr,
Offenes Haus Oberwart
Hans Wetzelsdorfer, Ilse Lichtenberger und Johannes Ramsauer: Die Gemeinschaftsausstellung im OHO macht die unterschiedlichen Zugänge der KG-Mitglieder zur Kunst anschaulich. Ihre Arbeiten sind vor allem formal unterschiedlich, was die drei aber vereint, ist die Triebfeder, unsere Welt und unser Leben zu hinterfragen und die Realität nicht behübschen zu wollen.
www.oho.at

Fotos: Andreas Hafenscher, Elisa Maier, LEXI, Hans Wetzelsdorfer-Bildrecht-Wien



© Petra Neulinger

An jedem Veranstaltungstag 17:00-18:00 Uhr Weihnachtskonzert Eintritt frei!

RUSTER ADVENTMEILE

20.11. bis 20.12.2026

FREITAG bis SONNTAG

14:00-20:00 Uhr

sowie zusätzlich am 7. und 8. Dezember

Romantischer Weihnachtszauber

am Rathausplatz, in den historischen Gassen & Bürgerhäusern der Freistadt Rust

FREISTADT RUST JUWEL AM SEE

burgenland neusiedler see

JDB Eventtechnik

EINTRITT FREI!

freistadt-rust.at | tourismus@freistadt-rust.at | +43 2685 / 502

wia xogt

tako se veli / így mondjuk / sar phendo

So sprechen Burgenländerinnen und Burgenländer – von Jakob Perschy

Dankenswerterweise wieder eine burgenlandkroatische Einsendung! Sie handelt vom Teufel, über den wir ja eher wenig wissen. Als gesichert gilt, dass er eine Großmutter hat und eine Küche. Letztere wird meistens als Ort des ultimativen Grauens vorgestellt, ist aber womöglich voll in Ordnung, da ja die Wirtsleute immer alle Lebensmittelinspektoren zur Hölle wünschen. Aber nun zu unserer heutigen Redensart: *Sad će se vrag odavat* lautet diese und lässt sich wörtlich mit *Jetzt wird der Teufel Hochzeit halten* übersetzen. Gemeint damit ist, dass gröbere Ungelegenheiten in der Luft liegen, vielleicht sogar die Fetzen fliegen werden. *Glei schebats'*, gleich scheppert es, wäre eine kurze Entsprechung in deutscher Umgangssprache. Ob des Teufels Hochzeit je wirklich abgehalten wird, bleibt jedoch ungewiss, wenn ja, könnte sich der höllischen Groß- auch eine solche Schwiegermutter beigesellen.

Liebe Leserinnen und 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 – SUDOKU

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

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



PERSCHYS PERSPEKTIVEN

Die Kunst des Aneinander-*vorbeiredens*

Im Fernsehen ging es um Kompromissbereitschaft und da sagte die beliebte Schauspielerin Claudia K.: *Na, da werden wir schon auf einen grünen Nenner kommen!* Das gefiel mir sehr gut, zumal ich im Streitfall mit meiner Frau immer den *kleinsten gemeinsamen Zweig* anstrebe. Die Mathematik-Affinen unter Ihnen werden jetzt einwerfen, dass es klüger sei, für einen Kompromiss statt nach dem *kleinsten gemeinsamen Nenner* den *größten gemeinsamen Teiler* zu suchen. Aber die *größere Hälfte* der Redensarten verweigert sich eben der mathematischen Logik.

Kompromisslos schreibt Siegmund Kleinl und sein jüngster Roman ist eine dreibändige Wucht. Vom autobiographischen Gerüst führen Verstrebungen in mittelalterliche Mystik und gegenwärtige Gesellschaftskritik, Kindheit und Jugend verweben sich mit Parzival und den Rittern der Tafelrunde, große und kleine Lebensthemen treffen auf Sprach- und Gedankenspiele. Das Werk heißt *tot.lieben*, erschienen in der *edition lex liszt 12*.

Jakob Perschy ist ehemaliger Landesbibliothekar und Literat

Foto: ZVG

Raiffeisen Burgenland

Wir macht's möglich.



Jetzt mit 4,00 % Sparzinsen!*

Mit Sumsi wird Sparen zum Abenteuer!

Spielerisch Sparen lernen mit dem Sumsi Konto.

* Bis EUR 499,99 Verzinsung 4,00 % fix p.a. ohne Befristung.
Die detaillierten Bedingungen erhalten Sie in Ihrer Raiffeisenbank, unter dem angeführten QR-Code sowie auf unserer Website.

bgld.raiffeisen.at/sumsikonto

DESIGNER OUTLET **PARNDORF**



Parndorf
Designer Outlet
™

Mehr entdecken

*vom Originalpreis
Inhalte mit KI erstellt